



PARCOURS GOURMAND IMPRIMABLE

Le parcours gourmand idéal à Bagnères-de-Bigorre

Goûtez les incontournables de la Bigorre sans vous éparpiller : un plat local, une halte chez les producteurs et quelques produits à rapporter. Utilisez ce guide comme feuille de route, puis adaptez vos choix aux disponibilités du jour.

Au sommaire

- 1 Construire votre dégustation en 4 étapes
- 2 Ma checklist de dégustation
- 3 Que déguster sur place ou rapporter ?
- 4 Repères selon la saison

i Le bon réflexe

À Bagnères-de-Bigorre, les spécialités peuvent être locales ou appartenir à un terroir pyrénéen plus large. Pour bien choisir, vérifiez toujours l'origine, le mode de fabrication et la disponibilité du produit.

Construire votre dégustation en 4 étapes



1 Commencer par un plat chaud

Au restaurant, recherchez une garbure bigourdane, une soupe-repas généreuse à base de légumes, de haricots et de produits salés. Demandez ce que contient la préparation du jour, car la recette varie selon les maisons.

2 Ajouter une spécialité salée

Goûtez le porc noir de Bigorre en charcuterie, en salaison ou dans une pièce cuisinée. Demandez sa provenance et le mode d'élaboration pour mieux apprécier le produit.

3 Comparer les produits du terroir

Passez par le marché, les halles, une ferme, une épicerie fine ou une boutique de producteurs. Comparez les fromages des Pyrénées, les haricots tarbais, les produits fermiers et, selon vos envies, les truites.

4 Terminer par une douceur à emporter

Recherchez en priorité le gâteau à la broche, reconnaissable à sa forme conique et à ses reliefs irréguliers. Complétez éventuellement avec du miel, une confiture, une tourte aux myrtilles ou une autre pâtisserie locale.

Ma checklist de dégustation

Goûter une garbure bigourdane

Vérifier la composition du jour et la présence éventuelle de viande.

- Découvrir le porc noir de Bigorre**
En assiette, en charcuterie, en salaison ou sous vide.
- Choisir un fromage des Pyrénées**
Demander une suggestion selon le lait utilisé et l'affinage.
- Rechercher un gâteau à la broche**
Demander ses conditions de conservation avant l'achat.
- Observer l'origine des produits**
Un produit présenté comme pyrénéen n'est pas forcément fabriqué à Bagnères-de-Bigorre.
- Prévoir une alternative**
Selon la saison et les disponibilités : truite, produits fermiers, légumes, miel ou confiture.

Que déguster sur place ou rapporter ?

À privilégier sur place	À rapporter plus facilement
Garbure et plats mijotés	Charcuterie ou salaison de porc noir, éventuellement sous vide
Assiette de dégustation de produits locaux	Fromage conseillé pour le transport
Tourte aux myrtilles et pâtisseries	Miel et confitures
Truite et préparations fermière	Gâteau à la broche, selon ses conditions de conservation



SCHÉMA Un parcours simple entre marché, déjeuner dans une adresse traditionnelle et achats chez les producteurs locaux.

Repères selon la saison

■ Par temps froid, la garbure, les plats mijotés, les haricots et la charcuterie composent une découverte réconfortante.

■ Pour comparer les fromages, associez-les à du pain, de la confiture ou du miel.

■ Aux beaux jours, les fromages, les truites, les produits fermiers et les pâtisseries conviennent davantage à un déjeuner léger ou à un pique-nique.

■ Les jours de marché, les horaires, les menus, les prix et la disponibilité des produits doivent être vérifiés avant le déplacement.

Les recettes, l'origine et la disponibilité peuvent varier selon les établissements et les producteurs. Vérifiez les informations pratiques avant votre visite.