



valleesdegavarnie.com f @

2023 • 24

Guide Gourmand



VALLÉES DE GAVARNIE

PYRÉNÉES

Édito

Une cuillère de savoir-faire, une fourchette de produits locaux, une grande louche du bon air des montagnes et une marmite d'amour, voilà comment obtenir la délicieuse saveur des Pyrénées. Des artisans aux restaurateurs en passant par les éleveurs, ils sont tous les fervents représentants de leur patrimoine culinaire local hérité de leurs ancêtres. De mains en mains le goût du terroir ne cesse de se bonifier pour atteindre des sommets. Alors, que ce soit au restaurant autour d'une bonne garbure, ou à la maison au travers des bons produits ramenés du marché ou de chez les producteurs, laissez-vous charmer par le goût authentique et inimitable des Pyrénées.

A spoonful of know-how, a handful of local products, a large ladle of fresh mountain air and a cooking pot filled with love, this is how you harness the delicious flavour of the Pyrenees. Be it artisans or restaurateurs and farmers, they are all fervent supporters of their local culinary heritage, passed down from generation to generation. From hand to hand, the taste of the local area continues to improve and reach new heights. So, whether you are in a restaurant having a hearty "Garbure", or at home using quality products bought at the market or from local producers, enjoy the charm of the authentic and inimitable taste of the Pyrenees.

Una cucharada de saber hacer, un tenedor de productos de la tierra, un gran cucharón de aire puro de montaña y una olla de amor, así se obtiene el delicioso sabor de los Pirineos. Artesanos, restauradores y criadores, todos ellos son fervientes representantes de la herencia culinaria local recibida de sus antepasados. De mano en mano, el sabor local continúa mejorando para alcanzar nuevas cotas. Así, ya sea en el restaurante alrededor de una buena "Garbure", o en casa disfrutando de los buenos productos traídos del mercado o de agricultores locales, déjese seducir por el auténtico e inimitable sabor de los Pirineos.



Guide Gourmand

Sommaire

Carte du territoire <i>Mapa del territorio / Map of the area</i>	05
Restaurants & Bars <i>Restaurantes y Bares / Restaurants and Bars</i>	06
Bars & Salons de thé <i>Bares y Salones de té / Bars and Tea rooms</i>	16
Produits du terroir <i>Productos locales / Local products</i>	18
Visite chez nos producteurs <i>Visit our producers / Visita nuestros productores</i>	26
Marchés <i>Mercados / Markets</i>	34

©Crédits photos :

Agence Touristique des Vallées de Gavarnie - Manon Vallin
Adobe Stock - Koheguraa - igor_kell ; Tristan Buchot ; Antoine Garcia ;
hors photos prestataires.

©Création graphique et contenu éditorial :

Agence Touristique des Vallées de Gavarnie.

Tarifs à titre indicatif et informations non contractuelles
pouvant être soumises à modification.

Légende

 **À emporter**
Para llevar / To take away

 **Parking privé**
Parking privado / Private parking

 **Accès Personnes à Mobilité Réduite (auto-déclaration)**
Acceso para personas con discapacidad / Disabled access

 **Animaux acceptés**
Animales aceptados / Animals accepted

 **Service en terrasse**
Servicio en terraza / Terrace service

 **VALLÉE D'ARGELÈS-GAZOST** **VAL D'AZUN** **GAVARNIE-GÈDRE**
VALLÉE DE BARÈGES - TOURMALET **VALLÉE DE LUZ**

 **Logis de France** : restaurants avec une qualité de confort moderne, travaillant en circuits courts et avec des producteurs locaux une cuisine d'inspiration régionale, une restauration faite maison à base de produits locaux et de saison.

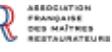
 La marque **HaPy Saveurs** met en valeur les produits emblématiques des Hautes-Pyrénées dans la filière alimentaire et agroalimentaire.

 La marque **Esprit Parc national** est le garant des bonnes pratiques des producteurs et prestataires bénéficiaires, engagés dans la préservation et la promotion de leur territoire. Elle garantit un mode de production responsable et écologique, une origine locale et l'authenticité des produits proposés.

 Le label **Bistrot de Pays** soutient les bistrotiers indépendants dans la découverte des richesses cachées du terroir et des villages, la convivialité, l'authenticité et la solidarité.

 **Bienvenue à la ferme** : charte éthique des agriculteurs qui s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

 **Relais motards** : sélection d'établissements qui appliquent la charte d'accueil du motard et sa moto.

 **Maître restaurateur de France** : le seul titre délivré par l'État pour la restauration Française. Ce label mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité et saisonnalité des produits.

 **Tables et auberges de France** : partez à la visite de restaurants gastronomiques et d'artisans producteurs locaux.

 Entrez dans le monde vivant de l'artisanat culinaire de qualité

La marque **Qualité Tourisme™** est la seule marque d'État attribuée aux professionnels du tourisme pour la qualité de leur accueil et de leurs prestations.

 L'établissement est engagé dans une démarche qualité reconnue par l'État et a obtenu la marque nationale **QUALITÉ TOURISME™** pour une ou plusieurs de ses activités.

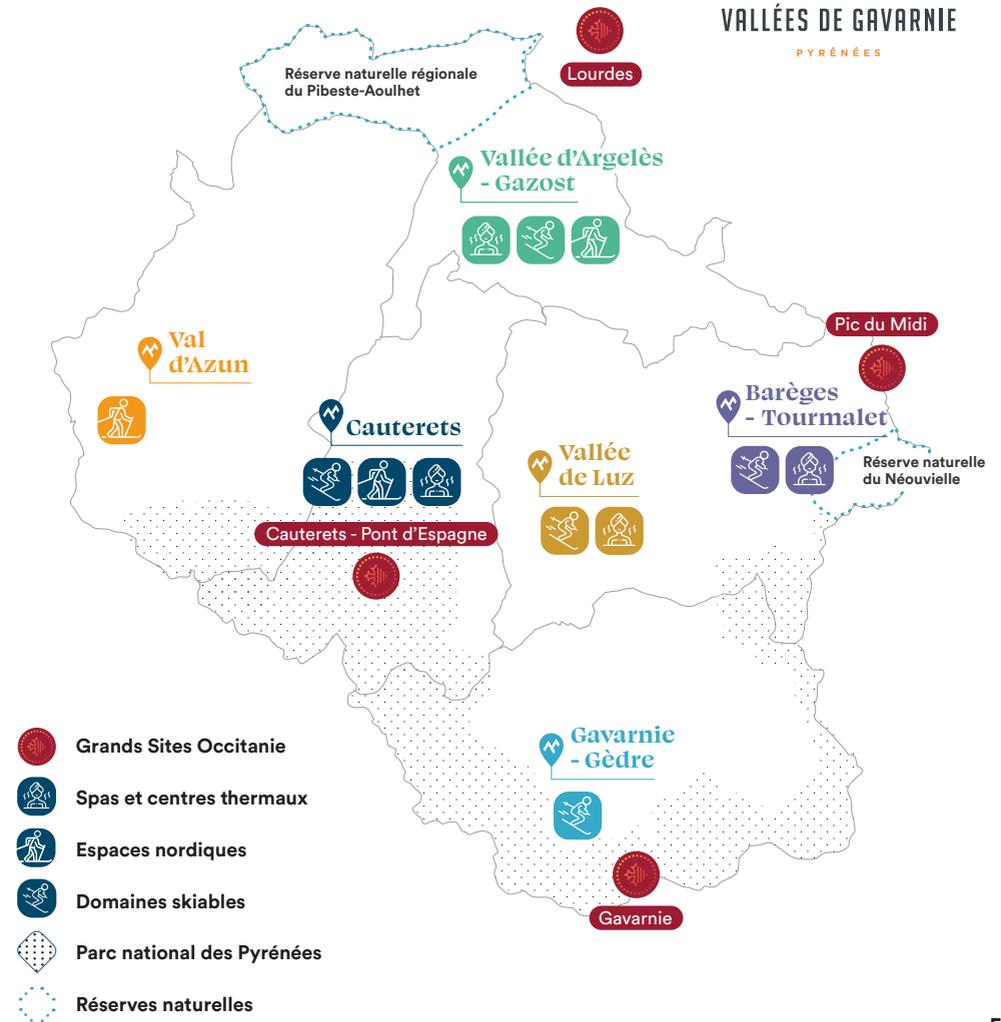


Carte du territoire

MAPA DEL TERRITORIO | MAP OF THE AREA



VALLÉES DE GAVARNIE
PYRÉNÉES



Restaurants / Bars

RESTAURANTES / BARES | RESTAURANTS / BARS

AUBERGE LE CABALIROS



16 rue de l'église
 ARGENZANS-AVANT
 ☎ +33 (0)5 62 97 04 31

Menu adulte 35€
 Menu enfant 12€

À la carte de 8€ à 30€



Cuisine traditionnelle.
 Fermeture hebdomadaire : lundi, mardi, mercredi.
 Restaurant ouvert du 03/02 au 30/10.



CHEZ ELZA - LE CAFÉ DU STADE



68 avenue Robert Coll
 ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 91 17 67

Menu adulte de 16€ à 22€
 Menu enfant de 4.50€ à 9.50€

Formule de 11.50€ à 16€

Spécialités portugaises et brésiliennes.
 Fermeture hebdomadaire : lundi et dimanche soir.

CHEZ PIERRE D'AGOS



5 avenue du Lavedan
 AGOS-VIDALOS
 ☎ +33 (0)5 62 97 05 07

Menu adulte de 24.50€ à 36€

Formule 15€



Cuisine traditionnelle.
 Fermeture hebdomadaire : ouvert tous les jours.

DES PETITS POIS SONT ROUGES



44 avenue des Pyrénées
 ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 97 01 26

Menu enfant 12.50€
 Plat du jour 16€

Formule de 19€ à 52.50€
 À la carte de 12€ à 26€



Cuisine traditionnelle.
 Fermeture hebdomadaire : mercredi.

LA FORGE



3 place du Foirail
 ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 97 52 55

Menu enfant 9€

À la carte de 9€ à 23€

Crêperie, pizzeria, cuisine traditionnelle. En hiver raclettes et fondues.
 Fermeture hebdomadaire : mardi et mercredi.
 Fermeture en juillet et août : mardi et mercredi midi.

LA HOURNÈRE



Camping Soleil du Pibeste
 16 avenue du Lavedan
 AGOS-VIDALOS
 ☎ +33 (0)6 72 32 17 04

À la carte de 9€ à 25€

Cuisine traditionnelle, végétarienne et vegan, raclettes.
 Ouverture : tous les soirs du 01/06 au 31/08.

LA TABLE D'AYZI



5 rue Pasteur
 ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 94 56 21

Menu adulte de 13 à 35€
 Menu enfant 10€

Plat du jour 10€

Formule 14€

À la carte de 10€ à 58€

Cuisine traditionnelle / Produits de la ferme.
 Fermeture hebdomadaire : dimanche.

LE BISTROT DE L'ABBAYE



16 place du Trey
 SAINT-SAVIN
 ☎ +33 (0)5 36 30 03 65

Formule 15€

À la carte de 7€ à 25€



Cuisine traditionnelle.
 Fermeture hebdomadaire : lundi et dimanche selon période.
 Contacter directement l'établissement.

LE BRASERO



Avenue des Pyrénées
 ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)7 72 45 58 68

Menu enfant de 10€ à 13€

À la carte de 8€ à 26€

Cuisine traditionnelle / Grill. Fermeture hebdomadaire : d'avril à juin et de septembre à fin novembre. Ouverture : le soir uniquement du mercredi au samedi + dimanche midi. En juillet-août ouvert tous les soirs + dimanche midi.

LE HAUTACAM



Station du Hautacam
 HAUTACAM
 ☎ +33 (0)5 62 97 10 16

Menu enfant 11€

À la carte de 12€ à 20€



Cuisine traditionnelle.
 Ouverture 2023 : tous les jours pour les vacances scolaires d'été et de Noël ainsi que les 2 premiers week-ends du mois de septembre.



Venez vous ressourcer au coeur des Pyrénées, dans ce Refuge où "Bien-être" est le maître-mot.

Salon de thé - Sandwicherie - Pain

Petite restauration sur place ou à emporter



Petite restauration fait-maison sucrée et salée, saine et locale



Fabrication sur place de pains au levain baguettes tradition et pains spéciaux farines bio meule de pierre



Sandwichs, paninis, wraps, quiches, salades...
 Crêpes, gaufres, biscuits, tourtes, viennoiserie, pâtisseries...

07 49 96 29 70 - contact@lerefuge65@gmail.com

2 avenue Jean moulin 65260 Pierrefitte Nestalas

www.lerefuge65.fr

LE REFUGE



2 avenue Jean Moulin
 ☑ PIERREFITTE-NESTALAS
 ☎ +33 (0)7 49 96 29 70

Restauration rapide.
 Fermeture hebdomadaire : jeudi après-midi.

À la carte
 de 5€ à 19.50€



LE REFUGE DU TRAMASSEL



Col du Tramasel
 ☑ HAUTACAM
 ☎ +33 (0)5 62 97 10 16

Cuisine traditionnelle.
 Ouverture : tous les jours pendant les vacances scolaires.
 Mois de mai et septembre ouvert les week-ends.

Menu enfant 11€
 À la carte de 14€ à 18€
 Plat du jour de 14€ à 18€



LE SOLEIL LEVANT



17 avenue des Pyrénées
 ☑ ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 97 08 68

Cuisine traditionnelle.

Menu adulte de 18€ à 25€
 À la carte de 9.50€ à 26€
 Menu enfant 9.50€



LE VISCOS



1 rue Lamarque
 ☑ SAINT-SAVIN
 +33 (0)5 62 97 02 28

Cuisine gastronomique et traditionnelle.
 Fermeture hebdomadaire : lundi.

Menu adulte de 50€ à 82€
 À la carte de 12€ à 45€
 Menu enfant 22€



LES CIMES



1 place d'Ourout
 ☑ ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 97 00 10

Cuisine traditionnelle.

Menu adulte 27€
 Plat du jour de 15€ à 18€
 Menu enfant 10€
 Formule 27€
 À la carte de 16€ à 23€



LES FLEURS



Place de la Mairie
 ☑ ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 97 00 24

Brasserie.
 Fermeture hebdomadaire : jeudi.

Menu enfant 5€
 À la carte de 8.50€ à 15€



Soleil Levant
 Hôtel Restaurant Argelès-Gazost

17 avenue des Pyrénées - 65400 Argelès-Gazost
 tél. : 05 62 97 08 68 - fax : 05 62 97 04 60
 hsoleillevant@orange.fr
 www.hotel-soleil-levant-argeles.fr

AU LAC D'ESTAING



Lac d'Estaing
 ☑ ESTAING
 ☎ +33 (0)5 62 97 09 64

Cuisine traditionnelle / Restauration rapide.
 Ouverture : tous les jours du 07/05 au 30/09 en service continu.

Menu enfant 11€
 À la carte de 13€ à 20€
 Formule de 16€ à 17€



AUBERGE DU LAC D'ESTAING



Lac d'Estaing
 ☑ ESTAING
 ☎ +33 (0)5 62 33 16 33

Cuisine traditionnelle / Produits de la ferme.
 Fermeture hebdomadaire : lundi, mardi, mercredi.
 Du 01/07 au 27/08 ouvert tous les jours.

Menu adulte de 32€ à 46€
 Formule de 32€ à 46€
 Menu enfant 10.50€
 À la carte de 11€ à 50€
 Plat du jour 16.50€



AUBERGE LES SAVEURS D'AZUN



1394 RN du Val d'Azun
 ☑ ARCIZANS-DESSUS
 ☎ +33 (0)5 62 92 24 80

Cuisine gastronomique et traditionnelle.
 Fermeture hebdomadaire : dimanche soir et lundi.
 En période de vacances scolaires contacter l'établissement.

Menu adulte de 25€ à 29.50€
 Formule 14.80€
 Menu enfant 11€



AUBERGE DU MONT DE GEZ



2 chemin de Sarrat
 ☑ ARRAS-EN-LAVEDAN
 ☎ +33 (0)6 30 61 00 54

Cuisine traditionnelle.
 Ouverture : du 01/04 au 31/10 sur réservation.

Menu unique 28€
 Menu enfant 15€



LA PO'POTES



Place Saint Félix
 ☑ AUCUN
 ☎ +33 (0)6 79 15 48 15

Foodtruck / Restauration rapide.
 Fermeture hebdomadaire : samedi et dimanche.
 Du 01/07 au 25/08 ouvert tous les jours.

Salades, pâtisseries, sorbets, glaces... de 3€ à 15€
 Menu adulte 14€
 Menu enfant 10€
 Formule 14€



LE KAIRN BISTRO-LIBRAIRIE



Route du Val d'Azun
 ☑ ARRAS-EN-LAVEDAN
 ☎ +33 (0)5 62 42 10 63

Restauration rapide.
 Ouverture : du vendredi au lundi hors vacances scolaires.
 Vacances scolaires : ouvert tous les jours.

