18-21 MARS, PALAIS DES CONGRÈS DE HUESCA

1ER CONGRÈS DES PRODUITS ET DE LA GASTRONOMIE DES PYRÉNÉES

LES RENDEZ-VOUS DES HAUT-PYRÉNÉENS

Samedi 18 mars

9h30 : Inauguration du premier Congrès des produits et de la gastronomie des Pyrénées

10h00 : Conférence de presse

12h00 : Dégustation de produits des Hautes-Pyrénées préparés dans son food-truck par Damien Cazaux, chef du restaurant L'Aragon.

13h00 : Préparation par les élèves et leurs enseignants du lycée des métiers Lautréamont de plats mêlant les produits emblématiques des deux territoires.

18-21 mars

les exposants présents :

- *La Ferme en direct*, Hervé Geoffroy et Daniel Tarbes
- *Le consortium du Porc Noir de Bigorre*, Jean Michel Coustalat
- *Le domaine Brumont, Château Montus et Château Bouscassé*, Christophe Decours
- *Jean Luc Laffonta*, producteur indépendant de haricots tarbais
- *La société Inoval, Les Chips Adourés*, Sylvain Andrieu
- *GAEC Lagues*, Elodie Lagues
- *Le Domaine Le clot Fardet*, Pascal Savoret
- *La Brasserie artisanale L'Aoucataise*, Christian Arzur
- *La Brasserie artisanale La brasserie Pépère*, Joël Botte
- *L'Association Les Paysans des Baronnies*, M. et Mme Prieur
- *L'Intermarché de Capvern*, Olivier Caglieris
- *L'Association Slow Food*, Serge Bergeret

Dimanche 20 mars

19h30 : *les chefs haut-pyrénéens* travaillent sur la valorisation du canard
Manuel Godet, chef cuisinier du restaurant L'Empreinte à Tarbes : foie à la truffe
Guy Espagnacq, chef cuisinier du restaurant Le petit Gourmand à Tarbes : magret

CONTACTS PRESSE :
Yvon LE GALL, Directeur de la communication
Tél. : 05 62 56 78 72 - yvon.legall@ha-py.fr
Sylvie DEVERT / Lucie COUBERIS
05 62 56 77 43


Fait en Pyrénées
Interreg POCTEFA
Fait en Pyrénées
Congrès des produits et de la gastronomie des Pyrénées
18-21 mars/2017
Palais des Congrès de Huesca (Espagne)
Programme financé par le Fonds Européen de Développement Régional
Ayuntamiento de Huesca
Hautes Pyrénées Huesca Pirineos

PROGRAMME PRÉLIMINAIRE

SAMEDI 18 MARS

08h30 Petit déjeuner des Exposants Professionnels

09h30 **CEREMONIE D'OUVERTURE**

10h00 **Conférence: La commercialisation des produits agroalimentaires sous différents angles.**

Animateur: en attente de confirmation

Mr. Hervé Geoffrois. Directeur de *La Ferme en Direct*
Mr. José Ara. Directeur des achats *Supermarchés Altoaragón - IFA Cabrero*
Mr. Jose Maria Vilas. Ancien président d'*UNILEVER*.
Mr. Olivier Cagliari *Intermarché* Lannemezan

LUNDI 20 MARS

09h30 Le producteur agroalimentaire, clé de voûte du territoire

Animateur: Mr. Miguel Angel Mainar – Journaliste. Vice-Président de l'Association des journalistes Agroalimentaires d'Espagne.

Mr. Marcos Barranco. Président de l'Association des entreprises agroalimentaires de la province de Huesca
Technicien représentant du département des Hautes Pyrénées- Ambition Pyrénée en attente de confirmation
Mr Jean-Michel Coustalat. Président du Consortium du Porc Noir de Bigorre
Mrs. José Souto et Ramón Aso. Chefs, Restaurant *Callizo* de Aínsa
Mr. Juan Garcia. Association Du Réseau de Maraîcher du Sobrarbe « *un paso atrás* »

10h30 Les marques référentielles de qualité agroalimentaire

Animateur: Mr. Francisco Aznar - Journaliste

Mme. Isabelle Pélieu. Représentante de la signature alimentaire *HaPy Saveur*
Mme. Eva Lázaro. Représentante de la Marque alimentaire territoriale des produits d'Aragon *C'Alial*
Mr Javier Fano. Directeur de *Mejora Competitiva*

11h30 – 11h50 - Pause – Café avec des produits de proximité

12h00 Recherche et développement de nouveaux produits agroalimentaires

Animateur: Mr. José Miguel Martínez Urtasun. Journaliste.

