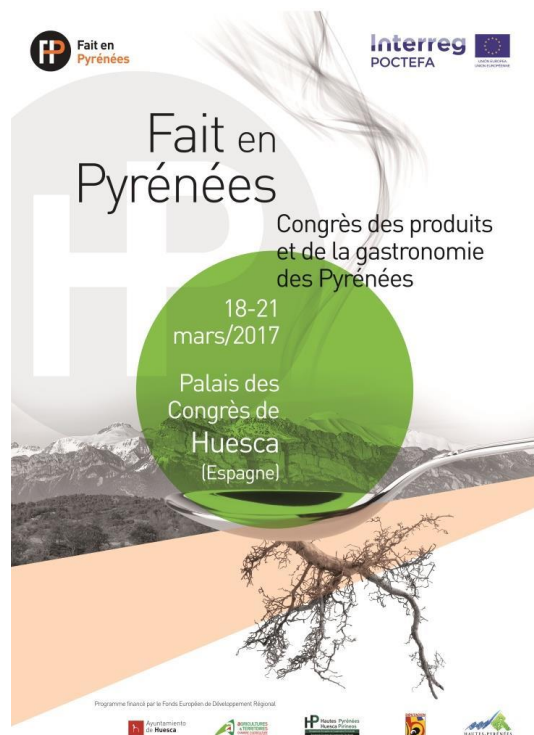


Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Projet EFA08/15 INSPYR financé par le Fonds Européen de Développement Régional



PROGRAMME PRÉLIMINAIRE V4

1^{er} CONGRÈS DES PRODUITS ET DE LA GASTRONOMIE

« FAIT EN PYRÉNÉES »

CONFERENCES- AUDITORIUM

SAMEDI 18 MARS

09h30 Ouverture du Congrès

10h00 Conférence d'inauguration: La commercialisation des produits agroalimentaires sous différents angles.

Animateur: **Mr Javier García Antón**, directeur du journal *Diario Alto Aragón*
Mr Hervé Geoffrois, directeur de *La Ferme en Direct*, accompagné de Mr Daniel Tarbes, producteur

Mr José Ara, directeur des achats *Supermarchés Altoaragón - IFA Cabrero*

Mr Jose Maria Vilas, ancien président d'*UNILEVER* Actuellement Directeur de *Deolo et Angulas de Aguinaga*

Mr Olivier Cagliéris, directeur de *l'Intermarché Capvern*

LUNDI 20 MARS

09h30 Le producteur agroalimentaire, clé de voûte du territoire.

Animateur: **Mr Miguel Angel Mainar**, journaliste. Vice-Président de l'Association des journalistes Agroalimentaires d'Espagne.

Mr Marcos Barranco, président de l'Association des entreprises agroalimentaires de la province de Huesca

Mr Olivier Guyonneau, chef de cabinet du département des Hautes Pyrénées

Mr Jean-Michel Coustalat, président du Consortium du Porc Noir de Bigorre

MM José Souto et Ramón Aso, chefs, Restaurant *Callizo* de Aínsa

Mr Juan Garcia, représentant du Réseau de Maraîcher du Sobrarbe « *un paso atrás* »

10h30 Les marques de référence de la qualité agroalimentaire.

Animateur: **Mr Francisco Aznar**, journaliste

Mme Françoise Ledoux, Coordinatrice technique de *HaPy Saveur dans l'association Ambition Pyrénées*

Mme Eva Lázaro. Représentante de la Marque alimentaire territoriale des produits d'Aragon *C'Alial*

Mr Francisco Javier Fano. Directeur de *Mejora Competitiva*

12h00 Recherche et développement de nouveaux produits agroalimentaires

Animateur: **Mr José Miguel Martínez Urtasun**, journaliste et directeur de *Gastro Aragón*

Mme Sara Remón, technicienne de recherche de l'Institut Agroalimentaire IA2.

Mme Ingrid Tarruella, responsable de Développement en Alimentation et Pharmacie d'Air Liquide

Dr Guillermo Cebrián, responsable de recherche de nouvelles technologies de conservation de l'Université de Zaragoza

13h00 Vins blancs de chez nous.