À la carte de 5.50€ à 13€



LES MARMOTTES



136 route du soulor
 ☑ ARRENS-MARSOUS
 ☎ +33 (0)5 62 97 49 56

Cuisine traditionnelle.
 Fermeture hebdomadaire : mercredi.

Menu adulte 26€
 À la carte de 9€ à 17€



L'ISARD PERCHÉ



14 route d'Azun
 ☺ ARRENS-MARSOUS
 ☎ +33 (0)6 09 68 47 60

Menu enfant
14€
 À la carte
de 5€ à 75€

Brunch du dimanche
de 15€ à 30€

Cuisine traditionnelle / Brunch.
 Hors vacances scolaires ouvert du vendredi au lundi.
 Vacances scolaires ouvert tous les jours.

REFUGE DU HAUGAROU



Route du Bergons
 ☺ AUCUN
 ☎ +33 (0)5 62 97 25 04

Formule
22€

À la carte
de 5€ à 15€

Cuisine traditionnelle.
 Ouverture : uniquement le midi.

AUBERGE DE VIELLA



Au village
 ☺ VIELLA
 ☎ +33 (0)5 62 92 85 14

Menu enfant
9€
 Menu adulte
de 21€ à 28€

À la carte
de 10€ à 22€

Cuisine traditionnelle / Produits de la ferme.
 Fermeture hebdomadaire : lundi (hors vacances scolaires).

AUBERGE DU LIENZ - CHEZ LOUISETTE



Plateau du Lienz
 ☺ BARÈGES
 ☎ +33 (0)5 62 92 67 17

Menu enfant
de 9€ à 11€
 Menu adulte
32€

À la carte
de 8€ à 22€
 Plat du jour
de 12€ à 16€



Cuisine gastronomique et traditionnelle.
 Fermeture hebdomadaire : lundi.

AUBERGE LA COUQUELLE



5 route du Tourmalet
 ☺ BARÈGES
 ☎ +33 (0)5 62 92 68 15

Menu enfant
de 12€ à 15.50€
 Menu adulte
de 23€ à 28€

À la carte
de 14.50€ à 28.50€

Cuisine traditionnelle / Brasérade / Fondue / Raclette.

CHEZ FRANCK ET COMPAGNIE



Parking de Tournaboup
 ☺ BARÈGES
 ☎ +33 (0)7 82 36 33 12

Plat du jour
de 9€ à 15€

À la carte
de 4.90€ à 16.90€

Cuisine traditionnelle / Restauration rapide / Pizzeria.
 Vacances scolaires de Noël et d'hiver et d'été : ouvert tous les jours.
 Juin et septembre : ouvert les week-end.

LA BERGERIE DE SERS "CHEZ ROSETTE"



Route de Barèges
 ☺ SERS
 ☎ +33 (0)5 62 92 84 32

Menu enfant
10€
 Menu adulte
de 21€ à 28€

À la carte
de 12€ à 30€

Cuisine traditionnelle.
 Fermeture hebdomadaire : dimanche soir et mardi.
 Vacances scolaires : ouvert tous les jours.

LA BODEGUITA



11 route de Labatsus
 ☺ BARÈGES
 ☎ +33 (0)6 73 29 72 98

Menu enfant
9€

À la carte
de 7€ à 24€

Restauration rapide / Crêperie / Raclette / Fondue.
 Fermeture hebdomadaire : mercredi (hors vacances scolaires).
 Vacances scolaires : ouvert tous les jours en continu à partir de 13h.

LA CRÊPERIE SAINT-JUSTIN



Croix de Saint-Justin
 ☺ SERS
 ☎ +33 (0)5 62 92 96 36

À la carte (crêpes
sucrés uniquement)
de 2€ à 12€

Crêperie sucrée. Du 13/05 au 30/05 et septembre : ouvert tous les jours
à partir de 13h. Juillet et août : ouvert tous les jours à partir de 12h.

LA LAQUETTE



Station Grand Tourmalet
 ☺ BARÈGES
 ☎ +33 (0)5 62 91 99 12

Menu enfant
13€
 Menu adulte
de 16€ à 26€

Plat du jour
de 14€ à 16€
 Formule
de 17€ à 19€
 À la carte
de 5€ à 16€

Cuisine traditionnelle / Restauration rapide. Ouverture : tous les jours sur la
période d'ouverture de la station Grand Tourmalet ainsi qu'en juillet et août.

L'ALPHÉE



1 route Labatsus
 ☺ BARÈGES
 ☎ +33 (0)6 81 42 70 22

Menu enfant
8.90€
 Menu adulte
de 14.90€ à 21€

Formule
8.80€
 À la carte
de 9.90€ à 21€

Cuisine traditionnelle. Ouverture : tous les jours pendant les vacances scolaires.
 Hors vacances scolaires : sur réservation.

LE BASTAN



Route du Tourmalet
 ☺ BARÈGES
 ☎ +33 (0)7 82 97 04 66 (l'été)
 ☎ +33 (0)6 20 87 27 26 (l'hiver)

Menu enfant
10€

À la carte de 10€ à 25€

Cuisine traditionnelle /
 Restauration rapide / Grill.
 Ouverture : uniquement le midi.

LE BISTROT



45 rue Ramond
 ☺ BARÈGES
 ☎ +33 (0)5 62 91 54 78

Menu enfant
12€

Menu adulte
de 33€ à 39€
 Formule
19€

Cuisine gastronomique & traditionnelle / Grill. Fermeture hebdomadaire : mardi.

LE VIN'4 D'À CÔTÉ



28 rue Ramond
 ☺ BARÈGES
 ☎ +33 (0)6 80 03 30 99

Menu adulte
de 12€ à 50€

À la carte
de 12€ à 22€

Cuisine traditionnelle. Fermeture hebdomadaire : dimanche et lundi
 (hors vacances scolaires). Vacances scolaires : ouvert tous les jours.

PIZZA ET COMPAGNIE



3 rue Ramond
 ☺ BARÈGES
 ☎ +33 (0)7 82 31 52 91

À la carte
de 12€ à 15€

Pizzeria (à emporter). Vacances scolaires : ouvert tous les jours.
 En dehors des vacances : contacter l'établissement.

LA BRÈCHE DE ROLAND - HÔTEL/RESTAURANT



Le village
 GÈDRE
 ☎ +33 (0)5 62 92 48 54

Menu enfant
14€
 Menu adulte
de 26€ à 38€

Formule
30€
 À la carte
de 12€ à 26€



Cuisine gastronomique et traditionnelle.
 Ouverture : tous les jours du 15/04 au 30/10.

LA CHAUMIÈRE



Route du Cirque
 GAVARNIE
 ☎ +33 (0)6 37 51 14 23

Menu adulte
de 12€ à 13€
 Plat du jour
de 9,50€ à 10€

À la carte
de 9,50€ à 10€

Crêperie (sucrée) / Restauration rapide.

LA GRANGE DE HOLLE



Route de boucharo
 GAVARNIE
 ☎ +33 (0)5 62 92 48 77

Menu enfant
17€
 Menu adulte
20€

Formule
8€
 À la carte
28€

Cuisine traditionnelle.

LAKOTA



Place de la Bergère
 GÈDRE
 ☎ +33 (0)5 62 31 15 76

À la carte
de 12€ à 24€

Brasserie / Crêperie / Pizzeria.
 Fermeture hebdomadaire : lundi.

LE CABANON



Station de ski
 Gavarnie-Gèdre
 GAVARNIE
 ☎ +33 (0)5 62 92 43 91

Formule
de 11€ à 17€

Restauration rapide.
 Ouverture : tous les jours sur la période d'ouverture de la station Gavarnie-Gèdre.

LES ESPÉCIÈRES



Station de ski
 Gavarnie-Gèdre
 GAVARNIE
 ☎ +33 (0)5 62 92 43 91

Menu enfant
12€
 Formule
de 15€ à 18€

Plat du jour
de 12€ à 20€
 À la carte
de 12€ à 20€



Restauration rapide.
 Ouverture : tous les jours sur la période d'ouverture de la station Gavarnie-Gèdre.

LES GLACIERS



Le village
 GAVARNIE
 ☎ +33 (0)5 62 92 47 30

Menu enfant
9€
 Menu adulte
20€

À la carte
de 13€ à 21€

Brasserie. Bar-restaurant ouvert du 01/05 au 31/10,
 uniquement bar du 01/01 au 31/04. Fermeture hebdomadaire : lundi.

