

Fête de la restauration en Ariège 4^{ème} édition

20 avril ➤ 14 juin

la Georgette d'Or

ARIÈGE PYRÉNÉES 2015

“ Découvrez, goûtez et votez
pour les talents culinaires
Ariégeois ”



Concours 3 catégories

- bistrot & bar à vins
- tradition familiale
- table gastronomique

www.azinat.org/georgettedor

Édito

Georgette

C'est un petit nom charmant.
C'est un petit nom pour garnir toutes les tables des plus grandes aux plus petites.

C'est le " petit nom " du dernier instrument des arts de la table, inventé en ce début du 21^{ème} SIECLE depuis la fourchette son aînée du 17^{ème} siècle. .
Elle est rondelette, mais aussi tranchante et piquante, son inventeur Jean Louis ORENGO, lui fait découvrir les tables du monde entier, des plus prestigieuses comme des plus simples.

Les restaurateurs Ariègeois l'ont choisie comme symbole distinctif des bonnes tables du département en organisant le concours annuel de la " Georgette d'or " avec la participation du public qui est invité à noter le savoir-faire de nos restaurateurs et leurs talents pour transformer les produits de notre terroir.

Ce quatrième concours se déroule du 20 avril au 14 Juin et mettra en compétition une trentaine d'établissements, BISTROTS ET BARS A VINS, RESTAURANTS DE TRADITION FAMILIALE, et TABLES GASTRONOMIQUES que le public est appelé à apprécier et à noter à travers un dispositif unique de vote (enveloppe T) que les membres de la jeune académie de la Georgette qualifiera en fin de concours.

Cette année la marraine, Marie Josée Bru, chef du Restaurant « Les Sapins » à Nalzen, nous accueillera pour la soirée de clôture, avec l'équipe des Tables Gourmandes d'ARIEGE dans le cadre prestigieux du Musée du Textile, un des sites de la collection ARIEGE des GRANDS SITES.

Cette soirée exceptionnelle est ouverte à tous public et sera honorée de la présence de Clélia Ventura, fille de Lino Ventura, qui dédicacera à cette occasion son ouvrage « Lino tout simplement », livre en hommage à son père et dont les recettes sont reversées à l'association « Perce Neige ».

Nous vous souhaitons donc nombreux à participer à cette agréable mission de promotion de notre patrimoine culinaire et touristique.

Bernard GARCIA
Président Départemental UMIH ARIEGE



Ce document est publié par l'UMIH 09
Conception graphique Visu'el Communication : 05 34 09 33 78
Crédit photos : C.C.I.T. Ariège - Marc MESPLIE
Raphaël KANN - Laurent CRASSOUS

Sommaire

Liste des restaurants participants

- 4 Pays des Pyrénées Cathares
- 6 Pays du Couserans
- 7 Cahier détachable pour voter
- 12 Pays de Pamiers - Basse Ariège
- 13 Pays de Foix - Haute Ariège

Concours 3 catégories

- bistrot & bar à vins
- tradition familiale
- table gastronomique



Pays des Pyrénées Cathares



Auberge les Troubadours 16€

Catégorie TRADITION FAMILIALE

Émincé de poulet dans son
Veloute de chocolat amer
Feuilleté au beurre
Corail aux légumes doux

Le Village - 09300 ROQUEFIXADE
Tél. : 05 61 66 44 56 - jenny.parkerbrown@gmail.com

Origine des produits
Poulet de la ferme des Pyrénées Cathare à Laroque
d'Olmes
Cacao de Moragues Lavigne à Foix

Les Sapins 19,5€

Catégorie GASTRONOMIQUE

Le foie gras dans tous ses états

Hameau Conte - 09300 NALZEN
Tél. : 05 61 03 03 85 - restaurantlessapins@yahoo.fr

Origine des produits
Foie gras du Plantaurel

Maison des Consuls 14,9€

Catégorie BISTROT BAR À VINS

La plancha de la Georgette
aux 3 fromages du Moulis
et charcuterie du pays

6 place Maréchal Leclerc - 09500 MIREPOIX
Tél. : 05 61 68 81 81 - hotel@maisondesconsuls.com

Origine des produits
Fromagerie Moulis
Jambon de Pays

Pays des Pyrénées Cathares



Au Petit Bouchon 15€

Catégorie BISTROT BAR À VINS

Filet de porc fermier farci au foie gras
avec son jus de cuisson
Asperges de pays
et pommes de terre gaufrette

50 place Maréchal Leclerc - 09500 MIREPOIX
Tél. : 05 34 02 15 18 - laurentcieutat@yahoo.fr

Origine des produits
Filet de porc élevage Biard à Mirepoix
Asperges et pommes de terre producteur Izard à Laroque
d'Olmes

Le Commerce 15€

Catégorie TRADITION FAMILIALE

Magret de Canard à la Mirepoix

20 cours Docteur Chabaud - 09500 MIREPOIX
Tél. 05 61 68 10 29 - hotel.lecommerce@gmail.com

Origine des produits
La ferme à Sainte Gabel M. Proudhon



Remise des trophées le lundi 22 juin 2015

Soirée de gala au musée du textile
à Lavelanet

Pour plus de renseignements contacter Aline au :
05 61 02 03 27 - syndicat.hotelier.09@wanadoo.fr

Pays du Couserans



Côté Jardin 16,5€

Catégorie TRADITION FAMILIALE

Petit rôti d'agneau cuit à basse température
jus au romarin et légumes d'autrefois

Av. Charles de Gaulle - 09190 LORP SENTARAILLE
Tél. : 05 61 66 26 80 - horizon117@wanadoo.fr

Origine des produits
Agneau de pyrénéa Fort Basile
Légumes Le Petit Marché d'Isa à Montferrier

L'Auberge d'Antan 18€

Catégorie TRADITION FAMILIALE

Jarret de porc confit au miel

Avenue de la Résistance - 09200 SAINT GIRONS
Tél. : 05 61 64 11 02 - aubergedantan@gmail.com

Origine des produits
Porc du Grenier à jambon à Rimont
Miel de M. Laffont de Castillon

La Petite Maison 17€

Catégorie GASTRONOMIQUE

Tartare de truite ariégeoise bio
Salade de fenouil aux agrumes
Crème fouettée au wazabi

14 bis av. Aristide Berges - 09190 LORP SENTARAILLE
Tél. : 05 61 66 54 49 - restaurantpaomagny@orange.fr

Origine des produits
Truite de Montferrier

Fête de la restauration en Ariège

20 avril ▶ 14 juin

la *Georgette d'Or*
ARIÈGE PYRÉNÉES 2015

➔ Bulletin à envoyer par la Poste dans une "enveloppe T" à récupérer à l'accueil du restaurant
en joignant *obligatoirement* la note ou un duplicata

Please put your voting form, "bulletin", in the specified envelope that you'll get at the restaurant ; don't forget to attach your bill or a copy with your voting form in order to be valid ; then send it all in a post box. (« free of charge »)



Concours 3 catégories

- bistrot & bar à vins
- tradition familiale
- table gastronomique

Découvrez, goûtez et votez
pour les talents culinaires
Ariégeois

Bulletin de participation

Georgette d'or 2015

Cette fête de la restauration avec concours culinaire se déroule dans le département de l'Ariège du 20 avril au 14 juin 2015.

Trois catégories de restaurants y participent

- **bistrot & bar à vins** : restauration rapide, plat du jour, planche de produits régionaux (charcuterie, fromage...).
- **tradition familiale** : mention spéciale « plat mijoté ».
- **table gastronomique** : inventivité, qualité d'exécution et de présentation.

