

TOURISME

ariège pyrénées

IRRESISTIBLE PAR NATURE



## Le Club des Saveurs d'Ariège-Pyrénées Berguedà

> El Club dels Sabors  
de l'Arieja-Pirineus Berguedà

> *El Club de los Sabores  
Ariège-Pirineos Berguedà*



**2010-2011**



**CLUB** DES  
saveurs

PAYS D'ARIÈGE  
PYRÉNÉES



› El Club dels Sabors s'ha creat per a la promoció de la diversitat i la qualitat d'aliments de l'Ariege a través d'intercanvis i trobades entre productors, artesans i restauradors per a una valorització del saber fer.

A partir del seu èxit, el Club dels Sabors de l'Arieja-Pirineus ha promogut la creació d'un Club dels Sabors al Berguedà.

Si seguiu les rutes dels Pirineus-Ariège i Berguedà podreu visitar botigues, granges, tallers, tot aturant-vos en els allotjaments (hotels, albergs, refugis) i restaurants seleccionats. I, finalment, podreu participar a les fires i festivals que conclouen la temporada.

Inicia el teu paladar en el tast de l'autèntic !



› El Club de los Sabores se creó para promover la diversidad y calidad de la gastronomía de Ariège por medio de intercambios y encuentros entre productores, artesanos y restauradores para una valorización de su buen hacer.

Gracias a su éxito, el Club de los Sabores Ariège-Pirineos impulsó la creación de un Club de los Sabores en el Berguedà.

Si siguen las rutas Ariège-Pirineos Berguedà podrán visitar tiendas, talleres, granjas... haciendo una pausa en los alojamientos (hoteles, albergues, refugios) y restaurantes seleccionados. Y finalmente, podrán participar en las ferias, fiestas y festivales que cierran la temporada.

Inicien sus papilas al sabor de lo auténtico





## La Cuisine du Berguedà

S'asseoir à la table d'un des restaurants du Berguedà apporte toujours des surprises

Plats traditionnels de la cuisine catalane avec les particularités d'un territoire qui a su maintenir une tradition culinaire.

Les champignons sont les vedettes mais aussi les pois noirs ou le pot-au feu au maïs, " blat de moro escairat " (soupe de maïs). Il ne faut pas oublier la qualité des viandes d'élevage et le gibier.

Les saveurs du Berguedà restent en mémoire pour toujours. L'Association des producteurs agro-alimentaires du Berguedà a pour objectif de faire connaître les produits typiques élaborés dans le Berguedà et veille à leur qualité.



## La Cuina del Berguedà

Asseure's a taula en un dels restaurants del Berguedà sempre porta alguna o altra sorpresa.

Plats tradicionals de la cuina catalana

amb les peculiaritats d'una zona que ha sabut mantenir una tradició culinària

que li ha valgut situar la comarca entre els noms més importants del món de la gastronomia.

Els bolets en són l'estrella, però també productes tan endèmics com els pèsols negres

o el blat de moro escairat... Això sense oblidar la qualitat de les carns de cria i de caça.

Els gustos berguedans aconseguen que el visitant els retingui sempre més en la seva memòria.

L'associació de productors agroalimentaris del Berguedà pretén donar a conèixer

els productes que s'elaboren a la comarca així com vetllar per la seva qualitat.

associació de  
productors  
agroalimentaris  
del berguedà



## La Cocina del Berguedà

*Sentarse a la mesa en uno de los restaurantes del Berguedà siempre aporta alguna u otra sorpresa.*

*Platos tradicionales de la cocina catalana*

*con las peculiaridades de una zona que ha sabido mantener una tradición culinaria*

*que ha conseguido situar la comarca entre los nombres más importantes del mundo de la gastronomía.*

*Las setas son la estrella, pero también productos tan endémicos como los guisantes negros*

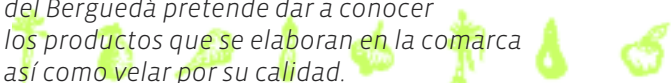
*o el “blat de moro escairat” (sopa de maíz)..*

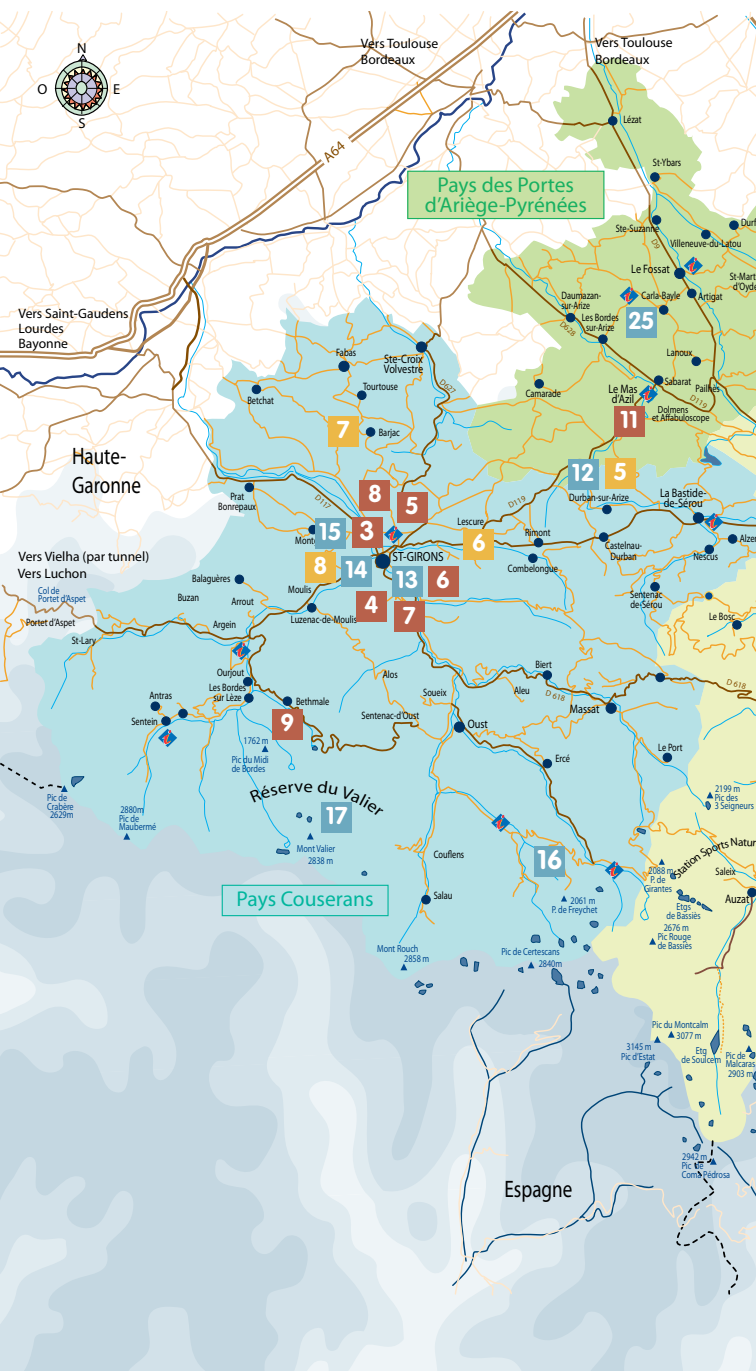
*Eso sin olvidar la calidad de las carnes de cría o de caza. Los sabores del Berguedà*

*consiguen que el visitante los retenga para siempre en su memoria.*

*La asociación de productores agroalimentarios del Berguedà pretende dar a conocer*

*los productos que se elaboran en la comarca así como velar por su calidad.*









## 1 EN BEYS - Refuge de Montagne



Chemin de Naudoulet  
**09130 LANOUX**  
 Tel : +33(0)5 61 64 24 24  
 Contact : Julien MILITON et Sylvain FRECHE  
[www.refuge-enbeys.com](http://www.refuge-enbeys.com)

Situé au cœur de la Réserve Nationale de la Faune Sauvage d'Orlu, à 1970 m d'altitude, le refuge d'Enbeys vous propose une cuisine riche et gustative faite à base de produits ariégeois.

Situat al cor de la Reserva Nacional de Fauna Salvatge d'Orlu, a 1970 metres, el refugi d'Enbeys ofereix una rica i saborosa gastronomia feta a base de productes de l'Arieja.

*Situado en el corazón de la Reserva Nacional de Fauna Salvaje de Orlu, a 1970 m de altitud, el refugio de Enbeys ofrece una cocina rica y sabrosa elaborada a base de productos de Ariège.*

## 2 AU RELAIS MONTAGNARD D'ORLU



2, route des Forges  
**09110 ORLU**  
 Tel : +33(0)5 61 64 61 88  
 Contact : Marie-Ange Quignon  
[www.aurelaimontagnard.com](http://www.aurelaimontagnard.com)

Dans un cadre verdoyant et authentique, un accueil chaleureux pour passer un bon moment et découvrir les coutumes culinaires locales. Cuisine traditionnelle.

En un entorn verd i autèntic, trobareu una càlida benvinguda per gaudir i descobrir les costums culinàries locals. Cuina tradicional.

*En un marco verde y auténtico, encontrarán una cálida bienvenida para disfrutar y descubrir las costumbres culinarias locales. Cocina tradicional.*

## 3 L'ORRY-LE-SAQUET



RN20  
**09110 AX-LES-THERMES**  
 Tel/Fax : +33(0)5 61 64 00 31  
 Contact : Mr et Mme HEINRICH  
[www.auberge-lorry.com](http://www.auberge-lorry.com)

En cuisine, Marc vous propose des mets raffinés, élaborés à partir d'aliments naturels, renouvelés à chaque saison. Cuisine inventive de produits du terroir.

A la cuina, el Marc us proposa plats refinats, elaborats a partir d'aliments naturals y que es renoven a cada temporada. Cuina creativa de productes de la terra.

En cocina, Marc os propone platos refinados, elaborados a partir de alimentos naturales, renovados cada temporada. Cocina creativa de productos de la tierra.



## 4 LE CHALET



4 avenue de Turrel  
**09110 AX-LES-THERMES.**  
 Tel : +33(0)5 61 64 24 31  
 Contact : Mr et Mme DEBEVES  
[www.le-chalet.fr](http://www.le-chalet.fr)

Hôtel restaurant face à un parc arboré et à la montagne, vous découvrirez une cuisine inventive récompensée par le Bib Gourmand sur le guide Michelin depuis 2007.

Hotel restaurant amb vistes a un parc arbrat i a la muntanya, on descobrireu una cuina creativa guardonada amb el Bib Gourmand en la Guia Michelin des del 2007.

*Hotel restaurante con vistas a un parque arbolado y a la montaña, donde descubrirán una cocina creativa galardonado con el Bib Gourmand en la guía Michelin desde 2007.*

## 5 LA PETITE AUBERGE DE NIAUX



Village  
**09400 NIAUX**  
 Tel : +33(0)5 61 05 79 79  
 Contact: Mme MOINDROT et M. CECCONI  
[www.aubergedeniaux.com](http://www.aubergedeniaux.com)

Découvrez cette charmante petite auberge pleine de convivialité où le chef vous propose une cuisine pleine de saveurs et privilégie les producteurs locaux.

Descobreixi aquest petit i encantador alberg ple de bon ambient i on el xef us proposa una cuina plena de sabors i que afavoreix els productors locals.

*Descubra este encantador y pequeño albergue lleno de buen ambiente y donde el chef le propone una cocina repleta de sabores y que favorece a los productores locales.*

## 6 LE VIEUX CARRE



Place Sainte Quiterrie  
**09400 TARASCON**  
 Tel : +33(0)5 61 05 08 30  
 Contact : Patrick et Myriam RESPAUD  
[www.levieuxcarre.fr](http://www.levieuxcarre.fr)

Famille de restaurateur depuis 1938, Patrick et Myriam vous propose de découvrir les saveurs régionales, un voyage subtil, mélange entre tradition et culture ariégeoise.

Família de restauradors des de 1982, el Patrick i la Myriam us proposen descobrir els sabors regionals, un viatge subtil, barreja de tradició i cultura de l'Ariège.

*Familia de restauradores desde 1938, Patrick y Myriam os proponen descubrir los sabores regionales, un viaje sutil, mezcla de tradición y cultura de Ariège.*



## 7 SAVEURS DU MANOIR



RN 20- 2 rue Saint Roch  
**09400 TARASCON**  
 Tel : +33(0)5 61 64 76 93  
 Contact : Jean CAZORIA  
[www.manoiragnes.com](http://www.manoiragnes.com)

Dans un cadre raffiné et convivial, Jean vous propose une cuisine généreuse et soignée, au rythme des saisons, en privilégiant des produits de qualité des producteurs locaux.

En un marc refinat i acollidor, el Jean us proposa una cuina generosa i cuidada, al ritme de les estacions, posant l'accent en els productes de qualitat dels productors locals.

*En un marco refinado y acogedor, Jean os propone una cocina generosa y cuidada, al ritmo de las estaciones, favoreciendo los productos de calidad de los productores locales.*

## 8 L'AUBERGE DE LA GROTTÉ



Village  
**09400 BEDEILHAC.**  
 Tel : +33(0)5 61 02 84 68  
 Contact : Xavier CHARAUX.  
[www.restaurant-auberge-de-la-grotte.com](http://www.restaurant-auberge-de-la-grotte.com)

Xavier Charaux affectionne une cuisine gastronomique fine et créative et reprend à son compte le terroir ariégeois, qu'il revisite au gré de ses inspirations.

Xavier Charaux és afeccionat a una cuina delicada i creativa i reprèn pel seu compte la terra de l'Ariège que torna a visitar en motiu de les seves inspiracions.

*Xavier Charaux es aficionado a una cocina delicada y creativa y reanuda por su cuenta la tierra de Ariège, que revisita en motivo de sus inspiraciones.*

## 9 LA TABLE D'AZIMUTH - Résidence de Tourisme



8 rue de la rivière  
**09400 GARRABET**  
 Tel : +33(0)9 77 50 37 21  
 Contact : Elodie Weydert  
[www.ariège-azimuth.com](http://www.ariège-azimuth.com)

Elodie, notre Chef, vous régale et vous fait découvrir des mélanges de saveurs originaux autour des produits de saison. Cuisine de terroir.

Elodie, el nostre xef, us ofereix i us fa descobrir una barreja de sabors originals al voltant dels productes de temporada de la Cuina del Terròs.

*Elodie, nuestro chef, os ofrece y os hace descubrir una mezcla de sabores originales en torno a los productos de temporada de la Cocina de la Tierra.*



## 10 LE PHOEBUS



3 cours Irénée Cros  
**09000 FOIX**  
 Tel/Fax : +33(0)5 61 65 10 42  
 Contact : Yan FAURE-Didier LAMOTTE  
[www.ariège.com/le-phoebus](http://www.ariège.com/le-phoebus)

C'est dans une atmosphère raffinée et une mise en place très soignée que vous goûterez la cuisine de terroir devant un panorama unique sur le château de Foix.

És en un ambient refinat i cuidat que podreu degustar la cuina local davant d'una vista única del castell de Foix.

Es en una atmósfera refinada y cuidada que podrán degustar una cocina local ante una vista única del castillo de Foix.

## 11 LA BARGUILLERE



Le Village  
**09000 SAINT PIERRE DE RIVIERE**  
 Tel : +33(0)5 61 65 14 02  
 Contact : Anne LANDES  
[contact@barguillere.fr](mailto:contact@barguillere.fr)

Bistrot régional, bar à vin et suggestions du jour à l'ardoise rythmées par les saisons; produits régionaux.

Cafè del país, bar a vi i suggeriments del dia al ritme de les estacions, els productes locals.

Café del país, bar a vino y sugerencias del día al ritmo de las estaciones, los productos locales.

## 12 ENSO DE MARICHOTT



Ségolas  
**09240 DURBAN SUR ARIZE**  
 Tel : +33(0)5 61 02 81 53  
 Contact : José PASCAL et Jean-Luc BASSIERE  
[www.ariègefoiegras.com](http://www.ariègefoiegras.com)

En période estivale, José et Jean-Luc vous propose de redécouvrir le goût authentique des produits ariégeois à travers une restauration rapide possible sur place ou en ballade.

A l'estiu, José i Jean-Luc us proposen redescobrir el gust autèntic dels productes de l'Ariège a través d'una cuina ràpida per menjar in situ o per emportar.

En período estival, José y Jean-Luc os proponen redescubrir el sabor auténtico de los productos de Ariège a través de una restauración rápida para comer in situ o para llevar.



### 13 RESTAURANT GILLES SIMONET



Place Jean Jaures

**09200 SAINT GIRONS**

Tel : +33(0)5 61 66 59 56

Contact : Gilles SIMONET.

[www.gilles-simonet.com](http://www.gilles-simonet.com)

Restauration à base de produits frais sans oublier des desserts originaux et succulents issus de la grande restauration.

Restauració a base de productes frescos sense oblidar les postres originals i delicioses procedents de la gran restauració.

Restauración a base de productos frescos sin olvidar postres originales y succulentos procedentes de la gran restauración.

### 14 L'AUBERGE D'ANTAN



Avenue de la résistance-Château de Beauregard

**09200 SAINT GIRONS**

Tel : +33(0)5 61 66 66 64

Contact : Paul Fontvieille.

[www.chateaubeauregard.net](http://www.chateaubeauregard.net)

Cuisine raffinée et inventive, aux couleurs et saveurs typiquement pyrénéennes. Spécialités gasconnes. Paul privilégie les produits du terroir.

Cuina refinada i creativa amb colors i sabors típicament pirinens. Especialitats gascones. El Paul emfatitza en els productes locals.

*Cocina refinada y creativa, con colores y sabores típicamente pirenaicos. Especialidades gasconas. Paul enfatiza en los productos locales.*

### 15 HORIZON 117



Av. Charles de Gaulle

**09190 LORP SENTARAILLE**

Tel : +33(0)5 61 66 26 80

Contact : famille PUECH

[www.horizon117.com](http://www.horizon117.com)

L'hôtel \*\* restaurant Horizon 117 est une histoire de famille. Francis Puech et sa sœur Maryse vous proposent dans un cadre familial une cuisine de terroir.

L'hotel \*\* restaurant Horizon 117 és una història de família. Francisco Puech i la seva germana Maryse us proposen una cuina del terròs en un ambient familiar.

*El hotel \*\* restaurante Horizonte 117 es una historia de familia. Francis Puech y su hermana Maryse les proponen una cocina de la tierra en un marco familiar.*



## 16 LE CHALET DE BEAUREGARD - Auberge d'altitude



Col d'Escot  
**09140 GUZET**  
 Tel : +33(0)5 61 66 75 99  
 Contact : Paul Fontvieille.  
[www.chateaubeauregard.net](http://www.chateaubeauregard.net)

Cuisine raffinée et inventive, aux couleurs et saveurs typiquement pyrénéennes. Spécialités gasconnes. Paul privilégie les produits du terroir.

Cuina refinada i creativa, amb el colors i sabors típicament pirinencs. Especialitats gascones. Paul emfatitza en els productes locals.

*Cocina refinada e inventiva, a los colores y sabores típicamente pirenaicos. Especialidades gasconas. Paul enfatiza en los productos de la tierra.*

## 17 LES ESTAGNOUS - Refuge de Montagne



Pedescout  
**09700 SAVERDUN**  
 Tel: +33(0)5 61 96 76 22/06 83 55 28 43  
 Contact : Laurent TRIOLET et Stéphane AMIEL  
[www.ariège.com/refuge-estagnous](http://www.ariège.com/refuge-estagnous)

Au pied du Mont Valier dans le Couserans, Laurent et Stéphane vous proposent une cuisine traditionnelle faite à base de produits ariégeois. Cuisine pyrénéenne.

Als peus del Mont Valier en el Couserans, Laurent i Stéphane ofereixen una cuina tradicional basada en productes de l'Ariège. Cuina pirinenca.

*Al pie del Monte Valier en el Couserans, Laurent y Stéphane proponen una cocina tradicional hecha a base de productos de Ariège. Cocina pirenaica.*

## 18 LES REMPARTS



6 cours Louis Pons Tande  
**09500 MIREPOIX**  
 Tel : +33(0)5 61 68 12 15  
 Contact : Melle Auguin et M. Coutand  
[www.hotelremparts.com](http://www.hotelremparts.com)

Hôtel\*\*\*de Charmes et de Caractères et restaurant au cœur de la cité médiévale. Cuisine au goût authentique et raffiné.

Hotel \*\*\* d'Encants i de Caràcters i restaurant al cor de la ciutat medieval. Cuina de gustos autèntics i refinats.

*Hotel \*\*\* de Encantos y Caracteres y restaurante en el centro de la ciudad medieval. Cocina de sabores auténticos y refinados.*



## 19 LE CIEL D'OR - Relais Royal



Photo Marc Mesplé

8 rue du Maréchal Clauzel  
**09500 MIREPOIX**  
 Tel : +33(0)5 61 60 19 19  
 Contact : M. RUTTEN  
 et M. VAN DEN BIGGELAAR.  
[www.relaisroyal.com](http://www.relaisroyal.com)

Dans cet hôtel quatre étoiles de charme et de caractère et son restaurant gastronomique "Le Ciel d'Or". L'équipe vous propose "Une table passion".

En aquest hotel de quatre estrelles ple d'encant i caràcter hi ha el restaurant gastronòmic "Le Ciel d'Or". L'equip us proposa "una taula passió".

*En este hotel cuatro estrellas con encanto y carácter hay el restaurante gastronómico "el Cielo de Oro". El equipo os propone "una mesa pasión".*

## 20 LE COMPTOIR GOURMAND



Cours de Maréchal de Mirepoix  
**09500 MIREPOIX**  
 Tel : +33(0)5 61 68 19 19  
 Contact : Laurence et Jean-Marc GARRIGUES  
[www.lecomptoirgourmand.com](http://www.lecomptoirgourmand.com)

Venez vous asseoir à la table de Laurence et Jean-Marc, cuisine savoureuse, assiettes gourmandes, dégustations, cave à vin, produits régionaux. Cuisine bistrot.

Vine a seure a la taula de Laurence i Jean Marc, cuina saborosa, plats gourmet, degustacions, celler de vi, productes regionals. Cuina café.

*Venga a sentarse en la mesa de Laurence y Jean-Marc, cocina sabrosa, platos gourmet, degustaciones, bodega de vino, productos regionales. Cocina café.*

## 21 LES MINOTIERS



Avenue Maréchal Foch  
**09500 MIREPOIX**  
 Tel : +33(0)5 61 69 37 36  
 Contact : Gilles RIVESLANGE  
[www.lesminotiers.com](http://www.lesminotiers.com)

Une ancienne minoterie au cœur d'une cité médiévale des Pyrénées ariégeoises devenue un superbe hôtel\*\* restaurant gastronomique.

Un vell molí al cor d'una ciutat medieval dels Pirineus de l'Ariège reconvertit en un excel·lent hotel restaurant \*\*gastronòmic.

*Un antiguo molino en el corazón de una ciudad medieval de los Pirineos de Ariège reconvertido en un magnífico hotel \*\* restaurante gastronómico.*



## 22 LES SAPINS



Hameau Conte  
**09300 NALZEN**  
 Tel : +33(0)5 61 03 03 85  
 Contact : Marie-José BRU  
[www.restaurant-lessapins.com](http://www.restaurant-lessapins.com)

A l'orée d'une forêt de sapins, entre les châteaux de Montségur et de Roquefixade, les saveurs d'une cuisine gastronomique et créative de terroir.

A la vora d'un bosc d'avets, entre els castells de Montsegur i de Roquefixade, els sabors de la cuina gourmet i cuina regional creativa.

*Cerca de un bosque de abetos, entre los castillos de Montségur y Roquefixade, los sabores de una cocina gourmet y cocina regional creativa.*

## 23 LE TROUBADOUR



19 avenue de Lavelanet  
**09300 BELESTA**  
 Tel/Fax : +33(0)5 61 01 60 57  
 Contact : Gilles SABATIER.  
[www.troubadour-hotel-restaurant-ariege.com](http://www.troubadour-hotel-restaurant-ariege.com)

Au cœur du Pays cathare, de ses recettes d'hier et d'aujourd'hui, Gilles vous propose dans un cadre décontracté, une cuisine traditionnelle de terroir.

En el cor del país càtar, amb receptes d'ahir i d'avui, Gilles us proposa, en un ambient relaxat, una cuina tradicional i del terròs.

*En el corazón del país càtar, con recetas de ayer y de hoy, Gilles les propone en un marco relajado, una cocina tradicional y de la tierra.*

## 24 CHEZ COSTES



N°54 village  
**09300 MONTSEGUR**  
 Tel : +33(0)5 61 01 10 24  
 Contact : Pierre-René DEBRIS.  
[www.chez-costes.com](http://www.chez-costes.com)

Tout au long de l'année, vous découvrirez une cuisine qui suit le rythme de saison et des producteurs locaux. Cuisine de montagne issue de l'agriculture biologique.

Durant tot l'any, descobrireu una cuina que segueix el ritme de la temporada i dels productors locals. Cuina de muntanya de l'agricultura biològica.

*Durante todo el año, descubrirán una cocina que sigue el ritmo de la temporada y de los productores locales. Cocina de montaña de la agricultura biológica.*



## 25 AUBERGE PIERRE BAYLE



Rue Principale  
**09130 CARLA BAYLE**  
 Tel/Fax : +33(0)5 61 60 63 95  
 Contact : Fernand DE OLIVEIRA.  
[auberge.pierrebayle@orange.fr](mailto:auberge.pierrebayle@orange.fr)

Cuisine revisitée à base de produits régionaux talentueusement préparés. Le plaisir n'est pas que dans l'assiette avec une vue panoramique sur les Pyrénées.

Cuina renovada a base de productes locals preparats amb talent. El plaer no només està en el plat sinó també en la vista panoràmica dels Pirineus.

Cocina renovada a base de productos regionales preparados con talento. El placer no solo está en el plato sino también en la vista panorámica de los Pirineos.





## 1 PISCICULTURE POULAT - GAEC des Chutes d'Aston



### 09310 LES CABANNES

Tel/Fax : +33(0)5 61 64 77 30

Contact : Alain POULAT  
sylvie.poulat@sfr.fr

Truite (Arc-en-Ciel, Fario), Saumon de Fontaine. Truite Label Rouge. Pêche en étang de Pâques à fin septembre. Matériel de pêche disponible sur place.

Truita (irisada, fario), Salmó de font. Truita etiqueta vermella. Pesca en estany des de Pasqua fins a final de setembre. Material de pesca disponible.

Trucha (arco iris, fario), Salmón de fuente. Trucha etiqueta roja. Pesca en estanque desde Pascua hasta finales de septiembre. Material de pesca disponible.

## 2 LA FERME DU QUIE



3, place des Platanes

### 09310 LES CABANNES

Tel : +33(0)5 61 64 91 36

Contact : Philippe et Dominique LACUBE  
lafermeduquieeverdun@wanadoo.fr

Eleveurs en montagne de Bœuf Gascon. Label Rouge et producteurs de canards gras. L'été, rencontre du troupeau lors d'une matinée transhumance sur le plateau de Beille.

Ramaders de muntanya de Bou Gascó. Etiqueta vermella i productors d'ànecs grassos. A l'estiu, trobada amb el ramat en un matí de transhumància a l'altiplà de Beille.

Ganaderos en montaña de Buey Gascón. Etiqueta Roja y productores de patos grasos. En verano, encuentro con el rebaño en una mañana trashumancia en el altiplano de Beille.

## 3 LES GOURMANDISES DE BLOURS



La Grangette d'En Bas

### 09400 GENAT

Tel : +33(0)5 34 14 06 02/06 32 28 09 79

Contact : Pascale LEPAGE  
Patou.lepage@laposte.net

Confitures fermières, coulis, sirops, sorbets, pâtes de fruits...élaborés avec les fruits de l'exploitation. Goûter et Casse-croûte à la ferme sur réservation.

Confitures, salses, xarops, sorbets, pastes de fruites ... elaborats amb els fruits de l'explotació. Berenars i tastos en l'explotació sota reserva.

Confituras, salsas, siropes, sorbetes, pastas de frutas... elaboradas con los frutos de la explotación. Meriendas y tentempiés en la explotación bajo reserva.



## 4 LE RUCHER DE CADARCET



Gayet

**09240 CADARCET**

Tel/Fax : +33(0)5 61 65 36 98

Contact : Paul et Valérie MEGRET  
lerucherdecadarcet@orange.fr

Miel d'acacia, de châtaignier, de rhododendron, de tilleul, .... Primé au Concours Agricole de Paris depuis 2006. Visite gratuite de la miellerie sur RV.

Mel d'acàcia, de castanyer, de neret, de til·ler... Guanyador del Concurs Agrícola de París des del 2006. Visita gratuïta de l'explotació amb cita prèvia.

Miel de acacia, de castaño, de rododendro, de tilo. Ganador del Concurso agrícola de París desde 2006. Visita gratuita de la explotación con cita previa.

## 5 FERME DE L'ENCO DE THERESE ET ROSALIE



Ségalas

**09240 DURBAN SUR ARIZE**

Tel : +33(0)5 61 02 81 53

Contact : José PASCAL  
www.ariegefoiegras.com

Production et transformation de canards gras (musquet) : foies gras, confits, salaisons et spécialités (azinat, rouzole, garbure ariégeoise, ...). Visite 7/7 toute l'année sur RV.

Producció i transformació d'ànecs grassos (musquet): fetge gras, confits, embotits i especialitats (azinat i rouzole, garbure Ariège ...). Visita cada dia durant tot l'any amb cita prèvia.

Producción y transformación de patos grasos (musquet): hígados grasos, confitados, salazones y especialidades (azinat et rouzole, garbure ariégeoise,...). Visita cada día todo el año con cita previa.

## 6 FERME DE LA BAURE



Elevage de bovins laitiers : lait cru, crème fraîche, fromage frais, faisselle et douceur de La Baure.

Visite gratuite d'1 heure sur RV.

Cria de bovins lleterers: llet crua, nata, formatge fresc, mató i dolç de La Baure. Visites gratuïtes d'una hora amb cita prèvia.

Cría de bovinos lecheros: leche cruda, nata, queso fresco, cuajada y dulce del Baure. Visita gratuita de una hora con cita previa.

La Baure

**09420 LESCURE**

Tel/Fax : +33(0)5 61 04 49 32/ 06 83 31 32 34

Contact : Alain SOUCASSE  
alain.soucassee09@orange.fr



## 7 L'ESCARGOT DE BARJAC



Village

**09230 BARJAC**

Tel : +33(0)5 61 96 41 27/06 88 48 49 82

Contact : Catherine et Marc MAGE

<http://pagesperso-orange.fr/broceliande/>

Escargots « petit gris » et « gros gris » vifs ou transformés. Visite (nous consulter), "petit musée" de l'escargot, aire de Pique-nique.

Cargols "petit gris" i "gran gris" vius o transformats. Visita (cal consultar-ho), "petit museu" del cargol, zona de picnic.

Caracoles "pequeño gris" y "grande gris" vivos o transformados. Visita (consultar), "pequeño museo" del caracol, zona de picnic.

## 8 LE RUCHER DE LA TRAVERSE



Hameau de la Traverse

**09200 MOULIS**

TelFax : +33(0)5 61 66 71 56

Contact : Francis GIRARD

[girard-francis@orange.fr](mailto:girard-francis@orange.fr)

Miel d'appellation Montagne : miel de printemps (pisenlis, cerisier), d'acacia, de tilleul châtaignier, de rhododendron, de bruyère. Visite gratuite de la miellerie sur RV.

Mel de muntanya : La mel de primavera (pisenlis, cirerer), d'acàcia, de til.ler castanyer, de neret, de bruc. Visita gratuïta amb cita prèvia.

Miel de montaña: miel de primavera (pisenlis, de cerezo), de acacia, de tilo castaño, de rododendro, de brezal. Visita gratuita con cita previa.

## 9 LA BOUTIQUE DE L'ECUREUIL



Portefeny

**09700 MONTAUT**

Tel : +33(0)5 61 68 32 98

Contact : Philippe HUERTAS

[www.boutique-ecureuil.com](http://www.boutique-ecureuil.com)

Production et transformation de noisettes et noix, huile de noisettes et de noix, gamme d'huiles de massage et de savons à base d'huile de noisettes. Visite gratuite et commentée sur RV.

Producció i transformació d'avellanes i nous, oli d'avellanes i de nous, gamma d'olis de massatge i de sabons a base d'oli d'avellanes. Visita gratuïta i comentada amb cita prèvia.

Producción y transformación de avellanas y nueces, aceite de avellanas y nueces, gama de aceites de masaje y de jabones a base de aceite de avellanas. Visita gratuita y comentada con cita previa.



## 10 LES COTEAUX D'ENGRAVIES - EARL D'EMBAYOURT



Le Village  
**09120 VIRA**  
 Tel : +33(0)5 61 68 68 68  
 Contact : Philippe BABIN  
[www.coteauxdengravies.com](http://www.coteauxdengravies.com)

Vins Bio d'Ariège (Vinification biologique). Coup de cœur au Guide Hachette 2009. Sélectionné au Guide Hachette depuis 2006. Sélectionné au guide Johnson.

Balade viticole et œnologique guidée sur RV.

Vins Bio de l'Ariège (Vinificació biològica). Coup de cœur a la Guia Hachette 2009. Selecció a la Guia Hachette des del 2006. Selecció a la guia Johnson. Passeig vitícola i enològic guiat amb cita prèvia.

Vinos Bio de Ariège (Vinificación biológica). Coup de cœur en la Guía Hachette 2009. Seleccionado en la Guía Hachette desde 2006. Seleccionado en la guía Johnson. Paseo vitícola y enológico guiado con cita previa.

## 11 LES JARDINS DE DUN



Allée de l'Ecole  
**09600 DUN**  
 Tel : +33(0)6 85 42 82 54  
 Contact : Fabien FOURNIER  
[Management.fab@orange.fr](mailto:Management.fab@orange.fr)

Maraîcher en Agriculture Biologique, Fabien cultive des légumes de saison et variétés anciennes que les agriculteurs ont tendance à oublier. Visite sur R.V.

Agricultor d'agricultura biològica, Fabien cultiva verdures de temporada i varietats antigues que els agricultors tendeixen a oblidar. Visita amb cita prèvia.

Agricultor de agricultura biológica, Fabien cultiva verduras de temporada y variedades antiguas que los agricultores tienden a olvidar. Visita con cita previa.

## 12 LES VERGERS DE GAILLADÉ



Gailladé  
**09500 MIREPOIX**  
 Tel : +33(0)5 61 68 19.81  
 Contact : Sabine et Franck LOPEZ  
[Francklopez4@wanadoo.fr](mailto:Francklopez4@wanadoo.fr)

Pommes (Golden, Melrose, Fuji), Jus de Pommes, pétillant de pommes, jus de poires, eau de vie de poire. Accueil sur R-V, visite gratuite, dégustation gratuite. Point de Vente.

Pomes (Golden, Melrose, Fuji), suc de poma, suc de poma escumós, suc de pera, aiguardent de pera. Recepció amb cita prèvia, visita gratuïta, degustació gratuïta. Punt de venda.

Manzanas (Golden, Melrose, Fuji), zumo de manzana, espumoso de manzana, zumo de pera, aguardiente de pera. Recepción con cita previa, visita gratuita, degustación gratuita. Punto de venta.



### 13 LES BREUVAGES DE PYRENE



Le Village  
**09120 MONTEGUT PLANTAUREL**  
 Tel : +33(0)5 61 05 38 19  
 Contact : Christine PIETTE et Nicolas VAN EYK

Le Sambuc, apéritif ariégeois, est à base de fleurs de Sureau. De couleur ambrée, très parfumé et doux. A servir frais. Accueil sur R-V, visite gratuite. Point de Vente.

El Sambuc, aperitiu de l'Arièja, està feta a base de flors de Saüc. De color ambre, molt perfumat i dolç, s'ha de servir fred. Recepció amb cita prèvia, visita gratuïta. Punt de venta.

*El Sambuc, aperitivo de Ariège, está hecho a base de flores de saüco. De color ámbar, muy perfumado y suave, debe servirse frío. Recepción con cita previa, visita gratuita. Punto de venta.*

### 14 LES TERROIRS DU PLANTAUREL



Le Domaine de Sabarthes  
 Le Sabarthes  
**09120 MONTEGUT PLANTAUREL**  
 Tel: +33(0)5 61 05 33 33  
[www.lesterroirsduplantaurel.com](http://www.lesterroirsduplantaurel.com)

Les cuvées du Domaine de Sabarthes élevées en cuve inox et/ou en fûts de chêne. Coup de cœur au guide hachette 2010. Production d'agneau tarasconnais. Visite sur rendez-vous.

Els vins del Domaine de Sabarthes són fets en tancs d'acer inoxidable i/o bótes de roure. Coup de Coeur en la guia Hachette 2010. Producció de xai de Tarascon. Visita amb cita prèvia.

*Los vinos del Domaine de Sabarthes fermentan en cubas de acero inoxidable y/o en barricas de roble. Coup de Coeur en la guía Hachette 2010. Producción de cordero de Tarascon. Visita con cita previa.*

### 15 LA FERME DE GREOULOU



Gréoulou  
**09300 LAVELANET**  
 Tel : +33(0)5 61 01 80 98  
 Contact : Frédérique et Christophe POIRON  
[poiron09@yahoo.fr](mailto:poiron09@yahoo.fr)

Foie gras de canard, saucisson de canard, magret de canard fumé et séché, cou de canard farci au foie gras, confit de poulet, cassoulet,...). Accueil et vente à la ferme sur RV.

Fetge gras, salsitxes d'ànec, magret d'ànec fumat i assecat, coll d'ànec farcit de fetge gras, confit de pollastre, cassoulet,...). Recepció i venta a la granja amb cita prèvia.

*Foie gras, salchichón de pato, magret de pato ahumado y seco, cuello de pato relleno de foie gras, confite de pollo, cassoulet,...). Recepción y venta en la granja con cita previa.*



## 1 PATISSERIE LE FOURNIL DE LA FORGE



12 rue Gaspard Astrié  
**09110 AX-LES-THERMES**  
 Tel : +33(0)6 84 37 98 02  
 Contact : Laurent SCHMITT  
 lefournildelaforge@orange.fr

Gamme de pain (pain aux cèpes, aux noix, à la noisette, figue, raisin, à la soupe d'asperge). Pain d'épice au miel, Brioche au lait de chèvre, Gâteau du voyage à base de myrtilles ariégeoises. (MOF 2004).

Gamma de pa (pa amb ceps, amb nous, amb avellanes, figues, panses, a la sopa d'espàrrecs). Pa d'espècies i mel, briox amb llet de cabra, pastís de viatge a base de nabius de l'Ariège. (MOF 2004).

Gama de pan (pan con setas, con nueces, con avellanas, higos, pasas, a la sopa de espárragos). Pan de especias con miel, bollo de leche de cabra, tarta de viaje a base de arándanos de Ariège. (MOF 2004).

## 2 Jean-François SEGUELAS - L'HYPOCRAS



1 rue Croix de Quié  
**09400 TARASCON**  
 Tel : +33(0)5 61 05 60 38  
 Contact : Jean-François SEGUELAS  
 www.hypocras.com

L'Hypocras, apéritif du moyen-âge. Aujourd'hui, grâce à la famille Séguélas, l'Hypocras est le résultat d'une savante Alchimie qui met en œuvre des plantes, des épices et du vin.

L'Hypocras, aperitiu de l'Edat Mitjana. Avui, gràcies a la família Séguélas, l'Hypocras és el resultat d'una alquímia hàbil que barreja plantes, espècies i vi.

El Hypocras, aperitivo de la Edad Media. En la actualidad, gracias a la familia Séguélas, el Hypocras es el resultado de una sabia alquimia que mezcla plantas, especias y vino.

## 3 LA FINE BOUCHE



6 rue du Pont Vieux  
**09200 SAINT GIRONS**  
 Tel : +33(0)5 61 66 05 35  
 Contact : David BEGUERY  
 www.epicerie-fine-bouche-ariege.com

Torréfaction artisanale à l'ancienne. Tous les jours, c'est un café frais torréfié et frais moulu.

Torrefacció artesanal a l'antiga. Tots els dies, trobareu café acabat de torrar i de moldre.

Torrefacción artesanal a la antigua. Todos los días, encontrareis un café acabado de tostar y moler.



## 4 PATISSERIE SIMONET



9 place Jean Jaurès  
**09200 SAINT GIRONS**  
 Tel : +33(0)5 61 04 66 66  
 Contact : Gilles SIMONET  
[www.gilles-simonet.com](http://www.gilles-simonet.com)

Pâtisserie à base de lait ariégeois (producteur de Lescure). Croustades du Couserans.

Pastisseria la base de llet de l'Arièja (del productor Lescure). Croustades del Couserans.

Pastelería a base de leche de Ariège (del productor Lescure). Croustades del Couserans.

## 5 BRASSERIE ARTISANALE D'ARIEGE PYRENEES



6 ter, av. René Plaisant  
**09200 GIRONS**  
 Tel : +33(0)5 61 96 60 01  
 Contact : Pierre-Jean FAUX  
[www.bieres-ariege.com](http://www.bieres-ariege.com)

Bières artisanales (blonde, ambrée, blanche, brune). Bières brassées avec des matières premières naturelles. Visite-dégustation sur R.V. pour les groupes.

Cerveses artesanals (rossa, ambre, blanca, i negra). Cervesa elaborada amb matèries primes naturals. Visita-degustació amb cita prèvia pels grups.

Cervezas artesanales (rubia, ambarina, blanca, negra). Cervezas elaboradas con materias primas naturales. Visita-degustación con cita previa para los grupos.

## 6 CROUSTADES MARTINE CRESPO



38 rue Mazaud  
**09200 SAINT GIRONS**  
 Tel : +33(0)5 34 14 30 20  
 Contact : Martine CRESPO  
[www.croustade.com](http://www.croustade.com)

Croustades du Couserans. Coup de cœur pour la croustade au noix et la croustade au miel d'acacia.

Croustades del Couserans. Especialitat en les croustades de nous i de mel d'acàcia.

Croustades del Couserans. Especialidad en las croustades de nueces y de miel de acacia.



## 7 AU BON GOUT



1, rue centrale  
**09200 EYCHEIL**  
 Tel/Fax : +33(0)5 61 66 06 20  
 Contact : Christian GUERIN  
 guinguin.09@orange.fr

Boulangerie Pâtisserie artisanale à base de crème fraîche et de lait ariégeois (producteur de Lescure), croustades du Couserans, pain à la châtaigne.

Forn i pastisseria artesanal a base de nata fresca i de llet de l'Arièja (productor de Lescure), croustades del Couserans, pa de castanyes.

*Panadería y pastelería artesanal a base de nata fresca y leche de Ariège (productor de Lescure), croustades del Couserans, pan de castañas.*

## 8 ELEVAGE DU COUSERANS



Vente du 1er octobre au 30 avril  
**09190 GAJAN**  
 Tel : +33(0)5 61 66 11 93/06 19 92 26 45  
 Contact : Gérard DEDIEU

Le millas du Couserans à base de lait ariégeois (producteur de Lescure). Dessert de tradition ariégeoise.

Les millas del Couserans a base de llet de l'Arièja (productor de Lescure). Postres tradicionals de l'Arieja.

*Las millas del Couserans a base de leche de Ariège (productor de Lescure). Postre tradicional de Ariège.*

## 9 LA FROMAGERIE DE LA CORE



Samortein  
**09800 BETHMALE**  
 Tel : +33 (0)5 61 04 05 55 / 06 88 24 69 93  
 Sylvie DOMENC  
 www.fromage-montagne-pyrenees.com

Fromagerie artisanale. Découvrez la tomme de vache des Pyrénées au lait cru ariégeois affinée dans la vallée de Bethmale. Point de vente avec la fabrication au chaudron.

Formatgeria artesanal. Descobreix el formatge de vaca madurat dels Pirineus amb llet crua de l'Arièja recollida en la vall de Bethmale. Punt de venda amb elaboració en caldera.

*Quesería artesanal. Descubra el queso de vaca madurado de los Pirineos con leche cruda de Ariège recogida en el valle de Bethmale. Punto de venta con elaboración en caldera.*



## 10 CHARCUTERIE FONTES



11, rue Gaston de Foix  
**09270 MAZERES**  
 Tel : +33(0)5 61 69 42 36  
 Contact : M et Mme FONTES

Charcuterie du Pais exclusivement au porc lourd ariégeois. Salaison, saucisse fraîche, cassoulet, melsat aux lentilles, porc aux olives, estouffat, pâté.

Xarcuteria de país exclusivament de porcs de l'Arièja. Salaó, salsitxa fresca, cassoulet, barreja amb lleties, porc amb olives, estofat, paté.

*Charcutería de país exclusivamente de cerdos de Ariège. Salazón, salchicha fresca, cassoulet, mezcla con lentejas, cerdo con aceitunas, estofado, paté.*

## 11 LES DELICES A JOJO



25 Faubourg St Ferreol  
**09290 LE MAS D'AZIL**  
 Tel : +33(0)6 71 53 97 34  
 Contact : Vincent GAYCHET  
 gaychetvincent@voila.fr

Millas traditionnel 100% lait ariégeois, millas rhum/raisin, pomme calvados, pruneaux armagnac.

Milles tradicionals 100% de llet de l'Arièja, millas amb rom i panses, amb poma i calvados, amb prunes i armanyac.

*Millas tradicionales 100% de leche de Ariège, millas con ron y pasas, con manzana y calvados, con ciruelas y armañac.*

## 12 LES SAVEURS DES COUVERTS



20 place Maréchal Leclerc  
**09500 MIREPOIX**  
 Tel : +33(0)5 61 68 13 65  
 Contact : Carlos ALVES  
 jocaalves@wanadoo.fr

Maître artisan en pâtisserie, Carlos vous propose de venir déguster le macaron à la Pomme, et ses pâtisseries à base de crème et de lait ariégeois.

Mestre artesà en pastisseria, Carlos us proposa de venir a degustar els macarons de poma, i els seus pastissos a base de nata i de let de l'Arièja.

*Maestro artesano en pastelería, Carlos os propone degustar los macarons de manzana, y sus pasteles hechos a base de nata y de leche de Ariège.*



## LE FESTIVAL DES SAVEURS

AX-LES-THERMES > Les 10, 11 et 12 Septembre 2010



Trois jours de rencontres gastronomiques exceptionnelles à Ax-les-Thermes, avec l'association d'un producteur et d'un restaurateur pour une création gastronomique. Marché gourmand avec dégustation et vente des produits du terroir.

Tres dies de trobades gastronòmiques excepcionals a Ax-les-Thermes, amb la combinació d'un productor i d'un restaurador per a la creació gastronòmica. Mercat alimentari amb degustació i venda de productes de la terra.

Tres días de encuentros gastronómicos excepcionales en Ax-les-Thermes, con la asociación de un productor y de un restaurador para una creación gastronómica. Mercado alimentario con degustación y venta de productos de la tierra.

**CONTACT :** Mr Arnaud DIAZ - Ax Animation - Chemin de la Condamine - 09110 AX-LES-THERMES - Tél. +33(0)5 61 64 38 00  
[www.festivaldessaveurs.com](http://www.festivaldessaveurs.com)

## LA FETE DE LA NOISETTE

LAVELANET > Les 24, 25 et 26 Septembre 2010



Ferme géante, marché gourmand et fermier, défilé et repas des confréries, Dimanche messe en Occitan, 4ème Championnat du monde du craché de noisette, 2ème championnat de bûcheronnage, Les Duo des Non, le samedi à 17h.

Estable gegant, mercat d'aliments i agrícola, desfilada i dinar de confraries. Missa de diumenge en occità, 4art Campionat del Món d'escopir avellanes, 2on campionat de tala, el Duo des Non, el dissabte a les 17h.

Establo gigante, mercado de alimentos y agrícola, desfile y comida de las hermandades, Misa del domingo en occitano, 4o Campeonato del mundo del escupido de avellanas, 2o campeonato de tala, el sábado a las 17h.

**CONTACT :** Mr Jean ESCAICH - Confrérie des « Avelanaires » - 21, Place Albert Gabarrou-09300 LAVELANET  
 Tél. : +33(0)5 61 01 00 28 - [jean.escaich@wanadoo.fr](mailto:jean.escaich@wanadoo.fr)  
 Réservation La Maison de Lavelanet : +33(0)5 61 01 22 20

## FÊTE DE LA FIGUE DU MAS D'AZIL

Les 1er, 2 et 3 Octobre 2010



De la cueillette à l'assiette... venez partager les plaisirs de la figue au Mas d'Azil : Confection, dégustation et vente de confiture à la figue par la Confrérie, vente de produits dérivés à la figue, Grand marché artisanal et gourmand, animation, confitures au chaudron.

De la collita al plat... vine a compartir els plaers de la figa al Mas d'Azil: elaboració, degustació i venda de mermelada de figues per la Confraria, venda de productes derivats de la figa, gran mercat artesanal i gastronòmic, animació, mermelada a la caldera.

De la recolección al plato... ven a compartir los placeres del higo en Mas d'Azil: elaboración, degustación y venta de mermelada de higos por la hermandad, venta de productos derivados del higo, gran mercado artesanal y gastronómico, animación, mermeladas a la caldera.

**CONTACT :** Jacques TROUILLET- Confrérie « Les Tindoulets de la Figo » - Tél. +33(0)5 61 65 30 55 ou +33(0)6 70 88 72 02  
tindouletdefigo@wanadoo.fr

## ARIEGE en BIO

SAINT LIZIER > Le 10 Octobre 2010



Dans la Cité de SAINT-LIZIER, les Bios d'Ariège-CIVAM BIO 09 vous proposent un marché aux produits issus de l'agriculture biologique, un pôle habitat sur la bio-construction, des conférences et des animations, de la restauration bio.

En la ciutat de Saint-Lizier, el Bios Ariège CIVAM BIO-09 us ofereix un mercat de productes d'agricultura ecològica, bio-construcció, conferències i entreteniment així com restauració bio.

En la ciudad de SAINT-LIZIER, el Bios de Ariège-CIVAM BIO 09 os propone un mercado de productos de agricultura ecológica, bio-construcción, conferencias y animaciones así como restauración bio.

**CONTACT :** Danièle PELATA - Office de Tourisme - 09190 SAINT LIZIER - Tél. +33(0)5 61 96 77 77  
ot.saintlizier@wanadoo.fr



## FETE DE LA POMME

MIREPOIX > Les 16 et 17 Octobre 2010



Découvrez Mirepoix toute de pomme vêtue, à l'occasion de ce magnifique hommage au fruit défendu ! Dégustez une multitude de variétés locales de pommes : décoration de la ville, marché artisanal et gourmand, fabrication artisanale et vente jus de pomme .

Descobreix Mirepoix tota vestida de pomes, en ocasió d'aquest magnífic homenatge al fruit prohibit! Degusteu una multitud de varietats locals de pomes: decoració de la ciutat, mercat tradicional i gastronòmic, elaboració artesanal i venda de suc de poma.

*¡Descubra Mirepoix vestida de manzanas, con motivo de este espléndido homenaje al fruto prohibido! Pruebe una multitud de variedades locales de manzanas: decoración de la ciudad, mercado artesanal y gastronómico, elaboración artesanal y venta de zumo de manzana.*

**CONTACT :** Association « Mirepoix en Avant » - Mairie-09500 Mirepoix - Tél. +33(0)6 76 66 71 58  
mirepoixenavant@no-log.org

## FETE DE LA CHATAIGNE

EYCHEIL > Les 6 et 7 Novembre 2010



Venez découvrir à Eycheil la châtaigne sous toutes ses formes : repas campagnard autour de la châtaigne le samedi soir avec animation musicale, marché artisanal et fermier, démonstration des savoir-faire locaux, folklore, dégustation de différents produits à base de châtaigne.