L'ESCAPADE



Hameau de Ayrues
 GÈDRE
 ☎ +33 (0)6 33 69 26 36

Menu enfant
13€

Menu adulte
23€

Cuisine traditionnelle.
 Ouverture : uniquement sur réservation avant 11h.

RESTAURANT DU CIRQUE



Cirque de Gavarnie
 GAVARNIE
 ☎ +33 (0)5 62 92 48 02

Menu enfant
12€

À la carte
de 16€ à 29€

Cuisine traditionnelle / Brasserie / Grill / Sandwichs à emporter.
 Ouverture : tous les jours du 01/05 au 29/10 uniquement le midi.

TY JUJU LA GALETTE



Chemin du Cirque
 GAVARNIE
 ☎ +33 (0)6 15 57 13 06

À la carte
de 6,50€ à 20€

Crêperie. Ouverture : tous les jours pendant les vacances scolaires.
 Hors vacances scolaires : contacter l'établissement.

ARDIDEN 1715



Station Luz Ardiden
 LUZ ARDIDEN
 ☎ +33 (0)5 62 92 80 64



Restauration rapide.
 Ouverture : tous les jours sur la période d'ouverture de la station Luz Ardiden.

BISTRO LE TERMINUS - HÔTEL/RESTAURANT



21 Eth Marcadaou
 ESQUIÈZE-SÈRE
 ☎ +33 (0)5 62 92 80 17

À la carte
de 6€ à 28€

Cuisine traditionnelle.
 Ouverture : tous les jours pendant les vacances scolaires.
 Hors vacances scolaires : contacter l'établissement.

BODEGA TXOKO



17 avenue de Barèges
 ESQUIÈZE-SÈRE
 ☎ +33 (0)5 62 92 35 57

Menu enfant
10€
 Plat du jour
de 17€ à 20€

À la carte
de 12€ à 22€

Brasserie / Pizzeria / Cuisine traditionnelle.
 Fermeture hebdomadaire : le lundi hors vacances scolaires.
 Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires.

CHALET MINA



5 place de l'Eglise
 📍 SAZOS
 ☎ +33 (0)9 81 00 66 10

Plat du jour
 10€

À la carte
 de 6€ à 15€

Cuisine traditionnelle / Restauration rapide. Sur réservation la veille avant 18h.
 Fermeture hebdomadaire : le lundi et mardi hors vacances scolaires.
 Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires.

LA GRANGE AUX MARMOTTES



Le village
 📍 VISCOS
 ☎ +33 (0)5 62 92 91 13

Menu adulte
 de 35€ à 46€

À la carte
 de 8€ à 26€

Cuisine gastronomique et traditionnelle.



LE BÉDERET - SNACK/BAR



Station Luz Ardiden
 📍 LUZ ARDIDEN
 ☎ +33 (0)5 62 92 80 64

Restauration rapide.
 Ouverture : tous les jours sur la période d'ouverture de la station Luz Ardiden.



LE MONTAIGU - HÔTEL/RESTAURANT



9 route de Vizos
 📍 ESQUIÈZE-SÈRE
 ☎ +33 (0)5 62 92 81 71

Menu enfant
 10€

Formule
 18€

Menu adulte
 22€

À la carte
 de 7€ à 29€

Cuisine traditionnelle.



LE MOUTON NOIR



4 rue de Barèges
 📍 LUZ-SAINT-SAUVEUR
 ☎ +33 (0)6 77 68 04 98

À la carte
 de 8€ à 38€

Cuisine traditionnelle.
 Fermeture hebdomadaire : le lundi hors vacances scolaires.
 Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires.

THE KITCHEN



16 place Eth Marcadaou
 📍 ESQUIÈZE-SÈRE
 ☎ +33 (0)6 71 98 94 89

Menu enfant
 de 10€ à 12€

À la carte
 de 9€ à 20€

Crêperie / Pizzeria / Cuisine traditionnelle / Raclette.
 Fermeture hebdomadaire : lundi et mardi.

TOURMALET - HÔTEL/RESTAURANT



8 rue du Pont de Luz
 📍 ESQUIÈZE-SÈRE
 ☎ +33 (0)5 62 92 80 09

Menu enfant
 10€

À la carte
 de 16€ à 30€

Menu adulte
 de 16€ à 30€

Cuisine traditionnelle.



Bars & Salons de thé

BARES Y SALONES DE TÉ | BARS AND TEA ROOMS

BAR DU LAVEDAN



34 rue du Maréchal Foch
📍 ARGELÈS-GAZOST
☎ +33 (0)5 62 97 01 86

Fermeture hebdomadaire : mercredi après-midi.
Coupeure le dimanche entre 12h30 et 17h.

SALON DE THÉ / BOULANGERIE MAISON LAGRUE



4 place du Foirail
📍 ARGELÈS-GAZOST
☎ +33 (0)5 62 92 63 87



Prix de la meilleure chocolatine
du monde décerné en 2019 !

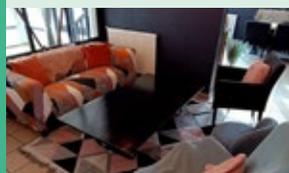
Fermeture hebdomadaire : dimanche après-midi et lundi.
En juillet et août ouvert tous les jours.

SALON DE THÉ INFINIES SAVEURS



33 avenue Charles de Gaulle
📍 ARGELÈS-GAZOST
☎ +33 (0)5 62 92 63 12

SALON DE THÉ / BAR LE REFUGE



2 avenue Jean Moulin
📍 PIERREFITTE-NESTALAS
☎ +33 (0)7 49 96 29 70

Fermeture hebdomadaire : mardi et jeudi hors vacances scolaires.
Ouvert tous les jours en période de vacances scolaires.

SALON DE THÉ / PÂTISSERIE JEAN VIGNAU



10 place de la République
📍 ARGELÈS-GAZOST
☎ +33 (0)5 62 97 08 81

Fermeture hebdomadaire : mercredi.

SALON DE THÉ MARTINE À LA MONTAGNE



9 rue Ramond
📍 BARÈGES
☎ +33 (0)5 62 36 35 79

Fermeture hebdomadaire : le lundi hors vacances scolaires.
Ouvert tous les jours en période de vacances scolaires.

BAR LA BERGERIE



Chemin du Cirque
📍 GAVARNIE
☎ +33 (0)5 62 92 48 41

Ouverture : de juin à septembre.

SALON DE THÉ L'ASTAZOU



Le village
📍 GAVARNIE
☎ +33 (0)5 62 95 12 13

Fermeture hebdomadaire : contacter directement l'établissement.

LE BAR DE GLACE



Station des Espécières
📍 GAVARNIE
☎ +33 (0)5 62 92 43 91

Ouvert durant la période d'ouverture de la station Gavarnie-Gèdre.

BAR LE PAILHA



Chemin du Cirque
📍 GAVARNIE
☎ +33 (0)5 62 92 47 61

Ouverture : du 01/05 au 31/10.

BAR DE LA BRASSERIE DU PAYS TOY



Le Village
📍 SASSIS
☎ +33 (0)5 62 41 45 13

Fermeture hebdomadaire : dimanche.

SALON DE THÉ CHALET MINA



5 place de l'Eglise
📍 SAZOS
☎ +33 (0)9 81 00 66 10

Fermeture hebdomadaire : contacter directement l'établissement.

Produits du terroir

PRODUCTOS LOCALES | LOCAL PRODUCTS



INFINIES SAVEURS



33 avenue Charles de Gaulle
 ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 92 63 12

Salon de thé, épicerie fine / bio, thé, café, chocolats.

LA CAVERNE DE L'OURS



6 rue d'Alsace
 ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 97 51 81

Boutique de produits régionaux : fromage fermier, vins, liqueurs, apéritifs, bières, cidres, charcuterie artisanale, conserves (foie gras, pâtés, confits, haricots tarbais...), bonbons, confitures, biscuits, miels, pâtisseries...

LA GRANGE ART ET MONTAGNE



9 rue du Maréchal Foch
 ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)6 81 40 70 70

Boutique et producteur culinaire de foie gras, confits, cassoulets, garbure, haricots Tarbais, conserves fines, salaisons, fromages...

LES GOURMANDISES DES PYRÉNÉES



2 place du Foirail
 ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 92 25 15

Confitures faites maison, pâtisseries fines ainsi que d'autres gourmandises locales. Spécialité tourte des Pyrénées.

CARREFOUR MARKET



Route du Stade
 ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 97 21 89

Alimentation. Boucherie, poissonnerie, pâtisserie, matériel de pêche, rayon presse, rayon camping Gaz.



