43B Rue Carnot 65005 Tarbes - 05 62 44 44 62 - contact@lasemaindespyrenees.fr - www.lasemainedespyrenees.fr

Hautes-Pyrénées HaPy SAVEURS

HaPy Saveurs
10 ANS, DÉJÀ !

La Semaine des PYRÉNÉES

Jeudi 27 novembre 2025
N°1618

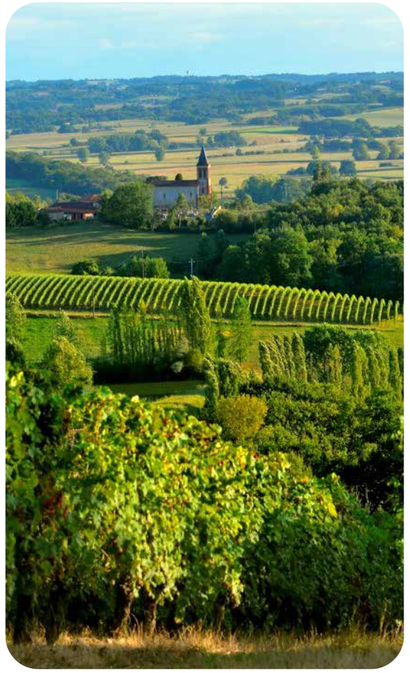
Dix ans après sa création, le label HaPy Saveurs s'affirme comme un repère incontournable pour reconnaître les professionnels des Hautes-Pyrénées engagés en faveur de l'approvisionnement local. Centré sur la provenance des produits, il met en lumière celles et ceux qui valorisent les circuits courts, soutiennent la production locale et contribuent au dynamisme agricole du territoire. Aujourd'hui, HaPy Saveurs célèbre ainsi une décennie d'engagement collectif au service d'une alimentation ancrée dans son territoire. p. 17 à 22

Crédits photos :
PMeyer - AE Médias
Vincent Baldensperger
Remi Ferodet
Matthieu Pinaud
Association la Poule Gasconne
Maison des vins

10 ans pour HaPy Saveurs, un âge symbolique. p. 2

Nos adhérents, témoignent. p. 3

Grand jeu concours. De nombreux lots à gagner ! p. 5



10 ans pour HaPy Saveurs un âge symbolique !

Label créé en 2015 pour le territoire des Hautes-Pyrénées, HaPy Saveurs fête aujourd'hui ses 10 ans. En tant que marqueur de l'économie résidentielle du département, l'objectif de cette marque collective est de valoriser les produits des Hautes-Pyrénées dans la filière alimentaire et agroalimentaire.

HaPy Saveurs a deux vocations : la première est de mettre en réseau l'ensemble des acteurs des filières agri-agroalimentaires du territoire afin de soutenir l'agriculture locale et de favoriser le développement d'activités alimentaires génératrices de retombées économiques et d'emplois non délocalisables. La seconde vise à impliquer pleinement le consommateur, dont les choix d'achat contribuent à valoriser les productions locales et à dynamiser le territoire.

A ce jour, HaPy Saveurs compte 70 adhérents issus de diverses professions dans l'alimentaire (restaurateurs, bouchers, vignerons, glaciers, filières, opérateurs, petits commerces, etc.) répartis sur l'ensemble du territoire. Au-delà de cette diversité de métiers, HaPy Saveurs est avant tout une marque collective portée par l'association Ambition Pyrénées, aujourd'hui présidée par Frédéric RÉ. Celle-ci réunit le Conseil départemental, la Communauté d'agglomération Tarbes-Lourdes-Pyrénées, la Ville de Tarbes, les trois chambres consulaires, ainsi que les communautés de communes des Hautes-Pyrénées, Initiatives Pyrénées et l'agence EDF Une rivière, un territoire.

Ensemble, ces acteurs sont pleinement engagés dans une politique commune de valorisation des productions locales et de dynamisation des filières du territoire.

Frédéric Ré : « La richesse de nos territoires se savoure chaque jour »

« Ce dossier spécial vise à célébrer les 10 ans de cette marque collective et à valoriser l'ensemble des femmes et des hommes qui sont engagés dans cette mission et partagent une même conviction : la richesse de nos territoires se savoure chaque jour, dans l'assiette comme dans les échanges humains.

À l'avenir, l'ambition est d'étendre le label HaPy Saveurs à de nouvelles filières, notamment celle des boulangers. À ce titre, le syndicat des boulangers envisage même de créer un produit signature — comme un pain ou une baguette des Hautes-Pyrénées — afin de disposer d'un produit du territoire. Un travail de mise à jour de la charte dédiée aux bouchers est également prévu. Par ailleurs, le dispositif souhaite intensifier ses liens avec les producteurs locaux, afin d'offrir aux adhérents encore plus d'opportunités pour diversifier les saveurs et valoriser pleinement les richesses du territoire.

Cette dynamique s'est aussi illustrée lors de la rencontre annuelle du réseau des adhérents, organisée par l'équipe HaPy Saveurs. Ce moment essentiel a permis de se retrouver, d'échanger, de faire avancer les projets, de partager des perspectives et d'apprendre à mieux se connaître, renforçant ainsi la cohésion et l'énergie du réseau.

Enfin, HaPy Saveurs entend poursuivre le développement de ses collaborations avec les offices de tourisme et les intercommunalités, en s'appuyant sur un référent local dans chaque territoire. Ce relais contribuera à promouvoir le label, à identifier de nouveaux candidats potentiels et à renforcer son rayonnement, afin qu'il devienne un véritable levier économique pour les professionnels adhérents.»

Frédéric Ré, Président d'Ambition Pyrénées.

Les 10 ans d'HaPy Saveurs

Karine et Gilles Lepetit | Gîte Auberge Les Cascades : « Un partenariat essentiel avec HaPy Saveurs»

« Notre gîte est une auberge qui propose des chambres et de la restauration toute l'année. Nous accueillons une large clientèle qui va du randonneur au cycliste en passant par des familles qui viennent skier, des couples qui désirent visiter les nombreux lieux d'intérêts aux alentours, comme le Pic du Midi, le Cirque de Gavarnie et la ville de Lourdes, des motards sur la route des cols, et toute autre personne qui désire profiter de ce lieu pour son calme et sa forte connexion à la nature, le tout dans une ambiance « comme à la maison ».

Nous avons été sensibilisés au label HaPy Saveurs par un de nos producteurs.

Etabli en 2022, ce partenariat est essentiel pour nous car il participe au renforcement de la production locale et au développement d'un tourisme éco-responsable via une distribution en circuit court et avec très souvent des productions qui sont elles-mêmes éco-responsables. Notre clientèle apprécie fortement cette proximité entre les producteurs ainsi qu'avec les distributeurs que nous sommes. Cela participe aussi à la découverte de notre département par les gens qui le fréquentent au travers des productions culinaires locales. »

486 route d'Artigues 65710 Campan | T. 05.62.91.98.64
Web : gite-auberge-les-cascades.fr | giteaubergelescascades

Thibault Dujardin | Aux Délices Boulinois : « Favoriser des agriculteurs locaux »

« Aux Délices Boulinois correspond au restaurant fixe de l'entreprise Aux délices Dujardin. Je suis le gérant du restaurant et je suis responsable de la partie cuisine, salle et bar. Je parviens à m'occuper de chacun de ces trois services tout seul et on arrive à être complets quasiment chaque midi. Le restaurant a ouvert en janvier 2025 et nous avons adhéré à HaPy Saveurs dès le mois suivant. Notre démarche est vraiment de favoriser des agriculteurs locaux : au total, nous travaillons avec une quarantaine d'entre eux. Ce partenariat avec HaPy Saveurs nous apporte une autre visibilité et nous permet de participer à des événements qui assurent la promotion d'autres agriculteurs locaux qu'on ne connaissait pas. »

3 Route de Tarbes 65350 Boulin | T. 06.02.30.15.83
Aux Délices Boulinois

Mathieu Cabos | Coopérative du Haricot Tarbais : « Un partenariat très important »

« La Coopérative du Haricot Tarbais regroupe 60 producteurs et commercialise des Haricots Tarbais d'Indication Géographique Protégée (IGP). Nous travaillons avec HaPy Saveurs depuis maintenant cinq ans. HaPy Saveurs nous apporte aussi une visibilité nouvelle. »

4 Chemin de Bastillac 65000 Tarbes | T. 05.62.34.76.76
Web : www.haricot-tarbais.com | Haricot Tarbais coopérative

Comment adhérer au label HaPy Saveurs ?

Demande d'adhésion en ligne

Remplissez le dossier de demande d'adhésion sur www.hapy-saveurs.com

Etude du dossier

Le Comité technique prend connaissance du dossier :
- Demande d'informations complémentaires si besoin
- Visite de l'établissement

Confirmation d'adhésion

Si la demande est conforme, vous recevrez la charte d'engagement à signer ainsi que l'appel à cotisation.

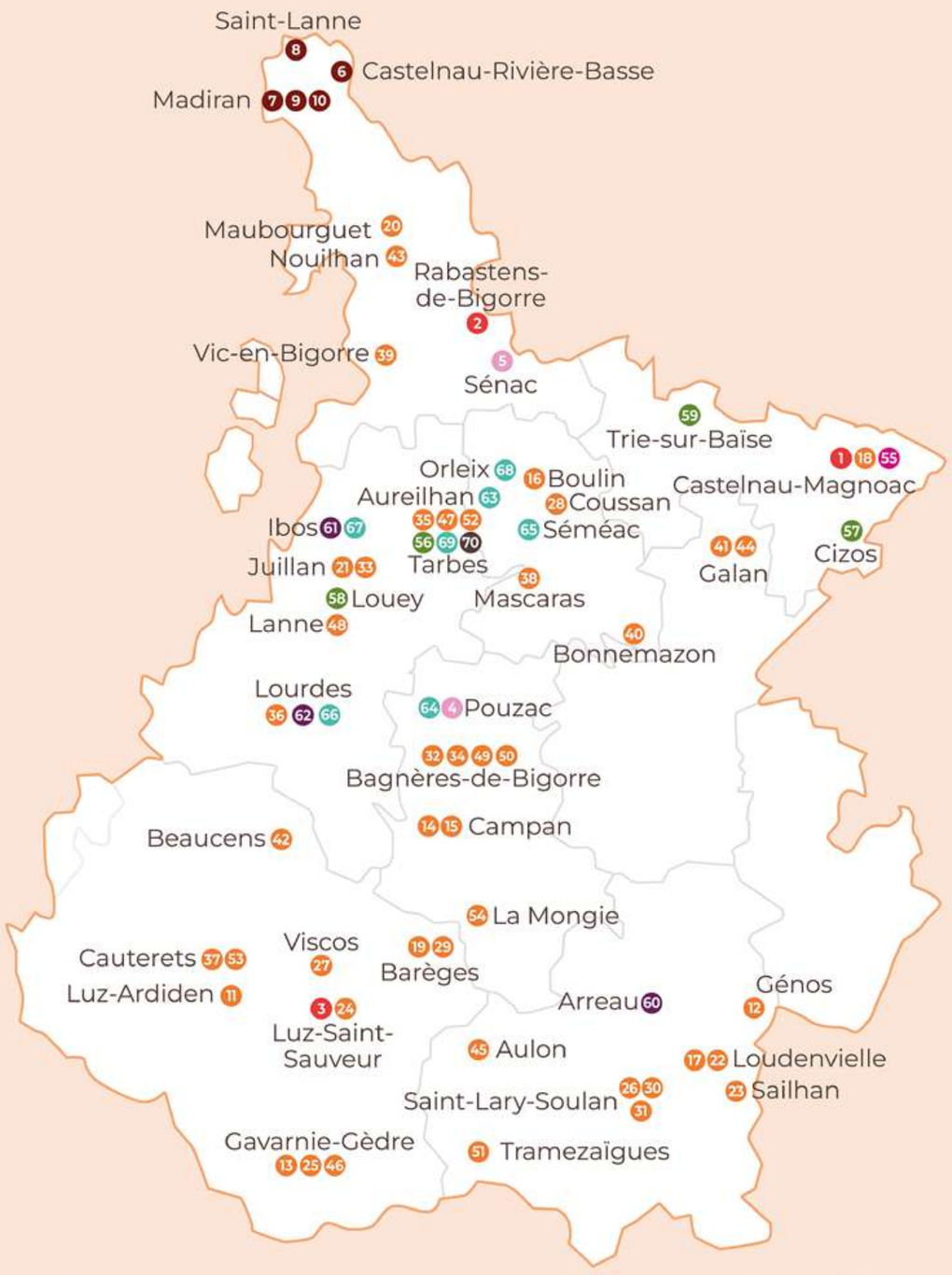
Communication

Dès réception de votre dossier complet, vous recevez le kit de communication. Lancement de la com'
Nouvel adhérent :
- site internet HaPy Saveurs,
- réseaux sociaux,
- visite de la chargée de communication

Passion et partage

UN RÉSEAU D'ACTEURS ENGAGÉS

AU SERVICE DU TERROIR HAUT-PYRÉNÉEN



Les 10 ans d'HaPy Saveurs

Artisans bouchers

1. BOUCHERIE DU MAGNOAC
1 bis rue Isabelle d'Armagnac
65230 Castelnau-Magnoac
05.62.99.83.75

2. BOUCHERIE GAILLAT
4 rue de Mirande
65140 Rabastens-de-Bigorre
05.62.96.60.15

3. BOUCHERIE SAJOUS
2 place Auge de Coufitte
65120 Luz-Saint-Sauveur
05.62.92.80.03

Artisans glaciers

4. LES MARMOTTES GIVRÉES
10 route de Monloô
65200 Pouzac
06.82.93.98.81

5. PRALINE ET MARGUERITE
2 route de Villecomtal
65140 Sénac
06.81.77.35.81

Artisans vignerons

6. BRUMONT
Château Montus
65700 Castelnau-Rivière-Basse
05.62.69.74.67

7. CHÂTEAU DE PERRON
10 route de Perron
65700 Madiran
06.86.52.27.06

8. CRU DU PARADIS
65700 Saint-Lanne
05.62.31.98.23

9. DOMAINE BENGUERATS
Chemin du Pigeonnier
65700 Madiran
06.42.02.35.70

10. DOMAINE LES PYRÉNÉALES
Chemin de Las Techeneres
65700 Madiran
06.88.39.59.00

Restaurateurs

11. ARDIDEN 1715
Station de ski
65120 Luz-Ardiden
05.62.92.80.64

12. AUBERGE DU CHÂTEAU
Place de la mairie
65240 Génos
05.62.40.92.02

13. AUBERGE DU MAILLET
STEM international
Hameau de Héas
65120 Gavarnie-Gèdre
05.62.92.48.97

14. AUBERGE LA BERGERIE
3741 route du Col d'Aspin
65710 Campan
05.62.91.87.79

15. AUBERGE LES CASCADES
486 route d'Artigues
65710 Campan
05.62.91.98.64

16. AUX DÉLICES BOULINOIS
3 route de Tarbes
65350 Boulin
06.02.30.15.83

17. BALNÉA
Génos
65510 Loudenvielle
05.62.49.19.19

18. CHEZ JEAN
12 route des Pyrénées
65230 Castelnau-Magnoac
06.88.05.43.21

19. CHEZ LOUISETTE - AUBERGE DU LIENZ
Le Lienz
65120 Barèges
05.62.92.67.17

20. CHEZ MEL - CAFÉ DU CENTRE
1 allée Larbanes
65700 Maubourguet
05.62.96.31.88

21. CÔTÉ PY
BP3, route de l'Aéroport
65290 Juillan
05.62.32.60.50

22. COPAINS RESTAURANT
Hôtel Mercure
Chemin de Rioutor
65510 Loudenvielle
05.36.30.30.30

23. ERASSENS
10 route de Saint-Lary
65170 Sailhan
05.62.40.16.73

24. HÔTEL PANORAMIC LES BAINS
30 avenue de l'impératrice Eugénie
65120 Luz-Saint-Sauveur
05.62.92.80.14

25. LA BRÈCHE DE ROLAND
Au village
65120 Gavarnie-Gèdre
05.62.92.48.54

26. LA GRANGE
13 route d'Autun
65170 Saint-Lary-Soulan
05.62.40.07.14

27. LA GRANGE AUX MARMOTTES
Au village
65120 Viscos
05.62.92.88.88

28. LA GUINGETTE DU LAC DE L'ARRET DARRE
50 route de Laslades
65350 Coussan
05.62.91.85.90

