

PYRENEES
2 VALLEES
2 Vallées Pyrénées



HAPYSAVEURS

RESTAURANTS
HAUTES PYRÉNÉES



Ors Le Restaurant

Tramezaïgues



Un restaurante gastronómico inaugurado en noviembre de 2024, dirigido por Stéphane Lapeyre y Chloé François, que dan prioridad a los productos frescos, locales y a la recolección de plantas silvestres.

«Fue al volver de recolectar alrededor de Tramezaïgues, hablando con un vecino, cuando oímos hablar por primera vez de la casa Aspe.

El ayuntamiento quería instalar allí un comercio y nosotros buscábamos un lugar donde establecernos.

Han pasado cuatro años y hoy por fin estamos aquí.

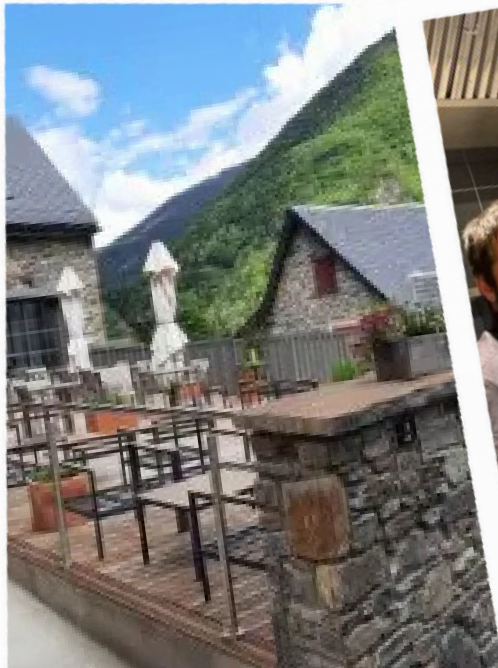
A las puertas del valle de Rioumajou, el lugar estaba hecho para nosotros».

El chef, Stéphane Lapeyre

Tras estudiar restauración en Lourdes y Tarbes, el chef se formó en diferentes establecimientos de Francia y también en el extranjero.

A su regreso, asumió el cargo de responsable del Hospice du Rioumajou.

En este lugar único, decidió transformar la cocina tradicional que se ofrecía en una cocina gastronómica que ha dado fama a este restaurante en el corazón de la montaña.



Contact

[HTTPS://WWW.ORSLERRESTAURANT.COM/](https://www.orslerrestaurant.com/)

Tel : 05 62 49 12 68

Email: contact@orslerrestaurant.com

Abierto al mediodía y por la noche los miércoles, jueves, viernes y sábados

Al mediodía los domingos

Cerrado los lunes y martes

La Mangeoire Hôtel Mercure

Saint Lary Soulan



El restaurante del Hotel Mercure, que ofrece una cocina de montaña arraigada en el territorio, en un ambiente cuidado.

El restaurante La Mangeoire le ofrece una cocina refinada elaborada con productos frescos y de temporada. Con su preocupación por el desarrollo sostenible, nuestro chef realza los productos locales y emblemáticos de la región procedentes de circuitos cortos. En el corazón de la mayor región gastronómica de Francia, nuestro chef se reinventa constantemente para crear platos gourmet con sutiles sabores pirenaicos. Lugar de placeres compartidos, el restaurante ha sido concebido como un refugio donde es agradable reunirse.

El chef, Clément Boye

Apasionado, creativo y exigente, Clément es un joven chef que ejerce su profesión con gran entusiasmo. Prueba de ello es que en 2015 obtuvo el título de Maître Restaurateur, el único título otorgado por el Estado francés en el ámbito de la restauración. El amor de Clément por su profesión salta a la vista. Sin embargo, al principio, para él la cocina era un poco... ¡un gran salto hacia lo desconocido! Su historia es la de un joven que un día se dijo «¿por qué no?» y que posteriormente encontró la profesión que hoy da sentido a su vida. Tras terminar su formación, Clément está ávido de experiencias y se abre a nuevos horizontes. Cada año, durante ocho años, cambia de empresa, de ciudad, de tipo de restaurante... El objetivo: aprender nuevas técnicas, conocer a nuevos chefs, acumular nuevas experiencias... ¡y crecer!



