
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le mardi 15 avril 2008

Mots-clés : ECO-TOURISME / MONTAGNE / CUISINE / NOUVEAUTÉS

Séjours « cuisine en vallée d'Aure » : Cet été à Saint-Lary, le plaisir de cuisiner des plats du terroir va atteindre des sommets

■ De la fourche à la fourchette ! C'est tout le sens des séjours « cuisine en vallée d'Aure », proposés par l'hôtel La Pergola à Saint-Lary (Hautes-Pyrénées). ■ Voir et découvrir le cadre nature des nobles produits de la vallée d'Aure, entendre le parler chantant et fleuri des producteurs et bien sûr goûter les plats qu'on aura soi-même confectionnés sous la houlette du chef étoilé : un séjour pour s'imprégner de toutes les saveurs du savoir du terroir.

Le terreau et le terroir



Tout comme les productions de leur terre, éleveurs, cultivateurs et fromagers ont eux aussi du caractère.

Un sacré caractère qui se retrouve dans le terreau et le terroir unique en son genre, l'architecture de leurs exploitations et dans leurs produits.

Ainsi, lors de la visite commentée de la cidrerie d'Ancizan, un lieu au cachet exceptionnel où pierres et boiseries se marient à merveille, on commence par voir le processus de **fabrication du cidre** à l'ancienne, avant bien entendu de le boire, accompagné

d'un apéritif et de tapas... la qualité de la vie version vallée d'Aure !

Puis les découvertes d'exploitations et fermes de pays se suivent sans se ressembler, mais toutes en goût et en couleur. Chèvre ou brebis selon la période, hommage est rendu au fromage dans une exploitation typique pour presque tout voir, tout savoir et percevoir des variétés locales. Autre temps fort des visites : l'exploration guidée de la superbe ferme vignecoise de Vielle-Aure, typique et caractéristique.

D'autant plus typique et caractéristique que c'est là qu'on va découvrir et déguster le "**Noir de Bigorre**", un cochon pas si bête...

Le "Noir de Bigorre", c'est bon pour le goût et pour le corps



« Mon grand-père et mon arrière-grand-père en mangeaient déjà », raconte Jean-Michel Coustalat petit-fils, arrière-petit-fils d'éleveur et lui-même éleveur-conserveur à Saint-Lary.

Pas étonnant puisqu'en vallée d'Aure, on a toujours vu le cochon de Bigorre faire partie du décor.

Selon M. Girard (Revue de zootechnie 1921), « le porc noir de Bigorre est une race très ancienne, autochtone, ayant pris naissance aux temps préhistoriques, dans les profondeurs des immenses forêts qui couvraient les hautes vallées des montagnes qui séparent la France de l'Espagne ».

Vivant actuellement dans les prairies et les sous-bois, il se nourrit d'herbes, de céréales, de glands et de châtaignes. Ses qualités naturelles et son mode d'élevage, strictement encadré par un cahier des charges draconien, permettent d'obtenir une viande finement persillée, particulièrement savoureuse et un jambon, le Noir de Bigorre, dont la douceur, le fondant et la longueur en bouche sont incomparables.

Autre atout et non des moindres, ses qualités nutritionnelles exceptionnelles : grâce à une proportion élevée d'acide oléique et d'acides gras polyinsaturés de la famille des oméga 3 et un taux de fer facilement assimilable.

Aujourd'hui la notoriété des 50 porcs élevés par Jean-Michel Coustalat a largement dépassé les limites de la vallée d'Aure. Le Noir a fait sa gloire auprès des aficionados à Paris, sur les rayonnages de Harrod's à Londres et jusqu'au Japon !

Des cours de cuisine pour tous



Cordons bleus ou adeptes de la « cuisine pour les nuls », ces séjours « cuisine en vallée d'Aure » sont ouverts à tous les amateurs de saveurs. Dans le cadre somptueux de la cidrerie d'Ancizan, les stagiaires font leurs premiers pas vers leurs premiers plats guidés et accompagnés par Thierry Lafenêtre, qui officie au célèbre restaurant gastronomique de Saint-Lary : La Pergola. Ce chef toqué de cuisine authentique de qualité a fait ses classes aux fourneaux des établissements les plus connus et les plus reconnus : Hélène Darroze dans les Landes,

les sources de Caudalie (Bordeaux), ou encore l'Auberge d'Iparla d'Alain Ducasse dans le Pays basque.

