

Notre Escapade Artisanale

Quand la gastronomie rencontre l'art



ENTRE ARTISANAT ET TOURISME

Catalogue de présentation d'artisans d'art et alimentaire des Hautes-Pyrénées



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**

2019-2023



BIENVENUE

Notre Escapade Artisanale, c'est quoi ?

C'est une route touristique qui mêle l'art culinaire, l'héritage gastronomique, la culture et l'excellence avec la synergie des métiers d'art ! L'occasion pour vous de découvrir un projet Made in Hautes-Pyrénées.

L'Artisanat est synonyme de proximité. Les métiers d'art et de bouche font vivre les savoir-faire traditionnels. Chacun d'entre eux travaille avec passion et précision.

Découvrez l'ensemble de ces artisans et partez à leur rencontre !

quand la gastronomie rencontre l'art...



Xavier Berger

Artisan de père en fils, Xavier Berger écrit chaque jour de nouvelles pages dans sa quête de l'excellence et de l'innovation pour le plus grand plaisir de ses clients.

Xavier s'investit depuis 2023 en tant que parrain de la Cité du Goût et des Saveurs.

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier en 2013



Sébastien Lagrue

Artisan Boulanger-Pâtissier depuis plus de 28 ans, Sébastien Lagrue est passionné par la transmission du savoir-faire. Dans le cadre de la Cité du Goût et des Saveurs, dont il est parrain depuis ses débuts, en 2021, Sébastien réalise de nombreuses formations pour apporter aux professionnels des métiers de bouche ses meilleures astuces.

Champion du Monde de la Chocolatine en 2019

Communauté de Communes Aure Louron

#CCAL



Madame Monsieur - Glacerie

📍 1654 Route d'Autun, Vielle-Aure

05 62 40 66 75

Facebook : Madame Monsieur - Glacerie Pâtisserie

Instagram : madamemonsieur.glacematisserie

Madame-Monsieur - Glacerie Pâtisserie est l'aventure de deux amoureux passionnés qui se sont lancés le défi de fabriquer des créations ultra-gourmandes faites avec beaucoup d'amour.

Connaissances

+

Savoir-faire artisanal

=

Expérience gustative inédite



La Broche du Louron

📍 12 rue du Pic des Gourgs Blancs, Loudenvielle

05 62 39 76 74

Facebook : La broche du Louron

Instagram : la_broche_du_louron

Jean-François réalise une des spécialités des Hautes-Pyrénées grâce au savoir-faire familial.

À La Broche du Louron, il est possible d'assister aux différentes étapes de :

Fabrication du gâteau

+

Démoulage

+

Découpage



Menuiserie Jarniou

📍 84 route d'aulon, Guchen

06 81 33 90 48

Facebook : Jarniou Mobilier

Création de mobilier au cœur des Pyrénées

Menuisier nouvelle génération : Christophe est adepte de nouveaux défis ! Rien ne lui fait peur quand il s'agit de dessiner et de créer des meubles ou objets. À l'aide de sa machine à découpe laser depuis plus de 10 ans, la volonté d'apprendre, d'exercer et de partager est toujours au sommet. Très attaché au territoire, il s'est récemment lancé dans la conception d'une gamme de produits dédiée aux cyclistes.



Communauté de Communes

Neste Barousse



Brasserie des Pics

📍 4 route Tarbes Toulouse, Saint-Laurent-de-Neste

05 62 39 30 95

Facebook : Brasserie des Pics

Instagram : brasserie_des_pics_la_nestoise

Jean-Pascal et Clément sont tous deux artisans brasseurs passionnés par leur métier. Chez eux, deux gammes disponibles : la classique composée de 6 bières (blonde, ambrée, blanche, triple, houblonnée et stout) et de bières éphémères qui varient selon leurs envies et la saison.

Production de bières biologiques en petite quantité

+

Commercialisation locale

=

Succès de la Brasserie des Pics

Atelier Halo

📍 4 chemin le Carrerot, Nestier

06 87 83 64 67

Instagram : atelierhalo

Grâce à ses parents céramistes, Fanny a depuis toujours expérimenté la matière jusqu'à créer son propre atelier en 2010.

Objets simples et fonctionnels

+

Coulés, décorés et gravés à la main, un à un

+

Pièces uniques

=

Embellir simplement le quotidien

Isabelle Gomis

📍 13 route de la Gerle, Mazères-de-Neste

06 03 20 67 32

Spécialiste en restauration de tableaux et de peintures du XVIII et XIXème siècle

Passionnée d'art depuis toujours, Isabelle accompagne différents projets de remises en état pour :

Redonner vie au patrimoine existant

&

Transmettre aux générations futures

#CCNB

Communauté de Communes du

Plateau de Lannemezan

#CCPL



Diane Weiszberger

📍 36 rue thiers, Lannemezan

06 78 58 05 99

Facebook : Diane Weiszberger Photographe

Instagram : dianeweiszbergerphotographe

Photographe professionnelle.

Passionnée.

Portraitiste de France en 2021 et 2023.

En studio ou en extérieur.

Expérience unique.

Partagez un moment de bonheur et de complicité lors d'une séance photo en famille, en couple ou en solo et vivez une expérience unique !



