

Restaurant du Parc



UN CHEF ARIÉGEAIS 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 : des truites des chutes d'Aston 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.

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.

SENCHOU - Lorp-Sentaraille - Sauce et condiments

Senchou vous propose une gamme de Ketchups Premium naturels, des sauces et condiments savoureux, nos produits sont fabriqués dans nos ateliers à Lorp-Sentaraille en Ariège.

D'ÂMES SAVEURS - Engravies - Jus de fruit, sirops

Exploitation arboricole Bio, installée à Engravies depuis 2010, les vergers ont été repris en 2014, abandonnés depuis 1996. Ce sont des vergers de plein vent en conduite libre et les fruits sont transformés en confitures, sirops et jus.

FONTESTORBES - Bélesta - Limonades, sodas

Bélesta, dans l'Ariège, est connu pour 2 choses : sa forêt et la qualité des sapins qu'elle produit et pour sa fontaine intermittente...Curiosité de la nature par son intermittence, la fontaine de fontestorbes a toujours été réputée pour la pureté de son eau et c'est bien grâce à elle que la limonade artisanale de Fontestorbes est née en 1885. La Fontaine de Fontestorbes. En 130 ans rien n'a changé... Même formulation, même goût, ne cherchez pas de colorants, exhausteur de goût, conservateur. Il n'y en a pas... Que du naturel, du soda sans les défauts des sodas.

BROUCHE - Saint-Girons - Bières

La brasserie est installée depuis 2005 à Saint-Girons, au cœur du Couserans et de ses 18 vallées. Ses bières ont toutes en commun d'être fabriquées à partir de produits nobles et bios du Sud-Ouest, rigoureusement sélectionnés avec cette « eau extraordinaire qui explique l'essor des papeteries ».

DESTRAL - Tarascon-sur-Ariège - Bières

Bière artisanale forgée en Ariège et implanté à Tarascon-sur-Ariège.

LA COMPAGNIE DES PYRÉNÉES - Mérens-les-Vals - Eau plate et gazeuze

L'eau minérale de la Haute-Ariège. L'eau de Pédoures est une des eaux minérales les plus pures et légères de France. Prenant naissance dans les roches cristallines de haute altitude elle se purifie et se minéralise durant 5 années avant de rejoindre son aquifère où nous mettons tout en œuvre pour la protéger lors de son captage.

LA DISTILLERIE DU SUD - Carla-de-Roquefort - Alcool

Le Domaine comprend une vaste forêt où l'on peut trouver une quantité de plantes sauvages pour parfumer le gin et la vodka. L'Ariège est connue pour ses nombreuses fermes bio qui produisent une variété de fruits et d'herbes que l'on peut se procurer directement chez le producteur. Nous avons érigé une serre pour faire pousser d'autres plantes botaniques afin que l'alcool produit soit aussi naturel et local que possible.

LE RUCHER DE CADARCET - Cadarcet - Miel

Installés au cœur des Pyrénées, au milieu des prairies de Cadarcet. Le rucher de Cadarcet possède un cheptel de 21 000 000 abeilles l'été soit 300 ruches.

ALAIN SERVAT - Rimont - Eau de vie

Au cœur des Pyrénées Ariégoises, cette famille s'est transmis depuis quatre générations les secrets du métier de « Bouilleur ambulant ». Depuis plus de vingt ans, passionné par la distillation et les traditions de notre terroir, cette histoire de bouilleur ambulant se perpétue pour que jamais ne s'éteigne le feu de l'alambic. Il élabore ses eaux de vie, comme le faisait son père et son grand-père, dans un alambic en cuivre rouge, chauffé au bois. Son savoir-faire permet d'extraire le meilleur des fruits distillés.

RUMEU - Foix - Viande

Boucherie établie en Ariège à Foix.

LA FERME DE BEL-AIR - Verniolle - Légume, viande

Situé à Verniolle, la ferme propose différents produits. Des légumes d'hiver aux légumes d'été mais aussi de la viande tel que l'agneau ou le porc.

EAU DE MONTCALM - Vallée d'Auzat - Eau

Quelque part au-dessus de la vallée d'Auzat, à 1100 mètres d'altitude, existe un lieu exceptionnel et protégé au cœur du Parc Régional Naturel des Pyrénées Ariégoises. L'eau minérale naturelle de Montcalm bénéficie d'une protection naturelle ; filtrée au travers des roches qui se sont mises en place il y a plusieurs milliers d'années, elle est telle que la nature nous l'a donnée et conserve des qualités exceptionnelles et sa pureté originelle.