Contact

[HTTPS://WWW.RESTAURANTLAMANGEOIRE.FR/](https://www.restaurantlamangeoire.fr/)

Tel : 05 62 99 50 00

Abierto todas las noches de la semana

Una cocina generosa que valora los productos frescos y las tradiciones pirenaicas.

El restaurante La Pergola en Saint-Lary-Soulan le da la bienvenida en un lugar auténtico y acogedor donde podrá descubrir una cocina llena de sabores. En un establecimiento modernizado y renovado, este hotel restaurante lleno de encanto le ofrece unas magnificas vistas a un jardín privado, orientado al sur. No podrá evitar disfrutarlo. Venga a conocer a nuestro equipo de 14 personas a su servicio.

Jean-Marie Mir

Jean-Marie MIR le presenta cada temporada una cocina regional contemporánea en la que se da prioridad a la autenticidad y a la revelación de todos los sabores del producto. Para llevar a cabo esta partitura, se apoya en la técnica y el talento de su chef.



Contact

[HTTPS://WWW.RESTAURANT-LAPERGOLA.FR/](https://www.restaurant-lapergola.fr/)

Tel: 05 62 39 40 46

Mail: pergola65@orange.fr

Abierto todos los días al mediodía y por la noche, excepto los lunes y domingos

La Grange

Saint Lary Soulan

la GRANGE
Restaurant

Un restaurante que combina modernidad y autenticidad en sus platos, con un gran protagonismo de los productores locales.

El restaurante La Grange es un establecimiento tradicional que le da la bienvenida en un ambiente cálido y acogedor. El chef, apasionado de la cocina local, le ofrece una cocina auténtica y sabrosa, elaborada con productos frescos y locales. La carta, que evoluciona con las estaciones, destaca las especialidades de la región: foie gras, pato, trucha ahumada, quesos de oveja, acompañados de vinos locales para realzar los sabores. El restaurante La Grange también es conocido por su menú regional, con platos típicos de la zona, como la garbure, la tourtière o el gâteau à la broche.

El chef, Nicolas Aubiban

Tras varios años en la Escuela de Hostelería de Toulouse y Souillac, su servicio militar en el Ministerio de Asuntos Exteriores en París y prácticas en prestigiosos restaurantes, Nicolas decide volver a sus montañas. Con solo 23 años, abrió el restaurante La Grange con la inestimable ayuda de su hermana Marie-Hélène, pero sobre todo con la de su padre Michel AUBIBAN, que era chef de cocina y un apasionado al que le debe mucho.

El chef le ofrece su cocina según los años, las estaciones y la evolución de la gastronomía francesa. Una cocina casera con buenos productos, productores y proveedores locales.



Contact

[HTTPS://WWW.RESTAURANT-SAINT-LARY.COM/](https://www.restaurant-saint-lary.com/)

Tel: 05 62 40 07 14

Mail: restaurant.lagrangesaintlary@orange.fr

Abierto todos los días al mediodía y por la noche, excepto los martes y miércoles



Un establecimiento donde se puede disfrutar de una cocina refinada, creativa y respetuosa con los sabores locales.

Situado en los Pirineos, Erassens ofrece una cocina en armonía con la riqueza gastronómica del suroeste, entre la tierra, el mar y la montaña, elaborada con productos frescos de temporada.

El chef, Julien Saltet

De pequeño, pasaba tiempo en Provenza con su abuela materna, que cocinaba a diario para la familia con productos cuidadosamente seleccionados. Esta antepasada le transmitió una pasión que él se apresuró a explorar, decidiendo con convicción hacer de ella su profesión con una idea en mente: aprender junto a los mejores, ya fuera en grandes casas o en restaurantes con estrellas Michelin, para adquirir rigor y técnica.