Mme. Sara Remón. Promotion et transfert de l'IDI, l'IA2, et l'Institut Agroalimentaire
Mme. Ingrid Tarruella i Farré. Responsable de Développement et Pharmacie
Dr. Guillermo Cebrián. Responsable de recherche de nouvelles technologies de conservation

13h00 Vins blancs de chez nous

Animateur: Mr. Rafael Abadía. Sommelier restaurant étoilé *Las Torres*

Mr. Jesús Artajona. Œnologue, ENATE
Mr. Jose Ferrer. Œnologue, VIÑAS DEL VERO
Mr. Jesús Astráin. Œnologue, vignoble de PIRINEOS
Mr. Alejandro Ascaso. Œnologue et propriétaire de BODEGA EDRA
Mr. Christophe Decours. Vins de Madiran. Œnologue, vignoble de CHATEAU MONTUS ET BOUSCASSÉ

14h00 - 16h30 Pause – DÉJEUNER

16h30 La cuisine de l'agneau Ternasco IGP d'Aragon

Animateur: en attente de confirmation

Producteurs en attente de confirmation: **Agneau Ternasco IGP d'Aragon**
Mr. Alberto Ferruz. Chef, Restaurant étoilé *BonAmb*
Mr. Toño Rodríguez. Chef, Restaurant *Saborea*

17h15 Une saveur sucrée de chez nous

Animateur: Mr. Luis Laiglesia. Rédacteur, Huesca TV

Mr. Raul Bernal. Maître pâtissier et chocolatier
Mr. Vicente Ascaso. Pâtisserie *Ascaso*
Mr. Jesús Tolosana. Pâtisserie *Tolosana*
Mr. Aitor Otín. Glaces *Elarte*
Mr Guillermo Sarrate. *Chelats Sarrate*
Mr Mariano Lacasta Représentant de la Pâtisserie L*a Suiza* en attente de confirmation
Représentant de *Gâteau à la broche* en attente de confirmation

18h00 Nutrition, la qualité et les produits de proximité, une base d'équilibre nutritionnel de notre cuisine

Animateur: Adolfo Cajal. Médecin et gastronome

Mme. Marta Peña. Huesca inclusive. Coordinatrice Cadis.
Dr. Miguel Montoro. Médecin spécialiste en maladies cœliaques

Mr. José Luis Cabrero. Cuisinier Représentant des Cantines du Sobrarbe

17h15 **Truites et caviar - Produits Pyrinea et Caviar Persé**

Animatrice: Mme. Cristina Martínez « *Garbancita* » (Vulgarisatrice gastronomique)

Mr. Laurent Salikian. *Pyrinea et Caviar Persé*
Mr. José Souto. Chef, Restaurant *Callizo*
Mr. José Ramón Aso. Chef, Restaurant *Callizo*
Mme. Charo Val. Chef *La Alacena del Gourmet Catering & Events*

19h45 **Remise des prix du Premier Concours International**
Recettes de truffe noire tuber melanosporum Vitt de Huesca

20h00 Fin de la première journée de conférence

MARDI 21 MARS

09h30 **La culture Gastronomique de Huesca et des Hautes Pyrénées**

Mme. Almudena Villegas. Historienne et spécialiste de l'histoire de la gastronomie. Membre de l'Académie Royale de la Gastronomie Espagnole.

10h00 **La créativité dans la salle**

Animateur: Mr Gregorio Abadía. Somelier Restaurant +Billauba

Mr. Guillermo Cruz et Ramón Perisé Moré. Somelier. Restaurant *Mugaritz*
Mr.Paul Pernia. Somelier. Restaurant Hôtel *San Ramón*

10h45 **Les champignons, une ressource naturelle de haute valeur gastronomique**

Animateur: Mr. Felipe Puig. Journaliste

Mr. Oscar García. Chef, Restaurant étoilé *Baluarte*
Mr. Marcos Llanas. Chef, Restaurant *Gran Hôtel Benasque*
Agro-producteur Supervía et Casa Ubieto commerce spécialisé en mycologie en attente de confirmation

11h30 **La cuisine de la truffe noire de Huesca**

Animateur: Mr.Carlos Cano. Journaliste Cadena Ser Madrid

Mr. Javier Turmo. Chef, Restaurant *El Pesebre*. Producteur de truffes
Mr. Pedro Montollo. Chef, Restaurant *Hotel Barcelona Princess*
Producteurs: **Association de trufficulteurs et cueilleurs de truffes d'Aragon**
EN ATTENTE DE CONFIRMATION

12h15 Le riz de proximité dans les élaborations asiatiques

Animateur en attente de confirmation

Mr. Ricardo Sanz. Restaurant étoilé *Kabu*ki
Mr. Oscar Viñuales et Mme. Beatriz Allue. Chefs, Restaurant *El Origen*
Producteur *Arroz Brazal* en attente de confirmation

13h00 h « Le cuisinier à sa sauce »

Animateur: en attente de confirmation

Mr. José Antonio Escartín. Chef, *Casa Escartín* de Caltayud
Mr. Carmelo Bosque. Chef, Restaurant étoilé *Lillas Pastia*
Producteur de produits de chasse/sauces en attente de confirmation

13h45 Initiative du comité scientifique Prix Teodoro Bardaji

14h00 **Hommage à Maruja Callaved.** Première présentatrice du premier programme de cuisine à la télévision espagnole en 1967 *« Vamos a la mesa »* *(« Allons à table »)*

14h15 **Conclusion et clôture / par Carlos Cano, Journaliste.**

14h45 **FIN DES SESSIONS DE CONFERENCE**