Vous pouvez voter. How to vote :

en envoyant par la Poste dans une "enveloppe T" à récupérer à l'accueil du restaurant en joignant obligatoirement la note ou un duplicata

Fill in the document bellow and depose it in the specified envelope that you'll get at the restaurant ; don't forget to attach your bill or a copy with your voting form in order to be valid ; then send it all in a post box (« free of charge »)

Mlle / M^{me} / M. Nom*
Mrs/Mr. Surname

Prénom*
Firtsname

Adresse mail*
Email adress

☐ Midi-Pyrénées ☐ Autre.....
You are from : Midi-Pyrénées Region - Other

* réponses à compléter obligatoirement pour validation * you have to answer in order your bulletin be valid

Pays du Couserans

Auberge d'Antan
Auberge de l'Isard
Auberge du Haut Salat
Côté Jardin
Hôtel Eychenne
La Gourmandine
La Petite Maison
Le Carré de l'Ange
Le Comptoir

Pays des Pyrénées Cathares

Auberge Les Troubadours
La Maison des Consuls
Le Commerce
Le Petit Bouchon
Les Sapins

Pays de Pamiers - Basse Ariège

Auberge Pierre Bayle

Pays de Foix - Haute Ariège

À la Monthana!
Auberge de la Barguillère
Bodeguita Las Nenas
L'Auzeraie
La Cantine
Le Bellevue
Le Bouquetin
Le Phœbus
Le Vertigo
Les Saveurs du Manoir

Nom du restaurant.....

Name of the restaurant

Ville.....

City

Cachet du restaurant.....

Obligatoire : Pensez à joindre la note du restaurant avec votre bulletin de vote SVP.
Pay attention : Don't forget to attach your bill with your voting form in order to be valid

A quelle catégorie appartient le restaurant où vous avez mangé ?

Which category does the restaurant you've been eating belong to ?

bistrot & bar à vins	☐
tradition familiale	☐
table gastronomique	☐

Que pensez-vous de ce restaurant ?

What do you think of this restaurant ?

Attribuer une appréciation en cochant un smiley

Créativité - Authenticité (Creativity Authenticity)	☐	☐	☐	☐	☐
Mise en valeur (Development)	☐	☐	☐	☐	☐
Accueil - Ambiance (Atmosphere - Reception)	☐	☐	☐	☐	☐
Rapport qualité/prix (Value for money)	☐	☐	☐	☐	☐

Règlement du concours " La Georgette d'Or "

ORIGINE

Installé à Saint-Lizier en Ariège, Monsieur Jean-Louis ORENGO a créé " Georgette ", un couvert hybride au « design » artistique, suite à une expédition hivernale dans le grand nord Canadien :

" Une cuillère à bord tranchant et une fourchette en un seul couvert "

OBJECTIFS

Cette fête de la restauration est initiée en Ariège du 20 avril au 44 Juin 2015.

Elle s'adresse à trois catégories de restauration ayant comme point commun la valorisation des produits locaux.

1. Bistrot & bar à vin: restauration rapide, plat du jour, planche de produits régionaux (charcuterie, fromage...).
2. Tradition familiale : mention spéciale " plat mijoté ".
3. Table gastronomique : inventivité, qualité d'exécution et de présentation.

Un plat spécial " Georgette " est proposé dans les établissements participants pendant la durée de l'opération (midi, soir et week-end).

Le prix varie selon le type de restauration (hors boisson) :

- entre 9 et 15 € pour la catégorie bistrot,
- entre 12 et 18 € pour un restaurant traditionnel et familial,
- entre 20 et 25 € pour un restaurant gastronomique.

JURY " GRAND PUBLIC "

Les clients qui auront commandé le Menu spécial " Georgette " se verront remettre un bulletin de satisfaction dans lequel ils noteront les prestations du restaurateur selon une grille prédéfinie. Ils auront la possibilité de donner leurs avis en envoyant ce bulletin par la Poste dans une " enveloppe T " (à récupérer à l'accueil du restaurant) en joignant obligatoirement la note ou un duplicata

SYNDICAT HÔTELIER UMIH 09 - 21, cours Gabriel Fauré - 09000 FOIX - Tél. : 05 61 02 03 27

Visu'el Communication

Catégorie BISTROT BAR À VINS	Le Comptoir 15€
	Duo de canard, sauce miel épice et ses légumes du moment
	Baudet - 09230 MONTARDIT Tél. : 05 61 02 90 74 - montaswin@gmail.com Origine des produits Canard du terroir Du Plantaurel Légumes : ferme de Barané en biodynamie à Gabre

Catégorie TRADITION FAMILIALE	Auberge de l'Isard 13€
	Délice de la Calabasse
	Le Village - 09800 SAINT LARY Tél. : 05 61 96 72 83 - aubergeisard@orange.fr Origine des produits Fromage de la Calabasse Jambon de Cazaux

Catégorie BISTROT BAR À VINS	L'Auberge du Haut Salat 15€
	Croustillant de magret de canard aux carottes confites et au foie gras sauce aux morilles
	Place de l'Allée - 09140 SEIX www.aubergeduhautsalat.com - Tél. : 05 61 66 88 03 Origine des produits Terroirs du Plantaurel Montegut

Catégorie TRADITION FAMILIALE	La Gourmandine 15€
	Le canard dans tous ses états Carpaccio de canard marine à l'huile de noisette et aux herbes Émincé de gésiers et cuisses de canard confit Croustillant de foie gras mi cuit aux noisettes et pommes caramélisées
	Place de l'Allée - 09140 SEIX Tél. : 05 61 66 71 19 Origine des produits Foie gras du terroir du Plantaurel Boutique de L'écureuil à Montaut

Catégorie GASTRONOMIQUE	Le Carré de l'Ange 20€
	Azinat au foie gras
	Palais des Evêques - 09190 SAINT LIZIER Tél. : 05 61 65 65 65 - resa@lecarredelange.com Origine des produits du terroir Foie gras Montegut Plantaurel

Catégorie GASTRONOMIQUE	Hôtel Restaurant, Eychenne 24€
	Selle d'agneau farcie en rognonnade avec son bon jus de glaçage
	8 av Paul Laffont - 09200 SAINT GIRONS Tél. : 05 61 04 04 50 - hotel-eychenne@wanadoo.fr Origine des produits Agneau origine SARL fils Fort Basile

Pays de Pamiers - Basse Ariège



Auberge Pierre Bayle

17 €

Maquis de chèvre
Compotée d'oignons et carottes au pissenlit
Jus d'herbes fraîches

Rue Principale - 09130 CARLA BAYLE
Tél. : 05 61 60 63 95

Origine des produits
Chèvre de chez Nicole Peissard
Ferme de Tournemire à Artigat
Légumes d'Alexandre Bourgogne à St Ybars

Pays de Foix - Haute Ariège



La Cantine

13 €

Le pain perdu de Georgette
au foie gras mesclun et chapelure
de magret givre
Vinaigrette hypocras

19 rue des Marchands - 09000 FOIX
Tél. : 05 61 03 65 11

Origine des produits
Pain de la boulangerie Massat
Foie gras et magret du terroir du Plantaurel
Hypocras

Bodeguita Las Nenas

16 €

La Tartine de nos montagnes

25 rue des Marchands - 09000 FOIX
Tél. : 09 67 03 83 65 - bodeguitalasnenas@gmail.com

Origine des produits
Figues noix fromage frais de chèvre
Miel du pays - Piment d'espelette
Pain au four de Hebrard
Magret du terroir du plantaurel

Le Bellevue

15,5 €

Truite des chutes d'Aston a la braise

7 place Jean Jaures- 09400 TARASCON SUR ARIEGE
Tél. : 05 61 05 52 06 - lebellevue526@orange.fr

Origine des produits
Truite de la pisciculture de M. POULAT aux Cabannes

Pays de Foix - Haute Ariège

Le Bouquetin	18 €
<i>Pressée de foie gras mi cuit terre et mer</i>	
Parc de la Préhistoire - 09400 TARASCON Tél. : 05 61 05 10 10 - administration@grands-sites-ariège.fr	
Origine des produits Foie gras terroirs du Plantaurel	

Saveurs du Manoir	25 €
<i>Papeton de pigeon rôti</i>	
2 rue Saint Roch - 09400 TARASCON Tél. : 05 61 64 76 93 - restaurant@manoiragnes.com	
Origine des produits Pigeon des fermiers occitans	

Le Vertigo	20 €
<i>Demi pigeonneau royal rôti Farci au foie gras et son porro de liqueur de noix</i>	
21 rue Noël Peyrevidal - 09000 FOIX Tél. 05 61 64 95 36	
Origine des produits Foie gras du Plantaurel	

Le Phœbus	25 €
<i>Foie gras de canard et pommes granny cuit au four caramélisées Crème de petits pois asperges vertes et suprême de pamplemousse</i>	
3 cours Irénée Cros - 09000 FOIX Tél. : 05 61 65 10 42 - lephoebus.restaurant@gmail.com	
Origine des produits Foie gras terroirs du Plantaurel	

Auberge La Barquillère	15 €
<i>Chevreau rôti au citron et romarin</i>	
18 Lieu dit " Le Pont " - 09000 ST PIERRE DE RIVIERE Tél. 05 61 65 14 02 - contact@barquillere.fr	
Origine des produits Chevreau de la ferme de l'Escalier a l'Herm	

L'Auzeraie	14 €
<i>Escalope de veau à la crème d'ail et de laitue</i>	
1 avenue Delcasse - 09110 AX LES THERMES www.auzeraie.com - Tél. : 05 61 64 20 70	
Origine des produits Escalope veau origine ariège	

Pays de Foix - Haute Ariège

A La Monthana!	12 €
<i>Carpaccio de bœuf gascon d'Ariège avec ses copeaux de tome de brebis fermière et son huile d'olive aux confit de citrons maison</i>	
3 Place des Platanes - 09310 LES CABANNES www.lamaisonlacube.com - Tél. 05 34 09 09 09	
Origine des produits Bœuf gascon origine de la ferme du Quie à Verdun Fromage tome de brebis la ferme de Belfort à St Felix de Tournegat	





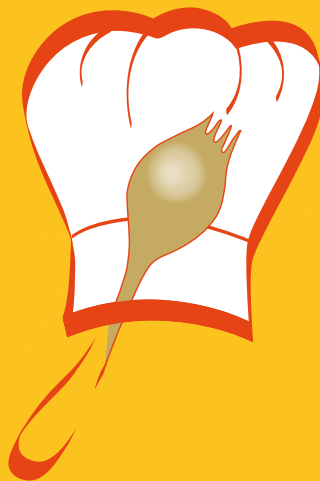
SYNDICAT HÔTELIER UMIH 09
21, cours Gabriel Fauré - 09000 FOIX
Tél. : 05 61 02 03 27

ASSOCIATION DES TABLES GOURMANDES D'ARIÈGE
21, cours Gabriel Fauré - 09000 FOIX
Tél. : 05 61 64 24 31

CHAMBRE DES MÉTIERS DE L'ARIÈGE
2, rue Jean Moulin - Labarre - 09001 FOIX
Tél. : 05 34 09 88 00

CONSEIL GÉNÉRAL - Hôtel du Département
2, rue Cap de la Ville - 09001 FOIX
Tél. : 05 61 02 09 09

CHAMBRE D'AGRICULTURE
32, av. du général de Gaulle - 09000 Foix
Tél. : 05 61 02 14 00



AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE
2, bd du Sud - 09004 FOIX Cedex
Tél. : 05 61 02 30 70

AZINAT DIFFUSION - AZINAT.COM
6, rue Mirabeau - 09300 LAVELANET
Tél. : 05 34 09 20 46

CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE TERRITORIALE
21, cours Gabriel Fauré - 09000 FOIX
Tél. : 05 61 02 03 04

MODEL NATURE
Jean-Louis Orengo (Inventeur de Georgette)
8, ferme de Miguet - 09190 St LIZIER
Tél. : 05 61 66 25 83

CAISSE D'ÉPARGNE MIDI-PYRÉNÉES
DIRECTION COMMERCIALE ARIÈGE-COMMINGES
Tél. : 05 61 65 70 73

CENTRE D'AFFAIRES ÉCONOMIE SOCIALE
Tél. : 05 61 67 99 63