Vingui a descobrir a Eycheil les castanyes en totes les seves formes: sopar campestre al voltant de la castanya el dissabte al vespre amb actuacions musicals, mercat d'artesanía i agrícola, demostració del saber fer local, folklore, degustació de diversos productes fets a base de castanyes.

*Venga a descubrir en Eycheil las castañas en todas sus formas: cena campesina alrededor de la castaña el sábado por la noche con animación musical, mercado artesanal y agrícola, demostración del saber hacer local, folklore, degustación de distintos productos a base de castañas.*

**CONTACT :** Laurent BOUTET - Association « Saint Jean d'Eycheil » - Mairie - 09200 Eycheil - Tél. +33(0)6 89 97 03 15  
boutet.eycheil@wanadoo.fr

## FÊTE DU GRAS

MAZERES > Du 16 au 19 Décembre 2010



Concours de Gras et repas, 20h Soirée de la Confrérie du foie Gras, Vide-greniers d'hiver, Foire libre au gras et produits du terroir, Ecole du gras-Fête du cochon, Foire d'Hiver aux Mules, Anes et Chevaux, Exposition de voitures Alpine Gordini, Rassemblement Régional des Chorales.

Concurs de productes grassos (del porc) i dinar, a les 20h Vespre de la Confraria del Fetge gras, Buida-Graners d'hivern, fira lliure de productes grassos i productes de la terra, escola dels productes grassos i festa del porc, fira d'hivern amb mules, ases i cavalls, exposició de cotxes Alpine Gordini, trobada regional de corals.

Concurso de productos grasos (del cerdo) y comida, a las 20h Noche de la Hermandad del Foie gras, Vacía-Graneros de invierno, feria libre de productos grasos y productos de la tierra, escuela de los productos grasos y fiesta del cerdo, feria de invierno con mulas, burros y caballos, exposición de coches Alpine Gordini, reunión regional de corales.

**CONTACT :** Contact : Mairie de Mazères - Tél. +33(0)5 61 69 42 04  
[mairie.mazeres@wanadoo.fr](mailto:mairie.mazeres@wanadoo.fr)

## GROUPE GASCON

VILLENEUVE DU PAREAGE > Février 2011



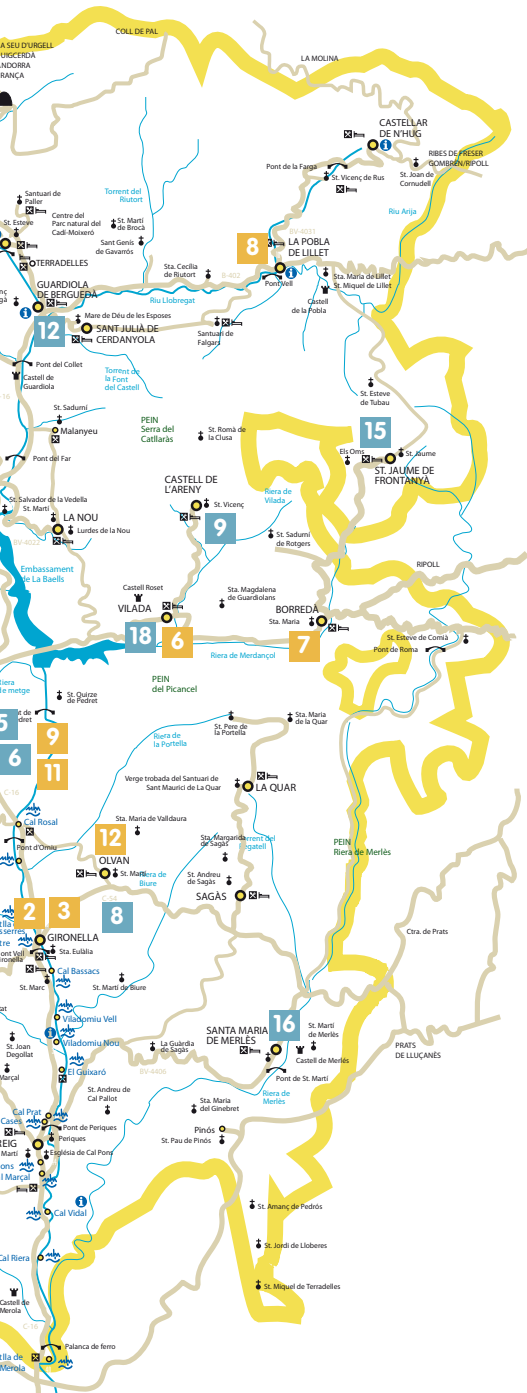
Portes ouvertes dès 10h, repas avec la Confrérie du Boeuf Gascon, 14h: présentation et vente des bœufs gascons, avec l'animation de la Confrérie du Boeuf Gascon et tous les membres de la filière. Une occasion rare de rencontre entre éleveurs, bouchers et consommateurs.

Les portes s'ouvriront à partir de 10h, dîner avec la Confraria del Bou Gascon à 14h: présentation i venda de bestiar gascò, amb l'animació de la Confraria del Bou Gascon i tots els membres de la cadena. Una oportunitat única de trobada entre ramaders, carnisers i consumidors.

Las puertas se abrirán a partir de las 10h, almuerzo con la Hermandad de la carne gascona, 14h: presentación y venta de ganado gascón, con la animación de la Hermandad de la carne gascona y todos los miembros de la cadena. Una oportunidad única de encuentro entre ganaderos, carniceros y consumidores.

**CONTACT :** Groupe gascon - Tél. +33(0)5 61 60 15 30  
[gascon@wanadoo.fr](mailto:gascon@wanadoo.fr) - [www.gasconne.com](http://www.gasconne.com)





ARTISANS MÉTIERS DE BOUCHE



## 1 RESTAURANT HOTEL CA L'AMAGAT



C/ Clota, 4  
**08695 BAGA**  
 Tel: (0034) 938244032  
[www.hotelcalamagat.com](http://www.hotelcalamagat.com)

Cuisine basée sur des produits de qualité, avec lesquels nous élaborons les plats typiques du Berguedà. Cuisine traditionnelle catalane revisitée par le chef.

Cuina basada en productes de màxima qualitat de la zona, amb els quals elaborem els plats més típics del Berguedà. També hi trobareu plats clàssics de la cuina catalana, sense deixar de banda les incursions a la cuina moderna.

*Cocina basada en productos de máxima calidad de la zona, con los que elaboramos los platos más típicos del Berguedà. También encontrarán platos clásicos de la cocina catalana, sin olvidar las incursiones a la cocina moderna.*

## 2 RESTAURANT HOTEL EL BLAT



C/ Berga, 67-69  
**08695 BAGA**  
 Tel : (0034)938255737  
[www.hotelelblat.com](http://www.hotelelblat.com)

Gastronomie catalane traditionnelle. Le chef vous propose une grande variété de spécialités réalisées à partir de produits de qualité.

Gastronomia catalana tradicional que ens permet assegurar als nostres clients una gran varietat i selecció de matèries primes adaptades a tots els gustos i necessitats.

*Gastronomía catalana tradicional que nos permite asegurar a nuestros clientes una gran variedad y selección de materias primas adaptadas a todos los gustos y necesidades.*

## 3 RESTAURANT SALA



Pg. de la Pau, 27  
**08600 BERGA**  
 Tel : (0034)938211185  
[www.restaurantsala.com](http://www.restaurantsala.com)

Ouvert depuis 1971, le chef offre une cuisine traditionnelle, de saison, avec une attention toute particulière pour les produits locaux : champignons, gibier, etc...

Obert des del 1971, ofereix cuina tradicional, de temporada, posada al dia amb una especial atenció als productes locals com els bolets, la caça, etc...

*Abierto desde 1971, ofrece cocina tradicional, de temporada, puesta al día con una especial atención a los productos locales como las setas, la caza, etc...*

## 4 RESTAURANT HOTEL NIU NOU



Avinguda Vilaseca, 1  
**08695 BAGA**  
 Tel : (0034)938244253  
[www.niunou.com](http://www.niunou.com)

**Restaurant familial convivial, cuisine traditionnelle et de marché avec une touche de créativité.**

Acollidor restaurant familiar, de cuina tradicional, de mercat i amb pinzellades de creativitat.

*Acogedor restaurante familiar, de cocina tradicional, de mercado y con pinceladas de creatividad.*

## 5 RESTAURANT TRAVE



Plaça Europa, 6  
**08600 BERGA**  
 Tel : (0034)938213121

**Cuisine traditionnelle catalane et spécialités du Berguedà. Salles privées pour les groupes.**

Cuina tradicional catalana amb plats de la cuina del Berguedà. Sales privades per a grups.

*Cocina tradicional catalana con platos de la cocina del Berguedà. Salas privadas para grupos.*

## 6 RESTAURANT PIZZERIA LA NOTTA



C/ Puig-Reig, 4  
**08600 BERGA**  
 Tel : (0034)938221869  
[www.lanotta.net](http://www.lanotta.net)

**Au centre ville de Berga, atmosphère conviviale pour déguster des spécialités. Exposition d'art.**

Situat al centre de Berga, al nostre local podran gaudir d'un ambient acollidor i a més de degustar els nostres plats, també podran gaudir de diferents exposicions d'art.

*Situado en el centro de Berga, en nuestro local podrán disfrutar de un ambiente acogedor y además de degustar nuestros platos, también podrán disfrutar de diferentes exposiciones de arte.*



## 7 RESTAURANT ABSIS



Restaurant de l'hôtel Ciutat de Berga, propose menu et carte de plats traditionnels catalans et du Berguedà.

Restaurant de l'hotel Ciutat de Berga, ofereix menú i carta amb plats tradicionals de cuina catalana i del Berguedà.

*Restaurante del hotel Ciutat de Berga, ofrece menú i carta con platos tradicionales de cocina catalana y del Berguedà.*

Pg. de la Indústria, 11  
**08600 BERGA**  
 Tel : (0034)938214422  
[www.hcchotels.es](http://www.hcchotels.es)

## 8 RESTAURANT EL 9 ROVELLO



Grandes variétés de tapas et plats typiques du Berguedà. A l'automne, cuisine à base de champignon.

Especialitzats en tapes variades, també oferim plats de la cuina del Berguedà i a la tardor plats a base de bolets.

*Especializados en tapas variadas, también ofrecemos platos de la cocina del Berguedà i en otoño platos a base de setas.*

Carretera de Berga, 18  
**08600 CAL ROSAL (OLVAN)**  
 TEL : (0034)931145158  
[rovicel@hotmail.com](mailto:rovicel@hotmail.com)

## 9 RESTAURANT CASTELL DE L'ARENY



Maison de pierre de 1700, restaurée et modernisée, dans un environnement naturel avec de jolis paysages où règnent paix et tranquillité.

