

Une Terre de Gastronomie

Pyrénées-Cerdagne  
en

Pyrénées  
catalanes



EDITION 2015



[www.pyrenees-cerdagne.com](http://www.pyrenees-cerdagne.com)



Une destination

Sud de France  
Languedoc Roussillon



« La cuisine c'est le paysage mis dans la casserole » Josep Pla

## La cuisine catalane

La cuisine cerdane regorge de saveurs et d'arômes surprenants; elle est riche et variée et s'appuie sur ses fondamentaux, des produits fermiers de qualité : l'élevage, la culture du chou, du navet, de la pomme de terre, ainsi que des poires, des pommes et des cognassiers. Les agneaux et les veaux élevés à la fois au lait de la mère et aux pâturages de haute montagne donneront une viande très goûteuse labellisée pour sa qualité et son origine. Quant aux porcs élevés en pleine nature, ils seront transformés en jambon de montagne, saucisses catalanes, saucissons, pâtés de campagne, ou encore pa de fetge, tout ceci dans la tradition des salaisons cerdanes. Les produits issus des canards et volailles élevés en plein air seront tout aussi délicieux: boudin de canard, foie gras, terrine, et autre plat préparé. Côté jardin, il est d'usage de faire pousser salades, aubergines, courgettes, haricots verts, potirons, tomates et fruits rouges, qui viendront se marier parfaitement aux viandes produites localement. C'est ainsi que vous pourrez découvrir dans les restaurants les plats catalans montagnards traditionnels : le Canard aux navets, les pieds de porc farcis, l'escalivada de légumes, le trinxat, l'ouillade...



La cuina de la Cerdanya li proposa sabors i aromes sorprenents; és rica i variada, es recolza en els seus fonamentals, productes grangers de qualitat : la ramaderia, la cultura de la col, del nap, de la patata, de les peres i de les pomes. Els anyells i els vedells alimentats amb la llet de la mare i en els prats d'alta muntanya donaran una carn molt saborosa reconeguda per a la seva qualitat i el seu origen. La carn dels porcs criats en plena naturalesa, seran transformats en pemil de muntanya, salsibes catalanes, llonganisses, pa de fetge i diverses varietats de patés. Els productes fets amb ànecs criats a l'aire lliure seran també delicioses botifarra d'ànec, foie gras i altres plats preparats. En els horts, es cultiven enciams, alberginies, carbassons, mongetes verdes, carabasses, tomàquets i fruites vermelles, que s'avenen perfectament amb les carns produïdes localment. Així podreu descobrir en els restaurants els plats catalans tradicionals de la muntanya: l'ànec amb naps, els peus de porc farcits, l'escalivada de verdures, el trinxat, carn d'olla...



### La marque

"Parc naturel régional des Pyrénées catalanes"  
Un grand nombre de producteurs du territoire bénéficient de la marque Parc. Pour cela ils ont dû s'engager dans le respect du cahier des charges. En achetant ces produits vous contribuez au maintien d'une agriculture locale respectueuse de l'environnement et ainsi vous participez à la préservation de nos paysages et de leur biodiversité.



Nombrosos productors de territori gaudeixen d'aquesta marca, per això han tingut de comprometre's i complir amb les normes de la marca. Comprant aquests productes contribuïu a mantenir una agricultura local, respectuosa del medi ambient i la preservació dels nostres paisatges i de la seva diversitat.





# Terre de gastronomie... les producteurs



## LES FRUITS ET LÉGUMES DE CERDAGNE

**BRUNO CAGNY PRODUCTEUR DE CONFITURES ET DE LÉGUMES DE SAISON :**  
Bruno Cagny laisse parler son savoir-faire. Sa connaissance du fruit et la maîtrise qu'il a acquises dans son métier sont les éléments moteurs de sa production. Spécialiste de la transformation du fruit, M. Cagny propose à sa clientèle des produits raffinés, aux parfums qui s'inscrivent aussi bien dans la tradition que dans la tendance.

**BRUNO CAGNY** deixa parlar de la seva tècnica, el coneixement i el mestratge del seu ofici, són els elements motors de la seva producció. Especialitzat en la transformació de la fruita. El senyor Cagny proposa a la seva clientela productes refinats, amb uns perfums tradicionals com més innovadors. Venda directa amb el productor o en els mercats o fires de productors, venda de lligums de temporada amb encàrrec únicament.

**BRUNO CAGNY ESTAVAR** 04 68 04 87 28

Vente directement à la propriété, ou sur les marchés et foires de producteurs. Vente de légumes de saison sur commande uniquement



## LA POMME DE TERRE D'ALTITUDE

Ce tubercule a trouvé une place de choix sur les terres de Cerdagne et du Capcir. Cette terre est propice à son épanouissement. Elle se conserve très bien à l'abri de la lumière et assure les réserves pendant les longs mois d'hiver. Les producteurs de la marque «Produit du Parc» vendent les pommes de terre dans des sacs en jute.

**Aquest tubercle a trobat el seu lloc en les terres de la Cerdanya i del Capcir, aquesta terra propici al seu desenvolupament, és conserva molt bé protegida de la llum i assegura les reserves en els llargs mesos d'hivern. Els productors de la marca « producte del parc » venen les patates en sacs amb tela de xampellerà.**

Où trouver la pomme de terre d'altitude ...



**JEAN PIERRE ARRO OSSEJA**

Vente directement à la ferme 04 68 04 61 56

*La « Une fête lui est dédiée  
La fête de la Patate  
en octobre à Matemale*



**FREDERIC BOZOM ENVEITG**

Vente directement à la ferme et lors de la fête de la patate à Matemale 04 68 04 80 76



**JEAN FRANCOIS MARTOS ENVEITG**

Vente directement à la ferme et lors de la fête de la patate à Matemale 04 68 04 85 93



**LE MAS FRANC ENVEITG** Vente directement à la ferme

04 68 04 88 21 (le + chambre d'hôte et utilisation des légumes de l'exploitation)



**GAEC du Mas Blanc** Vente directement à la ferme

**JEAN ET FABIENNE DE MAURY BOURG-MADAME**  
04 68 04 63 97 / 06 78 55 59 22



**CARCASSONNE MARC SAILLAGOUSE** 04 68 04 79 70



**TUBAU DENIS ANGOUSTRINE** 04 68 30 06 02



**CLEMENT BERNARD OSSEJA** 06 12 71 73 95



## LES FRAISES DE BENA

*Neuveau*



Novelment instal·lats a Bena, sur la commune d'Enveitg.