Or'Pile

📍 1 rue Victor Hugo, Lannemezan

05 62 98 00 33

Facebook : Bijouterie Or'Pile - pêcheur

La bijouterie Or'Pile est dirigée par Cédric

Duthil, horloger-bijoutier depuis 20 ans.

Restauration des horloges et vieilles
pendules

Transformation des anciens bijoux
Alliance entre modernité - raffinement

et

Travail minutieux

La Fromagerie du Plateau

📍 9 route des Baronnie, Tilhouse

07 68 07 00 31

Facebook : La Fromagerie du Plateau

Instagram : la_fromagerie_du_plateau

Atelier de fabrication, cave d'affinage et point de vente, la fromagerie propose les traditionnelles Tommes des Pyrénées, les petits fromages frais et les yaourts artisanaux fabriqués sur place tout au long de l'année.

Installée dans le corps de ferme familiale, construit en 1817 et transmis de génération en génération, la fromagerie est un lieu d'exception qui permet une immersion complète.

Communauté de Communes Pays de Trie et du Magnoac

#CCPTM



Benoit Charon - Photographe

📍 1 chemin de Saint Sever, Mazerolles

06 73 59 63 50

Facebook : Charon-Project

Instagram : benoitcharon

Photographe depuis 35 ans, Benoit Charon aime capter le moment, les jeux d'ombres, la lumière et les textures pour mettre en avant l'atmosphère du lieu et de l'instant. Au gré de ses différents déménagements dans le monde entier, ce passionné a pu allier son métier aux découvertes des terres et des personnes qui se sont mis sur son chemin.

Chaque regard est différent, chacun a sa façon de percevoir un événement.



In'Oc

📍 206 Lantonies, Lalanne-Trie

06 33 37 16 95

Facebook : In'Oc

Prendre le temps de déguster et de partager des saveurs

À travers des ateliers de dégustation, vous aurez l'occasion de savourer et de découvrir le breuvage millénaire grâce à différentes formules à la brasserie ou directement chez vous dans un rayon de 30 kilomètres. Blonde, blanche, ambrée... Il y en a pour tous les goûts !



Chez Sylvain

📍 65 route de Bigorre, Pouyastruc

05 62 33 24 61

Facebook : *Chez Sylvain boucherie Pouyastruc*

Chez Sylvain, la boucherie c'est une histoire de famille ! Passionné par le travail de la viande depuis tout jeune grâce à son grand-père et son père qui étaient eux-même boucher, Sylvain a sa propre boucherie, à Pouyastruc, depuis 2014.

Son péché mignon ? La cuisine qui lui permet de conseiller ses clients sur les cuissons idéales des produits achetés chez lui.



Ateliers de l'Abbaye

📍 20 avenue de Toulouse, Tournay

09 66 97 21 53

Facebook : *Ateliers de l'Abbaye*

Confiserie depuis 50 ans dans un lieu d'exception

Pâtes de fruits pur fruit

+

Fabriquées par les mains des moines de l'Abbaye



Les conserves de l'Arros

📍 24 place d'Astarac, Tournay

05 62 35 72 55

Les Conserves de l'Arros - Gailhou Durdos - perpétuent l'ancien savoir-faire familiale depuis 3 générations.

Préparations à base de canard
Plats en bocaux avec la viande de la ferme

+

Articles d'autres producteurs locaux

Communauté de Communes de la Haute-Bigorre

#CCHB



Salette Création Métal

📍 4 rue du Pouey, Baudéan

06 49 24 25 72

Facebook : Salette Création Métal

Instagram : salettecreationmetal

C'est dans l'atelier de son grand-père, Carmelo Garcia, ferronnier d'art de métier et primé Meilleur Ouvrier de France en 1961, que la passion du travail du fer est née.

Robin Salette fusionne le bois et le fer, entre modernité et tradition, pour créer des pièces sur-mesure.



Charcuterie Jérôme D.

📍 8 rue Justin Daléas, Bagnères-de-Bigorre

05 62 95 20 71

Facebook : Jérôme.D Charcutier-Traiteur

En apprentissage, puis salarié avant de reprendre il y a 4 ans l'entreprise qui l'a vu grandir, Jérôme est passionné par son métier.

Ce qu'il aime ? Transmettre son savoir et proposer à ses clients des produits de qualité, locaux et leur permettre de bien manger.



Les Petits Fruits

📍 6842 rue du Layris, Campan

05 62 95 49 50

Facebook : Les Petits Fruits

Instagram : lespetitsfruits.fr

Des fruits sélectionnés avec minutie. Une cuisson au chaudron de cuivre. La passion du goût. Un geste artisanal. Une vision contemporaine et innovante. Des valeurs sur lesquelles personne ne transige.

« Le goût du fruit...
Goûtez, vous comprendrez pourquoi. »



Tiny Pizzeria

📍 4 cami de houssat, Ayros-Arbouix

06 79 62 23 52

Facebook : Tiny pizzeria

Instagram : tiny_pizzeria

Romain Tessier s'est formé aux côtés de Jean-Jacques Despaux, maître artisan et premier français à avoir participé au championnat mondial de la pizza.

