



# la catalogne c'est la gastronomie



Guide des Collectifs de Cuisine  
de la Catalogne 2008-2009



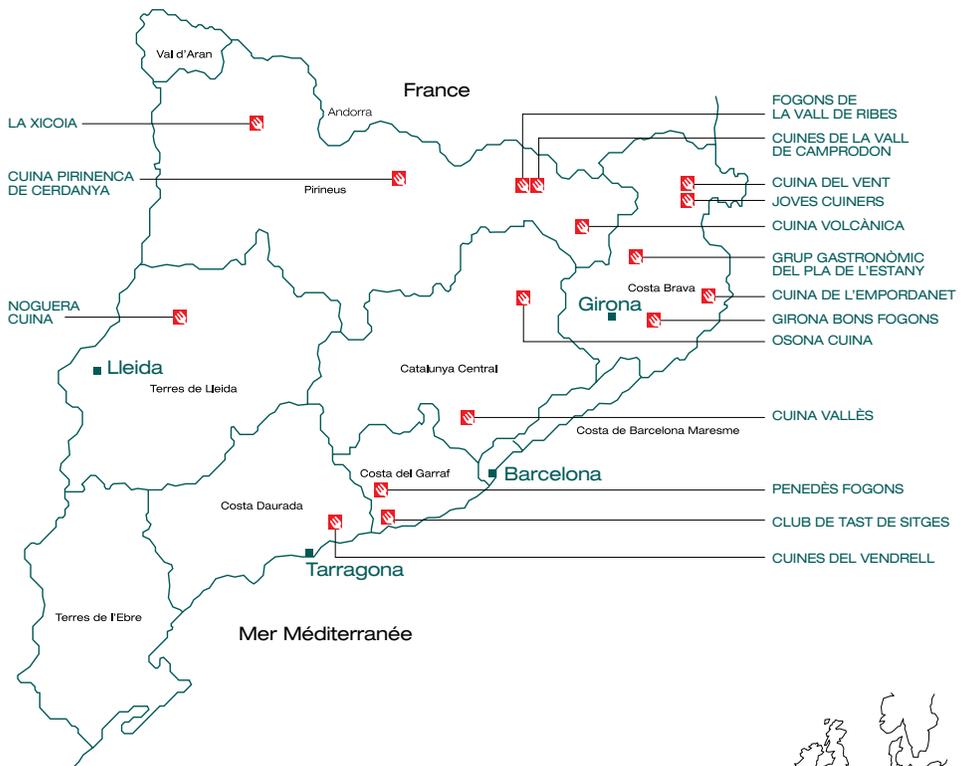
CLUB DE  
TURISME

GASTRONOMIA

Toute une kyrielle de grands cuisiniers répartis sur le territoire catalan s'appliquent à régaler les palais les plus exigeants. Une bonne partie de ces maîtres des fourneaux se sont rassemblés dans des « **collectifs de cuisine** » qui se sont donnés pour mission de préserver, de faire connaître et d'optimiser les produits et les plats de chacun de nos terroirs.

GASTRONOMIA

# la cata



# alognne

c'est la gastronomie

## table des matières

Présentation	4
<b>Collectifs de Cuisine</b>	
Club de Tast de Sitges	6
Cuina de l'Empordanet	8
Cuina del Vent	10
Cuina Pirinenca de Cerdanya	12
Cuina Vallès	14
Cuina Volcànica	16
Cuines de la Vall de Camprodon	18
Cuines del Vendrell	20
Fogons de la Vall de Ribes	22
Girona Bons Fogons	24
Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany	26
Joves Cuiners	28
La Xicoia	30
Noguera Cuina	32
Osona Cuina	34
Penedès Fogons	36
Informations utiles	38

# Présentation

Les **Collectifs de Cuisine de la Catalogne** (*Collectius de Cuina de Catalunya*) sont des associations de restaurants et d'autres établissements gastronomiques à caractère éminemment local, qui misent sur une cuisine de terroir, de proximité et de qualité.

Cette initiative pionnière en Espagne a connu ces dernières années un succès croissant, jusqu'à composer aujourd'hui une vitrine toujours plus complète de la richesse et de la variété des cuisines de la Catalogne.

Ces associations, qui, à elles toutes, réunissent plus de 200 restaurants, reçoivent le soutien de Tourisme de Catalunya, qui fait sien l'engagement de ces établissements de travailler pour offrir une cuisine enracinée dans le terroir et pour promouvoir et mettre en valeur les produits locaux de qualité.

Le réseau que composent ces associations a rejoint le **Club Tourisme gastronomique de Tourisme de Catalunya**, renforçant ainsi son rôle de plate-forme commune travaillant en faveur de la promotion du pays comme destination de qualité et **destination de référence au plan international en matière de tourisme gastronomique** mettant plus particulièrement l'accent sur la promotion du **produit**, de la **cuisine** et du **terroir**.

Ce guide est une invitation à parcourir la Catalogne, des Pyrénées aux Terres de l'Èbre, de la côte à l'arrière-pays, afin de découvrir ce que proposent les **seize collectifs de cuisine**. Vous y trouverez les **adresses** des restaurants et des producteurs qui font partie de ces associations, des informations sur les **produits du pays**, plats traditionnels et les **activités** organisées.

Nous vous invitons à vous rendre sur [www.turismedecatalunya.com/gastronomia](http://www.turismedecatalunya.com/gastronomia), un portail spécialisé dans le tourisme gastronomique, donnant toute information utile sur la gastronomie et la cuisine en Catalogne et à partir duquel vous pourrez consulter notre *Calendrier gastronomique*, notre *Agenda gastronomique*, ainsi que le catalogue *Routes pour déguster un pays*, ou sur [www.gastroteca.cat](http://www.gastroteca.cat), le portail dédié à la commercialisation des produits agroalimentaires catalans de qualité.



# CLUB de TAST de SITGES



c. Salvador Olivella  
Centre Comercial Oasis, local 73  
08870 Sitges  
Tel. + 34 938 941 290  
info@clubdetast-sitges.com  
www.clubdetast-sitges.com



## MEMBRES CLUB de TAST de SITGES

**Pizzeria Cap de la Vila**  
Pl. Cap de la Vila  
08870 Sitges  
+34 938 941 091

**Restaurant Casa Hidalgo**  
c. Sant Pau, 12  
08870 Sitges  
+ 34 938 943 895

**Restaurant Cau del Vinyet**  
(Hotel Best Western Subur Marítim)  
Pg. Marítim, s/n  
08870 Sitges  
+ 34 938 941 550  
www.matasarnalot.com

**Restaurant El Mascarón**  
Pg. de la Ribera, 70  
08870 Sitges  
+ 34 938 946 482  
mascaron@elmasaron.com  
www.elmasaron.com

**Restaurant El Velero**  
Pg. de la Ribera, 38  
08870 Sitges  
+ 34 938 942 051  
elvelero@restaurantevelero.com  
www.restaurantevelero.com

**Restaurant Esmarris (Hotel Dolce)**  
Av. Carní de Miralpeix, 12  
08870 Sitges  
+ 34 938 109 000  
Sitges-reservation@dolce.com  
www.dolce.com

**Restaurant Iris**  
(Hotel Estela Barcelona)  
Av. Port d'Alguadolç, 8  
08870 Sitges  
+ 34 938 114 545  
info@hotelestela.com  
www.hotelestela.com

**Présentation** Le *Club de Tast de la Corporation des hôteliers de Sitges* a été créé en 1984, l'année où, le 17 mars, s'est tenu pour la première fois le *Menjar de Tast*, une foire gastronomique organisée par la Corporation des hôteliers de Sitges et qui allait être légalement constituée en 1990. Le succès de cette première foire gastronomique locale a incité plusieurs restaurateurs de la contrée à se rassembler de façon à faire du *Menjar de Tast* une vitrine capable de faire connaître la richesse gastronomique de Sitges dans la région et au-delà. La première activité promotionnelle du *Club de Tast* a consisté en la création d'un « passeport gastronomique », dont les titulaires, après avoir pris un repas dans tous les restaurants adhérents, avaient droit à un dîner gratuit dans le restaurant qu'ils avaient préféré.

**Produits du terroir** Vins (malvoisie de Sitges, vins du massif du Garraf) ; légumes (jeunes pousses de chou dites *espigalls* ou *brotons*, chou *paperina* et chou *brotonera*, scarole *perruqueta* ou aux cheveux d'ange) ; poisson de la Costa del Garraf et gambas ; fromages de Sant Pere de Ribes ; plats de riz (*arrossos*, semblables à la paella) de Pais et du delta de l'Èbre et haricots blancs del *ganxet* AO Coagsa.

**Plats traditionnels** Vinaigrettes de poulpe, *capipota* (ragoût de tête et tripes de veau) ; riz à la *sitgetana* ; *vermicelle* à la citrouille ; boudin de thon aux escargots ; sauces *romesco* ; *suquets* (grondin, lotte ou congre en sauce) ; marinade d'anchois frais ; ragoûts de poisson de roche, de colin ou de congre ; sardines en marinade, maquereau et bonite ; cailles aux lactaires sanguins ; homard aux escargots petits-gris ; petits calmars aux



## MEMBRES CLUB de TAST de SITGES

8 Restaurant La Masia  
Pg. de Vilanova, 164-166  
08870 Sitges  
+ 34 938 941 076

Restaurant La Nansa  
c. de la Carreta, 24  
08870 Sitges  
+ 34 938 941 927

Restaurant La Torreta  
Port Alegre, 17  
08870 Sitges  
+ 34 938 945 253

Restaurant Los Vikingos  
c. Marqués de Montroig, 7-9  
08870 Sitges  
+ 34 938 949 687  
vicente@losvikingos.com  
www.losvikingos.com

Restaurant Mare Nostrum  
Pg. de la Ribera, 60  
08870 Sitges  
+ 34 938 943 393

Restaurant Maricel  
Pg. de la Ribera, 6  
08870 Sitges  
+ 34 938 942 054  
www.maricel.es

Restaurant Noray  
(Hotel Melià Sitges)  
Port Aiguadolç, s/n  
08870 Sitges  
+ 34 938 110 811

Restaurant Pic Nic  
Pg. Maritim, s/n  
08870 Sitges  
+ 34 938 110 040  
www.matasarnalot.com

oignons à la *sitgetana* ; pets-de-nonne à la crème de Carême  
et aux mousses de Sitges...

**Activités** Organisation du Menjar de Tast de Sitges ; collaboration à la Carte de la vendange ; travail avec les écoles pour présenter les Gustos de la Tardor en automne ; participation à la Route du xató (morue en salade sauce romesco), etc.