Animateur: **Mr Rafael Abadía**, propriétaire et sommelier du restaurant étoilé *Las Torres*

Mr Jesús Artajona, œnologue, Enate

Mr Jose Ferrer, œnologue, Viñas del Vero

Mr Jesús Astráin, œnologue, Bodega Pirineos

Mr Alejandro Ascaso, œnologue et propriétaire de Bodega Edra

Mr Christophe Decours, œnologue de Domaine Brumont, Château Montus et Château Bouscassé

16h30 La cuisine de l'agneau Ternasco IGP d'Aragon.

Animateur: en attente de confirmation

Mr Carlos Borraz, éleveur d'ovins d'Alquezar et producteur d'agneau Ternasco IGP d'Aragon, membre du conseil de Casa de Ganaderos

Mr Michel Escuer, chacuterie *Escuer*

Mr Alberto Ferruz, chef, Restaurant étoilé *BonAmb* à Alicante

Mr Toño Rodríguez, chef, Restaurant *Saborea* à Biescas

17h15 Une saveur sucrée de chez nous.

Animateur: **Mr Luis Laiglesia**, rédacteur du programme « Oído cocina » de Huesca Télévision

Mr Raul Bernal, maître pâtissier et chocolatier

Mr Vicente Ascaso, propriétaire de la Pâtisserie *Ascaso* à Huesca

Mr Jesús Tolosana, gérant de la Pâtisserie *Tolosana* à Almudevar

Mr Aitor Otín, propriétaire de *Helados Elarte* à Bierge

Mr Guillermo Sarrate, gérant adjoint de *Chelats Sarrate* à Alcampell

Mr Mariano Lacasta, maître-Pâtisserie de la pâtisserie *La Suiza* à Jaca
Représentant de **Gâteau à la broche** en attente de confirmation

18h00 Nutrition, la qualité et les produits de proximité, une base de l'équilibre nutritionnel de notre cuisine.

Animateur: **Adolfo Cajal**, médecin et gastronome

Mr Francisco Ratia, président de Cadis Huesca et représentant du projet *Huesca más inclusiva*

Mme Lucía Bellosta, coordinatrice du projet d'innovation « Gastronomie inclusive » de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme San Lorenzo de Huesca

Dr Miguel Montoro, médecin chef du service de Gastroentérologie et d'Hépatologie de l'Hôpital San Jorge de Huesca

Mr José Luis Cabrero, cuisinier et représentant des Cantines du Sobrarbe

18h45 Truites et caviar - Produits Pyrinea et Caviar Per Sé.

Animatrice: **Mme Cristina Martínez** « *Garbancita* », vulgarisatrice gastronomique.

Mr Laurent Villaeys-Sakalian, propriétaire et directeur de production de *Pyrinea* et de *Caviar Per Sé*

MM Josétxo Souto et José Ramón Aso, chefs, Restaurant *Callizo*, Ainsa

Mme Charo Val. Chef, *La Alacena del Gourmet Catering & Events*, Ibiza

19h30. La cuisine du foie gras français.

Mr Guy Espagnacq, chef du restaurant *Le Petit Gourmand*. Tarbes.

20h00 Remise des prix du 1er Concours International de recettes à base de truffe noire (*tuber melanosporum Vitt*) de Huesca.

MARDI 21 MARS

09h30 La culture Gastronomique de Huesca et des Hautes Pyrénées.

Mme Almudena Villegas, Historienne, experte en gastronomie et membre de l'Académie Royale de la Gastronomie.

10h00 La créativité dans la salle.

Animateur: **Mr Gregorio Abadía**, sommelier Restaurant +*Billaub*, Fraga

MM Guillermo Cruz et Ramón Perisé, sommelier et cuisinier, Restaurant *Mugaritz*, Rentería

Mr Paul Pernia, sommelier, restaurant de l' *Hôtel San Ramón del Somontano*, Barbastro

10h45 Les champignons, une ressource forestière de haute valeur gastronomique

Animateur: **Mr Felipe Puig**, journaliste

Agro-producteur/représentant commerce spécialisé attente de confirmation

Mr Oscar Garcí, chef, Restaurant étoilé *Baluarte*, Soria

Mr Marcos Llanas, chef, Restaurant *Gran Hôtel Benasque*, Benasque

11h30 La cuisine de la truffe noire de Huesca.

Animateur: **Mr Carlos Cano**. Journaliste Cadena Ser Madrid

Producteurs de l'Association de Cultivateurs et Cueilleurs de truffes d'Aragon.

Mr Javier Turmo, trufficulteur et chef du restaurant *El Pesebre*, Graus

Mme Eva Gomez, technicienne au CIET (Centre d'Investigation et d'Expérimentation en Trufficulture)

Mr Pedro Montolio, chef, restaurant *Hotel Barcelona Princess*. Barcelone

12h15 Le riz de proximité dans les élaborations asiatiques.

Animateur en attente de confirmation

Producteur de riz local en attente de confirmation

Mr Ricardo Sanz, vhef, restaurant étoilé *Kabuki*, Madrid

Mr Oscar Viñuales et Mme Beatriz Allue, chefs, Restaurant *El Origen*, Huesca

13h00 « Le cuisinier à sa sauce ».

Animateur: en attente de confirmation

Producteur de produits de chasse/sauces en attente de confirmation

Mr José Antonio Escartín, chef, *Casa Escartín*, Calatayud

Mr Carmelo Bosque, chef, Restaurant étoilé *Taberna de Lillas Pastia*

13h45 Initiative et proposition d'axe de travail pour la prochaine édition du comité scientifique.

14h00 Hommage à Mme Maruja Callaved. Présentatrice de « *Vamos a la mesa* » (1967), le premier programme de cuisine à la télévision espagnole.

14h15 Conclusions et clôture.

14h45 Fin des sessions de conférence

ATELIERS- SALLES 1^{er} ETAGE

SAMEDI 18 MARS

Sale 1

12h00 - 18h00 La gestion informative de crise

Master class de l'Association des Journalistes Agroalimentaires Espagnols (APAE) pour les étudiants du module de journalisme agroalimentaire à l'Université San Jorge.

Sale 2-3

16h30 - 18h00 Démonstration culinaire en direct du Lycée des métiers Lautréamont de Tarbes.

- Bloc de Foie-gras caramélisé à la confiture de cerise de la montagne, pommes allumettes, flambées à l'Armagnac naturel et parfumé à la cardamome.
- Pain de Vienne bicolor
- Magret de canard aux pruneaux dans leur jus, et carottes d'Asté

DIMANCHE 19 MARS

Sale 1

11h00 - 12h00 "Le bonheur de la cuisine avec la maladie cœliaque " **Mme Noelia Panillo**, nutritionniste.

12h00 - 13h00 "Cuisiner et manger sans gluten" **Mme Noelia Panillo**, nutritionniste.

13h00 - 14h00 Exposé sur le Porc Noir de Bigorre et le « Latón de la Fueva ».

Mr Jean Michel Coustalat Président du Consortium du Porc noir de Bigorre et
Mr Nestor Salinas de l'élevage Borruel Salinas

16h30 - 17h30 Atelier "Dégustation de miels". Les variétés et les propriétés du miel.

17h30 - 18h30 Atelier "Pois chiches d'Aragon"

Mr Ismael Ferrer Pérez Professeur titulaire de Cuisine et de Pâtisserie et avec la collaboration de Slow Food Huesca.

18h30 - 19h00 Conférence «Le mouvement Slow Food, aime la terre, défends le futur"

Mr José González Bonillo. Président du convivium Slow Food Huesca.

19h00 - 20h00 Exposé sur l'importance des produits bio dans notre panier de course

Représentants des commerces **Pura Vida** et **Semonia** avec la collaboration de **Slow Food Huesca**.

Salle 2-3

12h30 – 13h30 Atelier sur les vins A.O.C Somontano et leur mariage avec les produits « fait en Pyrénées ».

13h00 – 14h00 Atelier de fabrication de bière artisanale.

16h30 – 17h30 "Dégustation de pain et d'huile solide vierge extra Goldlive".

La Papilla Crítica et Juan Mariño.

17h30 – 18h00 Atelier "Dégustation de fromages" et connaissance des différents fromages du territoire du territoire

**18h30 – 19h30. Démonstration culinaire en direct
École d'Hôtellerie et de Tourisme de San Lorenzo de Huesca.**

LUNDI 20 MARS

Salle 1

11h30 - 12h30 La salle, Comment c'était avant? Comment c'est maintenant? Comment ça devrait être?.

Mr Rafael Abadía, propriétaire du restaurant étoilé *Las torres*
Représentants de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de San Lorenzo de Huesca.

12h30 - 13h30 Comment booster la visibilité de vos contenus sur les réseaux sociaux

Mr Txaber Allué, le Cuisinier Fidèle.