Visitez notre cave à jambon et découvrez notre gamme de produits de Porc Noir de Bigorre.

Jambon - Saucisson - Charcuterie Produits du Terroir - Epicerie fine

Visite & dégustation gratuites

Boutique en ligne
 www.pierresajous.com



ATELIER ARTISANAL & BOUTIQUE PIERRE SAJOUS



12 rue du Sailhet
 BEAUCENS
 ☎ +33 (0)5 62 42 10 55

Boutique et producteur de Porc noir de Bigorre AOP, conserves fines, spécialités charcutières et salaisons affinées. Vente directe. Visites gratuites.



CHARCUTERIE SAJOUS



7 rue du Bourg Neuf
 ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 97 29 41

Produits régionaux, charcuterie, boucherie, fromage et traiteur.

FERME DU BERGONS



909 route du Bergons
 GEZ
 ☎ +33 (0)6 14 82 03 95

Fromages au lait cru de brebis et de chèvre, greuil et spécialité à base de bleu. Vente directe.

La Grange Art & Montagne

Artisan du Terroir

Dans notre magasin d'Argeles-Gazost, nous vous proposons des conserves gastronomiques artisanales, préparées par nos soins dans le respect de la tradition du passé.
Tous nos plats sont réalisés sans colorant ni conservateur.

Foie Gras - Conserves fines à l'ancienne

9 rue Maréchal Foch - 65 400 Argeles-Gazost
 Tél. 05 62 97 27 41
 www.grange-art-montagne.com

Notre garbure

LA TRUITE DES PYRÉNÉES



45 route du Sailhet
 ☺ LAU-BALAGNAS
 ☎ +33 (0)5 62 97 02 05



Vente de truites (entières, pavés ou filets) fraîches ou en conserve. Truite fumée, œufs de truite, rillettes, terrine fumée, émiétés de truite, velouté de truite aux poireaux, à la tomate, aux légumes. Filets marinés, aux haricots Tarbais, pavé de truite sauce Pyrénéenne.



LES TRADITIONS DE BIGORRE



30 route de Silhen
 ☺ BOO-SILHEN
 ☎ +33 (0)6 65 48 79 73

Producteur de porc noir : viande fraîche, conserves et salaisons.
 Du 15 juin au 15 septembre, vente à la ferme le mardi et jeudi de 17h à 19h.
 Pour les autres périodes, nous consulter.

MIELLERIE DES ESCALES



39 rue du Couscouillet
 ☺ VILLELONGUE
 ☎ +33 (0)6 48 76 65 08

Producteur de miel de montagne, pollen, bonbons, savons et apéritif au miel, vinaigre de miel, pâte à tartiner miel et noisettes.
 Vente directe et visites gratuites. Présent sur le marché de Pierrefitte-Nestalas (samedi matin) et sur celui de Luz-Saint-Sauveur (lundi matin en période estivale).



BRASSERIE DU PAYS DES GAVES



4 chemin de l'Herbe
 ☺ ARGELÈS-GAZOST
 +33 (0)5 62 32 76 61

Producteur de bières artisanales.
 Vente directe.

COMPTOIR DES VIGNES - CAVES VIGNAU



39 avenue Robert Coll
 ☺ ARGELÈS-GAZOST
 ☎ +33 (0)5 62 97 06 62

Boutique de vins et spiritueux,
 épicerie fine, produits régionaux.

CHEZ CADAYE



37 route de Labatsus
 ☺ BARÈGES
 ☎ +33 (0)6 08 30 48 56

Boutique de produits régionaux.
 Fromage, Porc Noir, gâteau à la broche, miel, confitures, bière, vin, conserves...

LES MOUTONNIERS DU PAYS TOY



2 impasse du Lavoir
 ☺ BETPOUEY
 ☎ +33 (0)5 62 92 88 45

Producteur de mouton et agneaux AOP Barèges-Gavarnie. Vente directe du 01/06 au 15/10, de 9h30 à 12h30.
 En dehors de cette période, contacter le producteur.



LES RUCHERS DU TOURMALET



Impasse du Pic du Midi
 ☺ BETPOUEY
 ☎ +33 (0)5 62 92 92 92

Producteur de miel de montagne, de confiture et de pâtisseries.
 Vente directe tous les vendredis de 9h à 12h et de 14h à 19h.

ATELIER DU CONFITURIER



21 route des Bordères
 ☺ ARRENS-MARSOUS
 ☎ +33 (0)5 62 97 45 57

Producteur de confiture artisanale, pâtisserie et confiserie. Vente directe. Présent sur les marchés d'Arrens-Marsous le mercredi après-midi (mi-juin à mi-septembre) et le dimanche matin (juillet et août). Cours de fabrication tous les jeudis à 10h en juillet et août.

CIDRERIE ARTISANALE



108 chemin du Gabizos
 ☺ ARCIZANS-DESSUS
 ☎ +33 (0)7 87 30 63 01

Producteur de cidre, jus de pommes et vinaigre de cidre.
 Vente directe.
 Visites gratuites sur demande.

FERME DE KARRASCOL



1 chemin de Bernicaze
 ☺ ARRAS-EN-LAVEDAN
 ☎ +33 (0)6 75 38 98 05

Producteur d'escargots. Visite de la ferme l'été tous les lundis de 9h30 à 11h et tous les jeudis de 18h à 19h30 (élevage, histoire, biologie, gastronomie... de manière très ludique et avec de nombreuses anecdotes !) 5€/pers. à partir de 4 ans.

FERME DE LA HAUTE VALLÉE DE L'OUZOUM à 16 km du Col du Soulor



1286 route du Soulor
 Quartier Eschartes
 ☺ FERRIÈRES
 ☎ +33 (0)5 59 71 42 39

Fromage de chèvre.
 Vente directe. Visites gratuites sur demande (du 1^{er} avril au 15 octobre).

FERME CAZAUX - OUMPRÉ MARTINOU



6 chemin d'Oumpré
 ☺ ARRENS-MARSOUS
 ☎ +33 (0)6 74 91 25 32

Fromage de brebis et vache.
 Vente directe. Visites et dégustation les mardis et jeudis des vacances scolaires à 17h. Le reste de l'année, visites sur réservation à partir de 8 personnes.



«Une immersion à la ferme»

Fromages Cazaux, vente directe pur vache, pur brebis et mélange.

Point de vente ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 17h à 19h.

Pendant les vacances, mardi et jeudi à 17h00 sur réservation, projection du film « Les saisons du Berger » (25 min).

Visite de l'exploitation, salle de fabrication, saloir, animaux (vaches et brebis), dégustation.

Musée de vieux outils, collection de cloches.

Accueil des groupes toute l'année sur réservation.

FERME CAZAUX

06 74 91 25 32 batistou65@orange.fr
 6 chemin d'oumpré 65400 Arrens Marsous



LA GRANGE ART ET MONTAGNE



26 route du Val d'Azun
 ☞ ARRAS-EN-LAVEDAN
 ☎ +33 (0)5 62 97 27 41

Boutiques et producteur culinaire de foie gras, confits, cassoulets, garbure, haricots Tarbais, conserves fines, salaisons, fromages ...

LE RUCHER ARRENSOIS



Route d'Azun
 ☞ ARRENS-MARSOUS
 ☎ +33 (0)5 62 97 41 44

Producteur de miel, extrait de propolis et pollen et bonbons au miel.
 Vente directe durant les vacances scolaires et visites gratuites sur demande du 01/07 au 31/08 le mardi et le jeudi à 18h.



LES RUCHERS DU GABIZOS



28 rue Lanne Dessus
 ☞ ARRENS-MARSOUS
 ☎ +33 (0)6 32 75 30 20

Producteur de miel de montagne, pollen, propolis, pain d'épices, bonbons au miel, baumes, savons au miel.
 Vente directe à la miellerie et sur le marché d'Arrens-Marsous les mercredis après-midi de mi-juin à mi-septembre. Visites sur demande.

LE RUCHER PENTU



8 cami deth Carroutès
 ☞ ESQUIÈZE-SÈRE
 ☎ +33 (0)7 68 76 76 50

Producteur de miel et de gelée royale bio.
 Vente directe. Visite gratuite avec ouverture d'une ruche kenyane, tous les lundis à 18h en été.

BRASSERIE DU PAYS TOY



Le village
 ☞ SASSIS
 ☎ +33 (0)5 62 41 45 13

Producteur de bières artisanales.
 Vente directe.
 Visites gratuites sur réservation le jeudi de 16h à 18h.