# CUINA de l'EMPORDANET



Ctra. Palamós, km 328  
17253 Vall-llobrega  
Tel. +34 972 600 069  
empordanet@grupcostabrava-  
centre.com  
www.cuinadelempordanet.net



## MEMBRES CUINA de l'EMPORDANET

**Hotel Restaurant Casamar**  
c. Nero, 3  
17211 Llafranc  
+34 972 300 104  
info@hotelcasamar.net  
www.hotelcasamar.net

**Hotel Restaurant El Fort**  
c. Presó, 2  
17114 Ullastret  
+34 972 757 773  
info@hotellefort.com  
www.hotellefort.com

**Hotel Restaurant Llevant**  
c. Francesc de Blanes, 5  
17211 Llafranc  
+34 972 300 366  
info@hotel-levant.com  
www.hotel-levant.com

**Hotel Restaurant Mas de Torrent**  
c. Afores, s/n  
17123 Torrent  
+34 902 550 321  
reservas@mastorrent.com  
www.mastorrent.com

**Restaurant Aradi**  
Av. Cavall Bernat, 78  
17250 Platja d'Aro  
+34 972 817 376  
info@restaurantaradi.com  
www.restaurantaradi.com

**Restaurant Can Salvi**  
Passeig del mar, 23  
17220 Sant Feliu de Guixols  
+34 972 321 013  
cansalvig@telefonica.net  
www.restaurantcansalvi.com

**Restaurant Celler de la Planassa**  
c. Vapor, 4  
17230 Palamós  
+34 972 316 496  
info@cellerdelaplanassa.com  
www.cellerdelaplanassa.com

**Présentation** *Cuina de l'Empordanet* est le nom d'un groupe de professionnels de la restauration travaillant depuis 1995 pour faire connaître la cuisine du petit territoire qu'est le canton du Baix Empordà.

Cette contrée dont la tradition gastronomique est plusieurs fois centenaire peut se targuer d'une cuisine pleine de personnalité qui se conjugue principalement autour de deux sauces : la *picada* (amandes et ail pilés) et le *sofregit* (oignons, ail et tomates sautés). L'Empordà n'est pas simplement l'une des régions les plus riches en matières premières de la Méditerranée, elle compte aussi des professionnels de la cuisine aussi audacieux qu'imaginatifs. Leur capacité à marier avec savoir-faire et inspiration les viandes et les poissons a donné lieu à des plats qui sont parmi les plus emblématiques et les plus originaux de la région : les plats « mer et montagne », qui, avec les plats de poissons variés en sauce (*suquets*), les mets à base de riz (*arrossos*, semblables à la paella) et les ragoûts de viande, sont l'un des fleurons gastronomiques du canton.

**Produits du terroir** Les restaurants de cette association confectionnent des plats à partir de produits issus de la Méditerranée et des potagers et vergers de l'Empordà.

**Plats traditionnels** Poulet aux langoustines ; riz à l'encre de seiche ; plats de poissons variés en sauce (*suquets*).

**Activités** Organisation, depuis 2000, du Tournoi Costa Brava Catalogne Cuisine et Golf et des campagnes Alimentation saine et méditerranéenne (avec la collaboration du ministère catalan de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Action rurale),



## MEMBRES CUINA de l'EMPORDANET

**Restaurant El Roser 2**  
Pg. Lluís Albert, 1  
17130 L'Escala  
+34 972 771 102  
restaurant@elroser2.com  
www.elroser2.com

**Restaurant Els Tinars**  
Ctra. Sant Feliu a Girona, Km.7,2  
17240 Llagostera  
+34 972 830 626  
tinars@tinars.com  
www.elstinars.com

**Restaurant Hotel Aigua Blava**  
Platja de Fornells, s/n  
17255 Begur  
+34 972 624 562  
hotelaiguablava@aiguablava.com  
www.aiguablava.com

**Restaurant Hotel La Costa**  
Av. Arenals de Mar, 3  
17256 Pals  
+34 972 667 740  
info@lacostahotel.com  
www.lacostahotel.com

**Restaurant Hotel Sa Punta**  
Urb. Sa Punta, s/n  
17256 Platja de Pals  
+34 972 636 410  
sapunta@hotelsapunta.com  
www.hotelsapunta.com

**Restaurant La Gamba**  
Pl. Sant Pere, 1  
17230 Palamós  
+34 972 314 633  
restaurant@lagambapalamos.com  
www.lagambapalamos.com

**Restaurant La Plaça**  
c. Costa Esteve, 17  
17462 Madremanya  
+34 972 490 487  
info@laplacamadremanya.com  
www.laplacamadremanya.com

Art et Gastronomie (en hommage au peintre Salvador Dalí) et Pla, plat a plat (« Pla, plat après plat », en l'honneur de l'écrivain Josep Pla). Une campagne ayant pour thème **Le verger de l'Empordà**, pour promouvoir les produits horticoles, et une autre ayant comme slogan **Demandez-en une et emportez-la chez vous** ont également été mises en place et plusieurs livres de recettes ont été publiés.

**Restaurant La Xicra**  
c. Estret, 17 / c. Sant Antoni  
17200 Palafrugell  
+34 972 305 630  
laxicra@restaurantlaxicra.com  
www.restaurantlaxicra.com

**Restaurant Les Panolles**  
Ctra. de Girona a Sant Feliu, km. 27  
17246 Santa Cristina d'Aro  
+34 972 837 011  
lespanolles@lespanolles.com  
www.lespanolles.com

**Restaurant Mas dels Arcs**  
Ctra. Girona-Palamós, km. 41  
17230 Palamós  
+34 972 315 135

**Restaurant Sa Cova**  
Av. 11 de Setembre, 70  
17250 Platja d'Aro  
+34 972 825 770  
nm-suites@nm-suites.com  
www.nm-suites.com



# CUINA del VENT



Pol. Empordà Internacional, s/n  
17469 Vilamallà  
Tel. +34 972 525 556  
info@altempordahostaleria.com  
www.altempordahostaleria.com



## MEMBRES CUINA del VENT

**Aula Gastronòmica**  
de l'Alt Empordà  
Pl. del Sol, 10  
17244 Figueres  
+34 972 514 842  
info@auladecuina.es  
www.auladecuina.es

**Escola d'Hostaleria**  
de l'Alt Empordà  
Pol. Empordà Internacional, s/n  
17469 Vilamallà  
+34 972 525 556

**Hotel Restaurant Emporium**  
c. Sta Clara, 31  
17486 Castelló d'Empúries  
+34 972 250 593  
info@emporiumhotel.com  
www.emporiumhotel.com

**Hotel Restaurant La Fornal**  
c. Major, 3117731 Figueres  
+34 972 569 095  
info@lafornal.com  
www.lafornal.com

**Hotel Restaurant Mas Pau**  
Ctra. Figueres-Besalú  
17742 Avinyonet de Puigventós  
+34 972 546 154  
info@maspau.com  
www.maspau.com

**Hotel Restaurant Miramar**  
Pg. Marítim, 7  
17490 Llançà  
+34 972 380 132  
hostalmiramar@teline.es

**Hotel Restaurant Montecarlo**  
Av. de la Platja, 2  
17480 Roses  
+ 34 972 256 673  
info@hotelmontecarlo.net  
www.hotelmontecarlo.net

**Présentation** *Cuina del Vent* a été créée à l'initiative de l'Association des professionnels de l'hôtellerie de l'Alt Empordà et d'un groupe de professionnels de la restauration soucieux de promouvoir la gastronomie comme moyen d'expression, porteur d'un savoir populaire accumulé au fil des siècles et fruit d'une histoire, d'un climat et d'un paysage communs, ceux de l'Alt Empordà. Ce canton riche d'une variété orographique peu commune est le seul canton catalan s'étendant des Pyrénées à la côte, en l'occurrence la célèbre Costa Brava, qui joue un rôle de premier plan dans le rayonnement national et international de la cuisine catalane. Le fait que le meilleur restaurant du monde, El Bulli (Roses), se trouve dans le canton permet à l'Alt Empordà de jouir dans le monde entier de la réputation d'être une région où tradition et innovation se conjuguent harmonieusement et où la gastronomie s'affirme comme un véritable moyen d'expression.

**Produits du terroir** La cuisine de l'Alt Empordà est le fidèle reflet de la générosité d'une terre de contrastes, bordée par une côte sauvage et escarpée par endroits et par un littoral au relief plus doux et allongé ailleurs, riche en poissons et en crustacés. Dans la plaine, les vergers et les champs s'étendent jusqu'aux pieds de montagnes parfois intensément vertes et fertiles et parfois sèches et rudes mais pleines de gibiers et de fruits des bois. C'est cette extraordinaire diversité qui confère sa richesse, sa variété et ses contrastes à la cuisine du canton.

**Activités** *Cuina del Vent*, qui bénéficie du soutien de l'Association des entrepreneurs en activités d'hôtellerie de l'Alt Empordà et de l'École hôtelière de l'Alt Empordà, réunit



## MEMBRES CUINA del VENT

### Hotel Restaurant Terraza

Av. de Rhode 32  
17480 Roses  
+34 972 25 61 54  
[www.hotelterraza.com](http://www.hotelterraza.com)

### Hotel Ronda

Av. Salvador Dalí, 17  
17600 Figueres  
+34 972 503 911  
[info@hotelronda.com](mailto:info@hotelronda.com)  
[www.hotelronda.com](http://www.hotelronda.com)

### Restaurant Antaviana

c. Llers, 5-7  
17600 Figueres  
+34 972 510 377  
[info@restaurantantaviana.cat](mailto:info@restaurantantaviana.cat)  
[www.restaurantantaviana.cat](http://www.restaurantantaviana.cat)

### Restaurant Baobab

Rda. Rector Arolas, 4  
Patronat de la Catequística  
17600 Figueres  
+34 972 672 032  
[baobabrestaurant@hotmail.com](mailto:baobabrestaurant@hotmail.com)

### Restaurant Can Jeroni

c. Castelló, 36  
17600 Figueres  
+34 972 500 983

### Restaurant Dynamic

c. Monturiol, 2 / Caamaño, 1  
17600 Figueres  
+34 972 500 003

### Restaurant El Molí

Ctra. De Pont de Molins  
a les Escaules  
17706 Pont de Molins  
+34 972 529 271  
[info@hotelelmoli.es](mailto:info@hotelelmoli.es)  
[www.molipark.com](http://www.molipark.com)

### Restaurant Els Pescadors

c. Castellar, 41  
17490 Llançà  
+34 972 380 125  
[info@restaurantelspescadors.com](mailto:info@restaurantelspescadors.com)  
[www.restaurantelspescadors.com](http://www.restaurantelspescadors.com)

des professionnels et des établissements de grande qualité. Cette association est née avec la volonté de croître, de partager et d'échanger des connaissances en organisant des foires et salons, des colloques et des séminaires afin d'améliorer la qualité du service et de resserrer les liens entre les professionnels du secteur.

