

INFORMACIÓ I ENLLAÇOS



[CONFITERIA DEL TECH](#)

www.facebook.com/confiseriedutech/

[CEMOI](#)

[FLORETTE](#)

[CERVESERIA MILLES](#)

[CAFÈ LATOUR](#)

[ROUGELINE](#)

[CASA VIALADE](#)

[THIBAUT GONZALES](#)

[MAS PUJOL](#)

[LA "ROSEE" DELS PIRINEUS](#)

[OLIVIER BAJARD](#)

[LES PETITS FRUITS DE JEF](#)

[ABIES LAGRIMUS](#)

[LE SAFRAN](#)

[COOPERATIVA ILLE SUR TET](#)

El Departament dels Pirineus Orientals vessa de sabors d'avantguarda, de vegades exportats a tot el món. Darrera d'un nom, una marca, apareix una saga familiar teixida amb passió i perseverança. Exposem aquí les empreses més emblemàtiques, que alien tradició i innovació.



Cémoi: el 1814, Jules Pares va crear a Arles una de les primeres fàbriques de xocolata de França. El 1962, l'empresa, d'ara endavant instal·lada a Perpinyà i rebatejada Cantalou, és venuda a la família Poirrier. Esdevingut líder del mercat mundial, el grup anomenat Cémoi transforma avui dia unes 100.000 tones de cacau i produeix una quarta part de les preses de xocolata de França. CÉMOI és l'últim gran xocolater francès que domina la totalitat de l'itinerari, des del cacauer fins el producte acabat. Aquest domini total li permet mantenir una traçabilitat completa dels seus productes, amb els que respon a les necessitats dels consumidors.

Des del plantador fins al consumidor, CÉMOI es compromet a subministrar una xocolata de qualitat, recolzant-se en estrictes criteris de traçabilitat del cacau - de qualitat aromàtica - de qualitat de vida del plantador i de conservació del medi ambient.



Confiteria del Tech: des del 1964, aquests confiters-gaeters continuen la seva expansió, amb un centenar d'assalariats i especialitats regionals com, d'una banda, les rosquilles, els crocants i els torrons i, per una altra, les col·leccions de xocolates bio elaborades en col·laboració amb la plataforma d'expedició local Aberbio. A més, els pastisos tradicionals, com les galetes i tortells de Reis, amplien encara més la seva gama, que és distribuïda a tot el món.



Brasserie [Cerveseria] Milles: La llimonada anomenada "limonette" al país català francès va ser llençada al mercat el 1928 per Josep Milles. Avui, la 4ª generació d'aquesta empresa familiar continua elaborant-la i distribuïnt-la. Des del 1931, aquesta cerveseria embotella per als més grans, com Heineken. El 1951, va esdevenir la primera embotelladora de França. El 1999, el llançament de la Sémillante (aigua de font transformada en aigua amb gas i aromatitzada) va ser un gran èxit comercial a les xarxes de cafès, hotels i restaurants. A partir de 2002, l'empresa continua establint col·laboracions a nivell nacional. La nova dirigent desitja promoure la identitat catalana, creant lligams amb festivals, museus i clubs esportius.



Bolets Vialade: creada el 1985, aquesta casa va prendre el 2016 el compromís d'una manera de fer cada vegada més responsable. L'empresa s'ha dotat de la seva pròpia boletera al peu del Canigó, esdevenint així el 1º productor de xampinyons instal·lat al sud de França. El 2018, la seva planta de producció es desenvolupa, passant de 3.750 a 8.500m² i doblant, a més, la seva capacitat de producció (50 tones per setmana) i la seva plantilla. Aleshores es va crear una unitat de producció 100 % biològica i catalogada com a "zero residus de pesticides".

SERVEI DE PREMSA

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



Paisans [Pagesos] de Rougeline (agrupament de 200 productors, 80 dels quals agricultors dels Pirineus Orientals). L'empresa Rougeline és avui un dels productors i distribuïdors principals de fruites i verdures de França. Amb tres zones de producció i 230 explotacions agrícoles, situades a la Nouvelle Aquitaine, al Rosselló i a la Provença, els Paisans de Rougeline van produir, l'any 2019, 90.000 tones de fruites i verdures, de les quals 75.000 tones de tomàquets, 5.000 tones de cogombres, 3.500 tones de maduixes, 1.000 tones de verdures per a samfaina (albergínies, carabassons, pebrots...), 200 tones d'espàrrecs...



Cafè Latour : La torrefacció continua des del 1925 a una botiga d'alimentació al centre de Perpinyà. Avui, està sota la direcció de Sophie Fabre (4^a generació al capdavant de l'empresa familiar). Sophie ha reforçat i desenvolupat l'activitat comercial en el si del Departament, tant als cafès, hotels i restaurants, com als grans magatzems d'alimentació i comerços de proximitat.

L'empresa, involucrada a la vida local, estableix col·laboracions culturals i esportives ("Visa pour l'image", els "Déferlanes", el Teatre de l'Archipel, l'USAP, "Voix de Femmes", "Campo Live"...), però també col·laboracions culinàries amb "Les Toques Blanches del Rosselló", el CIVR i xefs amb estrelles.



Porcs de pagès: ramaders del Departament han relançat la cria de porcs de pagès, arromangant-se per reintroduir aquesta activitat, en altres temps estesa per totes les muntanyes del Pièmont pirenaic. El 2016, 3 criadors de porcs Tirabuixó van produir entre 1.800 i 2.000 porcs, mentre que 6 ramaders bio produeixen, a l'aire lliure, entre 800 i 1.000 porcs de pagès de la raça Mangalitza i Porc Noir Gascon. **Thibaut Gonzalez** i **Loïc Pujol** formen part d'aquests pioners que practiquen el respecte del benestar de l'animal i una producció raonable d'un porc de qualitat i d'embotits nobles i excepcionals.

Als Pirineus Orientals, es cultiva el bo (i sa) menjar al millor preu, afavorint els circuits curts. Ramaders catalogats com a "saveurs du pays Catalan" ["sabors del país català"] comercialitzen la "**Rosée**" dels Pirineus (vedell criat a l'aire lliure amb llet materna) i han obtingut l'Indicació Geogràfica Protegida. El xai català és un actor estratègic del manteniment del paisatge i dels medis naturals dels piemonts pirinencs. Uns 60 productors crien aus a l'aire lliure (gallines, ànecs, pintades, galls d'indi, oques i capons, guatlles, faisans, coloms i també estruços).



Olivier Bajard

Olivier Bajard : Consagrat Campió del món dels oficis de les postres a l'edat de 29 anys, el 2005 va obrir l'escola internacional de pastisseria per compartir la seva destresa amb els professionals i el gran públic. Amb el pas dels anys, el talentós artesà - mentor d'altres xocolaters com Frédéric Torres - encadena èxits i recompenses i fa brillar el nom del Departament a l'escena gormanda internacional.

SERVEI DE PREMSA

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: amb domicili a Ille sur Têt [Illa] i en actiu des de fa 17 anys, reuneix 75 productors i produeix 24.000 tones de fruites i verdures anualment, 250 de les quals en agricultura biològica. És un dels líders francès del mercat dels préssecs i les nectarines. Comercialitza els seus productes a França i a Europa (Alemanya, Suïssa, Bèlgica), principalment a les grans superfícies, majoristes i importadors, però també a particulars. La cooperativa dona feina a desenes d'empleats i ha obtingut la certificació "Alt Valor Mediambiental" que premia els modes de producció més sostenibles. L'any 2018, va tenir un volum de negocis de 24.524.600 € El balanç total va augmentar un 18,45 % entre el 2017 i el 2018.



Abies Lagrimus: El 2013, Claude Sarda, fil del país, decideix de protegir i relançar una recepta ancestral dels Pirineus Catalans: el Xarop d'Avet. Instal·lat a Sahorre, al massís del Canigó, a l'estiu recull les pinyes de l'abet Abies Alba, element base del Xarop. Després desenvolupa una gama bio, que es compon d'una Crema Balsàmica d'abet, 2 Vinagres d'abet, un Pebre d'abet, Perles Florals i, últimament, 2 Licors. Està present a nombroses taules amb estrelles a França i arreu (Espanya, Bèlgica, Andorra i, aviat, a Canada i als EUA). Aquests condiments constitueixen un bon exemple de valoració internacional dels recursos naturals del territori dels Pirineus Orientals.



Safrà Della Roma: El 2007, Fabien i Martine s'instal·len a Sahorre, al Conflent, per posar en marxa el projecte d'una safranera bio de muntanya. Plantaren 100.000 bulbs de safranera, que subministren els preciosos filaments (es necessiten entre 150 i 200 flors per obtenir un gram de safrà), un conreu i una collita meticulosa per a filaments de safrà, el preu dels quals arriba a l'astronòmica xifra de 30 a 40.000 € el quilo. Motivats pel seu èxit, aquests emprenedors han elaborat una gama completa de productes exclusius a base de safrà.

Aquesta terra es rica en productes i vins mereixen una visita als productors, que us acolliran i us aconsellaran de bon grat. Vins, fruites i verdures, suc i confitures, mels, olis d'oliva, anxoves, formatges, carns i productes de pagès.

SERVEI DE PREMSA

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