Así, realizó su aprendizaje en la mesa gastronómica del Château de Lalande, en Dordogne.

Julien trabajó en diferentes establecimientos gastronómicos con estrellas Michelin, como Briketenia *, L'Atelier de Gaztelur *, y tradicionales, como La Ferme Ostalapia, antes de pasar un año maravilloso con el chef Stéphane Poulin en La Ferme Lizarraga. Allí ocupó el puesto de segundo de cocina. Esta experiencia se inscribe en su trayectoria como una increíble aventura humana llena de enseñanzas, en particular sobre la valorización de los productos crudos, locales y, especialmente, del pescado.

Un saber y unos conocimientos sobre este último manjar que perfecciona en el establecimiento Chez Albert, en Biarritz.



Contact

[HTTPS://ERASSENS.FR](https://erassens.fr)

Tel: 05 62 40 16 73

Abierto todas las noches los martes, miércoles y jueves
Al mediodía y por la noche los sábados y domingos
Cerrado los lunes y martes

L'Auberge Du Château

Génos



L'Auberge du Château

Un lugar acogedor en el corazón del pueblo, que destaca la gastronomía local en un entorno montañoso.

Ubicado en un antiguo aprisco en Genos-Loudenvielle, L'Auberge du Château le da una cálida bienvenida para que disfrute de momentos de relax.

En el restaurante se sirven platos de calidad cada mediodía y cada noche en la mesa de los huéspedes. Todo se prepara con pasión y siguiendo un método tradicional de cocción a leña, para ofrecerle sabores auténticos y reconfortantes.

La cocina a leña requiere cierto tiempo para que los ingredientes se cocinen bien.



Contact

[HTTPS://WWW.AUBERGEDUCHATEAU.FR/](https://www.aubergeduchateau.fr/)

Tel: 05 62 40 92 02

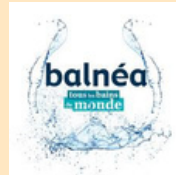
Abierto todas las noches los miércoles, jueves y viernes

Los sábados por la noche y los domingos al mediodía

Cerrado los lunes y martes

Restaurant Balnéa

Loudenvielle



El centro de balneoterapia también ofrece una restauración basada en una alimentación sana, natural y equilibrada.

Porque no hay bienestar sin placer para el paladar, Balnéa propone a sus huéspedes un concepto de restauración basado en una alimentación sana, natural y equilibrada...

El restaurante, situado en la planta superior, le ofrece una parada gastronómica y saludable, con platos de sabores delicados y matizados para un almuerzo tranquilo en el corazón del valle del Louron.

Sala climatizada, acceso WIFI gratuito.

FÓRMULA RESTAURANTE + BALNEA TODO EL AÑO:

Con una comida sana y gourmet fórmula vitalidad + dos horas de acceso a todos los baños.



Contact

[HTTPS://WWW.BALNEA.FR/RESTAURANT/](https://www.balnea.fr/restaurant/)

Tel: 05 62 49 19 26

Abierto todos los días de la semana al mediodía

Copains Hôtel Mercure Peyragudes

Loudenvielle



Una mesa acogedora que elabora los productos locales con creatividad.

En el restaurante Copains, el equipo le da la bienvenida desde el amanecer hasta el atardecer. Bajo la batuta del chef y su equipo, disfrutará de una cocina gourmet, creativa y sabrosa, que preparan con pasión.

El apasionado chef le prepara deliciosos platos caseros elaborados con productos frescos y de temporada. Desayuno, almuerzo, merienda y cena: tendrá donde elegir para deleitar su paladar, sin olvidar los deliciosos cócteles que se sirven en el bar a la hora del aperitivo. Una vez terminada la comida, puede esquiar en las pistas, hacer senderismo por los Pirineos o continuar su momento de relajación en la zona de descanso del hotel.