Le projet unique de ce passionné de cuisine ? Une pizzeria itinérante, installée dans une Tiny House créée et imaginée de A à Z avec son papa.

Pizzas cuites au feu de bois



Boulangerie - Maison Lagrue

📍 4 place du foirail, Argelès-Gazost

05 62 92 63 87

Facebook : Maison Lagrue, Sophie et Sébastien

Instagram : sebastienlagrue

Le combo gagnant de la Maison Lagrue ?

Beaucoup de coeur et un énorme savoir-faire

Sophie et Sébastien sont aujourd'hui à la tête de la boulangerie créée en 1949 et transmise de générations en générations.

Leur devise ?

« Faire durer l'Artisanat avec un grand A »

Sébastien Lagrue est élu Champion du monde de la chocolatine en 2019.



Sellerie Dur à Cuirs

📍 Estaing

06 48 05 56 32

Facebook : Sellerie Dur à Cuirs

Sellière harnacheur et ergonomiste de l'équitation, Oriabel est artisane spécialisée dans le travail du cuir.

Fabrication de matériels pour les chevaux

Réparation de produits abimés

+

Sur-mesure

Création de divers produits : tapis de souris, porte monnaie, boucles d'oreilles, etc.

Ce qui l'anime ?

« Partir d'une peau entière, la travailler et la transformer »

Communauté
d'Agglomération
Tarbes
Lourdes
Pyrénées



Boutique Xavier Berger

📍 7 rue Maréchal Foch, Tarbes

05 62 37 19 77

Facebook : Xavier Berger Simplement Grands Chocolats Tarbes & Pau

Instagram : xavier_berger_chocolatier

« sublimer le cacao par le choix des matières premières de qualité et partager notre savoir-faire à vos côtés, telle est notre vocation. »

Espiègle, audacieux, ambitieux, Xavier Berger écrit chaque jour de nouvelles pages dans sa quête d'excellence et d'innovation pour le plus grand plaisir des fins gourmets.

Élu Meilleur Ouvrier de France Chocolat en 2023

#CATLP



La brulerie lourdaise

📍 5 place de l'Église, Lourdes

05 62 94 34 07

Facebook : Brûlerie Lourdaise

Instagram : sarl_bbc65100

Son oncle est torrefacteur. Sa maman se lance dans l'aventure en 1966 en créant son entreprise. Voilà comment Jean-Michel est tombé dans la marmite dès son plus jeune âge. Il finit par reprendre La Brulerie Lourdaise afin de perpétuer le savoir-faire familial.

La Goutte d'Eau de Lourdes

📍 67 boulevard de la Grotte, Lourdes

06 61 55 92 63

Facebook : La Goutte d'Eau de Lourdes

Véritable institution lourdaise depuis 14 ans, l'entreprise est dirigée par Stella, artisane verrière, qui perpétue son histoire familiale.

La fabrication de bijoux unique en verre soufflé et les rencontres humaines vous feront voyager dans l'Univers de La Goutte d'Eau de Lourdes.



Marbrerie Voldoire

📍 5 rue du Labas, Arcizac-ez-Angles

05 62 42 91 70

Facebook : Voldoire-Deco

Instagram : voldoire_deco

Depuis 3 générations, la Marbrerie Voldoire transmet sa passion pour la pierre en exerçant un métier artisanal.

Entre savoir-faire traditionnel et équipements modernes, la famille Voldoire façonne la nature pour donner vie à chacun des projets.



Communauté de Communes

Adour Madiran

#CCAM

JB Bigorre

📍 Maubourguet

Goûtez, vous serez conquis !

Fabrication artisanale de jambon blanc :
« le blanc de bigorre »

Chez JB Bigorre, tout est fait à la main de A à Z : le jambon est issu d'un élevage traditionnel bigourdan puis désossé, dégraissé et dénervé manuellement avant d'être remis en forme.

Une fabrication naturelle, sans nitrites ni additifs !



Les Paniers de Maité

📍 Escaunets

06 77 90 48 43

Facebook : Les Paniers de Maité

Instagram : les_paniers_en_osier

Artisane vannière

Depuis 20 ans, Maité fabrique toute sorte de paniers grâce aux différentes matières et techniques de vannerie.

Maité propose aussi des stages afin de permettre à chacun de découvrir son métier.



Les 3 Petits Pots

📍 3 place Lagardère, Maubourguet

06 77 90 48 43

Facebook : 3 petits pots

Instagram : les3petitspots

Faire de la poterie n'est pas seulement un métier, c'est aussi une passion

L'atelier est né d'une passion commune pour la céramique et la poterie.

Aujourd'hui, la volonté de notre artisane est de perpétuer ce savoir-faire ancestral.

Spécialiste dans la fabrication de statues, de pots et de vases, la

boutique regorge de créations. L'entreprise Les 3 Petits Pots

propose aussi des ateliers pour tous afin de découvrir ce métier.

Quand la gastronomie rencontre l'art...



Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Hautes-Pyrénées

10 bis rue du 4 septembre 65000 Tarbes



Cité du goût et des saveurs 65 @citedugout65



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS

