

Communiqué de presse – 06 décembre 2021

La Truite des Pyrénées reconnue par le Collège Culinaire de France

Lau-Balagnas – Vallée d'Argelès-Gazost

La Truite des Pyrénées, ferme aquacole installée à Lau-Balagnas, près d'Argelès-Gazost, vient d'intégrer le prestigieux Collège Culinaire de France. Fondé par 15 chefs français, ce collectif indépendant milite pour promouvoir la qualité de la restauration en France et dans le monde, et réunit à ce jour plus de 2000 « restaurants de qualité » et plus de 1000 « producteurs artisans de qualité ».

Ici, au cœur des Pyrénées, la pureté de l'eau garantit un milieu naturel optimal au développement de la truite. C'est donc tout naturellement que La Truite des Pyrénées s'est installée depuis 1953 au confluent des gaves de Barèges, Gavarnie et Cauterets. Aujourd'hui, Franck et Fanny Pomarez, frère et sœur, perpétuent fièrement la tradition familiale en produisant de façon éthique, raisonnée et responsable, un produit d'exception. Leur truite Arc-en-Ciel « made in Pyrénées » est commercialisée dans tout l'hexagone et à l'étranger (Grande-Bretagne, Allemagne, Belgique), en filets frais ou fumés, en rillettes ou miettes.

Franck et Fanny s'engagent dans une aquaculture raisonnée et durable en valorisant leurs déchets pour fabriquer notamment des engrais naturels et des fertilisants, et en s'équipant de panneaux photovoltaïques. Ils travaillent désormais sur un projet de production hydrolienne qui utiliserait le débit passant continuellement dans les bassins.

Pour Fanny, « faire partie du Collège Culinaire de France n'était pas forcément un objectif au départ mais de nombreux chefs nous ont recommandé de postuler tant c'est pour eux un gage de qualité. Ils nous ont encouragés et aujourd'hui nous leur en sommes reconnaissants. Et finalement c'est pour nous une belle récompense ! Notre plus grande fierté est de travailler avec la plupart des restaurants locaux. On a la garantie que notre truite est sublimée, et ça c'est une grande chance. »

Depuis toujours Franck sait qu'il reprendra l'affaire familiale. « J'ai beaucoup voyagé en tant que rugbyman de haut niveau. Mais j'ai toujours su que je reviendrai ici, à Lau-Balagnas, dans cette ferme aquacole qui a bercé mon enfance. Mon plaisir ? Travailler au bord du gave et élever des truites dans le plus grand respect de la nature. Nous nous faisons les gardiens de la philosophie familiale : être le plus sincère possible. Dans l'alimentation que nous donnons à nos truites, dans la pureté de l'eau où elles s'épanouissent et dans le soin que nous leur apportons pendant les trois années où nous les élevons. Je suis attaché aux valeurs qui nous ont toujours servi de fil conducteur. Éthique, raisonné, responsable » explique Franck. Des valeurs qui ont fait le succès de l'entreprise que l'on retrouve sur de grandes tables et dans les plus belles épiceries fines. « Avec ma sœur, nous avons modernisé l'entreprise et développé les gammes de produits. J'aime suivre de A à Z toutes les étapes. C'est notre ADN. Et l'engouement pour le made in France nous prouve que nous avons raison » conclut Franck.

Les pyrénéens reconnus au Collège Culinaire de France | Face à l'industrialisation et à la standardisation alimentaire, ce collectif veut faire émerger un nouvel écosystème fondé sur l'artisanat et la diversité culinaires. Dans les Hautes-Pyrénées, 3 restaurants en font partie comme le Viscos à Saint-Savin, l'Empreinte à Tarbes, la Palombe Gourmande à Lascazères et plusieurs artisans tels que le Collectif du Noir de Bigorre, le rucher Parinet à Aureilhan et depuis peu la Truite des Pyrénées à Lau-Balagnas. Une belle vitrine pour ces produits 100% Pyrénées !

Ferme aquacole "La Truite des Pyrénées" - 65400 Lau-Balagnas
Vente au détail de frais, surgelé et conserves.

Boutique ouverte toute l'année du lundi matin au samedi midi.
05 62 97 02 05 - www.latruidespyrenees.fr

AGENCE TOURISTIQUE DES VALLÉES DE GAVARNIE

Contact presse : Delphine LAFON

+33 (0)7 88 55 14 70 / relationspresse@valleesdegavarnie.com

www.valleesdegavarnie.com



AGENCE TOURISTIQUE DES VALLÉES DE GAVARNIE

Contact presse : Delphine LAFON

+33 (0)7 88 55 14 70 / relationspresse@valleesdegavarnie.com

www.valleesdegavarnie.com