



Route des Fromages

Du producteur fermier à l'artisan au savoir-faire plus que centenaire, le fromage fait partie à part entière des traditions culinaires et culturelles de l'Ariège et du Berguedà.

Découvrez et dégustez les incontournables Bethmale, Garrotxa, Carrat... Sans oublier les tommes et crottins des petits producteurs fermiers de nos montagnes.



Pour plus d'info,
cliquez sur
les numéros

| | | |
|----|-----------------------------------|--------|
| 1 | Relais Montagnard d'Orlu | page 4 |
| 2 | Restaurant Saveurs du Manoir | page 4 |
| 3 | Hôtel Manoir d'Agnès | page 4 |
| 4 | La Table d'Azimuth | page 4 |
| 5 | Restaurant La Barguillère | page 4 |
| 6 | Abbaye Notre Dame du Pesquié | page 4 |
| 7 | Chèvrerie de Mondely | page 5 |
| 8 | Étape gourmande Enso de Marichott | page 5 |
| 9 | Ferme de la Baure | page 5 |
| 10 | L'Auberge d'Antan | page 5 |
| 11 | Festival "Autrefois le Couserans" | page 5 |
| 12 | Foire "Ariège en Bio" | page 5 |
| 13 | Hôtel Restaurant Horizon 117 | page 6 |
| 14 | Ferme Le Pourteres | page 6 |
| 15 | Fromagerie de la Core | page 6 |
| 16 | Refuge Les Estagnous | page 6 |
| 17 | Ferme d'Edith Burhenne | page 6 |

ARIÈGE-PYRÉNÉES

A

B

C

D

5

6

7

8

vers
La Seu D'urgell
Puigcerdà
Andorre
Ariège

19 20
Borredà

18
Gironella

vers
Barcelone

Pour plus d'info,
cliquez sur
les numéros

| | | |
|----|------------------------------|--------|
| 18 | Fromatge Blancafort | page 7 |
| 19 | Fromatge Bauma | page 7 |
| 20 | Mostra de Fromatges artesans | page 7 |

BERGUEDÀ

1



AU RELAIS MONTAGNARD D'ORLU, Gîte d'étape

2 routes des Forges – 09110 Orлу

Marie-Ange QUIGNON – Tél. : +33 (0)5 61 64 61 88

www.aurelaimontagnard.com

Dans un cadre verdoyant et authentique, un accueil chaleureux pour passer un bon moment et découvrir les coutumes culinaires telle que la dégustation de fromages ariégeois, la tomme au lait cru.



2



RESTAURANT SAVEURS DU MANOIR

2 rue Saint-Roch – 09400 Tarascon-sur-Ariège

Jean CARZOLA – Tél. : +33 (0)5 61 64 76 93

www.manoiragnes.com

Jean vous propose une cuisine généreuse et soignée en privilégiant des produits de qualité des producteurs locaux. Spécialité : "Plateau de fromage ariégeois".



3



HOTEL MANOIR D'AGNES

2 rue Saint-Roch – 09400 Tarascon-sur-Ariège

Philippe HUERTAS – Tél. : +33 (0)5 61 02 32 81

www.manoiragnes.com

Cet établissement de charme et de caractère au style "demeure anglaise" allie charme, tradition et modernité.

Tous les éléments sont réunis pour faire de votre séjour un moment d'exception.

© C. CRASSOUS



4



LA TABLE D'AZIMUTH – Résidence de Tourisme

8 rue de la Rivière – 09400 Mercus-Garrabet

Elodie WEYDERT – Tél. : +33 (0)9 77 50 37 21

www.ariège-azimuth.com

Elodie vous fait découvrir des mélanges de saveurs originiaux autour des produits de saison. Spécialité : "Trio de fromages ariégeois. Tartine ariégeoise". Location de maisons en bois et en pierre, 100 % plaisir, 100 % nature.

5



BAR HOTEL RESTAURANT LA BARGUILLERE

Le Village – 09000 St-Pierre-de-Rivière

Anne LANDES – Tél. : +33 (0)5 61 65 14 02

contact@barguillere.fr

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

Produits régionaux et spécialités méditerranéennes. Spécialités "Planche de fromages d'ici".



6



L'ABBAYE NOTRE DAME DU PESQUIE

Le Pesquié – 09000 Serres-sur-Arget

Tél. : +33 (0)5 61 02 97 55

Les moniales de l'abbaye Notre-Dame du Pesquié vivent des produits de l'exploitation agricole dont la fabrication du fromage de vache (La Tomme du Pesquié, Le Saint Paterne).

Point de vente.



7



CHEVRERIE DE MONDELY

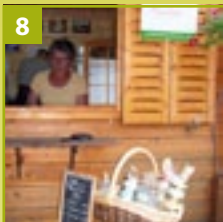
Le Pla de la Borde – 09240 La Bastide-de-Sérou
 Famille WYON – Tél. : +33 (0)5 61 64 54 06



ismael.wyon@club-internet.fr

Production de fromage fermier (Tomme et crottins de chèvre bio). Découverte de l'élevage de chèvre et visite de la fromagerie. La famille Wyon vous dévoilera tous les mystères de la fabrication et de l'affinage.