Eline et Malcolm Lewis produisent des fraises !

Le climat ensoleillé, sec et relativement frais de Cerdagne permet une croissance équilibrée et saine, ce qui donne un fruit très sucré. Les fraises sont en vente directe à la fraiserie ou au magasin « ah ! la Laiterie ».

**MALCOLM ET ELINE LEWIS : 06 65 50 36 52**

## LE NAVET DE CERDAGNE

Plus petit, plus fin et tout biscornu, le navet de Cerdagne sublime les plats chauds ou froids. Son parfum est très différent de celui d'un quelconque autre navet. La recette la plus connue en Cerdagne est celle du Canard ou navets que vous retrouverez pendant la saison sur les cartes de certains restaurateurs du territoire ou en conserves au Mas Terragals. Alors, même si vous n'aimez pas les navets, goûtez celui là et vous allez adorer...

**Més petit, més fi i amb una forma carlenta, el nap de la Cerdanya que acompanyarà perfectament els seus plats calents o freds. La recepte més coneguda és segurament l'ónec amb naps que trobareu en la temporada en tots els menús d'alguns restaurants del territori o en conserva al Mas Terragals. Si ni us agrada els naps proveu aquest ! Us encantarà !**

Où trouver le Naps de Cerdagne .... et quand : mi-octobre à mi-novembre



**ROGER ET DENIS TUBAU ANGOUSTRINE**

Vente directement à la ferme  
04 68 30 06 02 / 06 12 47 94 69



**GAEC du Mas Blanc  
JEAN ET FABIENNE DE MAURY BOURG-MADAME**

Vente directement à la ferme  
04 68 04 63 97 / 06 78 55 59 22





## Terre de gastronomie... les producteurs

### LES VIANDES

Vous trouverez sur notre territoire de la viande de veau, de bœuf, d'agneau, de cabri et de porc fermier. Tous ces animaux présents sur les prairies et les estives reflètent la forte activité d'élevage de notre territoire. Pour la viande de veau elle bénéficie d'une appellation "La rosée des pyrénées". C'est un veau nourri uniquement au lait de sa mère et à l'herbe des estives. Les rosés des Pyrénées catalanes élevés sur le parc bénéficient de la marque "Produit du Parc".

Trabareu en el nostre territori cam de vedell, xai, cabrit i porc granjer. Tots aquests animals són presents en els nostres prats i camps d'alta muntanya que reflecteix la forta activitat ramadera del territori. Per la carn de vedell gaudíem de la denominació « la rosada de pyrénées », és un vedell alimentat amb la seva mare i amb l'herba dels prats de muntanya. La rosada dels pyrénées catalanes criats en el parc natural, gaudíem de la marca « producte del parc ».



### ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR BONZOM ET FILS SAILLAGOUSE

Bernard Bonzom vous accueille dans une vieille ferme Cerdane rénovée datant de 1808 où 200 m<sup>2</sup> sont consacrés à la vente. Vieilles pierres apparentes et jambons sous les voûtes, et pas moins de 70 spécialités toutes plus tentantes les unes que les autres : saucissons secs, fuetts, longanisses, pa de felge. La dégustation se fait dans les étables rénovées, avec du bon pain de campagne et un vin du Roussillon. A quelques pas de là, sur l'ancienne route d'Estarv, poussez la porte du musée de la charcuterie Cerdane, vous y découvrirez l'histoire d'un savoir-faire ancestral au travers de la visite du séchoir aux mille cinq cents jambons grâce à son élevage de porcs en plein air à Sèrdinya. A noter que Bernard ne travaille que des viandes de Cerdagne et du Capcir.

Bernard Bonzom oculi en la seva vella granja de 1808 on 200 m<sup>2</sup> que són consagrats a la venda. Les parets s'han conservats amb les velles pedres obrú els uis i observareu permis penjats al sostre, i no amb menys de 70 especialitats tan temptadores les unes com les altres, permis, longanisses, fuetts, pa de felge. La degustació es fa en els estables renovats, amb un deliciós pa de pagès i el còctel Roselló. En l'antiga carretera d'Estarv i empujau la porta del museu de la xarcuteria de Cerdanya amb mil cinc-cents permis del seu ramal de porcs de Sèrdinya criats a l'aire lliure. Un punt important, és que Bernard Bonzom només treballa amb carn de la Cerdanya i del Capcir.

### BONZOM ET FILS SAILLAGOUSE

04 68 30 14 27

[www.bernard-bonzom.com](http://www.bernard-bonzom.com)

Fermé le lundi en saison

et le lundi et le mercredi hors saison

Muséum ouvert

de 8h à 12h30 et de 15h à 19h30

et musée ouvert

de 10h à 12h et de 15h à 19h



### ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR RAYMOND POUGET ERR

Affianch ben avant la législation la traçabilité de ses produits, Raymond POUGET achète uniquement ses viandes sur la Cerdagne et le Capcir. Depuis plus de 35 ans, la démarche de qualité n'est pas ici un vain mot et le goût s'en ressent. Les jambons, saucissons, saucisses et autres fuetts embaument la boutique vous donnant l'envie de venir acheter. Toujours prêt à vous faire déguster, Raymond vous parlera de son métier avec passion, vous expliquant les recettes et les traditions de la Cerdagne. Il est intradmissible sur le patrimoine culturel catalan.

Ben abans la llei sobre la traçabilitat dels productes, el senyor Pouget ja Riava les informacions en els seus productes, com comprada exclusivament en Cerdanya i Capcir. Des de fa més de 35 anys, la qualitat no només és una paraula sinó que s'ha pogut demostrar amb el gust dels seus productes. Permis, longanisses, fuetts que li donarà ganes de comprar-ho tot en la botiga. Sempre disponible per fer-hi provar els seus productes, Raymond parlarà del seu treball amb passió. I comentarà receptes i tradicions de la Cerdanya.

### POUGET ERR

04 68 04 71 28

Ouvert en saison tous les jours

de 8h à 12h30 et de 16h à 20h

Fermé le dimanche après-midi.

Hors saison, ouvert

de 8h à 12h15 et de 16h à 19h

Fermé le lundi.



### ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER NAUDEILLO BOURG-MADAME

Le maître mot de la maison : travailler des produits locaux, notamment veaux et vaches de Cerdagne. "Notre particularité est que tous les produits sont travaillés sur place : pâté, jambon blanc, jambon sec et la saison que je fais en collaboration avec Christophe". Saucisse sèche, fuetet sec, nature et au Roquefort, saucisson, saucisson de sanglier, saucisse de foie sont faits dans le laboratoire. Et en plats cuisinés, une spécialité toute catalane : les Boles de Picoulat, un délicat

La nostre paraula és : treballar amb productes autòctons, vedells i vaques de Cerdanya. "La nostre particularitat és que tots els productes són treballats i transformats aquí, patés, permis dolc o salats, el salatge es fa en col·laboració amb Christophe". Salsitxa seca, fuel sec, natura o amb roquefort, longanisses, longanisses de sengier i salsitxes en el laboratori. Una especialitat catalana en els plats cuinats : Les boles de picoulat. Una delícia !

### NAUDEILLO BOURG-MADAME

04 68 04 52 71

Ouvert du mardi au samedi

de 8h30 à 12h30 et de 15h15 à 19h.

Le dimanche de 9h à 12h.





Terre de gastronomie... les producteurs

## LES VOLAILLES

Les volailles élevées en plein air dans un cadre naturel, garantissent une viande d'excellente qualité. Ces produits du terroir élaborés dans la pure tradition sauront s'incrire à votre table.

Créoles à l'aire libre en un entorn natural que garanteix una carn d'exceïlent qualitat. Aquests productes elaborats de manera artesanal i tradicional seran els benvinguts a la vostra taula.

CAL GAFET : Oeufs fermiers BIO Sainte Léocadie 07 82 50 38 28

Ouvert tous les jours de 16h à 18h hors vacances scolaires

16h à 19h en périodes de vacances scolaires . Fermé le mardi

Nouveau

## MAS TERREGALLS Séverine ESTER et Franck PELLISIER ERR

Les poulets de race « cou-nu », les pintades et canards mulard sont élevés par Séverine et Franck dès l'âge d'un jour, sur les hauteurs d'ERR. Les volailles sont nourries avec un aliment 100 % végétal jusqu'à 8 semaines et une finition exclusivement au blé d'ici et au maïs concassé. Les canards gras sont gâtés à l'ancienne avec du maïs grain entier. Toute la chaîne, de l'élevage à la commercialisation en passant par l'abattage et la transformation (dans un laboratoire aux dernières normes en vigueur) est parfaitement maîtrisée. Venez découvrir cet élevage et partager leur passion des bons produits du terroir.

Ellos pintades, ànecs, gallines de Guisosa (a pintades) són criats per Severina i Franck des de l'edat d'un dia en les altures del poble d'Er. Alimentades amb aliments 100% vegetals fins les 8 setmanes i després exclusivament amb blat i blat de moro. Els canards gras són engraiats com es feia antigament amb blat de moro sencer. Tota les etapes tal com criar-les, les condicions de producció, el sacrifici, l'elaboració i la comercialització complèten amb les normes.

Mais aussi : CORINNE PARASSOLS EYNE : 04 68 04 77 16

Ouvert toute l'année, foie gras, confits, magrets, conserves, plats cuisinés, patés, poulets ...

## MAS TERREGALLS ERR

04 68 30 57 62 / 06 31 67 58 12

mas.terregalls.com

Vente directe à la ferme lundi,

vendredi, samedi de 9h à 13h.

Ainsi que sur les marchés

Sallagouse le dimanche, Odello,

Ossija et Formigères.



## LA LEGENDE DE PYRENE SALLAGOUSE

Moutarde et condiments artisanaux

Laurent et Corinne Mahot, passionnés de cuisine et anciens restaurateurs, ont créé La Légende de Pyrène, entreprise artisanale des Pyrénées Orientales, et fabriquent dans un atelier récent une gamme soignée de condiments naturels. Découvrez ces recettes généreuses préparées à partir de produits achetés à des producteurs et maraichers locaux. Gamme de vinaigres de crus (Banyuls, muscat...), gélées de vins du Roussillon, olivades, et sirops vuons seront également proposés. Associations inédites de parfums qui sauront accompagner les apéritifs et les grillades, relever les vinaigrettes et donner relief et originalité à tous les plats.

Laurent i Corinne Mahot, apassionats de cuina i ex restauradors han creat "la Légende de Pyrène", empresa artesanal dels Pirineus Orientals que fabriquen en un taller recent una varietat assolada de condiments naturals. Descobriu les receptes generoses preparades amb productes autòctons comprats amb productes locals com els vinaigres dolços (banyuls i muscat...), gelatina de vins del Rosselló, olivades i xarops. Amb combinacions inèdites de perfums que sabran acompanyar els aperitius o barbacoas, que amb vinaigrettes donaran originalitat als seus plats.

## LA MOUTARDE

Nous avons la chance d'avoir sur notre territoire une fabrique artisanale de moutardes et condiments. Venez à Sallagouse, ce condiment traditionnel a conquis ses lettres de noblesse. Venez jusqu'à Sallagouse découvrir ces gammes de produits qui s'accorderont parfaitement avec bon nombre de plats.

Tenim la sort de tenir en el nostre territori una fàbrica artesanal de mostassa i condiments. Resconeguts des de l'antiguitat, aquests condiments tradicionals que van saber prendre bon lloc en les nostres taules. Veniu fins a Sallagouse per descobrir aquests productes variats que s'avenen molt bé amb nombroses de les nostres receptes.

## LA LEGENDE DE PYRENE SALLAGOUSE

04 68 04 63 69

La boutique de l'atelier est ouverte du lundi au vendredi de 14h à 18h30

# Terre de gastronomie... les producteurs



## LES FROMAGES, LAIT et PRODUITS LAITIERS

Vous trouverez sur notre territoire de nombreux fromages. Fromages de vache, de brebis, de chèvre, fasselle, tome, crottins, une large palette gustative s'offre à vous. Au gré de vos balades sur notre territoire vous trouverez un fromager passionné qui vous fera découvrir son métier et ses produits, que vous pourrez utiliser dans beaucoup de recettes, alors laissez-vous tenter par ces merveilles gustatives !

▬ *Trabareu en el nostre territori nombrosos formatges, de vaca, cabra i d'ovella, amb diverses varietats com el mató, el tomme es a dir una àmplia gamma per escollir i provar. Encinsant-vos en el nostre territori coneixereu un formatger apassionat, que li farà descobrir el seu ofici i els seus productes, que podrà utilitzar en les seves receptes. Deixeu-vos seduir per aquestes meravelles gustatives.*

## CAL GUILLEMET SAILLAGOUSE

Tommes, Cerdans, Saint-Jean, Fasselles et autres spécialités, voilà ce que propose cette adresse qui ne pratique que de la vente directe à la ferme. Frais, demi-affinés, affinés selon vos goûts et vos envies du moment, vous serez conquis par la qualité de ces produits d'exception. C'est avec un lait de grande qualité et une technique totalement maîtrisée que tous ces produits sont fabriqués. Possibilité d'assister à la traite des vaches le soir vers 17h00. Contactez les propriétaires. Poussez la porte de cette ferme et vous serez surpris tant par l'accueil que la qualité des produits.