El nostre restaurant és una casa de pedra de 1700 restaurada i modernitzada, en un entorn de natura i bons paisatges on es pot gaudir de pau i tranquil·litat.

*Nuestro restaurante es una casa de piedra de 1700 restaurada y modernizada, en un entorno de naturaleza y buenos paisajes donde se puede disfrutar de paz y tranquilidad.*

Casa Torra s/n  
**08619 CASTELL DE L'ARENY**  
 TEL : (0034)938238229  
[cal\\_miquel@eresmas.com](mailto:cal_miquel@eresmas.com)



## 10 RESTAURANT EL ROURES



Crta. Rasos de Peguera, k. 4 (Espinalbet)  
**08619 CASTELLAR DEL RIU**  
 Tel : (0034)938213561  
[www.rouresbergueda.com](http://www.rouresbergueda.com)

Cuisine typique de la région du Berguedà où vous pourrez trouver aussi bien des plats traditionnels (ragoûts, viandes grillées, "le plat du diable", desserts fait maison) que des plats innovants et surprenants.

Cuina típica del berguedà on podreu trobar des dels plats més tradicionals, com guisats, carns a la brasa, el "plat del dimoni", postres artesanes, etc. fins a plats innovadors i sorprenents per el paladar.

*Cocina típica del berguedà donde podrá encontrar desde los platos más tradicionales, como cocidos, carnes a la brasa, el "plato del demonio", postres artesanos, etc. hasta platos innovadores y sorprendentes para el paladar.*

## 11 ESPAI SANT PAU RESTAURANT



Crta. de Casseres a Gironella, km 3  
**08693 CASSERRES**  
 Tel : (0034)938234257

Cuisine traditionnelle dans un site unique. Idéal pour des célébrations.

Cuina tradicional en un espai únic. Ideal per a celebracions.

*Cocina tradicional en un espacio único. Ideal para celebraciones.*

## 12 RESTAURANT EL RECO DE L'AVI



Plaça la Farga, 10  
**08694 GUÀRDOLA BERGUEDA**  
 Tel : (0034)938227672  
[www.elrecodelevi.com](http://www.elrecodelevi.com)

Cuisine traditionnelle catalane avec des spécialités du Berguedà. Toasts de saucisses grillées.

Cuina tradicional catalana amb plats del Berguedà. Torrades amb embutits i brasa.

*Cocina tradicional catalana con platos del Berguedà. Tostadas con embutidos y brasa.*



### 13 RESTAURANT EL FORN « CAL MOIXO »



C/ Canal, 2  
**25716 GOSOL**  
 TEL : (0034)973370274

Restaurant convivial sur la place du village où on peut visiter la Salle Picasso.

Local acollidor a la plaça del poble on s'hi pot trobar la Sala Picasso.

*Local acogedor en la plaza del pueblo donde se puede visitar la Sala Picasso.*

### 14 RESTAURANT HOTEL CAL MARCAL



Ctra. De Berga, 8-9. Cal Marçal  
**08692 PUIG-REG**  
 TEL : (0034)938380386  
[www.hotelmarcal.cat](http://www.hotelmarcal.cat)

Cuisine faite maison du Berguedà. Charcuterie du Pays et produits de saison, en été ceux du potager et en automne les champignons.

Especialitzats en cuina casolana i del Berguedà. Seleccionem els millors embotits de la comarca i treballem amb productes de temporada, a l'estiu els de l'hort i a la tardor els bolets.

*Especializados en cocina casera y del Berguedà. Seleccionamos los mejores embutidos de la comarca y trabajamos con productos de temporada, en verano los de la huerta y en otoño las setas.*

### 15 FONDA ANTIGA CASA MARXANDO



Sant Jaume de Frontanya  
**08619 SANT JAUME FRONTANYA**  
 Tel : (0034)938239002  
<http://www.terra.es/personal2/marxando/>

Cuisine traditionnelle catalane, les ingrédients et les goûts d'aujourd'hui sont la base d'une carte variée.

La cuina tradicional catalana, posada al dia amb els ingredients i els gustos d'avui, és la base de la variada carta de la casa.

*La cocina tradicional catalana, puesta al día con los ingredientes y los gustos de hoy, es la base de la variada carta de la casa.*



## 16 RESTAURANT SANT CRISTOFOL



Ctra. Gironella a Vic, Km.37  
**08517 SANTA MARIA DE MERLES**  
 Tel : (0034)938250525

Entre Gironella et Prats de Lluçanès, vous trouverez une atmosphère conviviale. Cuisine maison, de la chasse, sanglier, canard, agneau à l'ail, etc.

A peu de carretera entre Gironella i Prats de Lluçanès, trobareu un tracte i un ambient familiar. La nostra, és una cuina casolana, de caça, senglar, ànec, cabrit amb alls tendres, etc.

*A pie de carretera entre Gironella y Prats de Lluçanès, encontrareis un trato y un ambiente familiar. La nuestra, es una cocina casera, de caza, jabalí, cabrito con ajos tiernos, etc.*

## 17 RESTAURANT SUSEN



Casa Susèn de Maçaners, s/n  
**08697 SALDES**  
 Tel : (0034)938258103  
[www.campingsusenpedraforca.com](http://www.campingsusenpedraforca.com)

Familial et accueillant restaurant typique de montagne dans le parc naturel du Cadí-Moixeró. Salle à manger avec vue du Pedraforca. Produits du Berguedà, viandes et fromages du Pays, charcuteries et cèpes.

Familiar i acollidor restaurant típic de muntanya al bell mig del Parc Natural del Cadí-Moixeró. Menjador amb vistes al Pedraforca. Productes del Berguedà, carns, formatge, embotits i bolets.

*Familiar y acogedor restaurante típico de montaña en el parque natural del Cadí-Moixeró. Comedor con vistas al Pedraforca. Productos del Berguedà, carnes, quesos, embutidos y setas.*

## 18 RESTAURANT CAL CANDI



C/ Clotassos, 18  
**08613 VILADA**  
 Tel : (0034)938238313  
[www.terra.es](http://www.terra.es)

Accueil familial et convivial. Cuisine traditionnelle de montagne : pois noirs, pommes de terre « emmascarades », crêpe de morue, nids de lotte... nous disposons d'une vaste carte de vins.

Tracte familiar i acollidor. La nostra cuina és tradicional de muntanya: Pèsols negres, patates emmascarades, creps de bacallà, niuets de rap...disposem d'una àmplia carta de vins.

*Trato familiar y acogedor. Nuestra cocina es tradicional de montaña: petits pois noirs, patatas "emmascarades", creps de bacalao, nidos de rape...disponemos de una amplia carta de vinos.*



## 19 RESTAURANT HOSTAL CAL FUSTER



Casa Cal Fuster s/n  
**08673 VIVER I SERRATEIX**  
 Tel : (0034)938204911  
[www.hostalcalfuster.com](http://www.hostalcalfuster.com)

Dans sa cuisine, Marcel travaille les produits locaux et de saison, en revisitant la cuisine traditionnelle catalane et berguedana : les cèpes, le gibier et les légumes du potager d'à côté.

En els fogons, el Marcel es basa en el producte de proximitat i de temporada, i en la revisió i actualització de les cuines tradicionals catalana i berguedana. Hi són presents els bolets, la caça i els fruits dels horts propers.

*En la cocina, Marcel se basa en el producto de proximidad y de temporada, y en la revisión y actualización de la cocina tradicional catalana y berguedana. Encontramos las setas, la caza y las verduras de la huerta cercana.*

## 20 RESTAURANT HOTEL QUERALT



Plaça de la Creu, 4  
**08600 BERGA**  
 Tel: (0034)938210611  
[www.hotel-queralt.com](http://www.hotel-queralt.com)

Dans notre restaurant, c'est un menu différent tous les jours, une carte, des plats combinés, pain artisanal charcuterie du Pays. A l'automne, menu spécial champignon.

Al nostre restaurant disposem de menú diari, carta, plats combinats i llesques de pa de pagès amb embotits de la comarca. Durant la tardor tenim el menú del bolet.

*En nuestro restaurante disponemos de menú diario, carta, platos combinados y rebanadas de pan de payés con embutidos de la comarca. Durante el otoño tenemos el menú de la seta.*

## 21 RESTAURANT HOTEL ESTEL



Ctra sant Fruitos 39 (entrada Berga Sud)  
**08600 BERGA**  
 Tel: (0034)938213463  
[www.hotelestal.com](http://www.hotelestal.com)

Le restaurant de l'hôtel offre un menu différent tous les jours et un service à la carte, plats typiques du Berguedà. Cuisine de cèpes avec les meilleurs produits du pays.

El restaurant de l'hotel, ofereix menú diari i servei de carta, plats de cuina del Berguedà i cuina del bolet amb els millors productes de la comarca.

*El restaurante del hotel ofrece menú diario y servicio de carta, platos de la cocina del Berguedà y cocina de las setas con los mejores productos de la comarca.*

## 22 RESTAURANT LA CABANA



Ce restaurant historique, offre une grande variété de recettes traditionnelles mises aux goûts du jour.

Aquest restaurant històric, ofereix una àmplia varietat de receptes tradicionals adaptades a les necessitats i gustos actuals.

*Este restaurante histórico, ofrece una amplia variedad de recetas tradicionales elaborados con los gustos modernos.*

Ctra. De Ribes, Km.44  
**08600 BERGA**  
 Tel : (0034)938210470  
[www.lacabanaberga.com](http://www.lacabanaberga.com)

## 23 RESTAURANT LA NAU



Le restaurant la Nau est situé dans un entrepôt de l'ancienne colonie textile du Guixaró fondé en 1885. Dans la Nau, c'est une cuisine de créateur avec des produits locaux.

El restaurant La Nau està situat en una de les naus de l'antiga colònia tèxtil del Guixaró fundada l'any 1885. A la Nau, l'especialitat és la cuina d'autor amb producte de la comarca.

*El restaurante La Nau está situado en una de las naves de la antigua colonia textil del Guixaró fundada el año 1885. En La Nau, la especialidad es la cocina de autor con producto de la comarca.*

Colonia el Guixaró (C-16, sortides 83 i 86)  
**EL GUIXARÓ (CASSERRES)**  
 Tel : (0034)938250012  
[www.restaurantlanau.com](http://www.restaurantlanau.com)



## 1 DESTILLERIES VILA, AROMES DEL QUERALT



Ronda Queralt, 6  
**08600 BERGA**  
 Tel. (0034)938210223  
 Contact : Ramon Vila  
[www.aromesdelqueralt.com](http://www.aromesdelqueralt.com)

Liqueur d'arômes de Queralt et Ratafia. C'est remarquable par son procès de distillation qui commence avec la sélection de 12 plantes dans la montagne de Queralt.

Licor Aromes del Queralt i ratafia Vila. Es destaca pel procés de destil·lació que s'inicia amb la selecció de 12 plantes aromàtiques existents a la muntanya de Queralt.

*Licor de aromas de Queralt y Ratafia. Destaca por su proceso de destilación que inicia con la selección de 12 plantas aromáticas en la montaña de Queralt.*

## 2 BLANCAFORT FORMATGE DEL BERGUEDO, RACALBER



Casa Manudells  
**08680 GIRONELLA**  
 TEL: (0034)938250161  
 Contact : Llorenç MUGURUZA  
[ilmugu@yahoo.es](mailto:ilmugu@yahoo.es)

Fromage frais, fromage à l'huile d'olive, fromage de vache et de chèvre affiné, fromage au lait caillé et tupi. Gâteau au fromage. Spécialité: fromage GARROTXA.

Formatge fresc, formatge amb oli, formatge Garrotxa, formatge madurat de cabra, formatge madura de vaca, formatge tendre, mato i tupi. Pastis de formatge. Es destaca pel formatges GARROTXA.

*Queso fresco, queso al aceite de oliva, queso de vaca y cabra madurado, queso tierno, requesón y tupí. Tarta al queso. Especialidad: queso GARROTXA.*

## 3 CANSALADERIA MERCE, CAL RAFILAT



Av Catalunya, 59  
**08680 GIRONELLA**  
 TEL: (0034)938250161  
 Contact : Antoni Rossinyol  
[calrafilat@hotmail.com](mailto:calrafilat@hotmail.com)

Spécialité de charcuterie catalane: Fuet, lloganissa, bull blanc, bull noir, bull de taureau, jambon cuit à la catalane, panxeta au poivre, saucissons. Les produits sont issus de l'agriculture locale et sont naturels.

Fuet, lloganissa, bull blanc, bull negre, bull de la llengua, pernil cuit, catalana, panxeta amb pebre, tastet de pages i tatset natural.

*Fuet, loganiza, bull blanco, bull negro, bull de la lengua, jamón cocido, catalana, panceta con pimienta, butifarra de payés y butifarra natural.*



## 4 DOLCERIA PUJOL



C/Bon Repos, 2  
**08600 BERGA**  
 TEL: (0034)938210159  
 Contact : Albert DORNA  
[www.dolceria pujol.com](http://www.dolceria pujol.com)

Pâtisserie artisanale : tortells, braços de gitano, tortades, biscuits et pâtisserie sans sucre. Cet artisan crée une remarquable gamme de produits et de confiseries à base de chocolats.

Productes: rebosteria, tortells, braços de gitano, tortades, pasta seca i pastisseria sense sucre. Es destaca per les seves creacions de productes de xocolXOCOLATA I PASTISSERIA ARTESANAL.

Productos: repostería, roscón, brazos de gitano, pastas secas y pastelería sin azúcar. Se destaca por sus creaciones de productos con chocolate y pastelería artesanal.

## 5 EMBOTITS CASOLANS DE MONTMAJOR CASA FIGOL



Plaça del Mercat, 6  
**08612 MONTMAJOR**  
 TEL: (0034)938246133  
 Contact : Joan FIGOLS  
[www.casafigols.com](http://www.casafigols.com)

Spécialité de charcuterie catalane : fuet, chorizo, secallona, soubressade, llonganissa, bull banc, bull negre, bull de la llengua, jambon cuit à la catalane, ventrèche à la catalane aux truffes, saucisson noir de riz et saucisse d'œuf.

Fuet, xoriço, secallona, sobrasada, llonganissa, bull banc, bull negre, bull de la llengua, pernil cuit, catalana, ventresca curada, catalana amb tòfona, botifarra negra d'arròs i botifarra d'ou.

Fuet, chorizo, secallona, sobrasada, longaniza, bull blanco, bull negro, bull de la lengua, jamón cocido, catalana, ventresca curada, catalana con trufa, butifarra negra de arroz y butifarra de huevo.

## 6 ESPECIALITATS VINAS



C/Teodor Miralles, 20  
**08613 VILADA**  
 TEL: (0034)938238155  
 Contact : Jordi Vinas  
[www.especialitatsvinas.com](http://www.especialitatsvinas.com)

Biscuits artisanaux avec et sans chocolat, grandes variétés de turróns, pâte de coing, mones de Pâques et panellets. Spécialités : biscuits aux morceaux d'amandes, appelés Predilectos.

Galetes artesanes amb xocolata i sense, tot tipus de turróns, codonyat, mones de pasqua i panellets. Es destaca per les seves galetes guarnides amb trossets d'ametlla, anomenades Predilectos.

Galletas artesanas con chocolate y sin, todo tipo de turróns, membrillo, monas de pascua y panellets. Se destaca por sus galletas adornadas con trocitos de almendra, llamadas Predilectos.



## 7 FORMATGE BAUMA



La Solana  
**08619 BORREDA**  
 TEL: (0034)938239064  
 Contact : Toni CHUECA  
[www.formatgebauma.com](http://www.formatgebauma.com)

Yogourt, fromage blanc, fromage frais, fromage mariné à l'huile d'olive et à l'origan, fromage aux épices et à l'ail, persil et poivre. Fromages affinés de chèvre. Spécialité : fromage « carrat ».

logurt, mató, formatge fresc, formatge macerat amb oli d'oliva i orenega, formatge amb espècies amb all, julivert o pebre. Formatge madurat amb pell florida de cabra. Es destaca pel seu formatge carrat.

*Yogur, requesón, queso fresco, queso macerados con aceite de oliva y orégano, queso con especias con ajo, perejil o pimienta. Queso madurado con piel florida de cabra. Se destaca por su queso carrat.*

## 8 L'ARANYONET, CONSERVES ARTESANES



C/Plaça de les Coromines, 9  
**08696 LA POBLA DE LILLET**  
 TEL : (0034)938239064  
 Contact : Ramon CASALS  
[www.aranyonet.com](http://www.aranyonet.com)

Grandes variétés de confitures, vinaigres aromatisés, pâté d'olive, pâté de champignons, pâté de coing, ailoli de coing et chocolat avec orange.

Tot tipus de mermelades, vinagres aromatitzats, patés d'olives, patés de bolets, codonyat, allioli de codony i xocolata amb taronja.

*Todo tipo de mermeladas, vinagres aromatizados, patés de aceitunas, patés de setas, membrillo, alioli de membrillo y chocolate con naranja.*

## 9 MONBOLET



C/ Castellar de N'Hug, 8  
**08600 BERGA**  
 TEL: (0034)619584757  
[www.monbolet.com](http://www.monbolet.com)

Champignons frais, truffes, champignons secs, en poudre, les huiles et vinaigres de champignons. Spécialités : risotto et fideuà aux champignons (pastor et trompettes)

Bolet fresc, tòfones, bolets deshidratats i en pols, olis i vinagres de bolets. Especialitats en bolets: risotto i fideuà. L'especialitat de risotto de pastor i fideua de trompeta

*Setas frescas, trufas, setas deshidratadas y en polvo, aceites y vinagres de setas. Especialidades en setas: risotto y fideuá. Especialidad de risotto de pastor y fideua de trompeta*



## 10 NEULES ARTESANES SANT TIRS



Colonia Pons, nau 3, 2<sup>a</sup> planta  
**08692 PUIG-REG**  
 Contact : Miquel romeu  
 TEL: (0034)938381819  
[www.neulesanttirs.com](http://www.neulesanttirs.com)

Barquettes artisanales au chocolat blanc et noir, gaufrettes sans sucres, tulipes avec ou sans chocolat, cubanos, vanos et xiquitillos.

Neules artesanes amb cobertura de xocolata blanca i negra, neules sense sucre, tulipes amb xocolata i sense xocolata, cubanos, vanos i xiquitillos..

*Barquillos artesanos con cobertura de chocolate blanco y negro, barquillos sin azúcar, tulipanes con chocolate y sin chocolate, cubanos, vanos y chiquitillos.*

## 11 RAMADERS DE MUNTANYA DEL BERGUEDA



C/Francesc Macià, 12 1r 1a  
**09600 BERGA**  
 TEL: (0034)938220092  
 Contact : Josep ARMENGOU  
[www.ramadersbergueda.com](http://www.ramadersbergueda.com)

Elevés en plein air :veaux, poulets, chapons et pintades. Poulardes pour les fêtes de Noël.

Vedella de pastura, pollastre de pagès, capons i pintades. Es destaca pels seus galls dindis i polardes en l'època de Nadal.

*Tenera de pasto, pollo de payés, capones y pintadas. Destaca por sus pavos y polardas en la época de Navidad.*

## 12 CASABELLA NATURA



Ctra. D'Olvan s/n  
**08611 OLVAN**  
 TEL: (0034) 938251262  
 Contact : Rosa Ma ANGELS CASABELLA  
[www.casabellanatura.cat](http://www.casabellanatura.cat)

Confitures de champignons et d'oignons, aigredoux de Shitaké et pomme, vinaigrette de nyameres, vinaigrette de cèpes, pisto de cèpes, cèpes frits, confitures de fruits sauvages, galettes aux cèpes.

Confitura de ceps i ceba, un agredolç de xiitake i poma, vinagreta de nyàmeres, vinagreta de bolets variats, samfaina de bolets, sofregit de bolets, melmelades de fruites del bosc, galetes de ceps.

*Confitura de setas y cebolla, un agridulce de shiitake y manzana, vinagreta de ñame, vinagreta de setas variadas, pisto de setas, sofrito de setas, mermeladas de frutas del bosque, galletas de setas.*



## Partenaires



Les Routes Touristiques Ariège-Pyrénées-Berguedà sont cofinancées par l'union européenne.  
L'Europe s'engage en Midi-Pyrénées et Catalogne  
avec le Fonds Européen de Développement Régional

## Coordonnées

Coordonnées :

Club des Saveurs Ariège Pyrénées, Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ariège  
21 cours Gabriel Fauré - BP11 - 09001 Foix Cedex - Tel : +33(0)5 61 02 03 26  
Contact : Marika REPOND - E-mail : saveurs@ariego.cci.fr - www.ariegepyrenees.com

Club dels Sabors del Berguedà  
Tel.(0034) 938221500 - Contacte: Imma ESPEL  
Email: turisme@elbergueda.cat - www.elbergueda.cat