### Restaurant Gardi

Club Nautic Sant Pere Pescador  
Ctra. de Sant Pere  
a l'Armentera, s/n  
17470 Sant Pere Pescador  
+34 972 521 893  
+34 619 153 736  
[info@gardi.cat](mailto:info@gardi.cat)  
[www.gardi.cat](http://www.gardi.cat)

### Restaurant La Ditona

c. Espolla 44  
17751 St. Climent Sescebes  
+34 972 545 216  
[laditona@yahoo.es](mailto:laditona@yahoo.es)

### Restaurant La Figuereta

c. Nou, 101  
17600 Figueres  
+34 972 673 845

### Restaurant La Quadra

c. Rectoria, 11  
17720 Maçanet de Cabrenys  
+34 972 544 032  
[La.quadra@terra.es](mailto:La.quadra@terra.es)  
[www.laquadra.com](http://www.laquadra.com)

### Restaurant La Vela

Av. Pau Casals, 23  
17490 Llançà  
+34 972 380 475  
[la.vela@terra.es](mailto:la.vela@terra.es)  
[www.costabrananord.com/lavela](http://www.costabrananord.com/lavela)

### Restaurant l'Ou d'Or

c. Sant Llützer, 16  
17600 Figueres  
+34 972 503 765  
[www.loudor.com](http://www.loudor.com)



# CUINA PIRINENCA de CERDANYA



Cruïlla N-152 amb N-260  
17520 Puigcerdà  
Tel. +34 972 141 100 / +34 667 706 077  
cuinapirinenca@gmail.com  
www.cuinapirinenca.org

## MEMBRES CUINA PIRINENCA de CERDANYA

**Fonda Cobadona**  
Cami de la Rota, s/n  
17538 Urus  
+34 972 890 129

**Fonda de Cal Fuxet**  
c. de la Font, s/n  
25726 Aransa  
+34 973 515 122

**Hotel del Prado**  
Ctra. de Llívia, 1  
17520 Puigcerdà  
+34 972 880 400

**Hotel Golf Fontanals**  
Fontanals, 2  
17538 Fontanals de Cerdanya  
+34 972 891 818  
hotelfontanals@ecohotels.com  
www.hotelfontanals.com

**Hotel Park Puigcerdà**  
Ctra. Barcelona-Andorra  
17520 Puigcerdà  
+34 972 880 750

**La Formatgeria de Llívia**  
Pla de Ro s/n  
17527 Llívia  
+34 972 146 279

**La Taverna del Call**  
Pl. del Call s/n  
17520 Puigcerdà  
+34 972 141 036

**Restaurant Ca l'Eudald**  
Pg. Agnès Fabra, 4  
17538 Alp  
+34 972 890 033  
hotelrestaurant@caleudald.com

**Restaurant Cal Sabater**  
c. Antoni Elies, 13  
17539 Bolvir  
+34 972 895 235

**Présentation** L'association gastronomique *Cuina Pirinenca de la Cerdanya* est née du souhait d'un groupe de restaurateurs de rassembler les restaurants misant sur la qualité, les produits locaux et le tourisme culinaire dans un canton, la Cerdagne, depuis longtemps connu pour la qualité de son offre gastronomique et touristique. Le canton de la Cerdagne, que constitue une belle vallée pyrénéenne, dispose de multiples atouts tant en matière de gastronomie, que de sites historiques, monumentaux ou naturels. Les actions immédiates de l'association concernent l'assistance à différentes foires, mais elle mène aussi des actions à l'extérieur du canton, souvent en coopération avec le Conseil cantonal de la Cerdagne et des organismes provinciaux.

**Produits du terroir** Charcuteries de la région (boudin blanc, boudin noir, boudin de foie et pain de foie) ; pommes de terre de la Cerdagne ; fromage blanc de vache ou de chèvre « des troupeaux de Cerdagne » ; miel de Cerdagne ; navets de Tallendre et poires de Puigcerdà.

**Plats traditionnels** Minihamburger à l'œuf, à la pomme de terre et à la saucisse noire *esparacada* (fendue) ; boulettes aux champignons de saison ; choux farcis de Cerdagne à la viande et aux pieds de porc ; coulis de figues et de foie ; crème au chocolat noir à la gelée de poire de Puigcerdà.

**Activités** Au printemps a lieu **Geocaching et Cuisine pyrénéenne**, une parfaite combinaison entre le plaisir de la gastronomie, l'amour de la montagne et les nouvelles technologies,



## MEMBRES CUINA PIRINENCA de Cerdanya

### Restaurant Cal Torru

Av. Catalunya, 39  
17527 Llívia  
+34 972 896 040  
www.caltorru.com

### Restaurant Can Ventura

Pl. Major, 1  
17527 Llívia  
+34 972 896 178

### Restaurant Casa Patxi

c. Orient, 23. 17538 Alp  
+34 972 890 182

### Restaurant Club Esportiu

Cerdanya  
Av. Llevant s/n  
17538 Das  
+34 972 890 186  
clubcerdanya@telefonica.net  
www.clubesportiucerdanya.com

### Restaurant El Pallar de Queixans

Mas del Munt, 20  
17538 Fontanals de Cerdanya  
+34 972 881 417

### Restaurant El Rebost de Ger

Pl. Major, 2  
17539 Ger  
+34 972 147 055

### Restaurant El Torb

Av. Supermolina, s/n  
17537 La Molina  
+34 972 145 150  
www.eltorb.com

### Restaurant Estació de Queixans

Estació de la Renfe de Queixans  
17538 Queixans  
+34 972 882 400

### Restaurant Xalet del Golf

Urbanització Devesa del Golf  
17539 Bolvir  
+34 972 884 320

et en juin est organisée la Rencontre entre les producteurs locaux de la Cerdagne et la cuisine pyrénéenne. Après l'été, participation à la Journée mondiale du tourisme au château de Biart ; en octobre, Championnat de golf et Cuisine pyrénéenne, un audacieux pari en faveur d'une gastronomie de qualité fondée sur Produits du terroir et la promotion d'un golf de qualité. En novembre, participation à la Foire de Puigcerdà.



# CUINA VALLÈS



Tel. +34 937 210 163  
info@cuinavalles.cat  
www.cuinavalles.cat



## MEMBRES CUINA VALLÈS

### Restaurant Can Feu

c. Pintor Borrassà, 43-47  
08205 Sabadell  
+34 937 262 791  
canfeu@restaurantcanfeu.com  
www.restaurantcanfeu.com

### Restaurant Can Vinyers

c. Pompeu Fabra, s/n  
08230 Matadepera (Club de Golf  
Matadepera)  
+34 937 870 619  
canvinyersrestaurant@yahoo.es

### Restaurant Capritx

c. Padre Millan, 140  
08225 Terrassa  
+34 937 358 039  
restaurant@capritx.com  
www.capritx.com

### Restaurant El Celler de Matadepera

c. Gaudi, 2  
08230 Matadepera  
+34 937 870 857  
+34 669 407 080  
www.elcellerataula.com

### Restaurant El Racó d'en Tomàs

c. Serrano, 1 / c. Topete, 158  
08221 Terrassa  
+34 937 841 605  
info@elracodentomas.com  
www.elracodentomas.com

### Restaurant Forrellat

c. Horta Novella, 27  
08201 Sabadell  
+34 937 257 151  
restaurantforrellat@telefonica.net

**Présentation** C'est le 2 octobre 2006 que fut présenté à Terrassa le collectif *Cuina Vallès*, fondé à l'initiative du syndicat d'initiative du Vallès Occidental dans l'intention de créer un label gastronomique de qualité permettant de compléter et de diversifier les atouts touristiques de la région. Son but est d'allier cuisine, produit et terroir. Pour ce faire, *Cuina Vallès* s'est donné pour mission de regrouper les cuisiniers et les établissements les plus représentatifs du canton du Vallès Occidental pour renforcer, promouvoir et faire connaître les vertus et la singularité de notre cuisine, de mettre en place un label de qualité lié aux atouts et aux produits du terroir du Vallès Occidental, et enfin de rechercher des possibilités d'action communes et d'établir des passerelles de dialogue entre les producteurs agroalimentaires et les cuisiniers.

**Produits du terroir** Haricot *del ganxet* ; produits du potager (tomate de Montserrat, pommes *del ciri*...) ; huiles d'olive AOP catalanes et autres produits agroalimentaires artisanaux (fromages, charcuterie, conserves...).

**Activités** Pendant la deuxième quinzaine de janvier ont lieu la **Semaine Cuina Vallès**, avec des cours de cuisine et des démonstrations de confection de plats à base de haricots blancs *del ganxet*, et l'**Àpat a 4 Mans** (le repas à quatre mains), dont le protagoniste est un haricot d'une autre région (haricot de Lourenzà, haricot de Toulouse...) avec lequel les cuisiniers de la région invitée et ceux de Cuina Vallès composent un plat à quatre mains. Une **Mongetada** (fête du haricot) est également organisée dans une commune du Vallès



## MEMBRES CUINA VALLÈS

**Restaurant Garbí**  
c. Barcelona, 52  
08211 Castellar del Vallès  
+34 937 146 557  
info@restaurantgarbi.com  
www.restaurantgarbi.com

**Restaurant Lluernari**  
c. Pintor Vila Puig, 73  
08192 Sant Quirze del Vallès  
+34 937 210 163  
lluernari@lluernari.com  
www.lluernari.com

Occidental : à cette occasion plus d'un millier de convives sont invités à déguster la soixantaine de kilos de haricots *del ganxet* accompagnée de charcuteries de la contrée cuisinée à leur intention. Fin septembre, les établissements membres de Cuina Vallès mettent à leur menu la *mongeta de desgranar* (haricot à écosser).