29. LA LAQUETTE
Lieu dit la Laquette
65120 Barèges
05.62.91.97.91

30. LA MANGEOIRE
Hôtel Mercure Saint-Lary
18 rue de Soulan
65170 Saint-Lary-Soulan
05.62.99.50.00

31. LA PERGOLA
25 rue Vincent Mir
65170 Saint-Lary-Soulan
05.62.39.40.46

32. LA TABLE DU CINQ
Route de Toulouse
65200 Bagnères-de-Bigorre
05.62.37.02.95

33. L'ARAGON
2 ter route de Lourdes
65290 Juillan
05.62.32.07.07

34. L'ASSIETTE DE JULIETTE
22 boulevard Carnot
65200 Bagnères-de-Bigorre
05.62.91.97.16

35. L'EMPREINTE
2 rue Gaston Manent
65000 Tarbes
05.62.44.97.48

36. LE CANTEGRIL
10 place du champ commun
65100 Lourdes
05.62.92.60.35

37. LE LYS
Place Foch
65110 Cauterets
05.62.92.13.00

38. LE MASCARAS
Route de Toulouse
65190 Mascaras
05.62.35.40.79

39. LE RÉVERBÈRE
29 boulevard d'Alsace
65500 Vic-en-Bigorre
05.62.96.78.16

40. LE RELAIS DES ARDIDES
160 route de Bagnères
65130 Bonnemazon
06.24.75.63.27

41. LE SANDIKALA
9 rue de la Barsogue
65330 Galan
05.62.49.27.25

42. LE TRAMASSEL
Col du Tramassel
65400 Beaucens
05.62.97.10.16

43. LES 3B
8 route des Pyrénées
65500 Nouilhan
05.62.96.79.78

44. LES ARCADES
8 place des Douze Consuls
65330 Galan
05.62.40.13.84

45. LES ARYELETS
84 place du Village
65240 Aulon
05.62.98.23.50

46. LES ESPÉCIÈRES
Station de ski
65120 Gavarnie-Gèdre
05.62.92.43.91

47. LES SINGES GOURMANDS
28/30 avenue des Forges
65000 Tarbes
05.62.93.60.83

48. LES TABLES GOURMANDES
2 place des Batteres
65380 Lanne
05.62.93.55.10

49. LES TAPAS DE JULIETTE
13 boulevard Carnot
65200 Bagnères-de-Bigorre
05.62.33.98.90

50. Ô CHIROULET
Le Chiroulet
65200 Bagnères-de-Bigorre
05.36.30.01.25

51. 0RS
2 bié de Borde
65170 Tramezaïgues
05.62.49.12.68

52. POPÔTE
112 rue de la Chaudronnerie
65000 Tarbes
05.62.91.77.23

53. QUIN TE VA
21 rue de la Raillère
65110 Cauterets
05.62.92.58.07

54. RESTAURANT LE 2877
Pic du Midi
Rue Pierre Lamy de la Chapelle
65200 La Mongie
05.62.56.70.00

Traiteurs

55. LES PERROQUETS
32 place de l'Estelette
65230 Castelnau-Magnoac
07.85.20.14.47

Filières Territoriales

56. COOPÉRATIVE DU HARICOT TARBAIS
4 chemin de Bastillac
65000 Tarbes
05.62.34.76.76

57. L'ODYSSÉE D'ENGRAIN
Lieu-dit le Claret, D929
65230 Cizos
07.89.78.31.49

58. NOIR DE BIGORRE
Pyrène Aéropole
65290 Louey
05.62.56.32.98

59. SICA NOIRE D'ASTARAC-BIGORRE
Rue du Moulin
65220 Trie-sur-Baïse
07.70.30.12.91

Petits commerces

60. AU P'TIT AUROIS
32 grande rue
65240 Arreau
06.79.73.06.57

61. CHEZ AURORE
Tiers Lieu Le Lien
23 route de Pau
65420 Ibos
05.62.54.36.75

62. TERROIRS PYRÉNÉENS
6 avenue François Abadie
65700 Lourdes
09.70.66.90.00

Grandes et Moyennes Surfaces
Rayon boucherie

63. INTERMARCHÉ AUREILHAN
130 rue du 11 Novembre
65800 Aureilhan
05.62.36.26.81

64. INTERMARCHÉ POUZAC
83 avenue de la Mongie
65200 Pouzac
05.62.91.03.03

65. INTERMARCHÉ SÉMÉAC
80 avenue François Mitterand
65600 Séméac
05.62.36.00.60

66. LECLERC LOURDES
5 avenue François Abadie
65100 Lourdes
05.62.42.77.77

67. LECLERC MÉRIDIEN
9 route de Pau Cedex
65420 Ibos
05.62.90.62.62

68. LECLERC ORLEIX
Route d'Auch
65800 Orleix
05.62.53.30.30

69. LECLERC TARBES L'ORMEAU
7 rue Jean Perrin
65000 Tarbes
05.62.44.35.35

Opérateurs

70. LA SICA PYRÉNÉENNE
Zone Industrielle
6 chemin de Bastillac
65000 Tarbes
05.62.34.24.72

HaPy Saveurs fête ses 10 ans avec un grand jeu concours !

Pour célébrer son dixième anniversaire, HaPy Saveurs organise un grand jeu concours ! Chaque jeudi, du 27 novembre au 25 décembre, seront mis en jeu de nombreux lots :

- **trois coffrets gourmands** confectionnés par nos adhérents – Chez Aurore – Terroirs Pyrénéens – Au Ptit Aurois avec des produits emblématiques des Hautes-Pyrénées provenant des adhérents au label : Noir de Bigorre, Volaille Noire d'Astarac-Bigorre, Odyssée d'Engrain, Coopérative du Haricot Tarbais...
- **trois coffrets de vins** des Hautes-Pyrénées proposés par Domaine les Pyrénéales, Château de Perron, Cru du Paradis, Domaine Benguerats et Château Montus,
- **deux bûches glacées** confectionnées par les artisans glaciers Praline et Marguerite et Les Marmottes Givrées,
- **une entrée et un déjeuner** pour deux personnes à **Balnéa,**
- **une visite et un déjeuner** pour deux personnes au **Pic du midi.**

Pour participer à ce jeu concours, c'est très simple ! Il suffit de suivre le compte Instagram HaPy Saveurs - @hapysaveurs, d'ajouter la mention « J'aime » à la publication du lot concerné et d'adresser un commentaire sous cette même publication en mentionnant le compte d'un(e) ami(e) qui souhaiterait découvrir les produits des Hautes-Pyrénées. En bonus, un partage de la publication dans votre Story Instagram pourra augmenter vos chances de remporter le lot !

Ce jeu destiné à célébrer les 10 ans du label HaPy Saveurs et à valoriser ses adhérents et leur travail autour des produits locaux sera ouvert du jeudi à 18 h jusqu'au dimanche à minuit. Le tirage au sort sera effectué le lundi et le résultat sera communiqué sur le compte Instagram @hapysaveurs. La valeur indicative de chaque lot est comprise entre 40 € et 250 €.

Le jeu-concours de HaPy Saveurs en cinq dates :

- jeudi 27 novembre : 3 coffrets gourmands = 3 gagnants
- jeudi 4 décembre : 3 coffrets de vin = 3 gagnants
- jeudi 11 décembre : 2 bûches glacées = 2 gagnants
- jeudi 18 décembre : 1 déjeuner pour 2 - Balnéa = 1 gagnant
- jeudi 25 décembre : 1 déjeuner pour 2 - Pic du Midi = 1 gagnant

Les 10 ans d'HaPy Saveurs

Vos repas de fêtes avec HaPy Saveurs !

Pour vos repas de fin d'année, pensez aux établissements labellisés HaPy Saveurs dans les Hautes-Pyrénées. La garantie de produits locaux pour composer vos menus de fêtes tout en soutenant les producteurs du territoire.

Pour vos repas au restaurant, choisir un établissement HaPy Saveurs, c'est choisir une cuisine locale avec des produits et un vrai savoir-faire des Hautes-Pyrénées. Une bonne façon de se régaler tout en valorisant le terroir !

Un menu Haut-Pyrénéen, ça vous dit ?

Mise en bouche
Verrines de truite des Pyrénées

Entrée
Salade festive
au jambon Noir de Bigorre,
poires pochées au miel, noix et mesclun

Plat
Chapon Noire d'Astarac-Bigorre
rôti au four aux marrons
(recette ci-contre)

Fromage
Assiette de fromages
des Hautes-Pyrénées
servie avec du miel
et de la confiture de cerises noires

Dessert
Bûche glacée de nos glaciers
Praline et Marguerite
ou les Marmottes Givrées

Suggestion
Accompagnez votre repas
avec un vin des Hautes-Pyrénées

Chapon traditionnel rôti au four en cocotte aux marrons

Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 2h30
Nombre de personnes : 8

Ingrédients :

- 1 Chapon Noire d'Astarac-Bigorre
- 600 gr Châtaignes des Pyrénées
- 50 gr Beurre doux
- 4 cl Huile d'olive
- Sel, poivre, ail, thym et laurier

Instructions :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 7).
- Assaisonner l'intérieur du chapon, puis le farcir de thym, de laurier et d'une gousse d'ail. Le badigeonner ensuite d'un peu de graisse de canard ou à défaut d'un peu d'huile d'olive pour faire le premier jus de cuisson.
- Le placer dans une cocotte fermée (en fonte si possible). Faites blanchir délicatement la peau à 180/200°C à peu près un quart d'heure (les sucs de cuisson et les arômes seront piégés à l'intérieur).
- Baissez la température du four à 150°C pendant le reste de la cuisson. Comptez à peu près une heure par kilo.
- Prenez soin de tourner votre volaille régulièrement en l'arrosant délicatement, afin d'éviter de percer la peau pour que le gras contenu sous celle-ci ne s'échappe trop vite.
- Une fois cuit, éteindre le four et laisser reposer votre volaille 15 à 20 minutes avant de la découper : cela finira d'attendrir votre volaille.
- Dégraisser le jus de cuisson du chapon en enlevant l'excédent de graisse à l'aide d'une petite louche, puis remettre le jus dans la cocotte.
- Ajouter les marrons et les laisser confire à feu doux durant 10 min. Rectifier ensuite l'assaisonnement en sel et en poivre et conserver au chaud.
- Dresser le chapon découpé accompagné des marrons rôtis.

Hautes-Pyrénées
HaPy
SAVEURS

Rejoignez-nous !

Découvrez le label

Retrouvez toutes nos actualités