▬ *Tomme cerad, mató entre altres especialitats són proposades per aquesta granja amb venda directa en l'explotació agrícola. Que sigui formatge fresc, madurat, sòlid o semi-sòlid, al seu gust podrà comprovar i ser satisfet de la qualitat d'aquests exquisits productes. Es amb una llet de gran qualitat i una gran tècnica que aquests productes són fabricats. Empunyeu la porta d'aquesta granja i sereu*

## CAL GUILLEMET SAILLAGOUSE

04 68 04 55 59 / 06 82 00 27 95  
Ouvert tous les jours  
de 10h à 12h et de 16h à 19h30.



## LE PRE CERDAN SAINTE LEOCADE

Les fromages sont fabriqués à base de lait de deux races différentes : la race pyrénéenne et la Rove, la traite se fait à la main tous les jours à 6h. L'élevage ne fait pas dans l'intensif ni dans le rendement. « Ce qui nous intéresse, c'est la qualité du produit fini ». Vous trouverez également dans cette exploitation du miel de montagne, et du savon au lait d'ânesse.

▬ *Els formatges són elaborats amb 2 races de cabres diferents, la dels Pirineus i la rove. El muntiment de les cabres es la cada dia a les 6 del matí. La ramaderia no és de manera intensiva, ni tampoc amb objectiu el rendiment. L'important és la qualitat dels productes. En aquesta granja també podreu trobar mel de muntanya i sabó fet a base de llet de somera.*

## LE PRE CERDAN SAINTE LEOCADE

04 68 30 94 06 / 06 71 26 57 32  
Mireille et Philippe vous accueillent  
tous les jours  
de 9h à 20h.



## LA GENTIANE DES PYRENEES DORRES

L'exploitation se situe à l'entrée du village dans un corps de ferme typique montagne. La fromagerie vous propose différents produits selon les saisons, tous du lait de vaches de race Abondance, Tarentaise et Montbéliarde : tomes de vache au lait cru, fromage blanc et lait entier. Hiver et printemps, le soir, aux heures d'ouverture possible de visite de l'étable et de la fromagerie.

▬ *L'explotació es situa a l'entrada del poblet en una granja típica de muntanya. La Fromageria us proposa diferents productes segons la temporada, que provenen de la llet de les vaques de races: + Abondance, tarentaises et Montbéliardes + amb tommes formatge a base de llet cru, formatge blanc i l'ombellí llet sencera. Hivern i primavera, la tarda en els horars d'obertura, podreu visitar l'estable i la fromageria.*

## LA GENTIANE DES PYRENEES DORRES

04 68 30 08 82 / 07 88 50 58 32  
Ouvert tous les jours  
de 17h à 19h30  
le dimanche de 14h à 19h30  
Période estivale  
tous les jours de 18h à 21h  
fermé le mercredi.



Fromagerie FLOR DE NUI FONTRABIOUSE (fromage de vache)  
04 68 30 90 26 / 06 26 31 61 97.

Fromagerie LE CALMADOU FORMIGUIERES (fromage de brebis)  
04 68 30 97 02

Fromagerie CAL ROUS PLANES (fromage de brebis)  
04 68 04 65 22

Fromagerie CAL GILLET EYNE (fromage de vache)  
06 88 47 88 73

Fromagerie LE DORMIDOU MATEMALE (fromage de chèvre)  
04 68 30 92 30 / 06 73 97 36 92



## Terre de gastronomie... les producteurs



### LE MIEL

A la fois montagnard et méditerranéen, le haut plateau de Cerdagne culmine à 1600m d'altitude. Il est réputé pour sa flore exceptionnelle, fruit de la pureté de son air et de son climat. Les abeilles sont donc primordiales pour maintenir une activité économique agricole et pour conserver notre richesse floristique.

== A l'encop de muntanya i del mediterrani, la Cerdanya culmina a 1600m d'altitud, reconegut per la seva flora i fauna d'excepció resultat de la puresa de l'aire i per el clima.

### MIEL DE CERDAGNE CAILLASTRES ESTAVAR

Chez Jane et Yves les ruches sont installées en plein cœur de la Cerdagne. Entourées de soins attentifs, elles sont installées là où les abeilles pourront trouver la flore la plus riche et la plus parfumée, loin de toute pollution. Jane et Yves vous proposent une carte de produits très variée. Vous aurez donc le choix entre du miel de montagne, de rhododendron, de romarin et bien d'autres encore.

== A la temporada d'estiu els ruscs són instal·lats al cor de la Cerdanya, cuidades amb tota l'atenció que mereixen i instal·lades en l'indret on podran gaudir de la millor flora i la més perfumada lluny de tota pol·lució. Jane i Yves ll proposen uns productes variats, an podreu escollir entre la mel de rododendre, romaní i moltes més encara.

### Jeanne et Yves RUSSILLY ESTAVAR

04 68 04 76 99  
Ouvert tous les jours  
de 17h à 19h.

Vente sur les marchés en période estivale  
Fornigüeres, Font-Romeu, Les Angles  
Sallagoues.



### MIEL DE CERDAGNE LE PRE CERDAN SAINTE LEOCADIE

Récolté à plus de 1200m d'altitude, ce miel est polyfloral, rhododendron, framboisier, ronce, trèfle blanc. Cela en fait un miel rare, d'une qualité gustative remarquable, il est très fin et subtil en bouche avec une dominante herbacée.

== Es recull a més de 1200m d'altitud aquesta mel multifloral, rododendre, gerd, esbarzers i trèvol blanc. Tot això fa que aquesta mel sigui raríssima, d'una qualitat gustativa notable, de fet és subtil en la boca amb un gust a tendència herbàcia.

### LE PRE CERDAN SAINTE LEOCADIE

04 68 30 94 06 / 06 71 26 57 32

Mireille et Philippe vous accueillent  
tous les jours  
de 9h à 20h.



Maïs aussi : MIELLERIE DU CAMBRE EYNE, Amandine Very et Aurélien Gondron  
04 68 04 01 89 / 06 71 99 33 98

### LE MATEUET DES PYRENEES LATOUR DE CAROL

Ce petit pain est fabriqué de façon artisanale. Il est élaboré à base de produits issus du territoire des Pyrénées Catalanes. Très énergétique vous pourrez l'emporter avec vous lors de vos sorties randonnées.

== Aquest petit pa és fabricat de manera artesanal, elaborat a base de productes del territori del Pirineus catalans. Energètic, el podreu emportar en totes les seves excursions.



### MATEUET DES PYRENEES LATOUR DE CAROL

04 68 30 08 15  
mateuetpyrenees@gmail.com





Terre de gastronomie...



## LA BIÈRE LYBICA LLVIA

On se désaltérerait bien avec une petite « mousse ». Mais pas n'importe laquelle : la Lybica, bière made in Cerdagne est toute recommandée ! La bière est très bonne, avec une saveur entre fruitée et amère. Bien sûr le goût est très différent par rapport à une bière traditionnelle. C'est de la bière blonde à haute fermentation, une bière de caractère !

*Uba d'alcool et dengues pour la santé. À consommer avec modération.*

*Ganes de treure's la set amb una escuma? però no amb quatevol. la lybica , la cervesa fabricada a la Cerdanya és Recomanada ! Molt bona cervesa amb un sabor afruitat i amarg. El gust és molt diferent d'una cervesa d'alta fermentació, una cervesa de caràcter.*

BIÈRE LYBICA  
LLVIA  
lybica@lybica.info  
Llivia, zone artisanale.



## LE VIN DE CAL MATEU SAINTE LEOCADIE

Fièrement juchée sur les reliefs sinués de nos montagnes roussillonaises, la vigne la plus haute d'Europe (1300m) se situe à SAINTE-LEOCADIE, au pied des contreforts de la Cerdagne. Elle porte un nom bien de chez nous : « Clos Cal Mateu ». Implantée depuis 1984, sur un sol granitique, la vigne comporte 450 souches pour trois cépages : Le Muscat à petits grains, le Chasselas, le Riesling. Depuis 1991, une récolte, plus ou moins abondante selon les années, permet chaque année de vinifier le vin de Cerdagne « Cal Mateu » désormais célèbre. Selon les millésimes, la vendange s'effectue de la fin octobre à la fin novembre.

*Uba d'alcool et dengues pour la santé. À consommer avec modération.*

*Orgulhosament encimbellat en els relleus sinuosos de les nostres muntanyes, vinya més alta d'Europa (1300m d'altitud), es situa en el poble de Santa Llocaia, als peus dels contorfors de la Cerdanya. Porta un nom d'aquí, « El Clos Cal Mateu », implantat des de l'any 1984 en una terra granítica. La vinya comporta 450 ceps de tres varietats, el Moscatell (pèts grans), el Chasselas, el Riesling. A partir de l'any 1991, s'efectuen collites més o menys abundants segons els anys que permet cada any la vinificació el vi de la Cerdanya, que s'ha fet famós. Dependent dels anys, la collita es fa per els finals d'octubre fins el final de novembre.*

CLOS DE CAL MATEU  
SAINTE LEOCADIE  
Musée de Cerdagne  
04 68 04 08 05



## Bar à vins et Tapas Nouveau

Un lieu unique...

Dans une ancienne ferme cerdane rénovée datant de 1808, découvrez la boucherie, charcuterie, traiteur Bonzom. Vous y trouverez un large choix de viandes fermières mais aussi de produits locaux et spécialités catalanes. Dans l'ancienne étable de la ferme venez déguster nos assiettes de charcuteries maison ou de fromages. Et depuis peu, goûtez et savourez les meilleurs crus du Languedoc-Roussillon autour d'une assiette de tapas !

*Uba d'alcool et dengues pour la santé. À consommer avec modération.*

Un lieu únic.

Es en una antiga granja de Cerdanya renovada en 1808 on podreu descobrir la carnisseria-xarcuteria-càtering Bonzom. Hi trobareu una gran varietat de carn de granja però també productes locals i especialitats. En l'antic estabie venir assabir els nostres plats de xarcuteria casolana o de formatges. Des de fa poc també podreu tastar i gaudir dels millors vins de Languedoc-Rousselló amb un plat de tapes.

BONZOM ET FILS  
SAILLAGOUSE

04 68 30 14 27

Bar à vin ouvert aux mêmes heures  
d'ouverture du magasin.





## Les boutiques de produits locaux



Produits marqués PARC



### L'ÉCHOPPE DES ARTISANS SAILLAGOUSE

Comme chaque année, avec l'arrivée des beaux jours et de la saison estivale, l'échoppe des artisans ouvre ses portes du 20 juin au 20 septembre de 10h à 12h30 et de 15h à 19h30. Expo-vente de produits artisanaux, point info tourisme. Produits issus de la fabrication des artisans et producteurs locaux.

Com cada any, en la temporada d'estiu, la tenda dels artesans « l'Échoppe des artisans » obre el 20 de juny fins el 20 de setembre. De les 10 fins les 12h30 i de les 15h fins les 19h30. Exposició-venta de productes artesanals, punt informació turisme. Productes de fabricació artesanal i productors locals.

### L'ÉCHOPPE DES ARTISANS

SAILLAGOUSE

04 68 04 72 89

### EPICENTRE BOURG-MADAME

«Epicentre» est une épicerie solidaire située sur la commune de Bourg-Madame. Commerce alimentaire accessible à tous, nous nous approvisionnons auprès des producteurs locaux et proposons des produits d'épicerie traditionnelle. Ouverte du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.

Epicentre és una botiga de queviures solidària de la La Guingueta d'ix, accessible per a tots. Venem productes de productors locals i proposem productes tradicionals de les botigues de queviures. Oberta del dimarts al dissabte de les 10-12h30 i de les 15h-19h.

### EPICENTRE BOURG-MADAME

04 68 30 06 98

### AH ! LA LAITERIE

#### ERR

Retrouvez en un seul endroit, à Err, « Ah ! La Laiterie » la pimpante diversité que vous offrent les producteurs locaux. Viande, charcuterie, fromages, vins, fruits, légumes, miel, pâtisserie.... Une cinquantaine d'agriculteurs vous proposent le meilleur de leurs produits en s'appuyant sur trois critères, le goût, la fraîcheur et le mode de production et transformation. Ce commerce de proximité génère une consommation « responsable » qui respecte les saisons, l'environnement, favorise l'économie circulaire, le développement durable et, certainement le plus important, préserve l'avenir de nos agriculteurs.

Tot en un mateix lloc a Err, ah la llatèria us proposa tota la diversitat dels productes locals que sigui com carxuteria, formatges, vins, fruites, llegums, mel, pastisseria... una cinquantena d'agricultors us presenten els seus millors productes seleccionats amb tres criteris: el gust, la frescor i el mètode de fabricació i de transformació. Aquest comerç de proximitat genera una consumició responsable, que respecta les temporades, el medi-ambient i afavoreix l'economia circular, el desenvolupament sostenible i segurament el més important preservar l'esclavitud dels nostres agricultors.

### AH ! LA LAITERIE

#### ERR

04 68 04 94 71 / 06 16 32 64 13  
09h30 à 12h30 et de 15h à 19h



### BIOVIDA SAILLAGOUSE

Ouverture fin juin 2015 d'un magasin bio dans la zone artisanale de Saillagouse. Fruits et légumes, rayon frais, épicerie, vrac, hygiène, cosmétique, compléments alimentaires...

Produit  
du terroir

Terre de gastronomie... Sours de marchés  
Foires...



## LES FÊTES DES PRODUCTEURS



- 19 juillet : concours des chiens de bergers à Osséja
- 13 août : fête du pain à Palau de Cerdagne
- 10 et 11 octobre : fête de la patate à Matemale
- 17 et 18 octobre : foire internationale du cheval à Ur
- 23 et 24 octobre : foire au gras de Bourg-Madame

## LES MARCHES DE NOËL



- Les 28 et 29 novembre :  
Marché de Noël à Palau de Cerdagne
- Les 5 et 6 décembre :  
Marché de Noël à Saillagouse
- Noël des artisans d'art et produits du terroir à Osséja
- 18, 19 et 20 décembre :  
Salon gourmand de Noël de Bourg-Madame
- Le 23 décembre :  
Marché de Noël à Formigüères
- 24 Décembre :  
marché de Noël à Bolquère/Pyrénées 2000



## JOURS DE MARCHÉS



- Lundi :**  
BOLQUÈRE / PYRÉNÉES 2000 en matinée : uniquement saisons été - hiver
- Mardi :**  
LES ANGLÉS Avenue de Mont-Louis en matinée (le + : marché avec producteurs locaux)  
EYNE Centre du village en période estivale. (le + : marché avec producteurs locaux)
- Mercredi :**  
ODELLO Place de la République en matinée (juillet et août) (le + : marché avec producteurs locaux)  
ERR Place St Génis en matinée (du 15 juin au 15 septembre)
- SAILLAGOUSE** Devant la mairie en matinée (le + : producteurs locaux)  
FONT-ROMEU Esplanade des Comtes de Cerdagne. (marché d'hiver du 23 déc au 31 mar)
- Jeudi :**  
OSSÉJA Centre du village en matinée (le + : marché avec producteurs locaux)  
MONT-LOUIS Place de Régie en matinée : (du 15 juin au 15 septembre)  
BOURG-MADAME Devant la mairie (en saison estivale).
- Vendredi :**  
FONT-ROMEU Rue Maillo (juillet et août) en matinée (le + : marché avec producteurs locaux)
- Samedi :**  
FORMIGÜÈRES Centre du village en matinée (le + : marché des producteurs de Pays)
- Dimanche :**  
SAILLAGOUSE Devant la mairie en matinée (le + : marché des producteurs de Pays en été)  
ERR Place St Génis en matinée





Terre de gastronomie... pour les gourmets



Guide des Toques Blanches du Roussillon  
disponible dans les Offices de Tourisme et points infos

## LES TOQUES BLANCHES

Depuis 2003, sous le label Toques Blanches du Roussillon, une quarantaine de chefs cuisiniers, réunis en association, dynamisent l'art culinaire du département le plus au Sud de la France. Ces chefs puisent tous leur inspiration dans la terre catalane aux multiples visages. De la Méditerranée, aux plaines et jusqu'aux hauts sommets pyrénéens, leur cuisine est riche de contrastes et de saveurs originales. Nous avons le privilège d'en avoir deux sur notre territoire.

Des del 2003 amb la denominació «les toques blanques del Roussillon», quaranta chefs cuinats s'han jurat en una associació que dinamitza l'art culinari de la comarca més al sud de França. Aquests chefs s'inspiren de la terra catalana i de les seves múltiples cares. Del mediterrani a la plana fins els cims pirinencs més alts, la seva cuina és rica de contrastes i de sabors originals. Les dos toques blanques del territori componen al llarg de les estacions i sublimen els productes del nostre territori.



Plus d'adresses

## HÔTEL RESTAURANT PLANES ET PLANOTEL SAILLAGOUSE

Quatrième génération, les frères Planes, en cette maison plus que centenaire classée trois étoiles, offrent une cuisine généreuse et sincère. Leur savoir-faire s'exprime dans les différentes gammes : menus et carte. Terriblement accueillante, la salle de bois et pierre ouvrant sur un petit patio, la "Vieille Maison Cerdane" sert une cuisine aux influences Catalanes, riche et variée, basée sur les produits locaux et les spécialités Maison.

Quelques unes de ses spécialités :  
Caneton aux raisins (spécialités maison depuis 50 ans)  
Pied de porc désossé farci au foie gras et cépes, compotée d'oignons  
Tarte chaude aux pommes, sauce caramel et glace à la pomme,  
Soufflé à l'orange, Omelette norvégienne.

Tout guide des Toques Blanches du Roussillon



## RESTAURANT

### PLANES SAILLAGOUSE

04 68 04 72 08  
hotelpianes@wanadoo.fr  
www.planotel.fr

Restaurant  
des PAF



## RESTAURANT LA CHAUMIERE FONT-ROMEU

Dans ce restaurant au décor rustique et à l'ambiance le montagne, le patron a installé une cave à jambons qui recèle de vraies merveilles. La patronne vous accueille de la plus belle des façons, valla qui en dit long sur leur amour des produits et du travail bien fait...Mets catalans, délicieuses tapas...et bodega sur la terrasse !

Tout guide des Toques Blanches du Roussillon

## LA CHAUMIERE

FONT-ROMEU  
04 68 30 04 40



## L'ATELIER DE FABIEN ARMISEN PATISserie FINE - SALON DE THE BOURG-MADAME

Une pâtisserie fine qui vous fera découvrir des produits d'exception. Vous y trouverez macarons, entremets, gâteaux individuels et des grands classiques comme le Saint-Honoré, tout ça fabriqué avec des produits haut de gamme! Fabien Armisen prône la qualité au travers de produits fins. A consommer sur place ou à emporter.