# CUINA VOLCÀNICA



c. Nou 7, 1r  
17001 Girona  
Tel. +34 972 224 344  
[www.cuinavolcanica.cat](http://www.cuinavolcanica.cat)



## MEMBRES CUINA VOLCÀNICA

### Fonda Barris

Ctra. de Torelló, s/n  
17176 Joanetes  
+34 972 690 064  
[barris@turismegarrotxa.com](mailto:barris@turismegarrotxa.com)

### Hotel Fonda Siqués - Restaurant Cal Parent

Av. Lluís Companys, 6-8  
17850 Besalú  
+34 972 590 110  
[siqués@grupcalparent.com](mailto:siqués@grupcalparent.com)  
[www.grupcalparent.com](http://www.grupcalparent.com)

### Restaurant Ca la Matilde

Ctra. d'Olot, 42  
17174 Sant Feliu de Palleres  
+34 972 444 269  
[matilde@turismegarrotxa.com](mailto:matilde@turismegarrotxa.com)

### Restaurant Cal Sastre

Placeta dels Balls, 6 / c. Cases Noves, 1  
17811 Santa Pau  
+34 972 680 421  
[sastre@turismegarrotxa.com](mailto:sastre@turismegarrotxa.com)  
[www.calsastre.com](http://www.calsastre.com)

### Restaurant Can Xel

Ctra. Santa Pau, km 5  
17811 La Cot-Santa Pau  
+34 972 680 211

### Restaurant Cúria Reial

Pl. de la Llibertat, 14  
17850 Besalú  
+34 972 590 263  
[curia-reial@teletel.es](mailto:curia-reial@teletel.es)

### Restaurant Font Moixina

Paratge Font Moixina  
17800 Olot  
+34 972 261 000  
[curia-reial@teletel.es](mailto:curia-reial@teletel.es)

### Restaurant Hostal dels Ossos

Ctra. Santa Pau, km. 2,7  
17812 Batet de la Serra  
+34 972 266 134  
[hostaldelssossos@eresmas.com](mailto:hostaldelssossos@eresmas.com)

**Présentation** Depuis 1994, *Cuina Volcànica* rassemble des restaurateurs cuisinant avec passion des plats basés sur les plus anciennes traditions gastronomiques de la Garrotxa et soucieux de représenter, défendre et promouvoir la région et son secteur agroalimentaire. Les restaurateurs adhérents n'utilisent que des produits cultivés, élevés ou élaborés artisanalement dans la Garrotxa et ses environs et s'efforcent de préparer des plats à la portée de tous les palais.

Ils misent donc sur une cuisine s'inspirant des recettes traditionnelles, créative et audacieuse, propre à éveiller l'intérêt sur les us et coutumes culinaires de la région. Conscients de la richesse et de la variété des produits de leur terroir, les membres du groupe *Cuina Volcànica* veillent à ce que leur intégrité soit respectée au moment de la préparation des plats et s'attachent à faire connaître les savoir-faire culinaires locaux qui leur sont liés.

**Produits du terroir** Haricots, sarrasin, pomme de terre, maïs, navets noirs, tomates (tomates poires, tomates de Montserrat, tomates cœur de bœuf), pommes de variétés anciennes, champignons, agneau de lait ou tacheté, veau élevé sous la mère, sanglier, porc (saucisson sec *piumoc*, autres charcutailles), poulain ; fromage *serrat* de brebis, fromage blanc, yaourts, tarte aux lardons, galette d'Olot, ratafias, herbes aromatiques, pain cuit au feu de bois et confits (choux, piments rouges, lactaires sanguins...), etc.

**Plats traditionnels** Carpaccio de pieds de porc avec des haricots de Santa Pau ; lasagne de pomme de terre *mora* de la Vall d'en Bas au civet de sanglier et à la crème d'ail tendre ;



## MEMBRES CUINA VOLCÀNICA

### Restaurant l'Hostalet

c. Vic, 18  
17177 Hostolets d'En Bas  
+34 972 690 006  
hostalet@turismegarrotxa.com

### Restaurant La Curenya

Ctra. Santa Coloma - Olot, s/n  
17172 Les Planes d'Hostoles  
+34 972 448 411  
curenya@turismegarrotxa.com  
www.restaurant-lacurenya.com

### Restaurant la Deu

Ctra. de la Deu, s/n  
17800 Olot  
+34 972 261 004  
la\_deu@grm.es  
www.grm.es/la\_deu

### Restaurant La Francesa

c. Pi, 27  
Ctra. d'Olot a Santa Pau, km.3  
17811 Santa Pau  
+34 972 262 241  
lafrancesa@garrotxa.com  
www.francesa.net

### Restaurant Oliveras

c. Pau Claris, 13  
17850 Besalú  
+34 972 590 392  
roliveras@intercom.es

### Restaurant Sant Miquel

Mas Colomer  
17176 Sant Esteve de Bas  
+34 972 690 123  
colomer-cullell@alotjamentsrurals.com  
www.alotjamentsrurals.com

### Restaurant-Self La Garrotxa

c. Serra Ginesta, 14  
17800 Olot  
+34 972 261 604  
selfgarrotxa@turismegarrotxa.com  
www.turismegarrotxa.com/selfgarrot

bouillies de sarrasin avec réduction de ratafia Russet ; blinis de haricots au thon, ananas et sauce aigre-douce au soja ; coca de sarrasin aux figues et à l'*almadroc* (sorte d'ailloli au fromage) ; soupe de yaourt de la hêtraie, etc.

**Activités** Salon gastronomique de la Garrotxa, le dernier mercredi du mois de novembre ; participation à la Foire au sarrasin de Batet de la Serra et à la Foire au farro (bouillie de farine de maïs) de la Vall de Bianya, toutes deux en février. Participation, également, à la Foire à la pomme de terre *mora* de la Vall d'en Bas en septembre et à la Foire de Sant Lluc, à Olot, en octobre.



# CUINES de la VALL de CAMPRODON



Pi. d'Espanya, 1  
17867 Camprodon  
Tel. +34 972 741 370 / +34 666 577 447  
eva\_canjordi@yahoo.com  
www.valldecamprodon.org

## MEMBRES CUINES de la VALL de CAMPRODON

### Fonda Rigà

Final de la carretera de Tregurà, s/n  
17869 Vilallonga de Ter  
+ 34 972 136 000  
xrigat@wanadoo.es  
www.fondariga.com

### Hotel Calitxó

El Serrat, s/n  
17868 Molló  
+ 34 972 740 386  
info@hotelcalitxo.com  
www.hotelcalitxo.com

### Hotel Grèvol Spa

Av. Les Saletes, 7  
17869 Llanars  
+ 34 972 741 013  
asole@hotelgrevol.com  
www.hotelgrevol.com

### Núria, plats cuinats

Catalunya, 13  
17867 Camprodon  
+ 34 972 740 850  
nuria@calanuria.cat /  
botiga@calanuria.cat

### Pizzeria Feliu

Font d'en Rafel, 9  
17869 Llanars  
+ 34 972 741 149  
benfet@msn.com

### Restaurant Can Felixa

c.Bellaire, 1  
17867 Beget (Camprodon)  
+ 34 972 130 764

### Restaurant Can Jepet

c.Molló, 11  
17869 Setcases  
+ 34 972 136 104  
canjepet@elripolles.com  
www.restaurantcanjepet.com

**Présentation** L'association culturelle et gastronomique *Cuines de la Vall de Camprodon* a été créée en 2005 pour regrouper les professionnels de la restauration de la région afin qu'ils unissent leurs forces pour promouvoir la cuisine régionale et travailler à la mise en valeur, à la préservation et au développement de la gastronomie, des produits et des traditions de la région. Chacun des établissements adhérents se considère comme une vitrine de la vallée de Camprodon au jour le jour, dans la mesure où que ce soit dans le restaurant ou dans l'hôtel, ces lieux sont pour nos visiteurs une prise de contact direct avec la réalité de la vallée. C'est dans cet esprit que l'association a lancé plusieurs campagnes sous forme de « saisons » gastronomiques, en veillant toujours à mettre en avant Produits du terroir et à les relier aux cycles de la vie et de la terre.

**Produits du terroir** L'association a choisi de promouvoir la pomme de terre (*trumfa*) de la Vall de Camprodon et le poulain de montagne du Ripollès.

**Plats traditionnels** En ce domaine, chaque établissement membre de l'association Cuines de la Vall de Camprodon jouit de la plus totale liberté. Qu'ils soient traditionnels ou particulièrement innovants, l'important est que les plats proposés soient fondés sur les produits mis en avant par l'association.

**Activités** Saison gastronomique de la pomme de terre, en septembre, visant à promouvoir ce produit de base de la cuisine de subsistance, qui est, actuellement, outre le fourrage, le seul produit agricole de la Vall de Camprodon. En hiver arrive la **Saison gastronomique de la tuée du cochon et du Carème**, qui a pour but de faire revivre les traditions de la Vall de Camprodon. En mai, la **Saison gastronomique du poulain** vise à ouvrir des débouchés à un produit éminemment local. L'association organise par ailleurs



## MEMBRES CUINES de la VALL de CAMPRODON

**Restaurant Can Jordi**  
c.Avall, 2  
17868 Espinavell (Molló)  
+ 34 972 741 370  
eva\_canjordi@yahoo.com

**Restaurant Can Pei**  
Veinat de la Roca  
17869 La Roca (Vilallonga de Ter)  
+ 34 972 741 276  
www.elsocells.com

**Restaurant Can Po**  
Ctra. Beget, s/n  
17867 Camprodon  
+ 34 972 741 045  
rocabrun@garrotxa-sistemes.com

**Restaurant Can Rosa**  
Veinat d'Abella  
17869 Vilallonga de Ter  
+ 34 972 740 740

**Restaurant Costabona**  
Pl. Major, 10  
17868 Molló  
+ 34 972 130 363

**Restaurant El Forn de Beget**  
c. Josep Duñach, 9  
17867 Beget (Camprodon)  
+ 34 972 741 230  
www.elforndebeget.com

**Restaurant El Pont 9**  
Cami de la Cerdanya, 1  
17867 Camprodon  
+ 34 972 740 521  
pont9@eresmas.com  
www.restaurantelpont9.com

**Restaurant La Placeta**  
Pl. del Carme, 9  
17867 Camprodon  
+ 34 972 740 807

des tables rondes, des conférences, des séances de dégustation à l'occasion de foires, des repas thématiques, des expositions, etc.