8



ETAPE GOURMANDE – ENSO DE MARICHOTT

Ségalas – 09240 Durban-sur-Arize
 J. PASCAL et J-L BASSIERE – Tél. : +33(0)5 61 02 81 53

www.ariègefoiegras.com

Le goût authentique des produits ariégeois à travers une restauration rapide sur place ou en balade. Accessible par l'aire de stationnement de Ségalas. Spécialité "Tartine fermière et ariégeoise".



9



LA FERME DE LA BAURE

La Baure – 09420 Lescure
 A. SOUCASSE – Tél. : +33 (0)5 61 04 49 32/ 06 83 31 32 34

alain.soucassee09@orange.fr

Elevage de bovins laitiers : lait cru, crème fraîche, fromage frais, faisselle ... Visite sur rendez-vous : la conduite du troupeau de veaux à l'étable, la traite... Dégustation de chocolat au lait maison.

© H. Kann



10



L'AUBERGE D'ANTAN – Château de Beaugard

Avenue de la résistance – 09200 Saint-Girons
 Paul FONTVIEILLE

Tél. : +33 (0)5 61 66 66 64

www.chateaubeaugard.net

Dans ce décor des auberges d'autrefois, Paul cultive le savoir faire de nos grands-mères. Spécialité : plateau de fromage ariégeois de chez Gilbert.



11



FESTIVAL "AUTREFOIS LE COUSERANS"

Saint-Girons, du 30 juillet au 1^{er} août 2010
 O.T. de St Girons – Tél. : +33 (0)5 61 96 26 60

www.autrefois-le-couserans.com

Tradition en Couserans avec défilés folkloriques, marché artisanal, vieux métiers, ferme Concours national de la Tomme des Pyrénées au lait cru et initiation à la dégustation au sein du marché gourmand.

© Syndicat Mixte du P.V.A. Pyrénées-Ariégeoises



12



FOIRE AUX PRODUITS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

"ARIEGE EN BIO" – Saint-Lizier, le 10 octobre 2010
 O.T. de Saint-Lizier – Tél. : +33 (0)5 61 96 77 77

www.st-lizier.fr

Dans la Cité de Saint-Lizier, les Bios d'Ariège (Civam Bio 09) vous proposent : un marché aux produits issus de l'agriculture biologique, la bio-construction, conférences et animations, restauration bio.





13



© Eléphant

HOTEL RESTAURANT HORIZON 117

Route de Toulouse – 09190 Lorp Senteraille

Famille PUECH – Tél. : +33 (0)5 61 66 26 80

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 avec une sélection de fromages du pays ariégeois.



14



LA FERME LE POURTERES

Les Piassères – 09800 Augirein

Wolfgang BENDICK – Tél. : +33 (0)5 61 96 12 43

<http://le.pourteres.free.fr/>

Production de fromage fermier (Tommes de vache bio) à déguster directement à la ferme.

Possibilité d'assister le soir à la traite.

Gîtes ruraux : 5 places et 4 places.



15



FROMAGERIE DE LA CORE

Samortein – 09800 Bethmale

Sylvie DOMENC

Tél. : +33 (0)5 61 04 05 55 / 06 88 24 69 93

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.



16



LES ESTAGNOUS – Refuge de Montagne

09800 Les Bordes-sur-Lez

M. TRIOLET/M. AMIEL

Tél. : +33(0)5 61 96 76 22 / 06 83 55 28 43

www.ariège.com/refuge-estagnous/

Au pied du Mont Valier dans le Couserans, cuisine traditionnelle faite à base de produits ariégeois.

Spécialité : "Assiette de fromages ariégeois"



17



LA FERME D'EDITH BURHENNE

Hameau Rouge – 09200 Riverenert

Edith BURHENNE – Tél. : +33 (0)5 61 66 46 33

Fromage fermier de brebis.

Découvrez par un sentier de randonnée le pacage des brebis, puis la traite en fin d'après-midi et la fromagerie.

Tonte des brebis en mai.

Visite sur rendez-vous.

ASSOCIATION DE FROMAGERS FERMIS ET ARTISANAUX DES PYRÉNÉES

32 av. du Général-de-Gaulle – 09000 FOIX

Nicolas LUCET – Tél. : +33 (0)5 61 02 14 19

Lucet.affap@apem.asso.fr

L'AFFAP couvre la zone de montagne des Pyrénées. Les producteurs ou artisans adhérents fabriquent exclusivement du fromage au lait cru.





18



FORMATGE BLANCAFORT

Casa Manudells – 08680 Gironella
Llorenç MUGURUZA – Tél. : (0034)938250161

jlmugu@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.

19



FORMATGE BAUMA

La Solana – 08619 Borreda
Toni CHUECA – Tél. : (0034)938239064

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".

20



IIA. MOSTRA DE FORMATGES ARTESANS DE CATALUNYA

Borredà, les 11 et 12 septembre 2010

Mairie de Borredà – Tél. : 938239151

www.borreda.net

Dégustation et vente de fromages artisanaux de toute la Catalogne. Animations valorisant la culture autour du fromage. Ateliers pour les enfants et pour les adultes.



Ariège Pyrénées



Routes touristiques
Rutes turístiques

Berguedà



*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.*