CAVES CAZAUX



22 route du Tourmalet
 ☞ ESTERRE
 ☎ +33 (0)5 62 92 81 94

Boutique de spiritueux (Rhum, Whisky, Vodka, Tequila...), liqueurs, apéritifs, bières, vins et champagne.

CARREFOUR MARKET



1 place Montblanc
 ☞ ESQUIÈZE-SÈRE
 ☎ +33 (0)5 62 92 83 01

Alimentation.
 Boucherie-charcuterie.
 Vente de mouton AOP Barèges Gavarnie.

CHALET MINA - ÉPICERIE FINE



5 place de l'église
 ☞ SAZOS
 ☎ +33 (0)9 81 00 66 10

Épicerie fine et gourmande, vins et apéritifs régionaux, thés et infusions, pâtés de canard ou foies gras, haricots Tarbais, confitures de Nousty, miel des Escalles, pâtisseries sèches du Quercy, tartinades aux légumes « Rue Traversette » et soupes du Cap Ferret...

DÉLICIES DES PYRÉNÉES



Place Montblanc
 ☞ ESQUIÈZE-SÈRE
 ☎ +33 (0)5 62 92 34 88

Boutique de produits régionaux.
 Fromages des Pyrénées, charcuterie d'excellence Porc Noir de Bigorre, gâteau à la broche traditionnel, tourte aux myrtilles, miel et confitures des Pyrénées, vins régionaux, conserverie des Pyrénées.

FERME DES CASCADES



9 Guigneres
 ☞ SAZOS
 ☎ +33 (0)5 62 92 86 58

Boutique ouverte tous les jours de 10h à 19h (fromages et produits laitiers, salaisons et viandes de lait, tannage, préparations à base de plantes sauvages, légumes du jardin). Vente directe tous les jours de 10h à 19h et visite gratuite : 16h traite à la main puis 16h30-17h sortie des chèvres au pacage.



SAJOUS ET FILS



2 place Auge de Couffite
 ☞ LUZ-SAINT-SAUVEUR
 ☎ +33 (0)5 62 92 80 03

Boucherie, charcuterie, produits régionaux, fromages, traiteur.
 Porc noir de Bigorre AOP, mouton de Barèges-Gavarnie et veau élevé sous la mère...



ALIMENTATION DU CIRQUE - VIVAL



Le Village
 ☞ GAVARNIE
 ☎ +33 (0)5 62 92 46 08

Alimentation, pain cuit sur place toute la journée, charcuterie de notre vallée, fromages des Pyrénées à la coupe, produits régionaux, produits bio et sans gluten.
 Poulets rôtis sur commande.

EPI C TOU - ÉPICERIE VRAC MOBILE



☞ ITINÉRANTE SUR LA VALLÉE D'ARGELÈS-GAZOST & LA VALLÉE DE LUZ
 ☎ +33 (0)6 73 58 15 93

Produits régionaux et bio, épicerie vrac salée et sucrée (pâtes, riz, légumineuses, céréales, farines, cafés, thés...), épicerie liquide (diverses huiles et vinaigres, sirops, bières, produits d'entretien et d'hygiène).

Toute l'année dans les villages et marchés :
 Lundi : matin marché de Luz-Saint-Sauveur et de 16h30 à 19h30 marché bio de Lau-Balagnas.
 Mardi : marché d'Argelès-Gazost.
 Mercredi : Saint Savin de 17h30 à 19h.
 Jeudi et vendredi : villages autour d'Argelès-Gazost.
 Samedi : marché de producteurs d'Argelès-Gazost.

LE MOUTON AOP *Barèges-Gavarnie*



C'est entre le Pic du Midi et le Cirque de Gavarnie que l'AOP Barèges-Gavarnie trouve son origine. Au milieu de ces deux géants de pierre, les moutons paissent durant tout l'été les prairies d'altitude et se nourrissent d'herbes tendres aux délicieux parfums. Ils redescendent ensuite en moyenne montagne au printemps et à l'automne puis rejoignent les chaleureuses bergeries l'hiver. C'est grâce à ces différentes étapes et au travail passionné des bergers que la viande est si savoureuse. Elle fait d'ailleurs l'objet d'une Appellation d'Origine Contrôlée depuis 2003 et d'une Appellation d'Origine Protégée depuis 2008.

The PDO (protected designation of origin) area is located between the Pic du Midi and the Cirque de Gavarnie. During the summer months, amidst these two geographical stone giants, the sheep feed on deliciously scented tender herbs in the high mountain meadows. They then descend to the mid-mountains in spring and autumn and join the warm sheepfolds in winter. It is thanks to these conditions and the passionate work of the shepherds that the meat is so tasty. It has also held the status of a Controlled Designation of Origin since 2003 and the Protected Designation of Origin since 2008.

Entre el Pic du Midi y el Cirque de Gavarnie tiene su origen el AOP Barèges-Gavarnie. En medio de estos dos gigantes de piedra, las ovejas pastan durante todo el verano en los altos prados y se alimentan de tiernas hierbas con deliciosos aromas. Descienden a la media montaña en primavera y otoño y luego se internan a los cálidos rediles en invierno. Es gracias a estas diferentes etapas y al trabajo apasionado de los pastores que la carne sea tan sabrosa. También ha sido galardonada con una Denominación de Origen Controlada desde 2003 y de una Denominación de Origen Protegida desde 2008.

Points de vente

Les Moutonniers du Pays Toy - Betpouey

☎ +33 (0)5 62 92 88 45

Sajous et Fils - Luz-Saint-Sauveur

☎ +33 (0)5 62 92 80 03

Carrefour market - Esquièze-Sère

☎ +33 (0)5 62 92 80 03

ainsi que
dans les
restaurants

Infos AOP : aop-bareges-gavarnie.com



Visite chez nos producteurs



VISIT OUR PRODUCERS

VISITA NUESTROS PRODUCTORES

Depuis la nuit des temps des Hommes se succèdent dans ces vallées et se transmettent d'une génération à l'autre des savoir-faire, des traditions et des secrets de confection en prenant soin d'y apporter une touche personnelle supplémentaire pour s'approprier le produit et le sublimer. Ces gourmandises traversent les âges et les saisons et n'en finissent jamais de se bonifier grâce à cette succession de mains qui les travaillent à leur manière en mêlant tradition et modernité. Bien qu'il réside un plaisir certain à goûter ces trésors culinaires avec la bouche, il est tout aussi intéressant d'y goûter avec les yeux et d'apprécier, le temps d'une visite, le travail réalisé par ces producteurs. Vous pourrez alors mettre des images sur toutes les saveurs reconnues lors de votre dégustation et prendre part, le temps d'un instant, à la belle aventure qu'est le "Made in Vallées de Gavarnie".

Since the dawn of time, men have succeeded one another in these valleys and have passed on from one generation to the next their know-how, traditions and manufacture secrets, taking care of adding an extra personal touch to customize the product and sublimate it. These delicacies pass through the ages and the seasons and never stop improving thanks to this succession of hands that work them in their own style, mixing tradition and modernity. Although it's a definite pleasure to taste these culinary treasures, it's just as interesting to taste them with the eyes and to appreciate the work carried out by these producers during a visit. You will then be able to put pictures on all the flavours you will recognize during your tasting and be part for a while, of the beautiful adventure that is the "Made in Gavarnie Valleys".

Desde los albores del tiempo, los hombres se han sucedido en estos valles y han transmitido de una generación a otra sus conocimientos, tradiciones y secretos de fabricación, cuidando de añadir un toque personal para hacer un producto propio y sublamarlo. Estos manjares pasan a través de las edades y las estaciones y no dejan de mejorar gracias a esta sucesión de manos que los trabajan a su manera, mezclando tradición y modernidad. Aunque es un claro placer probar estos tesoros culinarios, es igual interesante probarlos con los ojos y apreciar el trabajo realizado por estos productores durante una visita. A continuación, podrá poner imágenes a cada sabor que reconocerá durante su degustación y participar, un momento, en la hermosa aventura que es el "Made in Valles de Gavarnie".

Visites des mielleries

PRODUCTEURS DE MIEL, BONBONS, SAVONS...

Bien qu'elles puissent en impressionner plus d'un, les abeilles sont pourtant une des clés de voûte de notre écosystème. Très méritantes, elles travaillent toute l'année pour fournir du délicieux miel grâce au pollen récolté dans les fleurs de nos vallées. Allez à la rencontre des producteurs qui vous expliqueront les rouages de la récolte et les étapes clés entre la ruche et le bon pot de miel !