Contact

[HTTPS://MERCUREPEYRAGUDES.FR/COPAINS-RESTAURANT/](https://mercurepeyragudes.fr/copains-restaurant/)

Tel: 05 36 30 30 30

Mail: hb803@accor.com

Abierto todos los días de la semana por la noche

La Petite Plage

Loudenvielle



Una cocina veraniega y gourmet a orillas del lago, perfecta para saborear las especialidades locales en un entorno único.

La Petite Plage de Loudenvielle es su rincón escondido en el corazón del valle del Louron, a orillas del lago de Génos-Loudenvielle, entre aguas turquesas y montañas, un lugar céntrico y auténtico punto de encuentro para turistas de paso, lugareños, grupos y profesionales en busca de un cambio de aires.

LA PETITE PLAGE ofrece su restaurante cubierto y sombreado y sus espacios exteriores con terrazas durante todo el verano.

Cocina rápida, deliciosas parrilladas ahumadas, productos locales y de temporada.

Una decoración refinada bajo un cielo de flores fucsias y un ambiente mediterráneo le esperan para compartir momentos inolvidables.

Retransmisión de los principales eventos deportivos y veladas temáticas con DJ set Club por la noche .

«Hemos pensado a lo grande para que disfrutes de un verano lleno de bienestar y momentos festivos en familia».



Contact

[HTTPS://LAPETITEPLAGE.SQUARESPACE.COM/](https://lapetiteplage.squarespace.com/)

Tel: 06 45 48 23 75

Mail: bonjour@lapetiteplage.fr

Abierto todos los días por la noche durante la temporada de verano

Auberge des Aryelets

Aulon



Una cocina instintiva a lo largo de las cuatro estaciones, moderna y tradicional a la vez.

En Neux, es fundamental trabajar directamente con los productores locales y destacar su saber hacer. Cerdos Noir de Bigorre, corderos de los Pirineos, truchas del lago de Oô, quesos de los Pirineos, aves negras de Astarac Bigorre, pescado francés...

Frédérique y Julien Bergua

Frédérique es originaria de la Isla de la Reunión y Julien, del valle de Aure.

Tras numerosos viajes y enriquecidos por sus diferentes experiencias, en 2018 se instalaron en Aulon.

Su placer: hacerte pasar un rato agradable, acogedor y auténtico con los colores y sabores del valle de Aure, ¡durante todo el año!



Contact

[HTTPS://WWW.AUBERGEDESARYELETS.COM/](https://www.aubergedesaryelets.com/)

Tel: 05 62 98 23 50

Mail: lerelaisdesaryelets@yahoo.com

Abierto al mediodía y por la noche los miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos
Cerrado los lunes y martes

Una tienda de comestibles que valora los productos locales (quesos, panes, vinos, cervezas...) y difunde el saber hacer de los Altos Pirineos a través de un enfoque de proximidad y circuitos cortos.

«Es un proyecto que nació hace cinco años. Ante las dificultades económicas que atraviesan los actores del mundo agrícola para vivir de su trabajo, quería encontrar la manera de ayudarles a dar a conocer sus productos al mayor número de personas posible», explica Damien Campassens, que trabajó durante quince años en la gran distribución.

Frutas, verduras, embutidos, conservas de carne y verduras, garbures, pasteles al espeto, quesos frescos y artesanales, mantequillas, infusiones, yogures, sorbetes, mermeladas, mieles, vinos o incluso cervezas artesanales... Su comercio ofrece en circuito corto lo mejor que se produce al pie de los Pirineos.

«Para mí es fundamental saber de dónde viene lo que llega al plato de los clientes».

Actualmente colabora con 25 productores y artesanos locales.

«100 % local al servicio de la economía local, ya que todos ellos reciben una remuneración justa».

La tienda también es punto de venta de pan. «Panecillos elaborados por Guillaume Latour.

Con su forma de abastecerse, Damien también quiere reducir la huella de carbono del consumo en el medio ambiente.

«Excepto el vino, producido en Madiran, todo lo que se ofrece en la tienda ha recorrido menos de 40 kilómetros».



Contact

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/AUPTITAUROIS/](https://www.instagram.com/auptitaurois/)

Abierto todos los días