**Restaurant L'enclusa**  
Pl. Major, 6  
17868 Molló  
+ 34 972 740 265  
jm.enclusa@gmail.com

**Restaurant Les Planes**  
Veinat d'Espinavell  
17868 Espinavell (Molló)  
+ 34 972 741 374

**Restaurant Núria**  
Pl. d'Espanya, 11  
17867 Camprodon  
+ 34 972 740 004  
+ 34 972 130 295  
restaurantnuria@hotmail.com

**Restaurant Pirineu**  
Cami d'Ulldeter, 36  
17869 Setcases  
+ 34 972 136 050  
www.pirineusetcases.com



# CUINES del VENDRELL



Patronat Municipal  
de Turisme del Vendrell  
Av. Brisamar, 1  
43880 Coma-ruga (El Vendrell)  
Tel. + 34 977 680 010  
informacio@elvendrellturistic.com  
www.elvendrellturistic.com



## MEMBRES CUINES del VENDRELL

**Escola de Turisme del  
Baix Penedès**  
Av. Palfuriana, 104  
43700 Coma-ruga (El Vendrell)  
+34 977 682 938  
www.escolaturismebp.org

**Restaurant Casa Victor**  
Passeig Marítim, 25  
43700 Coma-ruga (El Vendrell)  
+34 977 683 001  
www.elvendrellturistic.com

**Restaurant Joia**  
Av. de la Generalitat, 24  
43700 Coma-ruga (El Vendrell)  
+34 977 680 827  
www.elvendrellturistic.com

**Restaurant La Cuina  
de la Marga**  
Saragossa, 1  
43700 Sant Salvador (El Vendrell)  
+34 977 681 579  
www.elvendrellturistic.com

**Restaurant La Nansa**  
(Hotel Marvel)  
Pg. Marítim  
43700 Coma-ruga (El Vendrell)  
+34 977 684 800  
www.marvelhotels.com

**Restaurant La Taverna**  
Benvingut Socies, 67  
43700 El Vendrell  
+34 977 663 614

**Restaurant La Taverna  
del Passeig**  
Pl. de la Lluna, 16  
43700 Coma-ruga (El Vendrell)  
+34 977 682 921

**Restaurant Moli de Cal Tof**  
Av. de Santa Oliva, 2  
43700 El Vendrell  
+34 977 662 651  
www.elvendrellturistic.com

**Présentation** Le collectif *Cuines del Vendrell* a été créé pendant l'été 2001 afin de coordonner les actions de ses adhérents, qui peuvent être aussi bien des cuisiniers que des hôteliers éminemment locaux, et même des viticulteurs ou des propriétaires de chais, ou encore des cultivateurs des oliveraies d'El Vendrell. Cuines del Vendrell est le fidèle reflet de la diversité de la commune, dont font aussi partie les lieux-dits Coma-ruga, Sant Salvador et El Francàs. Tous ses membres font leur le slogan « mer, vigne et olivier » et promeuvent l'indispensable, positive et gratifiante entente entre ceux qui travaillent la terre et ceux qui travaillent en cuisine ou en salle.

**Produits du terroir** Produits du potager : petites fèves, aubergines, poivrons, oignons, ail, tomates, pommes de terre, etc. Produits du verger : olives *arbequines*, raisin, amandes, caroubes, figues et leurs dérivés (huile, vin, cavas, vinaigres). Produits de la mer : seiche, gambas, poisson, etc.

**Plats traditionnels** Gâteau de caroube ; petites fèves avec différents condiments et plusieurs sortes de garnitures ; *fideuada* (sorte de paella aux nouilles fines) ; gambas et seiche (chaque restaurant ayant sa propre recette).

**Activités** Quatre campagnes sont organisées chaque année : la **campagne des petites fèves**, en mars et avril, au cours de laquelle chaque restaurant choisit un plat fait avec ce produit ; la **campagne de la gamba du Baix Penedès**, en juin ; la **campagne du gâteau de caroube**, en août et pendant la première quinzaine de septembre, et la **campagne de l'huile d'olive nouvelle et du vinaigre vieux**, de décembre à mars. Également : visites de formation dans des chais et des caves et participation



## MEMBRES CUINES del VENDRELL

### Restaurant Pep Arturu

Passeig Marítim, 25  
43700 Coma-ruga (El Vendrell)  
+34 636 131 820  
[www.elvendrellturistic.com](http://www.elvendrellturistic.com)

### Restaurant Seifer

Pl. de Sant Salvador, 1  
43700 Sant Salvador (El Vendrell)  
+34 977 681 266  
[www.elvendrellturistic.com](http://www.elvendrellturistic.com)

### Restaurant Xaloquell

c. del Cantàbric, 10  
43700 Sant Salvador (El Vendrell)  
+34 977 680 819  
[www.restaurantxaloquell.com](http://www.restaurantxaloquell.com)

### Weinkeller und Lieferanten

#### Weinkeller Avgvstvs-Förvm

Ctra. de Sant Vicenç, s/n  
43700 El Vendrell  
+34 977 666 910  
[www.avgvstvs.es](http://www.avgvstvs.es)

#### Weinkeller Jané Ventura

Ctra. de Calafell, 2  
43700 El Vendrell  
+34 977 660 118  
[www.janeventura.com](http://www.janeventura.com)

#### Weinkeller Mil-liari

Finca Mas les Planes  
43717 La Bisbal del Penedès  
+34 670 373 873  
[www.mil-liari.com](http://www.mil-liari.com)

#### Licors Jané-Expo Licor

Ctra. N-340, km 274,5  
43700 El Vendrell  
+34 977 681 888  
[www.licorsjane.com](http://www.licorsjane.com)

aux Journées gastronomiques de la Foire de Santa Teresa à El Vendrell et à différentes manifestations, comme la Foire des Rameaux à Vic, le Congrès de la cuisine méditerranéenne à Beyrouth, à Minorque et dans le sud de la France et le Salone del Gusto à Turin.



# FOGONS de la VALL de RIBES



Patronat de Turisme de la Vall de Ribes  
Pl. Ajuntament, 3  
17534 Ribes de Freser  
Tel. +34 972 727 728 / +34 627 417 534  
mbenede@vallderibes.cat  
www.vallderibes.cat



## MEMBRES FOGONS de la VALL de RIBES

### Fonda l'Avet

c. Pla, 21  
17534 Queralbs  
+34 972 727 377

### Hostal Porta de Núria

c. Ntra. Senyora de Gràcia, 3  
17534 Ribes de Freser  
+34 972 727 137  
portanuria@xartel.net

### Hotel Caçadors

c. Balandrau, 24-26  
17534 Ribes de Freser  
+34 972 727 077  
elscazadors@hotelsderibes.com  
www.hotelsderibes.com

### Hotel Prats

c. Sant Quintí, 30  
17534 Ribes de Freser  
+34 972 727 001  
info@hotel-prats.cat  
www.hotel-prats.cat

### Hotel Terralta

El Baell  
17534 Campelles  
+34 972 727 350  
info@hotelterralta.com  
www.hotelterralta.com

### Restaurant Ca l'Anna

Pl. de la Constitució, s/n  
17534 Ventola  
+34 972 727 260  
Ventola22@hotmail.com

### Restaurant Camping Vallderibes

Ctra. de Pardines, km. 0,5  
17534 Ribes de Freser  
+34 972 728 820  
info@campingvallderibes.com  
www.campingvallderibes.com

**Présentation** L'association *Fogons de la Vall de Ribes* a été fondée en avril 2008 dans le but de rechercher et de divulguer les fondements de la cuisine traditionnelle pyrénéenne, d'en mettre au jour les origines et d'en définir les caractéristiques. Recenser les recettes et les techniques anciennes de préparation des plats et mettre en avant les ustensiles et les produits traditionnels font aussi partie de ses objectifs.

Ses membres souhaitent garder présent ce long passé et ce riche éventail de traditions qui ont fait de la contrée une région de bonne chère, où le mode de vie paysan, le travail de la terre, le soin porté au bétail, la qualité de l'eau, la tuée du cochon, l'abondance de produits naturels, l'artisanat et la volonté de conserver et de préserver les ingrédients propres au terroir subsistent toujours.

**Produits du terroir** Miel de la Vall de Ribes ; *daines* (petits beurres ayant comme ingrédient certaines des herbes aromatiques de la Vall de Núria) ; *Met de Ribes* (dessert artisanal fait avec des amandes, de la farine, du sucre, des œufs et de la vanille) ; charcuterie, dont une large variété de boudins et de saucisses ; produits lactés (yaourts naturels, flans, lait, fromage blanc et fromage frais).

**Plats traditionnels** *Escudella* (sorte de pot-au-feu) ; navets noirs de Bruguera ; chevreau ; *canamillana* (hachis de pomme de terre et de chou) ; *mel i mató* (miel et fromage blanc) de la Vall de Ribes ; morue ; fromage de chèvre ; galette de rillons ; yaourt de la Vall de Ribes ; canard ; cannelloni au boudin et à la purée de haricot ; *esqueixada* (morue crue en salade) ; *escalivada* (poivron, aubergine, oignon, tomate grillés en salade) ;



## MEMBRES FOGONS de la VALL de RIBES

**Restaurant Can Casanova**  
Cami de les Toses, 2  
17536 Fornells de la Muntanya  
+34 972 736 075

**Restaurant Can Marxened**  
c. Ripoll 12  
17534 Campelles  
+34 972 729 237  
info@calmarxened.com  
www.calmarxened.com

**Restaurant Can Sart**  
Ctra. de Puigcerdà, 12  
17534 Ribes de Freses  
+34 972 727 565

**Restaurant El Llac**  
Ctra. N-260, km. 128  
17534 Campelles  
+34 972 729 221

**Restaurant La Perdiu Blanca**  
Ctra. de Puigcerdà, 5  
17534 Ribes de Freser  
+34 972 727 150

**Restaurant La Plaça**  
Pl. de la Vila, 2  
17534 Queralbs  
+34 972 727 037

omelette aux rillons; poulet ; salade de *xicoies* (petits pissenlits de montagne) ; veau des Pyrénées, etc.

**Activités** Au printemps est organisée une campagne autour du poulet et de la morue ; en automne a lieu la **campagne des champignons**, avec des dégustations et des foires expositions de produits. L'association a également mené des actions de promotion et a pris part à des foires et à des salons gastronomiques nationaux.



# GIRONA BONS FOGONS



c. Nou, 7, 1r  
17001 Girona  
Tel. +34 972 224 344  
info@gironahostaleria.com  
www.gironabonsfogons.cat



## MEMBRES GIRONA BONS FOGONS

### Restaurant Alemany's 3

c. dels Alemany's, 3  
17004 Girona  
+34 972 213 551  
toni@cocolino.cat  
www.cocolino.cat

### Restaurant Cal Ros

c. Cort Reial, 9  
17004 Girona  
+34 972 219 176  
www.calros-restaurant.com  
info@calros-restaurant.com

### Restaurant Can Marc

c. Figuerola, 34  
17001 Girona  
+34 972 224 929  
www.gironabonsfogons.com/canmarc

### Restaurant Cynara

Travessera de la Creu, 5  
17002 Girona  
+34 972 485 109  
cynara@gironahostaleria.com  
www.gironahostaleria.com/cynara

### Restaurant Duc de l'Obac

c. Amer s/n  
17164 Bonmatí  
+34 972 420 977  
ducdelobac@hotmail.com  
www.gironabonsfogons.com

### Restaurant El Celler de Can Rocà

Can Sunyer, 53  
17007 Girona  
+34 972 22 21 57  
restaurant@cellercanroca.com  
www.cellercanroca.com

### Restaurant La Banyeta

Crta. Girona - Banyoles, km. 11  
17843 Palol de Revardit  
+34 972 594 193  
info@labanyeta.com  
www.labanyeta.com

**Présentation** C'est un groupe de restaurants membres de l'Association hôtelière de Gérone et de ses environs qui est à l'origine du groupe gastronomique *Girona Bons Fogons*, fondé en 2008 pour promouvoir Gérone et ses environs comme destination gastronomique. Ensemble, ils s'attachent à défendre la cuisine élaborée à partir des produits vendus sur le marché de Gérone depuis de nombreux siècles, à faire connaître les recettes et les produits de la région et à remettre au goût du jour et chacun à sa façon, des plats d'antan. Cuisine traditionnelle, nouvelle cuisine et un marché de produits du terroir sont le socle de la cuisine séduisante, riche et variée que nous propose une contrée dont fait partie l'une des régions touristiques catalanes les plus renommées, la Costa Brava.