Histoire de renouveler l'expérience de manière ludique et facile à domicile, les marmitons en herbe repartent avec des fiches techniques et des fiches recettes et leurs propres réalisations : confit de porc noir, bocal de garbure au porc noir et canard, verrines de foie gras aux figues et aux cèpes, gâteau à la broche qu'ils ont eux-mêmes fait cuire au feu de bois. « Au terme de ce séjour qui conjugue immersion totale dans l'ambiance de l'élevage et de la

¹ Légende des photos :

- Croustillant de porc noir de Bigorre, tartare de pomme Granny Smith aux noisettes vinaigrette de cidre
- Tartare de truite du lac d'Oô et aux condiments

production de pays, coaching cuisine de terroir et repas gastronomiques, les participants auront associé à chaque site, un producteur, un produit et un plat », conclut Jean-Marie Mir, directeur de l'hôtel La Pergola. Bref tout le parcours qui va de la fourche à la fourchette.

*** Informations pratiques ***

• **L'Enclos des Saveurs**, restaurant gastronomique de l'hôtel*** La Pergola.

Tél. : 05 62 39 40 46 - Jean-Marie Mir, directeur

Pour les séjours « cuisine en vallée d'Aure »

Dates : Tous les lundis, mardis, mercredis. **Durée** : 2 nuits / 3 jours. **Prix** : à partir de 285 € par personne en chambre cosy, en pension complète avec les deux cours de cuisine, les visites chez les producteurs et le panier gourmand. **Réservations** jusqu'à 8 jours avant la date prévue de début de séjour.

À propos de Saint-Lary. Station phare des Pyrénées, en plein cœur de la vallée d'Aure et à quelques kilomètres de l'Espagne par le tunnel d'Aragouet-Bielsa, Saint-Lary Soulan est avant tout un village traditionnel de montagne qui a une histoire, une âme. Au fil des décennies, Saint-Lary Soulan a su concilier et réconcilier son authenticité, ses traditions, ses valeurs, son patrimoine et son architecture qui privilégie la pierre et le bois avec le développement exemplaire d'un tourisme de loisirs sportifs et de découvertes. Soucieuse de toujours mieux satisfaire les exigences de sa clientèle, Saint-Lary Soulan concentre ses efforts sur le développement intelligent de son village (constructions traditionnelles, qualité des services et de l'accueil offert aux vacanciers...). La capacité d'accueil de Saint-Lary est de près de 23 000 lits. Depuis la saison dernière, la station Saint-Lary Soulan est labellisée FAMILLE PLUS, un label qui qualifie l'accueil et les prestations proposés aux familles et aux enfants dans les communes touristiques françaises. Pour en savoir plus : www.saintlary.com

Venir à Saint-Lary

En train : TGV Atlantique direct Paris-Tarbes puis correspondance par autocar SNCF jusqu'à Saint-Lary

En voiture : Autoroute A20 (Paris-Cahors-Montauban-Toulouse) puis A64 jusqu'à Lannemezan (sortie 16) et D929 jusqu'à Saint-Lary.

D'un coup d'aile : trois aéroports desservent Saint-Lary Soulan :

* Tarbes-Lourdes à 80 km (Air France)

* Pau-Uzein à 100 km (Air France et Ryanair)

* Toulouse-Blagnac à 150 km (Air France et Easyjet).

Contacts

Relations presse ■ Agence C3M ■ Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle Amiard, michelle.amiard@agence-c3m.com - Cathy Lacides, cathy@agence-c3m.com

Office du tourisme de Saint-Lary ■ Cécile Larre-Larrouy [direction@saintlary.com]

Manu Bernia, relations presse - presse@saintlary.com – 06 66 44 87 82