



© M. Mespité

# 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.

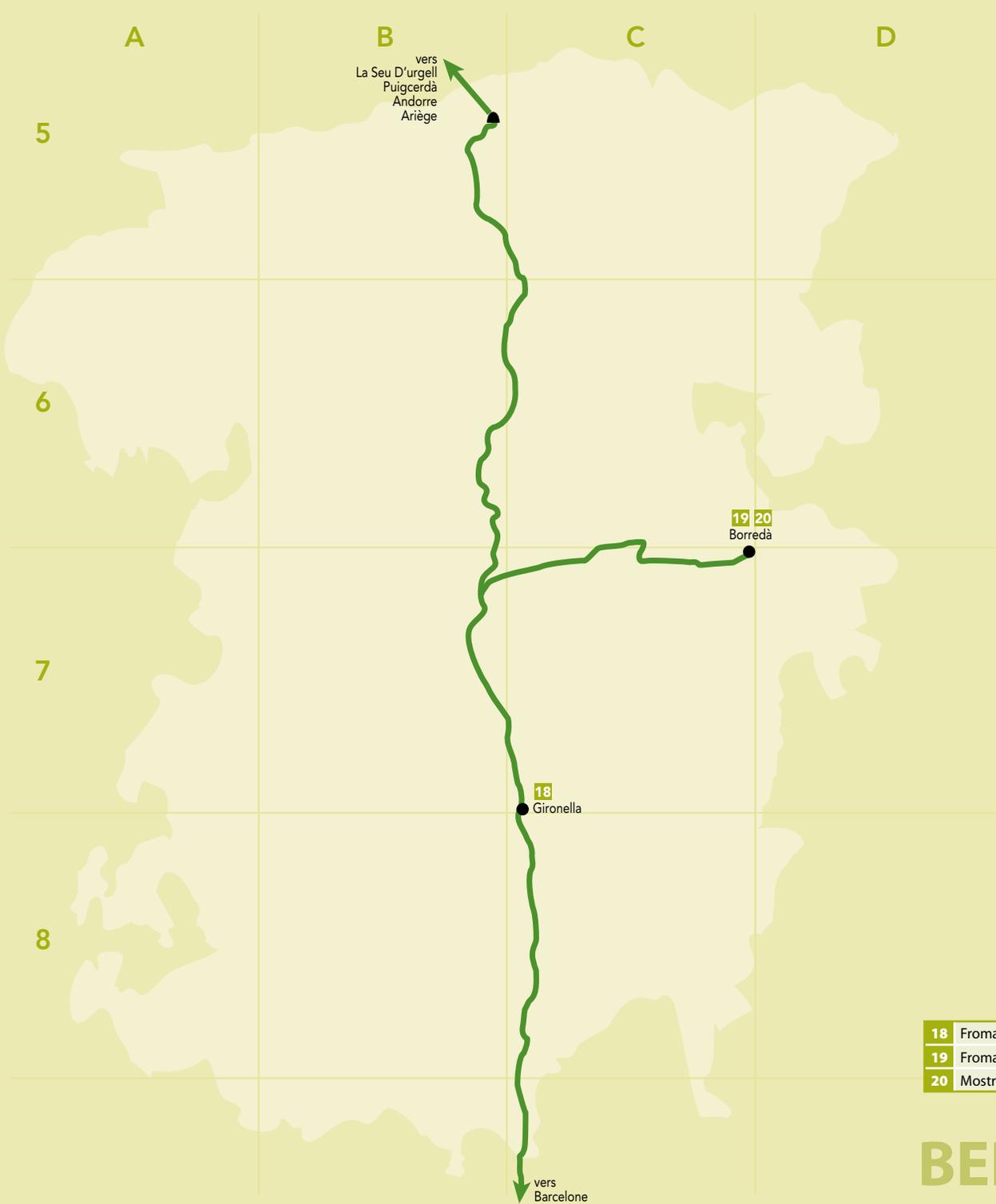
Découvrez et dégustez les incontournables Bethmale, Garrotxa, Carrat... Sans oublier les tommes et crottins des petits producteurs fermiers de nos montagnes.



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



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](http://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](http://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](http://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. BRASSOUS

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](http://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](mailto: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](mailto: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](http://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.soucasse09@orange.fr](mailto:alain.soucasse09@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. Kamm



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](http://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<sup>er</sup> août 2010  
 O.T. de St Girons – Tél. : +33 (0)5 61 96 26 60

[www.autrefois-le-couserans.com](http://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](http://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](http://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](http://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/](http://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](mailto: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](mailto: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](http://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](http://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.*