**Plats traditionnels** Médaillon de veau au croustillant de pâte fine et sauce au vin de l'Empordà ; morue au miel ; terrine croustillante de pieds de porc au boudin noir et aux cèpes ; queue de bœuf sauce au vin rouge ; joue de veau sauce ratafia ; riz et poissons ; *pa de pessic* (sorte de pain d'épice) à la pistache au ratafia avec glace à la cannelle de Ceylan, à l'orange amère et aux miettes de *carquinyoli* (croquignole aux amandes).

**Activités** Girona Bons Fogons a participé à la journée **Revivez l'histoire : deux centième anniversaire des sièges de Gérone** par l'armée napoléonienne, le 14 septembre 2008 dans le parc de la Devesa à Gérone, au cours de laquelle un grand « ragoût napoléonien » a été servi. Cette association organise aussi le



## MEMBRES GIRONA BONS FOGONS

### Restaurant La Riera de Sant Martí Vell

Ctra. de Bordils a Corçà, km. 4  
17462 Sant Martí Vell  
+34 972 490 211  
info@restaurantlariera.com  
www.restaurantlariera.com

### Restaurant Maràngels

Ctra. Sant Gregori, s/n  
17150 Sant Gregori  
+34 972 429 159  
marangels@marangels.com  
www.marangels.com

### Restaurant Massana

c. Bonastruc de Porta, 10  
17001 Girona  
+34 972 21 38 20  
info@restaurantmassana.com  
www.gironabonsfogons.com/massana

### Restaurant Quimera

Crta. N-II Km (PGA Golf de Catalunya)  
17455 Caldes de Malavella  
+34 972 18 10 20  
restaurant.quimera@solmelia.com  
www.solmelia.com

Salon de la cuisine d'hiver et la Setmana de l'Il·lustrat (semaine du grand homme), pendant laquelle on prépare le plat préféré d'un personnage illustre de la contrée.





## GRUP GASTRONÒMIC del PLA de l'ESTANY

CCPE - Banyoles  
Tel. +34 972 583 258  
turisme@plaestany.org



### MEMBRES GRUP GASTRONÒMIC del PLA de l'ESTANY

**Catering El Ginjoler**  
Pol. Pont-Xetmar, 14  
17844 Cornellà de Terri  
+34 972 594 041  
elginjoler@elginjoler.com  
www.elginjoler.com

**Restaurant Ca l'Arpa**  
Pg. de la Indústria  
17820 Banyoles  
+34 972 572 353  
calarpa@calarpa.com  
www.calarpa.com

**Restaurant Can Roca**  
Avda. Carles Fortuny, 1  
17832 Esponellà  
+34 972 597 012

**Restaurant Can Xabanet**  
Pl. del Carme, 24-27  
17820 Banyoles  
+34 972 570 252

**Restaurant El Tast**  
Pl. de l'Ajuntament, 3  
17468 Vilademuls  
+34 972 560 623

**Restaurant La Banyeta**  
Ctra. Banyoles - Girona, km. 11  
17843 Palol de Revardit  
+34 972 594 193

**Restaurant La Barretina**  
Pl. Major, 28  
17468 Orfes (Vilademuls)  
+34 972 560 280

**Restaurant La Cisterna**  
Av. Paisos Catalans, 36  
17820 Banyoles  
+34 972 581 356

**Restaurant La Formiga**  
c. Carreras Candi, 6  
17834 Porqueres  
+34 972 575 071

**Présentation** Le *Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany* a été créé en février 2004 pour répondre au souhait exprimé par un groupe de restaurateurs de pouvoir disposer de produits d'une qualité optimale afin de mieux pouvoir offrir une cuisine particulière qui puisse être identifiée au canton. Compte tenu de sa spécificité et du fait qu'aucun produit particulier ne distingue ou représente la région, il fut décidé de prendre contact et de collaborer avec des producteurs, des élaborateurs et des promoteurs de produits de qualité confirmée travaillant dans le canton. La philosophie du groupe est fondée, d'une part, sur sa volonté d'offrir aux clients toute une gamme de plats cuisinés avec des produits d'une qualité optimale, élaborés de façon écologique, artisanale ou selon des critères de qualité et de contrôle exceptionnels, et, d'autre part, sur son désir de remettre à l'honneur des matières premières délaissées ou pratiquement oubliées.

**Produits du terroir** Jeune bœuf Sant Mer (*bou novell*) ; *tortada*, un délicieux gâteau fait avec des amandes, de l'œuf et du sucre ; lapin de Banyoles ; agneau de lait ; bacon fumé ; *rocs de l'estany* (chocolats typiques de Banyoles) ; miel de Crespià, dit « de mille fleurs » ; potiron d'Esponellà, ail de Cornellà del Terri ; *banyolins*, une variété de haricots typique de la région de Banyoles ; *tortada* de Banyoles (gâteau aux amandes avec du citron et de la cannelle) ; huile d'olive extra vierge Mas Auró ; légumes verts écologiques d'En Juli, etc.

**Activités** Organisation de la **Foire au miel**, à Crespià, le dernier week-end du mois de février. En juin a lieu le **Juny gastronòmic del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany** : menus



**MEMBRES GRUP  
GASTRONÒMIC  
del PLA de l'ESTANY**

**Restaurant Mirallac**  
Pg. Darder, 50  
17820 Banyoles  
+34 972 570 145

**Hersteller**

**Carns Trias**  
c. Bassa del Cànem, 62  
17820 Banyoles  
+34 972 573 474

**Conill de Banyoles**  
Pg. Draga, 3, 2  
17820 Banyoles  
+34 972 597 302

**Mas Auró**  
c. Pere Ordís, 7  
17832 Esponellà  
+34 972 597 144

**Pastisseria Boadella**  
Porta Türrers, 9  
17820 Banyoles  
+34 972 570 515

**Ufana ecomercats**  
Ctra. Camós, 79-81  
17820 Banyoles  
+34 972 582 907

gastronomiques préparés avec tous les produits du panier du marché, dégustations de tapas, dégustations et mariages de vins, fromages et miel, et débats autour de la gastronomie et de l'œnologie. En octobre, Foire à l'ail à Cornellà del Terri et Foire à la citrouille à Esponellà.



# JOVES CUINERS



info@jovescuiners.com  
www.jovescuiners.com

## MEMBRES JOVES CUINERS

**Vicenç Fajardo**  
**Restaurant La Plaça**  
c. Sant Esteve, s/n  
17462 Madremanya  
+34 972 490 487  
info@laplacamadremanya.com  
www.laplacamadremanya.com

**Marc Gascons**  
**Restaurant Els Tinars**  
Orta. de Sant Feliu  
a Girona, Km. 7,2  
17257 Llagostera  
+34 972 830 626  
tinars@tinars.com  
www.elstinars.com

**Jordi Jacas**  
**Restaurant El Molí de l'Escala**  
Camp dels Pilans -  
Cami de les Corts  
17130 L'Escala  
+34 972 774 727  
jordi@el-moli.com  
www.el-moli.com

**Xavier Lores**  
**Restaurant Can Simón**  
c. Portal, 24  
17320 Tossa de Mar  
+34 972 341 269  
restaurantcansimon@gmail.com  
www.lacuinaDecansimon.com

**Jordi Margall**  
**Montserrat Càtering**  
c. Vilafant, 31  
17600 Figueres  
+34 972 509 968  
mail@montserratcatering.com  
www.montserratcatering.com

**Alex Rodríguez**  
+34 661 314 660  
www.jovescuiners.com

**Présentation** Promouvoir une cuisine pleine de personnalité tout en recherchant l'équilibre entre cuisine traditionnelle catalane et nouvelles tendances et en prêtant une attention particulière aux matières premières, telle est la philosophie qui guide l'action de l'association *Joves Cuiners*, créée en 1999 et composée à ce jour de huit cuisiniers de sept restaurants de la région de Gérone.

**Produits du terroir et plats traditionnels** Ayant travaillé avec les plus grands chefs et héritiers d'une tradition culinaire transmise, pour la plupart d'entre eux, par la voie familiale, les membres de l'association *Joves Cuiners* définissent leur cuisine comme étant à la fois traditionnelle et moderne. Traditionnelle car elle respecte la matière première et a recours à des produits du terroir catalan, et moderne car chaque chef l'enrichit de sa créativité et lui donne sa touche personnelle. Les plats les plus classiques sont en outre mis au goût du jour à l'aide de techniques novatrices plus adaptées aux temps modernes.

**Activités** *Joves Cuiners* affronte l'année 2009, celle de son dixième anniversaire, avec de nouveaux projets et des objectifs renouvelés : s'impliquer davantage dans le **Forum gastronomique de Gérone**, le dîner de *Turisme de Catalunya* lors de la **Foire internationale du tourisme (Fitur)** à Madrid, deux livres, un repas conçu comme un hommage aux produits du terroir et une manifestation populaire.



