

INFORMACIÓN

[CONFISERIE DU TECH](#)
www.facebook.com/confiseriedut ech/

[CEMOI](#)

[FLORETTE](#)

[BRASSERIE MILLES](#)

[CAFE LATOUR](#)

[ROUGELINE](#)

[MAISON VIALADE](#)

[THIBAUT GONZALES](#)

[MAS PUJOL](#)

[LA ROSEE DES PYRENEES](#)

[OLIVIER BAJARD](#)

[LES PETITS FRUITS DE JEF](#)

[ABIES LAGRIMUS](#)

[AZAFRÁN](#)
www.safran-marie.fr/

[COOPERATIVA ILLE SUR TET](#)

El departamento de Pirineos Orientales rebosa de tesoros y sabores vanguardistas, que a veces se exportan a todo el mundo. Detrás de un nombre o de una marca hay toda una red familiar tejida con pasión y perseverancia. Estas son las empresas más conocidas, que conjugan tradición e innovación.



Cémoi: en 1814, Jules Pares fundó en Arles sur Tech una de las primeras fábricas de chocolate de Francia. En 1962 la empresa, ahora ubicada en Perpiñán y rebautizada como Cantalou, fue vendida a la familia Poirrier. Convertido en líder del mercado mundial, el grupo Cémoi procesa actualmente unas 100 000 toneladas de cacao y produce una cuarta parte de las tabletas de chocolate de Francia. CÉMOI es el último gran chocolatero francés que controla toda la cadena, desde el árbol del cacao hasta el producto final. Este control total le permite mantener una trazabilidad completa de sus productos, con los que satisface las necesidades de los consumidores.

Desde el sembrador hasta el consumidor, CÉMOI se compromete a ofrecer un chocolate de calidad basado en estrictos criterios de trazabilidad del cacao, calidad aromática, calidad de vida del sembrador y preservación del medio ambiente.



Confiserie du Tech: desde 1964, los confiteros-galleteros continúan creciendo, con un centenar de empleados y especialidades regionales como las rosquillas, los «croquants», los turrone y las colecciones de chocolates (producidos ecológicamente en colaboración con la plataforma local de envío Aberbio). Además, la pastelería tradicional como las «galettes» y las tortas completan una gama que se distribuye por todo el mundo.



Brasserie Milles: la 4ª generación de esta empresa familiar sigue elaborando y distribuyendo la limonada, lanzada en 1928 por Josep Milles, conocida como «limonette» en la región catalana. Ya en 1931, la brasserie empezó a embotellar para grandes empresas (como Heineken) y en 1950 se convirtió en el primer embotellador de Francia. En 1999, el lanzamiento de la «Sémillante» (agua de manantial con gas y aromatizada) fue todo un éxito comercial en el sector de la hostelería. A partir de 2002, la empresa siguió desarrollando colaboraciones a nivel nacional y la nueva directora quiso promover la identidad catalana creando vínculos con festivales, museos y clubes deportivos.



Champignons Vialade: esta casa, fundada en 1985, se comprometió en 2016 con un enfoque cada vez más responsable. La empresa adquirió su propia plantación de champiñones a los pies del monte Canigó y se convirtió así en el primer productor de champiñones del sur de Francia. En 2018, desarrolló su lugar de producción, pasando de 3 750 a 8 500 m², y duplicando así su capacidad de producción (50 toneladas por semana) y su plantilla. Se creó entonces una unidad de producción 100 % ecológica y con una etiqueta de cero residuos de pesticidas.

SERVICIO DE PRENSA

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



Paysans de Rougeline (agrupación de 200 productores, de los cuales 80 son agricultores de Pirineos Orientales). La SAS Rougeline es hoy en día uno de los mayores productores y distribuidores de fruta y verdura de Francia. Con tres zonas de producción y 230 explotaciones agrícolas en Nueva Aquitania, Rosellón y Provenza, los Paysans de Rougeline produjeron 90 000 toneladas de fruta y verdura en el año 2019, de las cuales 75 000 toneladas eran de tomate, 5 000 de pepino, 3 500 de fresas, 1 000 de hortalizas (berenjena, calabacín, pimientos, etc.), 200 de espárragos, etc.



Café Latour: en 1925, empezaron a tostar en una tienda de ultramarinos del centro de Perpiñán. Actualmente, Sophie Fabre está al frente de esta empresa familiar, que ya va por la 4ª generación. Sophie ha consolidado y desarrollado la actividad comercial en el departamento, tanto en el sector de la hostelería, como en las grandes superficies y comercios de proximidad.

La empresa, que se implica en la vida local, forja asociaciones culturales y deportivas (Visa pour l'image, les Déferlantes, le Théâtre de l'Archipel, l'USAP, Voix de Femmes, Campo Live...), además de colaboraciones culinarias con Les Toques Blanches du Roussillon, el CIVR y chefs con estrellas Michelin.



Cochons fermiers: la cría de cerdos de granja ha sido relanzada en el departamento por ganaderos que se han arremangado para reintroducir esta actividad, antaño muy extendida en el piedemonte pirenaico. En 2016, 3 ganaderos de cerdos tirabuixos criaban de 1 800 a 2 000 cerdos, mientras que 6 ganaderos ecológicos y en libertad criaban de 800 a 1 000 cerdos de granja de las razas mangalitza y cerdo negro gascón. **Thibaut Gonzalez** y **Loïc Pujol** se encuentran entre los pioneros que practican el respeto por el bienestar animal, la producción razonada para obtener una carne de cerdo de calidad y una charcutería excepcional que recupera su reputación.

En Pirineos Orientales se cultiva la buena (y saludable) comida al mejor precio, dando prioridad a los circuitos cortos. Ganaderos con el sello «saveurs du pays Catalan» que comercializan la **Rosée des Pyrénées** (ternera criada en libertad y con leche materna) y han obtenido la Indicación Geográfica Protegida. El xaï (cordero catalán) es un factor estratégico para conservar el paisaje y el entorno natural del piedemonte pirenaico. Unos 60 productores crían aves de corral al aire libre (pollos, patos, gallinas de Guinea, pavos, gansos, capones, codornices, faisanes, palomas y también avestruces).



Olivier Bajard

Olivier Bajard: coronado campeón del mundo de postres a los 29 años, abrió la escuela internacional de pastelería en 2005 para compartir sus conocimientos con profesionales y el público en general. A lo largo de los años, este talentoso artesano —mentor de otros chocolateros, como Frédéric Torres— ha encadenado éxitos y premios y ha puesto el nombre del departamento en el panorama gastronómico internacional.

SERVICIO DE PRENSA

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



Cooperativa Ille Fruits: domiciliada en Ille-sur-Têt y activa desde hace 17 años, esta cooperativa reúne a 75 productores y produce 24 000 toneladas de frutas y verduras al año, de las cuales 250 toneladas provienen de la agricultura ecológica. Es uno de los líderes franceses del mercado de melocotones y nectarinas. Vende sus productos en Francia y Europa (Alemania, Suiza, Bélgica), sobre todo a través de grandes superficies, mayoristas e importadores, así como a particulares. La cooperativa da trabajo a decenas de empleados y ha obtenido la certificación «Alto Valor Ambiental», que promueve los métodos de producción más sostenibles. En el año 2018 facturó 24 524 600,00 € El total del balance aumentó un 18,45 % entre 2017 y 2018.



Abies Lagrimus: en 2013, Claude Sarda, oriundo de la región, quiso proteger y poner de nuevo en el mercado una receta ancestral de los Pirineos catalanes: el jarabe de abeto. En Sahorre, en el macizo del Canigó, Claude recoge en verano las piñas de abeto Abies Alba, que son la base del jarabe. Después, desarrolló una gama ecológica, compuesta por una crema balsámica de abeto, dos vinagres de abeto, una pimienta de abeto, perlas florales y, más recientemente, dos licores. Presentes en muchos restaurantes con estrellas Michelin de Francia y del extranjero (España, Bélgica, Andorra y pronto Canadá y EE. UU.), estos condimentos son un buen ejemplo de promoción a nivel internacional de los recursos naturales del departamento de Pirineos Orientales.



Safran Della Roma: en 2007, Fabien y Martine se instalaron en Sahorre, en el Conflent, para poner en marcha el proyecto de una explotación de azafrán ecológico de montaña. Plantaron 100 000 bulbos de crocus, que proporcionan los preciados filamentos (se necesitan entre 150 y 220 flores para obtener un solo gramo de azafrán). Son necesarios un cultivo y una cosecha meticulosos para obtener filamentos de azafrán, cuyo precio alcanza la astronómica suma de 30 a 40 000 euros por kilo. Impulsados por su éxito, estos emprendedores desarrollaron una gama completa de productos elaborados exclusivamente a base de azafrán.

Esta tierra rebosa de productos y vinos que merecen una visita a los productores, que estarán encantados de recibirle y aconsejarle. Encontrará vinos, frutas, verduras, zumos, mermeladas, miel, aceites de oliva, anchoas, quesos, carnes y productos de la granja.

SERVICIO DE PRENSA

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