Although they may impress many, bees are nevertheless one of the keystones of our ecosystem. Very brave, they work all year round to provide delicious honey thanks to the pollen collected in the flowers of our valleys. Meet the producers who will explain the work of the harvest and the key steps from the hive to the nice honey jar !

Aunque pueden impresionar a muchos, las abejas son, sin embargo, una de las piedras angulares de nuestro ecosistema. Muy merecedoras, trabajan todo el año para proporcionar una deliciosa miel gracias al polen recogido en las flores de nuestros valles. Conoce a los productores que te explicarán el funcionamiento de la cosecha y los pasos clave entre la colmena y el buen tarro de miel.

- **MIELLERIE DES ESCALES** 📍 39 rue du Couscouillet - VILLELONGUE
Vente directe & visites gratuites. Infos et réservation : ☎ +33 (0)6 48 76 65 08
- **LE RUCHER ARRENOIS** 📍 Route d'Azun - ARRENS-MARSOUS
Vente directe & visites gratuites du 1^{er} juillet au 31 août, le mardi et jeudi à 18h. Médaille d'argent au Salon de l'Agriculture 2019 pour son miel de montagne clair. 
Infos et réservation : ☎ +33 (0)5 62 97 41 44
- **LES RUCHERS DU GABIZOS** 📍 28 rue Lanne Dessus - ARRENS-MARSOUS
Vente directe & visites sur demande. Infos et réservation : ☎ +33 (0)6 32 75 30 20
- **LE RUCHER PENTU** 📍 8 cami deth Carroutès - ESQUIÈZE-SÈRE
Vente directe. Visite gratuite avec ouverture d'une ruche kenyane, tous les lundis 18h en été.
Infos et réservation : ☎ +33 (0)7 68 76 76 50



Atelier du confiturier 📍 21 route des Bordères - ARRENS-MARSOUS

PRODUCTEUR DE CONFITURES ARTISANALES, PÂTISSERIES & CONFISERIES

La richesse des vallées réside aussi dans ses fruits et ça, Laurence et Jean-François l'ont bien compris ! Dans leur atelier à Arrens-Marsous, ils confectionnent des confitures artisanales aux goûts aussi gourmands qu'originaux. Fabrication et vente de confitures artisanales, pâte à tartiner, Tourte des Pyrénées, tartes aux myrtilles, framboises ou citron, gâteaux basques... Dès l'entrée dans la boutique vous pourrez profiter d'une vue directe sur la cuisine pour admirer les confituriers à l'œuvre et échanger avec eux autour de leur passion. L'odeur sucrée qui s'échappe des chaudrons en cuivre vous mettra l'eau à la bouche à coup sûr !

The richness of the valleys also depends on its fruits, and Laurence and Jean-François have understood that! In their workshop in Arrens-Marsous, they make home-made jams with tastes as tasty as they are original. Manufacture and sale of home-made jams, spreads, Pyrenean pies, blueberry, raspberry or lemon tarts, Basque cakes... As soon as you enter the shop you can enjoy a direct view of the kitchen to admire the jam makers at work and exchange with them about their passion. The sweet smell escaping from the copper cauldrons will tempt you for sure!

La riqueza de los valles también está en sus frutos y Laurence y Jean-François lo han entendido! En su taller de Arrens-Marsous, hacen mermeladas caseras con sabores tan avariciosos como originales. Fabricación y venta de mermeladas caseras, pastas para untar, tartas pirenaicas, tartas de arándanos, frambuesas o limón, pasteles vascos... Tan pronto cuando entras en la tienda puedes disfrutar de una vista directa de la cocina para admirar a los fabricantes de mermelada trabajando e intercambiar con ellos sobre su pasión. ¡El dulce olor que se escapa de los calderos de cobre tiene la boca hecha agua.

Vente directe & cours de fabrication de confitures tous les jeudis matin à 10h en juillet/août.

☎ +33 (0)5 62 97 45 57



Vente directe & visites gratuites



☎ +33 (0)5 62 42 10 55

Pierre Sajous - Porc noir de Bigorre 📍 12 rue du Sailhet - BEAUCENS

PRODUCTEUR, CONSERVES, SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES & SALAISONS AFFINÉES

Chez Pierre Sajous, le Porc noir de Bigorre AOP est à l'honneur. Dans son atelier/boutique à Beaucens, partez à la découverte de cette race et de ses spécificités grâce au parcours de découverte en extérieur, ludique et pédagogique, agrémenté de panneaux explicatifs. Vous y découvrirez également des informations sur la flore endémique et aromatique de notre terroir.

At Pierre Sajous', the PDO Bigorre black pig is right in the spotlight. In his workshop in Beaucens, discover this breed and its specificities thanks to the outdoor discovery trail that's fun and educational and contains many explanatory panels. You will also discover information regarding the endemic and aromatic flora of our region.

En Pierre Sajous, el cerdo negro de Bigorre AOP está al centro de la atención. En su taller de Beaucens, vaya y descubra esta raza y sus especificidades gracias al recorrido de descubrimiento al aire libre, divertido y educativo, con unos paneles explicativos. También descubrirá informaciones sobre la flora endémica y aromática de nuestro terroir.

Brasserie du Pays Toy 📍 Le village - SASSIS

PRODUCTEUR DE BIÈRES ARTISANALES

Une petite virée dans les coulisses de la brasserie d'où provient la bière brune médaillée de bronze au Salon de l'Agriculture 2022 à Paris et la bière blanche médaillée d'or au Salon Européen de Londres en 2021, ça vous dit ? C'est parti pour une visite et une dégustation de ces bières !

Vente directe.
Visites gratuites sur
réservation le jeudi
de 16h à 18h.

☎ +33 (0)5 62 41 45 13



A little trip behind the scenes of the brewery where the brown beer that won the bronze medal at the Agricultural Show 2022 in Paris and the white beer that won the gold medal at the European Show in London in 2021, how about it? Let's go for a visit and a tasting of these beers!

Un pequeño viaje entre bastidores de la cervecería de donde proviene la cerveza negra que ganó la medalla de bronce en el Salón de la Agricultura 2022 en París y la cerveza blanca que ganó la medalla de oro en el Salón Europeo de Londres en 2021 ¿qué le parece? ¡Ya estamos listos para hacer una visita y probar estas cervezas!

Cidrerie artisanale 📍 108 chemin du Gabizos - ARCIZANS-DESSUS

PRODUCTEUR DE CIDRE, JUS DE POMME & VINAIGRE DE CIDRE

Jean-Baptiste vous ouvre les portes de sa cidrerie artisanale à Arcizans-Dessus où il produit un délicieux cidre, du vinaigre de cidre ou encore du jus de pomme pasteurisé. Ces produits 100% naturels à base de pommes issues de vieilles variétés locales sont élaborés comme autrefois. Allez à la rencontre de cet artisan le temps d'une visite et d'une dégustation pour découvrir son beau métier.

Vente directe.
Visites gratuites
sur demande :

☎ +33 (0)7 87 30 63 01



Jean-Baptiste welcomes visitors to his artisan cider house in Arcizans-Dessus where he produces delicious cider, cider vinegar and even pasteurized apple juice. These 100% natural products are all made from old local varieties of apples grown the old fashioned way. Pay a visit to this artisan and take the time to taste and discover his beautiful craft.

Jean-Baptiste abre las puertas de su sidrería artesanal en Arcizans-Dessus donde elabora una deliciosa sidra, vinagre de sidra o incluso zumo de manzana pasteurizado. Estos productos 100% naturales elaborados a partir de manzanas de antiguas variedades autóctonas se cultivan como antaño. Venga a conocer a este artesano para una visita y una degustación y descubrir su hermoso oficio.

Ferme Cazaux - Oumpré Martinou 📍 6 chemin d'Oumpré - ARRENS-MARSOUS

PRODUCTEUR DE FROMAGES DE BREBIS & VACHE

En allant chercher votre fromage directement chez le producteur, que diriez-vous d'en profiter pour faire une visite complète de la ferme et de son espace d'accueil ? Au programme, visite de l'exploitation qui dévoile les secrets de fabrication, du saloir à la salle de traite puis le musée d'objets anciens, expo photos et la diffusion d'un film. La touche finale ? Une délicieuse dégustation de fromages et charcuterie, bien sûr. En 2022, la Ferme Cazaux a remporté la Médaille de bronze pour son fromage de vache.

While picking up your cheese directly from local farmers, how about enjoying a complete tour of the farm and its reception area? You'll enjoy a tour of the farm which reveals the secrets of the production process, from the salting room to the milking parlour, then the museum of ancient objects, a photo exhibition and the projection of a film. The final touch? A delicious tasting of cheese and charcuterie, of course. The Cazaux Farm which won the bronze Medal for its cow cheese Tomme.

Al recoger su queso directamente de la granja, ¿qué tal si aprovecha la oportunidad para hacer un recorrido completo por la granja y su zona de recepción? En el programa, una visita de la granja que revela los secretos del proceso de producción, desde el saladero hasta la sala de ordeño, luego el museo de objetos antiguos, la exposición fotográfica y la proyección de una película. ¿El toque final? Una deliciosa degustación de queso y charcutería, por supuesto. La granja Cazaux que ganó la medalla de bronce por su queso de vaca.

Vente directe.
Visite et dégustation
les mardis & jeudis des
vacances scolaires à 17h
et le reste de l'année
sur réservation.

7€ / ad. | 5€ / enf. (-10 ans)

☎ +33 (0)6 74 91 25 32



Ferme de la Haute Vallée de l'Ouzoum

1286 route du Soulor
Quartier Eschartes
FERRIÈRES

PRODUCTEUR DE FROMAGES DE CHÈVRE

C'est à Ferrières, un petit village situé au pied du Col du Soulor que la magie opère... À la Ferme de la Haute Vallée de l'Ouzoum, un producteur passionné fabrique et affine son fromage de chèvre si savoureux. Suivez-le dans son exploitation et découvrez ses chèvres, sa cave d'affinage et finissez cette découverte autour d'une dégustation.

Vente directe & visites gratuites sur demande (du 1^{er} avril au 15 octobre).
Sur réservation :
☎ +33 (0)5 59 71 42 39

It's in Ferrières, a small village situated at the foot of the Col du Soulor that the magic happens... At the "Ferme de la Haute Vallée de l'Ouzoum", a passionate producer makes and matures his goat cheese. Follow him on his farm and discover his goats, his maturing cave and finish the visit with a delicious tasting.

Es en Ferrières, un pequeño pueblo situado al pie del Col du Soulor que la magia se produce... En la granja de la Haute Vallée de l'Ouzoum, un productor apasionado fabrica y madura su queso de cabra muy delicioso. Síguete en su granja y descubre sus cabras, su bodega de maduración y termina el descubrimiento con una degustación.

Vente directe tous les jours 10h - 19h.
Visite gratuite : 16h traite à la main puis 16h30-17h sortie des chèvres au pacage.
☎ +33 (0)5 62 92 86 58

Ferme des cascades

9 Guignerès SAZOS

PRODUCTEUR DE FROMAGES / LÉGUMES / VIANDES

Du bâtiment d'élevage dans lequel se trouvent les chèvres ainsi que les brebis et les vaches en hiver à la grande laiterie avec sa galerie vitrée en passant par la salle d'exposition, partez pour une visite ludique et instructive qui apprendra aux petits comme aux plus grands le fonctionnement de la vie à la ferme.

From the barn where the goats, sheep and cows are kept in winter to the large dairy farm with its glass gallery and exhibition room, take a fun and instructive tour that will teach young and old alike how life on the farm works.

Desde el granero donde se guardan las cabras, ovejas y vacas en invierno hasta la gran lechería con su galería de cristal y su sala de exposiciones, realice un divertido e instructivo recorrido que enseñará por igual a jóvenes y mayores cómo funciona la vida en la granja.

La Truite des Pyrénées

45 route du Sailhet
LAU-BALAGNAS

PRODUCTEUR DE TRUITE FRAÎCHE & CONSERVES

Vente directe & visites gratuites



☎ +33 (0)5 62 97 02 05

Pour découvrir les joies de la pêche, direction la ferme aquacole la Truite des Pyrénées pour faire quelques lancés dans un cadre bucolique ! Le matériel vous est prêté gratuitement et les truites pêchées sont pesées en fin de partie (payant). Vous aurez également accès à une exposition gratuite ainsi qu'au magasin pour repartir avec de délicieuses gourmandises à base de truite.

To discover the joys of fishing, head for the "Truite des Pyrénées" to make a few casts in a bucolic setting! The equipment is lent to you for free and you only pay the trout you caught, that is weighed at the end of the tour. You will also have access to a free exhibition as well as to the shop to leave with delicious trout delicacies.

Para descubrir las alegrías de la pesca, diríjase a la "Truite des Pyrénées" para hacer unos cuantos lancés en un ambiente bucólico. El equipamiento se presta gratuitamente y solo se pagan las truchas capturadas que serán pesadas al final del recorrido. También tendrá acceso a una exposición gratuita, así como a la tienda para salir con deliciosos productos a base de trucha.



Vente directe. Visites sur réservation en été, le lundi de 9h30 à 11h et jeudi de 18h à 19h30
5€ /pers. à partir de 4 ans
☎ +33 (0)6 75 38 98 05

Ferme de Karrascol

1 chemin de Bernicaze
ARRAS-EN-LAVEDAN

PRODUCTRICE D'ESCARGOTS

Située à 930 m d'altitude, cette petite ferme aux productions diversifiées (escargots, poules pondeuses, rhubarbes, fruits et aromatiques) vous invite à ralentir et découvrir le temps d'une visite commentée d'1h30, l'univers fantastique des bêtes à cornes. Une expérience unique à partager en famille ou entre ami(e)s !

Located at an altitude of 930 m, this small farm with diversified productions (snails, laying hens, rhubarb, fruits and herbs) invites you to slow down and discover the fantastic world of horned beasts during a 1h30 guided tour. A unique experience to share with your family or friends.

Situada a 930 metros de altitud, esta pequeña granja con producciones diversificadas (caracoles, gallinas ponedoras, ruibarbos, frutos y plantas aromáticas) los invita a relajarse y descubrir con una visita guiada de 1h30 el universo de bóvidos. Una experiencia única e ideal para compartir en familia o con amigos!



Marchés

Marchés de pays (le matin)

MERCADOS LOCALES (POR LA MAÑANA) | LOCAL MARKETS (THE MORNING)

- 📍 **LUZ-SAINT-SAUVEUR** : lundi / lunes / monday
- 📍 **ARGELÈS-GAZOST** : mardi / martes / tuesday
- 📍 **BARÈGES** : mercredi (de mai à octobre) / miércoles / wednesday
- 📍 **CAUTERETS** : vendredi (de mai à octobre) / viernes / friday
- 📍 **PIERREFITTE-NESTALAS** : samedi / sábado / saturday
- 📍 **ARRENS-MARSOUS** : dimanche (en juillet-août) / domingo / sunday

Marchés de nuit

MERCADOS NOCTURNOS | NIGHT MARKETS

- 📍 **ARGELÈS-GAZOST** : dimanche 16/07 et 13/08.
Domingo 16/07 y 13/08. / Sunday 16/07 and 13/08.

Marchés de producteurs

MERCADOS DE LOS PRODUCTORES | PRODUCERS MARKETS

- 📍 **ARGELÈS-GAZOST** : chaque samedi de 8h à 12h.
Cada sábado de 8h a 12h. / Every Saturday from 8 am till 12 am.
- 📍 **LAU-BALAGNAS** : chaque lundi de 16h30 à 19h30.
Cada lunes de 16h30 a 19h30 horas. / Every Monday from 16:30 pm till 7:30 pm.
- 📍 **ARRENS-MARSOUS** : chaque mercredi de 16h à 20h (de mi-juillet à mi-septembre).
Cada miércoles de 16h a 20h (de mediados de julio a mediados de septiembre).
Every Wednesday from 16 pm till 8 pm (from mid-July to mid-September).
- 📍 **GÈDRE** : chaque jeudi à 15h (du 13/07 au 31/08).
Todos los jueves a las 15h (13/07 - 31/08).
Every Thursday at 3 pm (13/07 - 31/08).
- 📍 **LUZ-SAINT-SAUVEUR** : chaque vendredi de 17h à 22h
(du 14/07 au 25/08 + vacances scolaires de Noël et février).
Cada viernes de 17h a 22h (14/07 - 25/08 + vacaciones escolares navidad y febrero).
Every Friday from 5 pm till 10 pm (14/07 - 25/08 Christmas and February school holidays).
- 📍 **LUZ-SAINT-SAUVEUR** : Foire aux Côtelettes le 30/09 de 10h à 20h.
Festival de la costilla el 30/09 de las 10 horas a las 8 horas de la tarde.
Chop Fair on 30/09 from 10am to 8pm.





VALLÉES DE GAVARNIE
PYRÉNÉES

infotourisme@valleesdegavarnie.com
+33 (0)5 62 97 00 25