## MEMBRES JOVES CUINERS

**Martí Rosàs**

**Restaurant Ca la Maria**

Crta. Girona-Sant Feliu de Guixols

17257 Llagostera

+34 972 831 334

[marti@calamaria.com](mailto:marti@calamaria.com)

[www.restaurantcalamaria.com](http://www.restaurantcalamaria.com)

**Jaume Vila**

**Restaurant La Banyeta**

Crta. De Girona-Banyoles, s/n

17843 Palol de Revardit

+34 972 594 193

[info@labanyeta.com](mailto:info@labanyeta.com)

[www.labanyeta.com](http://www.labanyeta.com)



# LA XICOIA



Av. Comtes del Pallars, 29  
25560 Sort  
Tel. +34 669 905 266  
laxicoia@hotmail.com  
www.laxicoia.com



## MEMBRES LA XICOIA

### Café Pessets

Comtes de Pallars, 29  
25560 Sort  
+34 973 620 517  
info@hotelpessets.com  
www.hotelpessets.com

### El Celler dels Joglars

Pl. Major, s/n  
25569 Montardit de Baix  
+34 973 620 663  
info@elcellerdelsjoglars.com  
www.elcellerdelsjoglars.com

### Fonda Farré

Ctra de Sort, s/n  
25593 Baro  
+34 973 662 035  
info@fondadarre.com  
www.fondadarre.com

### Hotel Castellarnau

Av. Burgal, 1  
25596 Escaló  
+34 973 622 063  
info@hotelcastellarnau.com  
www.hotelcastellarnau.com

### Hotel De Rei

Av. Pallaresa, 10  
25595 Llavorsí  
+34 973 622 011  
info@hoteldelrei.com  
www.hoteldelrei.com

### Hotel Els Puits

c. Dr. Morelló, 13  
25580 Esterri d'Àneu  
+34 973 626 160  
elspuits@mixmail.com

### Hotel La Morera

25587 València d'Àneu  
+34 973 626 124  
info@hotel-lamorera.com  
www.hotel-lamorera.com

**Présentation** L'association gastronomique *La Xicoia* a été fondée en 2003 par un groupe de jeunes gens soucieux de faire connaître la gastronomie du Pallars Sobirà et de promouvoir les produits de la contrée. Le but de l'association est de faire en sorte que la cuisine du Pallars Sobirà soit reconnue comme une cuisine de qualité, de remettre en valeur la tradition culinaire locale et d'en faire l'un des attraits touristiques de la région.

*La Xicoia* a été présentée en public pour la première fois en mai 2003, lors d'un dîner dégustation offert par les membres de l'association et parrainé par le cuisinier Sergi Arola et le comédien Carles Canut.

**Produits du terroir** Viandes de veau, de porc et d'agneau, fromages, yaourts, champignons (de printemps et d'automne), légumes verts et charcuterie.

**Plats traditionnels** *Girella* (charcuterie à base d'agneau) ; farci de carnaval (charcuterie à base de porc), seulement au moment du carnaval ; *palpis de corder* (cuisse d'agneau désossée au four) ; *trinxat* (chou et pommes de terre rissolées au lard grillé) ; soupes du berger ; *filiberto* (glace à la crème Chantilly, au yaourt naturel et au sirop de groseille) ; truites ; plats de champignons de printemps (armillaires, mousserons, morilles et cèpes, sous différentes présentations) ; confit de porc ; morue à la montagnarde et plats à base de veau, d'agneau ou de porc de la région.

**Activités** Du 15 au 30 avril 2009 aura lieu le Rallye gastronomique du Pallars Sobirà, avec des menus gastronomiques offerts par les restaurants membres de La Xicoia, des présentations de produits, des dégustations et des débats. Le 17 mai



## MEMBRES LA XICOIA

**Hotel Montaña**  
Plaça Major, s/n  
25574 Alins  
+34 973 624 358  
+34 973 624 411

**Hotel Pessets**  
Diputació, 3  
25560 Sort  
+34 973 620 000  
info@hotelpessets.com  
www.hotelpessets.com

**Hotel Poldo**  
25597 La Guingueta d'Àneu  
+34 973 626 080  
info@hotelpoldo.com  
www.hotelpoldo.com

**Hotel Roya**  
Ctra de Sant Maurici, s/n  
25597 Espot  
+34 973 624 040

**Pensió Can Mariano**  
c. Únic, s/n  
25593 Baro  
+34 973 662 077

**Pensió Trainera**  
c. Major, 54  
25580 Esterrí d'Àneu  
+34 973 626 177  
hotel@trainera.e.telefonica.net

**Restaurant Ca L'andreu**  
Vall d'Assua, 2  
25594 Rialp  
+34 973 620 300

**Restaurant El Pigal-Casa Kiko**  
c. baixos, s/n  
25567 Llessúí  
+34 973 621 715

aura lieu le dîner de clôture et de remise de la Xicoia d'Or, en hommage au parcours de la cuisine du Pallars Sobirà, au produit du terroir de l'année et au gastronome de l'année. L'association organise aussi une fête du porc et de l'agneau le **Jeudi gras** et un concours du meilleur xolís (saucisse sèche au poivre).

**Roch Hotel**  
c. La Font, 4  
25567 Altron  
+34 973 621 759  
rochhotel@terra.es  
www.rochhotel.com



# NOGUERA CUINA



c. Àngel Guimerà, 28  
25600 Balaguer (Lleida)  
Tel. + 34 973 400 709  
restaurants@nogueracuina.com  
www.nogueracuina.com



## MEMBRES NOGUERA CUINA

**Restaurant Cal Farré**  
c. Major, 2  
25680 Vallfogona de Balaguer  
+ 34 973 432 037  
+ 34 645 890 989  
restaurant@calfarre.com  
www.calfarre.com

**Restaurant Cal Pepito**  
Pl. Mercadal, 5  
25600 Balaguer  
+ 34 973 445 002  
+ 34 696 421 559  
calpepito@nogueracuina.com

**Restaurant Cal Xirriclo**  
c. Doctor Fleming, 53  
25600 Balaguer  
+ 34 973 445 011  
calxirriclo@nogueracuina.com  
www.calxirriclo.com

**Restaurant Casa Mercè**  
c. Únic, s/n  
25611 Fondepou  
+ 34 973 292 032

**Restaurant del Monestir  
de les Avellanes**  
C-12 de Balaguer a Àger, km. 181  
25612 Os de Balaguer  
+ 34 973 438 006  
avellanes@maristes.org  
www.monestirdelesavellanes.com

**Restaurant El Cellar de l'Arnau**  
c. Major, 1  
25737 Montsonís  
+34 973 401 118

**Restaurant El Dien**  
c. Estació, 28  
25680 Vallfogona de Balaguer  
+ 34 973 053 014  
+ 34 653 838 009  
eldien@nogueracuina.com  
www.eldien.com

**Présentation** Dès 1994, à l'occasion de la tenue du deuxième Congrès de cuisine catalane, où le canton de la Noguera avait en charge le volet « cuisine du potager », plusieurs restaurants de la région ont organisé diverses manifestations gastronomiques. C'est pour répondre à la nécessité d'assurer la pérennité de ces actions indépendamment des changements politiques, et aussi pour s'ériger en interlocuteur des différentes institutions, que pendant l'été 2007 fut constituée *Noguera Cuina*, l'association des restaurants de la Noguera. *Noguera Cuina* s'est donné pour mission de renforcer encore la renommée dont jouit depuis longtemps la cuisine du canton, de remettre à l'honneur les produits du terroir en prenant soin et en les promouvant, et d'encourager la qualité gastronomique sous tous ses aspects.

**Produits du terroir** En horticulture et fructiculture, on utilise une grande variété de salades, d'herbes et de fleurs ; fruits doux ; pomme, poire, melon ; herbes aromatiques et miel ; fromages et autres produits lactés artisanaux (fromage de Clua) ; viandes de basse-cour (lapin, poulet de l'*era* nourri avec des céréales et de la graisse végétale, caille) ; gibier, notamment la perdrix ; porc et ses dérivés (boudin blanc, boudin noir, boudin de langue, saucisson frais et sec, *gosses* [boudin noir avec de la mie de pain]...). Ainsi que plusieurs produits du terroir qui avaient disparu, comme le haricot de Gerb, la tomate de Balaguer, les pommes de la Noguera...

**Plats traditionnels** Noguera Cuina travaille principalement le produit. À ce jour, l'association n'a fait la promotion d'aucun plat en particulier.



## MEMBRES NOGUERA CUINA

**Restaurant Espígol**  
Ctra. C-13, Km. 28,925  
25600 Balaguer  
+ 34 973 450 209  
restaurant@espigol.com  
www.espigol.net

**Restaurant La Solana**  
c. Major, 4  
25737 Foradada  
+ 34 973 400 709  
lasolana@nogueraquina.com  
www.lasolanadeforadada.com

**Restaurant Lo Ponts**  
c. de Calaf, 2  
25740 Ponts  
+ 34 973 445 011  
loponts@nogueraquina.com  
www.loponts.com

**Restaurant Roma**  
C-26, Km. 38  
25737 Cubells  
+ 34 973 459 076  
roma@hostalroma.com  
www.hostalroma.com

**Restaurant Santuari  
del Sant Crist**  
c. Parc de Reial, s/n  
25600 Balaguer  
+ 34 973 446 444  
Rest\_santuari@hotmail.com

**Activités** Quoique jeune, notre association a déjà organisé une campagne sur le thème **Du paysage à la cuisine**, qui a duré pendant tout le printemps : chaque restaurant devait choisir un paysage du canton et s'en inspirer pour ses plats. Plusieurs manifestations sur la cuisine d'automne sont en outre à l'étude.



# OSONA CUINA



c. de Gurb, 17, entl 2a  
08500 VIC  
Tel. +34 938 814 314  
info@osonacuina.com  
www.osonacuina.com



## MEMBRES OSONA CUINA

### Restaurant Aloha

Ctra. de Manresa, 6  
08551 Tona  
+34 938 870 277  
info@hotelaloha.com  
www.hotelaloha.com

### Restaurant Boccatti

c. Mossèn Gudiol, 21  
08500 Vic  
+34 938 895 644  
boccatti@hotmail.com

### Restaurant Ca la Manyana

Av. Verge de Montserrat, 38  
08504 Sant Julià de Vilatorrada  
+34 938 122 494  
info@calamanyana.com  
www.calamanyana.com

### Restaurant Ca l'Ignasi

C. Major, 4 – Pl. de l'Esglesia  
08569 Cantonigròs  
+34 938 525 124  
calignasi@calignasi.com  
www.calignasi.com

### Restaurant Ca l'U

c. Riera, 25  
08500 Vic  
+34 938 890 345  
info@restaurantcalu.com  
www.restaurantcalu.com

### Restaurant Can Jubany

Ctra. de Sant Hilari, s/n.  
08519 Calldetenes  
+34 938 891 023  
info@canjubany.com  
www.canjubany.com

### Restaurant Fonda Sala

Pl. Major, 17  
08516 Olost de Lluçanès  
+34 938 880 106  
info@fondasala.com  
www.fondasala.com

**Présentation** *Osona Cuina* a été créé en 1998 par une douzaine de restaurateurs du canton souhaitant promouvoir une cuisine du terroir de qualité. L'association a pris part à plusieurs manifestations gastronomiques, dont le Forum gastronomique de Vic. Elle a aussi participé à d'autres actions tant au plan local qu'international. Osona est devenu un label de qualité, une référence fiable pour les voyageurs parcourant le monde en veillant à ne s'asseoir qu'aux meilleures tables des pays qu'ils visitent. Osona est désormais une destination gastronomique incontournable grâce à l'effort sans relâche de cuisiniers et de personnels de salle dont le savoir-faire, l'amour du travail bien fait et l'attachement à la terre où ils cuisinent et où ils vivent ne sont plus à démontrer et constituant la plus belle des vitrines que peut offrir un pays.

