

AUSGEZEICHNETE RESTAURANTS

INFORMATIONEN UND LINKS



[UMIH 66](#)

(Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie des Pyrénées-Orientales)
Tel.: +33 4 68 35 50 03
contact@umih66.com

[Verein Les Toques Blanches du Roussillon](#)

Direction Communication et Animation
CCI de Perpignan et des Pyrénées-Orientales
Tel.: +33 4 68 35 98 95

[Association Française des Maîtres Restaurateurs](#)

[Tables & Auberges de France](#)

Tel.: +33 5 61 99 44 16
infos@tablesauberges.com

Quellen und Bibliografie

Broschüre: Les Toques Blanches du Roussillon, Restaurateurs de France Languedoc-Roussillon, Guide des 1000 Tables & Auberges de France

Links

www.tourisme-pyreneesorientales.com
www.ledepartement66.fr
www.perpignan.cci.fr

Das Terroir der Pyrénées-Orientales ist sehr vielfältig und bringt zahlreiche außerordentliche Früchte, Gemüsesorten und Weine hervor, die unter der großzügigen Sonne gereift sind. Honig, Käse, Meeres- und Fleischerzeugnisse aus der Region sind ebenfalls zu erhalten.

Von den Küsten des [Mittelmeers](#) über die Berghänge hin zu den Gipfeln unserer Berge, auf deren Wiesen und Almen friedlich die „Rosée des Pyrénées“-Rinder grasen: Hier arbeiten Züchter, Landwirte und Winzer hart daran, die altehrwürdigen Traditionen des Terroirs zu erhalten. Die leidenschaftlichen Küchenchefs unserer Region haben daher die Möglichkeit, katalanische Gerichte zuzubereiten, die tief in der mittelalterlichen Geschichte verwurzelt sind. Unsere zwischen Meer und Bergen gelegene Region bringt vielseitige Gerichte hervor, die sich gut und gerne an Gewürzen wie „Sofregit“ und „Picada“ bedienen. Ob süß-salzig oder süß-sauer – auf die richtige Dosierung kommt es an. Die Küche unserer Region respektiert die Aromen von Fleisch und Fisch und sorgt für köstliche Kombinationen mit unseren Süßweinen, den „Vins Doux Naturels“.



LES TOQUES BLANCHES DU ROUSSILLON

Rund 40 bekannte und engagierte Küchenchefs des Departements Pyrénées-Orientales haben diese Vereinigung ins Leben gerufen. „Les Toques Blanches du Roussillon“ wurde im Januar 2003 gegründet und hat es sich auf die Fahnen geschrieben, die Kochkunst und das kulinarische Savoir-faire des Pyrénées-Orientales zu erhalten und zu fördern, Lernprozesse und Nachwuchskräfte zu fördern und die Bekanntheit regionaler Produkte zu steigern.



ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Das Gütesiegel „Maître Restaurateur“ ist eine anerkannte und staatlich kontrollierte Bezeichnung. Von der kleinsten Herberge bis hin zum renommiertesten Restaurant: Die Betriebe, die sich mit dieser Auszeichnung schmücken, engagieren sich voll und ganz für Qualität. Mit der AFMR haben Sie die Möglichkeit, diese Betriebe kennenzulernen.



TABLES & AUBERGES DE FRANCE

Das nationale Gütesiegel „Tables & Auberges de France“ setzt sich für die Aufwertung und Förderung, in Frankreich und im Ausland, des Savoir-faire von Freiberuflern ein, die ihre Tätigkeit in einem traditionellen Restaurant oder Hotel-Restaurant unabhängig von Ketten betreiben.

PRESSEABTEILUNG

catherine.gillot@adt66.com - Tel.: +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tel.: +33 4 68 53 73 28

PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo