

# France



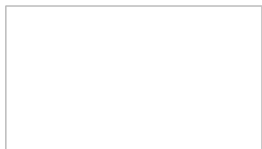
**\*GASTRONOMIE\***

## ► **Novembre 2019**



- **Le blog de Gilles Pudlowski** - journaliste, essayiste, critique littéraire et critique gastronomique français - « **Les pieds dans le plat** »
- ◆ [« Perpignan : un verre et plus au bar des Halles »](#)
- ◆ [Le Yucca : « Perpignan : le régional de l'étape »](#)
- ◆ [« Perpignan : Espi, c'est exquis »](#)
- ◆ ["Perpignan : un tour gourmand aux halles Vauban"](#)
- ◆ [« Perpignan : une belle viande et plus au Divil »](#)
- ◆ [« Perpignan : dormir au Campanile »](#)
- ◆ [« Perpignan : Bajard, expert sucré »](#)
- ◆ [« Perpignan : la nouvelle jeunesse de la Passerelle »](#)
- ◆ L'Almandin à l'Hôtel île de la Lagune - [« Saint-Cyprien : un Alsacien chasse l'autre »](#)
- ◆ [« Banyuls-sur-Mer : Borrel le retour »](#)
- ◆ [« Perpignan : le p'tit bonheur chez Aldo »](#)
- ◆ [« Perpignan : les délices de la Galinette »](#)

## ► **Novembre 2019**



[En savoir plus](#)

- **Vins et variations** - [A la découverte des vins de Maury](#)

«C'est une appellation du Roussillon à l'histoire très ancienne dont la réputation de ses vins à largement dépassé les frontières de l'hexagone. Une appellation qui a bâti sa réputation sur ses Vins Doux Naturels et qui cherche aujourd'hui un nouveau souffle...»

## ► **Juin 2019**



[En savoir plus](#)

- **WEBZINE** - [Saint-Estève a fêté la 9ème édition de «Palais des Terroirs»](#)

«Le parcours conçu en quatre pôles a mis en avant la diversité des terroirs avec dans les travées les Albères-Méditerranée, les Terrasses du Roussillon, Agly-Aspres-Cerdagne-Haut Vallespir et Pyrénées-Méditerranée pour l'Occitanie... »

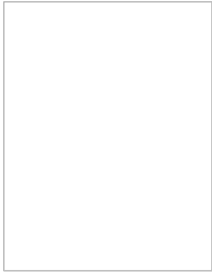
## ► Mai 2019

- **WEBZINE - [Art et gastronomie autour de Banyuls-sur-Mer](#)** - Par Catherine Gary

«La gastronomie de la côte vermeille mise à l'honneur dans le cadre de l'évènement "Palais des Terroirs", qui a eu lieu en Pyrénées-Orientales au mois de mars 2019,. Un évènement organisé par la [CCI des Pyrénées-Orientales](#)), en partenariat avec l'[Agence de Développement Touristique des P.O](#)»

---

## ► Mai 2019



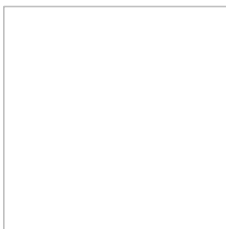
En savoir plus

- Rustica - [Pêches et nectarines : fruits de saison](#)

« De juin à septembre, les pêches et les nectarines sont les reines des paniers [...] Pas toujours évident d'avoir un pêcher ou un nectarinier dans le verger. Ces arbres fruitiers demandent beaucoup de soleil pour garantir de belles récoltes et sont souvent attaqués par la cloque du pêcher... »

---

## ► Février 2019



- **MAGAZINE- Le journal catalan - [2019 : Perpignan, ville Européenne du vin !](#)**

«Cette année 2019, Perpignan a été labellisée « Perpignan ville Européenne du vin ». Du 23 mars au 21 décembre 2019, avec une large gamme d'évènements, le vin et la gastronomie seront au cœur du patrimoine culturel catalan. Dégustations, festivals, balade gastronomique, évènements et autres manifestations ponctueront cette année exceptionnelle pour les vins du Roussillon et l'ensemble du territoire qui les porte...»

---

En savoir plus

## ► Juin 2019

- **MAGAZINE TV France 3 - Météo à la carte - [L'artichaut du Roussillon, la star des Pyrénées !](#)**

«On en produit plus de 39 000 tonnes par an en France, ce sont les artichauts. Après la Bretagne, le Roussillon est l'autre grande région de production. Grâce au climat doux du sud, c'est au printemps qu'on le récolte sur le pourtour méditerranéen. Ce légume riche en fibre de consomme froid ou chaud... »

- **MAGAZINE TV France 3 - Météo à la carte - [Agriculteurs et moniteurs de père en fils !](#)**

«A Font-Romeu dans les Pyrénées-Orientales, la famille Rossel, le père et ses deux fils, sont éleveurs de veaux sous la mère. Mais ce n'est pas tout... Dès les premières chutes de neige, ils sont tous les trois moniteurs de ski ! L'hiver, ils vivent deux journées en une. Un rythme soutenu qui leur va à ravir !... »

- **MAGAZINE TV France 3 - Météo à la carte - [La « Béa du Roussillon », la pomme de terre star des Pyrénées](#) -**

Zoom sur Joël Ormeno, agriculteur à Palau del Vidre et le savoir-faire des restaurateurs des Pyrénées-Orientales ici, [l'Ancienne Ecole](#) de Palau del Vidre.

Présenté par Laurent Romejko et Marine Vignes : «La pomme de terre primeur est implantée dans le

Roussillon depuis le 18ème siècle. La variété Béa depuis les années 50... Cultivée sur 22 communes, cette pomme de terre a besoin de chaleur pour que son goût unique devienne exceptionnel ! ...»

- **MAGAZINE TV France 3 - Météo à la carte - [Gilbert, le boulanger qui fait craquer Font-Romeu - Odeillo / Boulangerie La Paillasse](#)**

Présenté par Laurent Romejko et Marine Vignes : « Dans les Pyrénées-Orientales, rencontre d'un boulanger d'exception. À Font-Romeu, Gilbert Roux a développé une recette secrète de farine et de pain en tenant compte de la météo locale. Pauvres en levure, en sel et en gluten, ses créations ont un goût unique voire même inoubliable !... »

► **Mars 2019**

- **MAGAZINE TV France 3 - Météo à la carte - [Cannes à sucre, goyaves, bananes de l'exotisme en Occitanie](#)**

« Fruits de la passion, cannes à sucre, goyaves ou encore bananes, Frédérick et Lili cultivent de nombreux fruits exotiques à quelques kilomètres de Perpignan. La douceur du climat méditerranéen les aide dans ce pari fou... »

► **Janvier 2019**

- **MAGAZINE TV France 3 - Météo à la carte - [Jarret de porc rôti à l'Hôtel Lassus à Bolquère et son chou braisé ou les saveurs du tirabuxó](#)**

Présenté par Laurent Romejko et Marine Vignes , ce magazine met à nouveau la gastronomie et le savoir-faire culinaire des Pyrénées-Orientales

« Un bon plat d'hiver pour se réchauffer, le jarret de porc accompagné d'un chou braisé. Pour les amoureux de la bonne chair ! ... »

**ADT des Pyrénées-Orientales** - 2 Boulevard des Pyrénées - 66005 Perpignan France  
[info@adt66.com](mailto:info@adt66.com) [+33 \(0\) 4 68 51 52 53](tel:+330468515253)