**Produits du terroir** Le porc, et notamment la fameuse charcuterie de la région, dite charcuterie de Vic ; le saucisson sec, fait avec des jambons, de l'échine et du lard de porcs adultes ; le gibier (surtout la bécasse, le sanglier et le lièvre) ; la truffe noire, l'une des clefs de la grande cuisine, que l'on peut présenter soit seule soit découpée en fines lamelles sur certains plats ou comme condiment dans une sauce ; la pomme de terre *del bufet* et les haricots du Collsacabra.



## MEMBRES OSONA CUINA

### Restaurant La Ferreria

Av. Balnearis, s/n  
08551 Tona  
+34 938 125 356  
fibu.fira@terra.es  
www.laferreria.es

### Restaurant L'Estanyol

Masia L'Estanyol  
(Golf del Montanyà)  
08553 El Brull  
+34 938 840 354  
rest.estanyol@terra.es  
www.restaurantestanyol.com

### Restaurant Lluçanès

Pl. de la Font s/n (Mercat de la  
Barceloneta)  
08003 Barcelona  
+34 932 242 525  
cuina@restaurantllucanes.com  
www.restaurantllucanes.com

### Restaurant Mas d'Osor

Ctra. Mas Vidal a Fàbrega, km. 0,7  
17406 Viladrau  
+34 938 848 184  
info@masdosor.com  
www.masdosor.com

### Restaurant Torres Petit

Passeig de Sant Joan, 38  
08560 Manlleu  
+34 938 506 188  
torrespelit@torrespelit.com  
www.torrespelit.com

**Activités** Fête du Jeudi gras, sur la grand-place de Vic ;  
présentation de la campagne de la truffe ; vols dans la mont-  
golfière d'Osona Cuina pour découvrir le canton avant un bon  
repas dans l'un des restaurants du groupe ; ateliers, démon-  
strations, dégustations...



# PENEDÈS FOGONS



Av. de Barcelona, 89 3a  
08270 Vilafranca del Penedès  
Tel. +34 938 925 405  
penedesfogons@uepenedes.com  
www.uepenedes.com



## MEMBRES PENEDÈS FOGONS

### Restaurant Cal Blay

c. Josep Rovira, 27  
08770 Sant Sadurn d'Anoia  
+34 938 914 152  
calblay@calblay.com  
www.calblay.com

### Restaurant Cal Saldoni

c. Ponent, 4  
08739 Sant Pau d'Ordal  
+34 938 993 147  
info@calsaldoni.com  
www.calsaldoni.com

### Restaurant Cal Ton

c. Casal, 8  
08720 Vilafranca del Penedès  
+34 938 903 741  
restaurant@cal-ton.com

### Restaurant El Cigró d'Or

c. Vicanç Perelló, 9-11  
08790 Gelida  
+34 937 790 389  
www.elcigrodor.com

### Restaurant Sant Josep - El Racó de la Cigonya

c. Sant Josep, 14  
08730 Santa Margarida i els Monjos  
+34 938 981 101  
restaurant@elracodelacigonya.com  
www.elracodelacigonya.com

**Présentation** Le collectif *Penedès Fogons* a été fondé en juin 2006 pour diffuser les valeurs œnogastronomiques liées au Penedès. Il réunit cinq restaurants situés sur le territoire de l'appellation d'origine Penedès et qui ont en commun de proposer une cuisine de haute qualité et de promouvoir les produits du terroir. *Penedès Fogons* est né pendant l'été 2005 à l'initiative de l'*Union des entrepreneurs du Penedès* (UEP), qui défend les intérêts des entreprises des différents secteurs d'activité de l'Alt Penedès et du Baix Penedès, et d'un groupe de restaurateurs souhaitant créer une association gastronomique de qualité dans le Penedès.

**Produits du terroir** Vins et cavas du Penedès ; canard musqué et coq à « pattes noires » du Penedès ; *xató* de Vilafranca (morue en salade sauce *romesco* faite avec de la scarole *perruqueta*) ; petites tomates du Penedès ; pêches de l'Ordal ; *carquinyolis* (croquignoles aux amandes) de Sant Quintí de Mediona ; *catànès* de Vilafranca (chocolats à l'amande) ; *garlanda* (galette) ; liqueurs élaborées avec du raisin ; charcuterie au foie et au cava de Sant Sadurn d'Anoia.

**Plats traditionnels** Coq à « pattes noires » préparé comme le coq en escabèche ; cannelloni de coq et d'œufs blonds du Penedès ; canard musqué du Penedès ; cannelloni de carpaccio de morue à la vinaigrette de petites tomates du Penedès avec de la ciboulette ; artichauts confits à l'huile de cava ; poisson bleu avec lard de joue et réduction de vinaigre de cava ; *suquet* de poisson à écailles à la pêche de l'Ordal avec du vin de cépage xarelo et granité de vin de cépage sumoll.



**Activités** Nits de Penedès Fogons, un cycle de dîners gastronomiques que proposent tour à tour les restaurants de l'association pendant toute l'année ; activités de **promotion œnogastronomique** avec des groupements de caves et de chais ; cycle **Cuina als Mercats**, où l'on cuisine face au public sur les marchés.



# INFORMATIONS UTILES

## **TURISME DE CATALUNYA**

Pg. de Gràcia 105, 3r  
08008 Barcelona  
Tel. +34 934 849 900  
[www.catalunyatourisme.com](http://www.catalunyatourisme.com)

## CENTRES DE PROMOTION TOURISTIQUE DE TURISME DE CATALUNYA (CPT)

### **CPT Madrid**

[turisme.blanquerna@gencat.cat](mailto:turisme.blanquerna@gencat.cat)

### **CPT Allemagne**

[info@katalonien-tourismus.de](mailto:info@katalonien-tourismus.de)

### **CPT Italie**

[info@catalogna-turismo.it](mailto:info@catalogna-turismo.it)

### **CPT Chine**

[ct.li@gencat.cat](mailto:ct.li@gencat.cat)

### **CPT Bénélux**

[info@catalunya-turisme.org](mailto:info@catalunya-turisme.org)

### **CPT Royaume-Uni et Irlande**

[catalonia@catalantouristboard.co.uk](mailto:catalonia@catalantouristboard.co.uk)

### **CPT France**

[media@tourismedelacatalogne.fr](mailto:media@tourismedelacatalogne.fr)  
[promotion@tourismedelacatalogne.fr](mailto:promotion@tourismedelacatalogne.fr)  
[p-casaperpinya@gencat.net](mailto:p-casaperpinya@gencat.net) (Perpinyà)

### **CPT Pays nordiques**

[ctb@wtc.fi](mailto:ctb@wtc.fi)

### **CPT Pays de l'Est**

[jose@rosmail.ru](mailto:jose@rosmail.ru)

### **Club Tourisme gastronomique**

[www.turismedecatalunya.com/gastronomia](http://www.turismedecatalunya.com/gastronomia)  
Ce club a été mis en place par Turisme de Catalunya pour favoriser la commercialisation de ce segment de l'offre touristique catalane. Il a pour objectif de permettre à Turisme de Catalunya de définir avec les entreprises et les organismes qui y ont adhéré les stratégies et les plans de promotion adaptés aux besoins du marché.

## AUTRES INSTANCES DE PROMOTION TOURISTIQUE

**Bureau de promotion touristique  
du Conseil provincial de Barcelone**  
[www.diba.cat/turisme](http://www.diba.cat/turisme)

**Syndicat d'initiative Costa Brava Girona**  
[www.costabrava.org](http://www.costabrava.org)

**Syndicat d'initiative du Conseil  
provincial de Tarragone**  
[www.costadaurada.info](http://www.costadaurada.info)

**Turisme de Barcelona**  
[www.barcelonaturisme.com](http://www.barcelonaturisme.com)

**Syndicat d'initiative du Conseil  
provincial de Lleida**  
[www.lleidatur.com](http://www.lleidatur.com)

**Turisme Val d'Aran**  
[www.aran.org](http://www.aran.org)

## AUTRES ORGANISMES

**La Gastroteca**  
[www.gastroteca.cat](http://www.gastroteca.cat)  
Portail fournissant aux restaurateurs, aux magasins d'alimentation et aux consommateurs des informations sur les produits agroalimentaires de qualité. C'est une initiative du ministère catalan de l'Innovation, des Universités et de l'Entreprise (DIUE).

**Fundació Institut Català de Cuina**  
[www.lacuinacatalana.com](http://www.lacuinacatalana.com)  
Association de professionnels de la restauration pour la défense de la culture gastronomique catalane.

**Slow Food**  
[www.slowfood.es](http://www.slowfood.es)  
Cette association internationale présente dans plus de cent pays s'est donné pour mission de lutter pour la sauvegarde des aliments, des matières premières et des modes de culture et de transformation hérités du passé et façonnés par les usages locaux, de défendre la biodiversité des espèces cultivées ou sauvages et de protéger les espèces locales qui, de par leur valeur, font partie du patrimoine culturel matériel.

**DAR (ministère catalan de l'Agriculture, de  
l'Alimentation et de l'Action rurale)**  
[www20.gencat.cat/porta/site/DAR](http://www20.gencat.cat/porta/site/DAR)

**INCAVI (Institut catalan de la vigne et du vin)**  
[www20.gencat.cat/porta/site/DAR](http://www20.gencat.cat/porta/site/DAR)  
(voir section INCAVI)

**Prodeca (organisme de promotion  
des exportations catalanes)**  
[www.prodeca.cat](http://www.prodeca.cat)

Turisme de Catalunya remercie toutes les associations de cuisiniers qui ont fourni des informations et des photographies pour cette édition du guide *Collectifs de Cuisine de Catalogne*.

© Turisme de Catalunya  
Passeig de Gràcia, 105  
08008 Barcelona  
[www.catalunyatourisme.com](http://www.catalunyatourisme.com)  
Édition : 2009

Conception graphique et réalisation éditoriale :  
Angle Editorial  
Impression : Cayfosa (Impresia Ibérica)  
Dépôt légal : B-6921-2009

La reproduction totale ou partielle du contenu de cet ouvrage par n'importe quel procédé, y compris la reprographie et le traitement informatique, ainsi que la distribution d'exemplaires sous forme de location ou de prêt public sans autorisation écrite des propriétaires du copyright sont rigoureusement interdites sous peine de l'application des sanctions prévues par la Loi.

# GASTRONOMIA

TOURISME GASTRONOMIQUE





 **Generalitat de Catalunya**  
Gouvernement catalan