16h30 h. 17h30 Atelier "Gestion de la critique sur Facebook"
Alicia Pac, *Marketing Divertido*.

17h30 - 18h00 Atelier "Comment photographier et améliorer la photo de votre plat/produit avec un portable ».

Gabi Orte, *Chilindrón*

18h30 - 19h30 Exposé « Comme faire face à une interview »
Fernando Herce, journaliste.

19h30 – 20h30 Exposé "Votre site web, ses actualisations et la bonne gestion de votre vitrine sur le monde monde"

Daniel Puertolas, représentant de l'agence *Númericco*.

Salle 2-3

10h30 - 11h30 Atelier sur les nouvelles découpes de l'agneau d'Aragon IGP
Dario Bueno, cuisinier de l'*Hôtel Abba*, Huesca et **Javier Robles** Maître de l'Agneau

12h00 – 13h30 Atelier de dégustation et d'immersion dans le monde du vin Somontano.

Mr Manuel Blasco, sommelier Somontano A.O.C

Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Projet EFA08/15 INSPYR financé par le Fonds Européen de Développement Régional

16h30 – 17h30 Atelier "Possibilités des vins dans les cocktails modernes"

Mr Javier Castellón, professeur, avec la collaboration des étudiants de l'École d'hôtellerie et tourisme San Lorenzo de Huesca.

17h30 - 18h30 Atelier du Safran avec démonstration culinaire en direct

Ivan Vilanova, *Benabarre Sabor* et chef, restaurant *Carmen*

19h30 – 20h30 Atelier "Découpe de jambon ».

Agustín Remella, professeur, avec la collaboration des élèves de l'École Hôtelière et de Tourisme San Lorenzo de Huesca.

19h30 – 20h30 Atelier-dégustation : « Espace N, Tradition et évolution. Cuisine des saveurs »

Démonstration de l'équipe des cuisines de *Venta del Sotón*, Huesca

CYCLE « Cinéma et cuisine- AUDITORIUM

SAMEDI 18 MARS- DIMANCHE 19 MARS

Entrée gratuite avec le ticket de l'exposition.

11h30-14H30 et 16h30 – 19h30 Projection continue de court-métrages et de vidéos.

- **Fromages du Val d'Azun** de Marta Javierre et Fernando Gatón
Espagne. 2013. 3 min. 07 s.
- **Elkartea** de Kote Camacho
Espagne, 2013. 16 min. 04 s. VOSE
Un groupe de vieux amis se retrouvent pour dîner ensemble. L'un d'eux, disparu depuis des années, n'a pas eu la vie facile : il est maintenant sans-abri et vivant de la mendicité. Le dîner ne sera pas aussi agréable qu'il l'espérait.
- **Les quilles d'Embún** de Marta Javierre et Fernando Gatón
Espagne, 2013. 2 min. 39 s.
- **Ouverture facile** de Álvaro Carrero.
Espagne, 2016. 12 min. 55 s.
Une discussion de couple, un pot de tomates dur à ouvrir et de l'angoisse, beaucoup d'angoisse qui mène les différents personnages qui entrent en scène à une situation extrême qu'ils ne peuvent pas contrôler
- **Veau de la Vallée de Broto** de Marta Javierre et Fernando Gatón
Espagne, 2013. 3 min. 09 s.
- **Spoetnik** de Noel Loozen
Hollande, 2016. 10 min. VOSE
Sam, 17 ans, emboutit sa moto dans ce qui semble être une no man's land juste après la frontière néerlandaise en Wallonie. Il rencontre Gilles, le propriétaire d'un vieux et vétuste food truck, qui est en danger de perdre sa licence. Gilles embrasse Sam et le met à travailler dans le camion. Pendant ce temps, Sam tombe profondément amoureux de Zola, une jeune fille qui travaille dans le bordel de l'autre côté de la rue.
- **La truffe noire de Huesca** de Marta Javierre et Fernando Gatón
Espagne, 2014. 4 min. 02 s.
- **Un mauvais coup** de Mireia Juarez
Espagne, 2015. 9 min. 45 s.
Tu ne vas pas offrir ta bière à cette pauvre jeune fille assoiffée?
- **Les vins de Somontano de Barbastro** Marta Javierre et Fernando Gatón
Espagne, 2013. 2 min. 50 s.
- **Poulet au « chilindrón »** de Marta Javierre et Fernando Gatón
Espagne, 2013. 2 min. 56 s.

Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Projet EFA08/15 INSPYR financé par le Fonds Européen de Développement Régional

- **Héritage** de Joan-Pol Argenter
Espagne, 2015. 15 min.
Un accident du travail oblige Juan Sanchez, cuisinier dans un bar de Frankfurt à prendre la dernière décision importante de sa vie dans cette comédie noire qui ne laissera personne indifférent.
- **Gâteau à la broche** de Marta Javierre et Fernando Gatón
Espagne, 2013. 2 min. 48 s.
- **Manger du savoir** de Luis Germano, Toni Segarra, Jorge Martinez
Espagne, 2015. 21 min. 28 s.
Ferran Adrià reprend sa veste de cuisinier, quatre ans après la fermeture de son restaurant, pour relever un nouveau défi passionnant. Cuisiner sans cuisiner, et en profiter pour reformuler le format de la conférence, la transformant en un contenu audiovisuel qui explique le processus de création qui a permis de convertir un restaurant à Cala Montjoi en l'un des grands symboles de créativité du vingtième siècle.
- **Candimus de Benasque** de Marta Javierre et Fernando Gatón
Espagne, 2013. 3 min. 01 s.

20h15 Cycle de cinéma et cuisine : Film

Prix de l'entrée : 2,5€

(En vente sur www.palaciocongresoshuesca.es et au guichet du Palais des Congrès)

Bugs, d'Andreas Johnsen.

Danemark, 2016. 73 min

EXPOSITION, DÉMONSTRATIONS ET DÉGUSTATIONS- SALLE POLYVALENTE

SAMEDI 18 MARS

MATIN

8h30 Petit-déjeuné professionnel pour les exposants

12h00 Ouverture de l'exposition des produits

12h45 Visite de l'exposition par les autorités.

13h00 Démonstration culinaire en direct du **Lycée des Métiers Lautréamont, Tarbes.**

- Canard confit/cassolete de haricots tarbais
- Magrais de canard aux pruneaux pommes pailles
- Navarrain d'agneau au Maridan/carottes d'Asté glacées
- Tourte des Pyrénées coulis de la vallée d'Aure et ses flocons de neige.

13h00 Ouverture de la vente et de la dégustation de ces plats dans l'espace dégustation, à côté de la démonstration offerte par le traiteur Grupo Events.

Les plats à la vente seront ceux de la démonstration du Lycée des métiers Lautréamont, accompagnés de vins AOC Somontano et d'eau.

APRÈS-MIDI

16h30 Ouverture de l'exposition et de la dégustation des produits.

16h30 - 17h00 Dégustation de truffes glacées offerte par **l'Association des trufficulteurs d'Aragon.**

Élaborées par les cuisiniers **Javier Turmo** du restaurant el *Pesebre* de Graus et **Marcos Llanas** du *Gran Hôtel Benasque*

17h00 Dégustation express de vins de cépage Somontano AOC. Stand DOP Somontano.

Il y a 15 variétés, la plupart étant des vins de cépage, dont les vins de plusieurs vignobles qui font partie de l'Appellation d'Origine Somontano.

Dégustation de 20 minutes. Maximum 25 personnes

17h00 Cabernet Sauvignon, Syrah et Parraleta.

17h45 Chardonnay, Riesling et Alcañon

18h00 Démonstration de cuisine en direct par **l'Ecole de l'hospitalité Guayente.**

- Riz mielleux avec lard de laiton de la Fueva.
- *Trunfes colgades* de truite fumée impériale du Cinca.
- Lingot d'agneau à l'Ixabrot, nuage de yogourt de brebis de Fonz et poireau rôti.
- Gâteau à la bière. Pastillo de citrouille et de coing.

18h00 Ouverture de la vente et de la dégustation de ces plats dans l'espace dégustation à côté de la démonstration offerte par le traiteur **Grupo Events.**

Les plats à la vente seront ceux de la démonstration l'Ecole de l'hospitalité Guayente, accompagnés de vins AOC Somontano et d'eau.

18h15 Dégustation express de vins de cépage Somontano AOC : Merlot, Grenache rouge et Moristel.

19h00 Dégustation express de vins de cépage Somontano AOC.: Le Gewurztraminer, Grenache Blanc et Macabeo

20h30 Clôture de la foire-exposition

DIMANCHE 19 MARS

MATIN

10h30 Ouverture de l'exposition des produits

12h00 - 13h30 Dégustation de truffes glacées offerte par **l'Association des trufficulteurs d'Aragon**.

Élaborées par les cuisiniers **Javier Turmo** du restaurant el *Pesebre* de Graus et **Marcos Llanas** du *Gran Hôtel Benasque*

12h00 - 13h30 Démonstration culinaire en direct de **l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de San Lorenzo de Huesca**.

- Ragoût de morue au « chilindrón » avec des tripes, du safran et du basilic
- Bourrache à la crème de jambon, croustillant de poitrine de porc et truffes
- Bouchée de Huesca
- Salmorejo avec poulet de poulailler de Romeral.

12h30 Ouverture de la vente et de la dégustation de ces plats dans l'espace de dégustation à côté de la démonstration offerte par le traiteur **Grupo Events**.

Les plats à la vente seront ceux de la démonstration **l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de San Lorenzo de Huesca**, accompagnés de vins AOC Somontano et d'eau.

14h00 Fermeture de l'expo et de la dégustation des produits.

APRÈS-MIDI

16h30. Ouverture de l'exposition des produits

16h30 - 17h00 Dégustation de truffes glacées offerte par **l'Association des trufficulteurs d'Aragon**.

Élaborées par les cuisiniers **Javier Turmo** du restaurant el *Pesebre* de Graus et **Marcos Llanas** du *Gran Hôtel Benasque*

17h00-20h00 La cuisine du 5^{ème} quartier

Démonstration culinaire en direct du cuisinier **Antonio Arazo** avec la collaboration de Slow Food Huesca.

Élaboration de 45 recettes avec les 15 parties de l'agneau qui composent le 5^{ème} quartier, et dégustation : 10 euros.

17h00 Dégustation express de vins de cépage Somontano AOC. Stand DOP Somontano: Le Cabernet Sauvignon, Syrah et Parraleta.

17h45 Dégustation Express de vins de cépages de l'AOC Somontano. Stand DOP Somontano: Chardonnay, Riesling et Alcañón

18h15 Dégustation Express de vins de cépages de l'AOC Somontano. Salle polyvalente. Stand DOP Somontano: Le Merlot, Grenache rouge et Moristel.

19h00 Dégustation Express de vins de cépages de l'AOC Somontano. Salle polyvalente. Stand DOP Somontano: Le Gewurztraminer, Grenache Blanc et Macabeo

LUNDI 20 MARS

10h30 Ouverture de l'exposition des produits

SALLE POLYVALENTE. ACTIVITÉS DIVERSES

SAMEDI 18 MARS

12h00 Cocktail pour les invités offert par **Damien Cazaux** chef de *Sur le Pouce*,
(*Catering En Mouvement*).

16h30 – 20h30 Activités et ateliers pour enfants de 3 à 14 ans.

DIMANCHE 19 MARS

10h30 – 14h30 Activités et ateliers pour enfants de 3 à 14 ans.

16h30 – 20h30 Activités et ateliers pour enfants de 3 à 14 ans.

LUNDI 21 MARS

17h00 – 20h30 Atelier scientifique pour enfants de 3 à 14 ans

HALL PRINCIPAL- EXPOSITION DU CATALOGUE

SAMEDI 18 MARS

12h15 Exposition du Catalogue des publications sur la cuisine et les aliments des
Pyrénées produite par **Mr José María Pise**.

DIMANCHE 19 MARS

10h30 Exposition du Catalogue des publications sur la cuisine et les aliments des
Pyrénées produite par **Mr José María Pise**.

LUNDI 20 MARS

10h30 Exposition du Catalogue des publications sur la cuisine et les aliments des
Pyrénées produite par **Mr José María Pise**.

JARDIN DE L'ESPLANADE DERRIERE LE PALAIS DES CONGRESOS

SAMEDI 18 MARS

17h00 Démonstration de chasse à la truffe de Huesca.

Cette démonstration sera réalisée avec des chiens dressés pour cette activité.

DIMANCHE 19 MARS

12h00 Démonstration de chasse à la truffe de Huesca.

Cette démonstration sera réalisée avec des chiens dressés pour cette activité..

LUNDI 20 MARS

17h00 Démonstration de chasse à la truffe de Huesca.

Cette démonstration sera réalisée avec des chiens dressés pour cette activité.