Nouveau

L'ATELIER  
BOURG-MADAME  
04 68 30 33 83





# Terre de gastronomie... Les restaurants



## BOURG-MADAME

**LA FLAMBEE** Cuisine traditionnelle, spécialités catalanes.

04 68 04 64 99

**LE CATALAN** Snack, spécialités catalanes.

04 68 04 53 13

**RESTAURANT DE LA PLACETA** Snack, tapas, menu du jour.

06 86 45 19 80

**PIZZA BOURG** Pizzas, paninis, snack.

07 89 71 21 41

**CHEZ RITON** Pizzas à emporter.

## ENVEITG

**LE PANIER D'ARMELLE** Pizzeria, snack.

04 68 04 13 26

**LE BISTROT DE LA GARE** Snack, plat du jour, pizzas sur place et à emporter

06 71 02 78 25

**LE MIRASOL** une table aux saveurs locales, bar à cocktails.

04 68 04 29 25

## ESTAVAR

**SNACK BAR LES JARDINS D'ESTAVAR** Bar, snack, cuisine traditionnelle, soirée à thème sur réservation.

04 68 04 85 35

## ANGOUSTRINE

**CAL XANDERA** Spécialités catalanes et marocaines.

04 68 04 61 67 [www.calxandera.com](http://www.calxandera.com)

**RESTAURANT LES BONES HORES** Grillades au feu de bois, spécialités catalanes.

Loc des Bouillouses

04 68 04 24 22 [www.boneshores.com](http://www.boneshores.com)

**RESTAURANT LE RELAIS DU BELLOCH** Spécialités catalanes.

04 68 30 07 24 [www.relais-du-belloch.com](http://www.relais-du-belloch.com)

## DORRES

**RESTAURANT MARTY** Cuisine traditionnelle et spécialités catalanes.

04 68 30 07 52 [www.hotelmarty.com](http://www.hotelmarty.com)

## EGAT

**RESTAURANT L'ETOILE** restaurant traditionnel.

04 34 52 97 61 ou 06 61 34 91 54

## ERR

**EL PRADET** Cuisine traditionnelle, snack.

04 68 30 04 95

**SNACK DE LA PISCINE** Snack, cuisine traditionnelle.

04 68 04 77 59

## LATOURE DE CAROL

**CHEZ VINCENT** Pizzeria, snack, Pizza à emporter

**AUBERGE CATALANE** Cuisine traditionnelle, spécialités catalanes.

04 68 04 41 63 [www.aubergecatalane.fr](http://www.aubergecatalane.fr)



# Terre de gastronomie... Les restaurants



## OSSEJA

**CAFE DE FRANCE** Bar, snack, plats du jour et plats catalan.  
04 68 30 32 29

**RESTAURANT DU LAC** Cuisine traditionnelle, spécialités catalanes.  
04 68 04 21 88 [www.hotelrestaurant-du-lac.fr](http://www.hotelrestaurant-du-lac.fr)

**CHEZ MARIE** Pizzeria, snack. Pizzas à emporter, plats du jour.  
04 34 52 91 54

## SAILLAGOUSE

**RESTAURANT PLANES** Côté Brasserie avec menu du jour, et côté cuisine traditionnelle gastronomique, spécialités catalanes.

04 68 04 72 08 [www.bienvenuechezplanes.com](http://www.bienvenuechezplanes.com)

**LE CRAPAHUTEUR** Cuisine traditionnelle, spécialités catalanes.  
04 68 04 72 07

**AU MATIN CALME** Cuisine coréenne.  
06 63 24 82 63

**EL PLANXOT** Cuisine italienne, Pizza.

06 84 42 23 63

**LE CHALET DES PIZZAS** Snack, pizzeria. Pizzas à emporter  
04 68 04 11 60

## UR

**LE BISTROT DE LA PLACE** Cuisine traditionnelle, pizzeria. Pizzas à emporter  
04 68 90 56 93

## LLO

**LES JARDINS D'ALIONE** Snack, spécialités catalanes.  
06 03 17 62 72

## PALAU DE CERDAGNE

**L'ESTAMINET** Cuisine traditionnelle, pizzeria, snack. Pizzas à emporter  
04 68 04 69 37

## PORTA

**L'EXPRESS** Snack, restauration rapide.  
04 68 04 01 15

**L'AUBERGE DE PORTA** Cuisine traditionnelle, carte saison, spécialités  
04 68 04 57 16

## PORTE-PUYMORENS

**LE CASTEL IZARD** Cuisine traditionnelle, spécialités catalanes.  
04 68 04 82 02

**LA TRAMONTANE** Eté / hiver cuisine traditionnelle, snack.  
04 68 04 89 70

**LA VIGNOLE** Au pied des pistes l'hiver. Snack, et plats du jour.  
04 68 04 90 95

**LE SNACK DE THIBAUT** Dans la vallée de Font Vive, en période estivale.  
Snack, restauration rapide, carte de salades.  
06 79 27 58 16

**LES CARUNES** Uniquement en hiver. Restauration rapide.  
04 68 04 89 70

## VALCEBOLLERE

**L'AUBERGE DES ECUREUILS** Crêperie, Restauration gastronomique raffinée.  
04 68 04 52 03 [www.aubergeecureuls.com](http://www.aubergeecureuls.com)



Terre de gastronomie... Quelques livres



## LA CUISINE DES PYRENEES CATALANES PAR ELIANE THIBAUT-COMELADE

Eliane Thibaut-Comelade, grande spécialiste de la cuisine catalane, s'est lancée cette fois, à la recherche des recettes traditionnelles de la montagne. Elle a parcouru la Cerdagne, le Capcir et l'Andorre, d'auberge en masia comme au hasard des rencontres chez l'habitant... Au terme de ce travail passionné, elle nous offre près de 400 recettes à l'identité forte... Un livre à s'offrir ou à offrir !!



*La Eliane Thibaut-Comelade és un gran especialista de la cuina Catalana . ha decidit aquest cop d'anar a la recerca de receptes tradicionals de muntanya. Després de recorre tota la Cerdanya, el Capcir i l'Andorra, les albergues, masies, i també al azar de trobades amb habitants. Al final d'aquest treball apassionant, ens ofereix més de 400 receptes amb una forta identitat , un llibre a regalar-se i a regalar.*



## GIBIERS DE MONTAGNE CUISINE & SAVEURS PAR JEAN-LUC PLANES

Le premier livre consacré exclusivement à la cuisine du gibier de montagne. Un choix judicieux de recettes traditionnelles et originales pour cuisiner les hôtes de nos montagnes (sards, coqs de bruyère, lièvres variables, perdrix des neiges...). Montagnard averti, et cuisinier de renom, Jean-Luc Planes allie dans cet ouvrage ses deux passions : la cuisine et la chasse.

*Primer llibre dedicat exclusivament a la cuina dels animals de caça de muntanya, amb unes receptes tradicionals i originals per cuinar els hostes de les nostres muntanyes (cabres pirinenques, galls de bosc, llebres, perdus blancsques). Muntanyès aficionat i cuiner de renom, Jean-Luc Planes, ha reunit en aquest llibre les seves dues passions, la cuina i la caça.*



## LES PRODUITS SAUVAGES / LES LEGUMES ET LES FRUITS SAVOIRS ET SAVEURS DES PYRÉNÉES CATALANES

La permanence des traditions, le désir d'élever et de cultiver là où l'altitude et le climat compliquent considérablement le labeur agricole, l'envie de préserver, de prolonger et de transmettre, le besoin de perpétuer les gestes du passé dans les étables, en estives, dans les champs et les potagers, la fierté enfin d'être Catalan, Pyrénéen et montagnard, tout cela transpire à chaque phrase . jusqu'à brosser par ricochet un portrait fidèle de ceux qui peuplent ce territoire...

*Aquest llibre relata la continuïtat de les tradicions, el desig de criar i cultivar, allà on l'altitud i el clima fan les coses més complicades per el treball agrícola. Aspira a preservar, perllongar, i a transmetre la necessitat de perpetuar els gèstes del passat que sigui en els estables o en la transhumància, en els camps, i els horts amb l'orgull de ser català, pirinenc, i muntanyès. Obra que ofereix un retrat fidel dels habitants d'aquest territori.*



## Terre de gastronomie... Quelques recettes

### LE TRINXAT DE CERDAGNE

**Ingredients pour 4 personnes:** 1 beau chou frisé ou chou vert, pommes de terre (il faut toujours un peu plus de chou que de pommes de terre, par exemple 800 g de chou pour 500 de pommes de terre) Huile, 4 tranches de ventrèche ou de lard, les "rostes" sel et poivre.

Effeuilier le chou, retirer les premières feuilles ainsi que les nervures principales si elles sont trop dures. Faire cuire les feuilles de chou dans un grand volume d'eau salée et bouillante, au bout de 5 à 10 minutes, changer l'eau et ajouter les pommes de terre. Quand les légumes sont bien cuits, les égoutter. Déposer dans un plat, le chou et les pommes de terre, saler, poivrer et les écraser grossièrement avec une fourchette.

Dans une grande poêle à large bord, faire frire les tranches de ventrèche, de lard (les rostes), bien les faire rousir des deux côtés (elles doivent être craquantes) et les retirer. Dans l'huile très chaude, saisir le mélange de chou et de pommes de terre, lui donner la forme d'une grosse galette. Ne pas remuer mois au bout de quelques minutes la retourner (à l'aide d'un plat comme il s'agissait d'une omelette). Poser sur le haut les rostes cuites en attendant la fin de la cuisson. Les deux faces doivent être un peu rousses et craquantes. Servir très chaud !



### L'ESCALIVADE DE LEGUMES

**Ingredients pour 4 personnes :** 200g de tomates, 250g d'aubergines, 300g de courgettes, 300g de poivrons rouges, 250g de poivrons verts, 250g de poivrons jaunes, 40g d'oignons, 20g de ciboulette, 4 gousses d'ail, 40g d'échalotes, du 5 baies, du thym et du laurier.

**Préparation :** laver et éplucher les légumes. Couper les aubergines et les courgettes en courtes lanières, les tomates et les oignons en rondelles, évider et égréner les poivrons, les couper en grosses lanières. Déposer le tout dans un plat et mettre à rôtir au four à 90° pendant 60 mn. Arroser pendant la cuisson. Débarasser les poivrons de leur peau. Mettre en marinade les légumes cuits avec environ 2 cl de vinaigre de Banyuls. Présenter une assiette arrosant avec de l'huile d'olive parfumée d'ail et de thym, passer de 5 baies.

L'escalivade peut se déguster froide ou en entrée chaude pour accompagner l'agneau des Pyrénées.

**Idée :** en entrée froide, vous pouvez servir l'escalivade avec des anchois de Collioure et du pain de campagne grillé frotté d'ail et de tomate.



### LA CREME CATALANE

**Ingredients pour 4 personnes :** 1/2 litre de lait, 75g de sucre semoule, 2 jaunes d'œuf, 1 œuf entier, 1 cuillère à soupe de maizena et de farine, 1 écorce de canelle, 1 bâton de vanille, 1/4 de zeste d'orange et de citron.

**Préparation :** porter le lait à ébullition. Retirer du feu et ajouter la canelle, la vanille et les zestes et laisser infuser jusqu'à complet refroidissement du lait.

Travailler l'œuf, les 2 jaunes, le sucre, la farine et la maizena puis verser dessus le lait après en avoir retiré les éléments aromatiques. Faire cuire sur feu très doux en remuant jusqu'à épaississement (10mn environ). Répartir la crème dans des ramequins et mettre au frais.

Au moment de servir, saupoudrer chaque ramequin de sucre semoule, puis porter sur le sucre un fer préalablement chauffé au rouge pour le caraméliser. Le contraste entre la crème froide et le caramel chaud et croustillant rend ce dessert délicieux.



ANGOUSTRINE - BOURG-MADAME - DORRES - EGAT - ENVEIG - ERR - ESTAVAR - LATOUR DE CAROL - LLO NAHUJA - OSSEJA - PALAU DE CERDAGNE - PORTA - PORTE-PUYMORENS - SAILLAGOUSE - SAINTE-LECADIE TARGASSONNE - UR - VALCEBOLLERE



Découvrez la série de brochures thématiques dans les offices et points infos et en version téléchargeable sur notre site internet

Office de tourisme Communautaire

"Pyrénées-Cerdagne"

1 place del Roser 66800 SAILLAGOUSE

04 68 04 15 47



**réserve  
en ligne**

hôtels - campings - locations

[www.pyrenees-cerdagne.com](http://www.pyrenees-cerdagne.com)



Conception et réalisation: Office de Tourisme Communautaire "Pyrénées-Cerdagne"

Une Terre de Gastronomie...

credit photos: F.BERLIC / S.BURKHARDT

