

PYRENEES
2 VALLEES



HAPYSAVEURS

RESTAURANTS
HAUTES PYRÉNÉES



Ors Le Restaurant

Tramezaïgues



Une table gastronomique ouverte en novembre 2024, dirigée par Stéphane Lapeyre et Chloé François, qui privilégient les produits frais, locaux et la cueillette de plantes sauvages.

“C’est en rentrant de cueillette autour de Tramezaïgues, en discutant avec un voisin que nous avons entendu parler de la maison Aspe pour la première fois.

La mairie souhaitait y installer un commerce, et nous, nous cherchions un endroit pour nous installer.

Quatre ans se sont écoulés et aujourd’hui nous y sommes enfin.

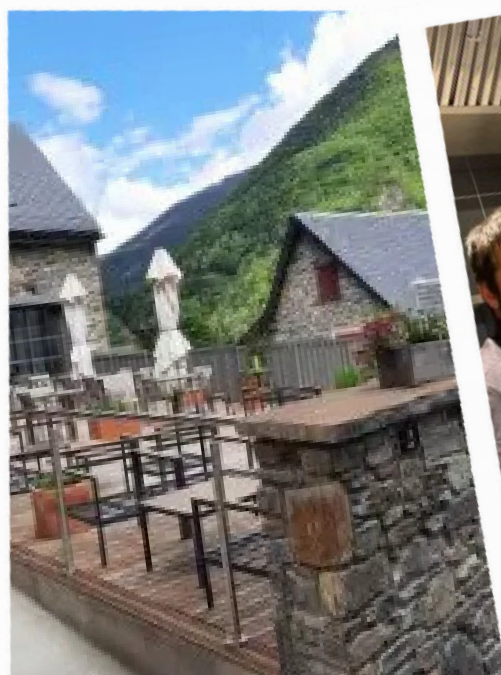
Aux portes de la vallée du Rioumajou l’endroit était fait pour nous”.

Le chef, Stéphane Lapeyre

Après des études dans la restauration à Lourdes puis Tarbes, le chef a fait ses armes dans différents établissements en France mais également à l’étranger.

À son retour, il a pris le poste de responsable à l’Hospice du Rioumajou.

Dans ce lieu unique, il a choisi de faire évoluer la cuisine traditionnelle proposée en une cuisine gastronomique faisant la réputation de cette table au cœur de la montagne.



Contact

[HTTPS://WWW.ORSLERESTAURANT.COM/](https://www.orslerestaurant.com/)

Tel : 05 62 49 12 68

Email: contact@orslerestaurant.com

Ouvert Midi et Soir mercredi, jeudi, vendredi et samedi

Midi le dimanche

Fermé lundi et mardi

La Mangeoire Hôtel Mercure

Saint Lary Soulan



Le restaurant de l'Hôtel Mercure, qui propose une cuisine de montagne ancrée dans le territoire, dans une ambiance soignée.

Le restaurant La Mangeoire, vous propose une cuisine raffinée élaborée à partir de produits frais et de saison. Avec ses préoccupations issues du développement durable, notre Chef sublime les produits locaux et emblématiques du territoire issus de circuits courts. Évoluant au cœur du plus grand terroir de France, notre Chef se réinvente en permanence pour concocter des assiettes gourmandes aux subtiles saveurs pyrénéennes. Lieu de plaisirs partagés, le restaurant a été pensé comme un refuge où il fait bon de se retrouver.

Le chef, Clément Boye

Passionné, créatif et exigeant, Clément est un jeune chef qui exerce son métier avec grand cœur.

Pour preuve, son obtention en 2015 du titre de Maître Restaurateur : seul titre délivré par l'Etat pour la restauration française. L'amour de Clément pour son métier saute aux yeux. Pourtant au départ, pour lui la cuisine c'était un peu... le grand saut vers l'inconnu ! Son histoire, c'est celle d'un jeune homme qui un jour s'est dit « Pourquoi pas ? » et qui par la suite a trouvé le métier qui donne aujourd'hui un sens à sa vie. Sorti de formation, Clément a soif d'expériences et s'ouvre vers de nouveaux horizons. Chaque année, pendant 8 ans, il change d'entreprises, de villes, de types de restaurants... Le but : apprendre de nouvelles techniques, rencontrer de nouveaux chefs, accumuler les nouvelles expériences... et grandir !



Contact

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

Tel : 05 62 99 50 00

Ouvert tous les soirs de la semaine lors de l'ouverture de l'hôtel

Une cuisine généreuse qui valorise produits frais et traditions pyrénéennes.

Le restaurant La Pergola à Saint-Lary-Soulan vous accueille dans un lieu authentique et chaleureux vous faisant découvrir une cuisine pleine de saveurs. Dans un établissement modernisé et rénové, l'hôtel restaurant plein de charme vous offre une vue magnifique sur un jardin privatif, exposé plein sud.

Vous ne pourrez qu'en profiter. Venez rencontrer notre équipe de 14 personnes à votre service.

Jean-Marie Mir

Jean-Marie MIR vous présente à chaque saison une cuisine régionale contemporaine où la part belle est laissée à l'authenticité ainsi qu'à la révélation de toutes les saveurs du produit. Pour exécuter cette partition, il s'appuie sur la technique et le talent de son chef.



Contact

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

Tel: 05 62 39 40 46

Mail: pergola65@orange.fr

Ouvert tous les jours midi et soir sauf lundi et dimanche

La Grange

Saint Lary Soulan

la GRANGE
Restaurant

Un restaurant qui associe modernité et authenticité dans ses assiettes, avec une belle mise en avant des producteurs locaux.

Le Restaurant La Grange est un établissement traditionnel qui vous accueille dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Le chef, passionné de cuisine locale, vous propose une cuisine authentique et savoureuse, à base de produits frais et locaux. La carte, qui évolue au fil des saisons, met en avant les spécialités de la région : foie gras, canard, truite fumée, fromages de brebis, accompagnés de vins locaux pour sublimer les saveurs. Restaurant La Grange est aussi connu pour son menu du terroir, avec des plats typiques de la région, comme la garbure, la tourtière ou le gâteau à la broche.

Le chef, Nicolas Aubiban

Après plusieurs années à l'Ecole Hôtelière de Toulouse et Souillac, son service militaire au Ministère des Affaires Etrangères à Paris et des stages dans de belles maisons, Nicolas décide de revenir dans ses montagnes. A seulement 23 ans il ouvre le restaurant de La Grange avec l'aide précieuse de sa sœur Marie-Hélène mais surtout celle de son père Michel AUBIBAN, qui était Chef de Cuisine et passionné à qui il doit beaucoup.

Le chef vous propose sa cuisine au gré des années, des saisons et des évolutions de la gastronomie française. Une cuisine faite maison avec de bons produits, des producteurs et fournisseurs locaux.



Contact

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

Tel: 05 62 40 07 14

Mail: restaurant.lagrangesaintlary@orange.fr

Ouvert tous les jours midi et soir sauf le mardi et mercredi



Un établissement où l'on retrouve une cuisine raffinée, inventive et respectueuse des saveurs du terroir.

Implanté dans les Pyrénées, Erassens propose une cuisine en harmonie avec la richesse gastronomique du Sud-Ouest entre terre, mer et montagne, composée de produits frais de saison.

Le chef, Julien Saltet

Petit, il passe du temps en Provence auprès de sa grand-mère maternelle qui cuisine quotidiennement pour la famille des produits choisis avec soin. Cette aïeule lui transmet une passion qu'il s'empresse d'explorer en choisissant avec conviction d'en faire son métier avec une idée en tête : apprendre aux côtés des meilleurs, que ce soit au sein de grandes maisons ou de restaurants étoilés pour acquérir rigueur et technicité.

Il réalise ainsi son apprentissage à la table gastronomique du Château de Lalande en Dordogne. Julien travaille dans différents établissements gastronomiques étoilés tels que Briketenia, L'Atelier de Gaztelur, et traditionnels comme La Ferme Ostalapia, avant de vivre une belle année auprès du chef Stéphane Poulin à la Ferme Lizarraga. Il occupe alors le poste de second de cuisine. Cette expérience s'inscrit dans son parcours comme une aventure humaine incroyable riche d'enseignements, notamment sur la valorisation des produits bruts, locaux et particulièrement le poisson.

Un savoir et des connaissances sur ce dernier mets qu'il parfait au sein de l'établissement Chez Albert à Biarritz.



Contact

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

Tel: 05 62 40 16 73

Ouvert tous les soirs le mardi, mercredi et jeudi

Le midi et soir le samedi et dimanche

Fermé le lundi et mardi

L'Auberge Du Château

Génos



L'Auberge du Château

Une adresse conviviale au cœur du village, qui met en avant la gastronomie locale dans un cadre montagnard.

Aménagé dans une ancienne bergerie à Genos-Loudenvielle, L'Auberge du Château vous accueille chaleureusement pour vos moments de détente.

Au sein du restaurant, des mets de qualité sont servis chaque midi et soir sur la table des hôtes. Tout est préparé avec passion et suivant une méthode traditionnelle de cuisson au feu de bois, afin de vous offrir des saveurs authentiques et réconfortantes.

La cuisine au feu de bois requiert un certain temps pour permettre aux ingrédients de bien cuire.



Contact

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

Tel: 05 62 40 92 02

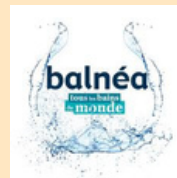
Ouvert le soir le mercredi, jeudi et vendredi

Le samedi soir et le dimanche midi

Fermé le lundi et mardi

Restaurant Balnéa

Loudenvielle



Le centre de balnéo propose aussi une restauration basée sur une alimentation saine, naturelle et équilibrée.

Parce qu'il n'est de bien-être sans plaisir du palais, Balnéa propose à ses hôtes un concept de restauration basé sur une alimentation saine, naturelle et équilibrée...

Le restaurant, situé à l'étage, vous propose une halte gourmande et saine, des plats aux saveurs délicates et nuancées pour un déjeuner paisible au coeur de la vallée du Louron.

Salle climatisée, accès WIFI gratuit.

FORMULE RESTAURANT + BALNEA TOUTE L'ANNÉE :

Avec un repas sain et gourmand formule vitalité + deux heures d'accès à tous les bains.



Contact

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

Tel: 05 62 49 19 26

Ouvert tous les jours de la semaine le midi

Copains Hôtel Mercure Peyragudes

Loudenvielle



Une table conviviale qui travaille les produits du terroir avec créativité.

Au restaurant Copains, les équipes vous accueillent du lever au coucher du soleil. Sous la baguette du chef et de son équipe, vous apprécierez une cuisine gourmande, créative et savoureuse, qu'ils prennent soin de préparer avec passion.

Le chef passionné vous concocte de bons petits plats faits maison élaborés à partir de produits frais et de saison. Petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner, vous aurez le choix pour régaler vos papilles, sans oublier les délicieux cocktails servis au bar pour l'apéro. Le repas terminé, vous pouvez skier sur les pistes, randonner dans les Pyrénées ou poursuivre votre moment de relaxation à l'espace détente de l'hôtel.



Contact

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

Tel: 05 36 30 30 30

Mail: hb803@accor.com

Ouvert tous les jours de la semaine le soir

La Petite Plage

Loudenvielle



Une cuisine estivale et gourmande au bord du lac, parfaite pour savourer les spécialités locales dans un cadre unique.

La Petite Plage de Loudenvielle c'est votre coin niché au coeur de la Vallée du Louron sur les rives du Lac de Génos-Loudenvielle, entre eaux turquoise et montagnes, spot central et véritable point de rencontre pour vacanciers de passage, locaux, groupes et professionnels en quête de dépaysement.

LA PETITE PLAGE propose son restaurant couvert ombragé et ses espaces extérieurs avec terrasses tout l'été.

Cuisine snack, grillades fumées gourmandes, courses locales et de saison.

Déco raffinée sous un ciel de fleurs fuchsia et ambiance méditerranéenne seront au rendez-vous pour des moments de partage.

Rediffusion des manifestations sportives majeures et soirées à thèmes DJ set Club le soir .

“On a vu en grand pour faire vibrer votre été entre bien-être et instants festifs en famille”.



Contact

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

Tel: 06 45 48 23 75

Mail: bonjour@lapetiteplage.fr

Ouvert tous les jours le soir saison d'été

Auberge des Aryelets

Aulon



Une cuisine instinctive au fil des 4 saisons, à la fois moderne et traditionnelle.

Chez eux, il est essentiel de travailler directement avec les producteurs locaux et de mettre en avant leur savoir-faire. Porcs Noir de Bigorre, agneaux des Pyrénées, truites du lac d'Oô, fromages des Pyrénées, volailles noires d'Astarac Bigorre, poissons de pêche française..

Frédérique et Julien Bergua

Frédérique est native de l'Ile de la Réunion et Julien, de la Vallée d'Aure.

Après de nombreux voyages et forts de leurs différentes expériences, ils posent leurs valises en 2018 à Aulon.

Leur plaisir : vous faire passer un agréable moment, convivial et authentique aux couleurs et aux saveurs de la Vallée d'Aure, tout au long de l'année !



Contact

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

Tel: 05 62 98 23 50

Mail: lerelaisdesaryelets@yahoo.com

Ouvert midi et soir le mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche

Fermé le lundi et mardi

Une épicerie qui valorise les produits locaux (fromages, pains, vins, bières...) et fait rayonner les savoir-faire des Hautes-Pyrénées à travers une démarche de proximité et de circuits courts.

"C'est un projet qui est né il y a cinq ans. Face aux difficultés économiques que connaissent les acteurs du monde agricole pour vivre de leur travail, je voulais trouver le moyen de les aider à mettre en valeur leurs productions auprès du plus grand nombre », explique Damien Campassens, qui a travaillé pendant une quinzaine d'années dans la grande distribution.

Fruits, légumes, charcuteries, conserves de viandes et de légumes, garbures, gâteau à la broche, fromages frais et fermiers, beurres, tisanes, yaourts, sorbets, confitures, miels, vins ou encore bières artisanales... Son commerce propose en circuit court ce qui se fait de mieux au pied des Pyrénées.

« Savoir d'où vient ce qui se retrouve dans l'assiette des clients est pour moi fondamental ».

Il collabore actuellement avec 25 producteurs et artisans locaux.

« Du 100 % local au service de l'économie locale, car ils sont tous rémunérés au juste prix ».

L'épicerie fait également dépôt de pain. "Des pains élaborés par Guillaume Latour."

Par sa manière de s'approvisionner, Damien souhaite également réduire l'empreinte carbone de la consommation sur l'environnement.

« Hormis pour le vin, produit en Madiran, tout ce qui est proposé dans l'épicerie a parcouru moins de 40 kilomètres ».



Contact

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

Ouvert tous les jours