

Restaurant du Parc



UN CHEF ARIÉGEOIS FIER DE SON TERROIR



La cuisine du chef du Parc de la Préhistoire et de son équipe est basée essentiellement sur les produits frais.

Enfants du pays, ils dénichent les meilleurs producteurs environnants : du magret des Terroirs de Montégut Plantaurel aux saveurs sucrées du Sambuc, de la vache gasconne des Steakeurs ariégeois au épices de l'Hypocras, l'équipe sélectionne amoureuxment les ingrédients et rend hommage à cette région qu'elle aime tant.

DES PRODUCTEURS LOCAUX POUR DÉCOUVRIR L'ARIÈGE DANS L'ASSIETTE



PHILLIPE FAUR - Caumont - Glaces

Maître artisan glacier ariégeois, sa «philosophie de la glace» est aussi simple qu'ambitieuse : retrouver le goût des produits naturels tout en gardant les saveurs authentiques et originelles.

Toutes ses fabrications sont 100% naturelles, sans exhausteur de goût, sans arôme artificiel, sans conservateur et sans colorant.

LE MOULIN GOURMAND - Engomer - Fromages

Au Moulin Gourmand, on a su conserver l'éthique originale : travailler les laits du pays, ne vendre que des fromages au lait cru fabriqués maison et toujours «à la main». Le Moulin Gourmand est le plus petit producteur de Fromage de Bethmale. Nous préservons des savoir-faire traditionnels.

LES TERROIRS DU PLANTAUREL - Montégut PLanturel - Viandes, vins

Les Terroirs du Plantaurel sont situés dans la zone géographique du Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises.

Depuis 1982, Les Terroirs se sont engagés à perpétuer les gestes ancestraux dans le respect des méthodes traditionnelles.

La fabrication de leurs produits sont réalisés à la main par des gestes simples qui garantissent la qualité.

LA PISCICULTURE DES CHUTES D'ASTON - Les Cabanes - Truites

La Pisciculture des Chutes d'Aston est spécialisée dans l'élevage de truites dans les eaux fraîches de la vallée d'Aston. La qualité de l'eau directe de la montagne apporte des vertus naturelles aux truites issues de la ferme aquacole. Les produits proposés sont de grande qualité et issus d'une production artisanale.

LES STEAKEURS - Foix - Viande

C'est une bande d'éleveurs en freestyle qui veulent vous faire découvrir une viande saine, produite dans le respect du bien-être animal. C'est une viande 100% des Pyrénées Ariégeoises., sans OGM, direct du producteur. Ce collectif d'éleveurs permet de leur garantir une rémunération équitable. C'est une nouvelle façon de consommer, contemporaine, innovante.

CHARCUTERIE CAZAUX - Lorp-Sentaraille - Charcuterie

C'est au cœur de l'Ariège que l'entreprise familiale André Cazaux puise la richesse de son savoir-faire et élabore avec exigence, depuis de nombreuses années, des produits charcutiers de qualité, dans le plus pur respect de la tradition du terroir.

MAISON SÉGUÉLA - Tarascon-sur-Ariège - Hypocras

Cette société, transmise de père en fils depuis 1870, reste fidèle à l'authentique recette médiévale 100% naturelle. La famille Séguéla a ressuscité cette boisson qui fut jadis sur les tables royales de Gaston Fébus, illustre comte de Foix et de Béarn.

SAMBUC - Montégut Plantaurel

Annie Cabon plante et récolte, en Ariège, une partie des ingrédients de son breuvage le Sambuc. Ses produits sont élaborés selon des recettes originales remises au goût du jour. La production est réalisée dans sa cave située en pleine coeur du Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises.

GRAND BISON - Lavelanet - Bière

Brasserie installée en Ariège, elle produit de la bière artisanale certifiée bio plusieurs fois primée lors de concours. Marie a choisi ce nom en hommage aux peintures de la grotte de Niaux réalisées par les artistes magdaléniens. Le Restaurant du Parc ne pouvait que lui faire une place d'honneur sur sa carte !

PYRÈNE - Auzat - Limonade et thé glacé

Installé au cœur des Pyrénées Ariégeoises, cette brasserie de limonade et thé glacé perpétue les méthodes traditionnelles en réalisant des boissons 100% naturelles composé d'eau extraite au cœur des Pyrénées et d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.

LES CÔTEAUX D'ENGRAVIÈS - Vira - Vins

Le domaine est créé en 1998 au sein du G.I.E des Vignerons Ariégeois par Claire et Philippe Babin. Les premières plantations et vinifications s'effectuent dans le chai du collectif. Depuis son implantation, le vignoble est cultivé sans pesticide de synthèse ou toute autre molécule chimique néfastes au bon équilibre sol/environnement/plante. Le Domaine est officiellement certifié AB depuis 2006.

DOMINIK BENZ - Le Fossat - Vins

Notre domaine se situe au cœur de l'Ariège, sur 18 hectares. Dominique cultive, selon les normes biologiques, les cépages cabernet, sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, tannât (vin corsé du terroir), chardonnay, chenin, sauvignon gris et sémillon. D'un rendement modéré, le vin est produit en petites quantités dans une manufacture familiale et avec respect de l'environnement.

DOMAINE DE LASTRONQUE - Lézat-sur-Lèze - Vins

La totalité du Domaine est travaillé avec un profond respect de l'environnement en culture raisonnée. Tous les déchets liés à la production sont recyclés et le lagunage est utilisé pour traiter les eaux grises du chai.

LES FRUITS DE LA PLUME - Villeneuve-du-Paréage - Fruits

Le domaine Les Fruits de la Plume est situé en Basse- Ariège. C'est une petite propriété familiale de 38 hectares qui appartient à la famille Camarena depuis 1961.

Les fruits bio et ceux produits en conversion biologique sont vendus à la ferme, sur les marchés de l'Ariège, de l'Aude et de la Haute-Garonne.

LES EAUX DU MONTCALM - Auzat - Eau

C'est à 1100 mètres d'altitude, au cœur de la vallée d'Auzat, que l'eau minérale naturelle Montcalm est captée. Issue de la nature, elle est filtrée à travers des roches. La société d'exploitation des Eaux de Montcalm, respectueuse des hommes et de l'environnement, est engagée dans une démarche volontaire de développement durable, visant à satisfaire les besoins actuels des hommes sans compromettre ceux des générations futures.