



Els Caçadors. Ripollès. Kris Ubach. Arxiu Imatges PTCEB

ITINÉRAIRE 6

Gastronomie de montagne dans les Pyrénées de Gérone

Les régions du **Ripollès** et de la **Cerdagne** vous attendent, avec de belles vallées et des paysages de haute montagne spectaculaires, pour vous faire découvrir une cuisine et un produit local uniques.

1. La cuisine de montagne dans les vallées de Camprodon et de Ribes

Vivez pleinement les vallées du Ripollès, notamment celles **Camprodon** et de **Ribes**, grâce à de beaux itinéraires d'un jour ou à des randonnées en été, à des promenades pour découvrir les joyaux de l'art roman des Pyrénées, à des journées de ski et de neige en hiver, à des activités d'escalade et à des circuits à cheval... Et ne repartez pas sans en avoir goûté la cuisine de montagne, une proposition gastronomique d'altitude qui mise à fond sur le produit local et qui se caractérise par des ingrédients uniques, dont la viande de cheval, la brebis Ripollesa, les pommes de terre ou les fameux biscuits.

2. Ripoll et la bière artisanale Minera

La **capitale du Ripollès** est une destination qui concentre une excellente offre culturelle, patrimoniale et gastronomique. Parmi les trésors gastronomiques les mieux gardés de la commune, considérée comme le « berceau de la Catalogne », soulignons sa charcuterie et la bière artisanale **Minera**.

Pas loin d'un siècle après que le dernier wagonnet a quitté la bouche de la mine Juncadella et cinquante ans après la fermeture définitive de l'exploitation, ce site accueille un nouveau projet sous forme de bière artisanale. Un des objectifs de la Minera est de diffuser à la fois la culture de la

bière et le patrimoine minier d'Ogassa et de Sant Joan de les Abadesses. Pour ce faire, la brasserie organise une dégustation pour groupes dans son atelier et des randonnées autour des mines d'Ogassa.

3. L'auberge Fonda Xesc à Gombrèn

L'auberge **Fonda Xesc à Gombrèn**, est une étape gastronomique incontournable dans le Ripollès. Son restaurant, doté d'une étoile Michelin depuis 2009, occupe une maison historique datant de 1730 dans la commune de Gombrèn, petit village des Pré-Pyrénées de Gérone, entouré d'un paysage sans égal. L'établissement offre une cuisine locale, simple, aromatique et à base de produits du terroir, qui s'appuie sur des recettes traditionnelles avec des influences d'autres cultures culinaires du monde entier.

4. Dîners d'altitude à La Molina

Venez vivre, au **refuge gardé le plus haut des Pyrénées-Orientales**, une expérience gastronomique unique : un dîner de cuisine de haute montagne et une descente nocturne au clair de lune.



6 itinéraires inspirateurs pour découvrir l'œnogastronomie de la Costa Brava et des Pyrénées de Gérone

5. Trinxat and Pyrenees Cuisine from Cerdanya

Choux d'hiver, pommes de terre, cèpes, morilles, navets de Talltendre, girolles, beurre du Cadí, aïoli au coing, pa de fetge (sorte de pâté), poires de Puigcerdà, fromages... Et puis la **Fête du trinxat**, (hachis de choux et pommes de terre au lard), consacrée au plat le plus typique de la cuisine de **Cerdagne** qui se tient tous les mois de février et est un rendez-vous incontournable pour les amateurs de gastronomie cerdane. L'événement, sous forme de dîner de gala, a pour vocation de mettre en valeur les produits du terroir et sert de vitrine pour les restaurants de la région.

6. Visites chez des producteurs de Cerdagne

Vivez pleinement la neige en hiver, parcourez sans hâte les sentiers, les lacs, les champs et les prés qui entourent les villages de Cerdagne... et découvrez les producteurs du terroir, véritables protagonistes des tables de la région, grâce à l'initiative **Visites a Pagès** (visites chez le paysan) ou encore en visitant le **Molí de Ger**.

Plus d'infos !

- » **Où manger :** associations de restaurateurs Cuines de la Vall de Camprodon et Cuina Pirinenca de la Cerdanya, Els Caçadors, Das 1219, Cal Cofa



œnogastronomie
Costa Brava
Pirineu de Girona



La route du vin DO Empordà
Costa Brava
Pirineu de Girona