



FRANÇAIS

# L'ARAGON

/ C'EST LE GOÛT

VOUS ALLEZ DÉCOUVRIR CE QU'EST LE GOÛT. CAR AU-DELÀ DE SES PAYSAGES, DE SES VILLAGES ET DE SES MONUMENTS, VISITER L'ARAGON EST UNE PREUVE DE BON GOÛT. PAS À PAS ET PLAT APRÈS PLAT, POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR!.



“ INFLUENCÉE À LA FOIS PAR  
SES VOISINS DU NORD ET SES  
VOISINS MÉDITERRANÉENS,  
LA GASTRONOMIE ARAGONAISE  
SE NOURRIT AVANT TOUT DE LA  
RICHESSE DE SES TERRES ”





VOUS ALLEZ DÉCOUVRIR CE QU'EST LE GOÛT. CAR AU-DELÀ DE SES PAYSAGES, DE SES VILLAGES ET DE SES MONUMENTS, VISITER L'ARAGON EST UNE PREUVE DE BON GOÛT. PAS À PAS ET PLAT APRÈS PLAT, POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR!

# / L'ARAGON, C'EST LE GOÛT

L'une des façons de découvrir la culture d'une région est d'utiliser tous ses sens. En Aragon, vous découvrirez tout le savoir-faire des plats traditionnels mais aussi la créativité des nouveaux cuisiniers. Et la meilleure façon de les connaître, c'est de les goûter, car ils révèlent le meilleur de cette terre.



POUR PLUS D'INFORMATIONS  
[www.gastronomia-aragonesa.com](http://www.gastronomia-aragonesa.com)



< Jambon de Teruel.  
Oignon de Fuentes.  
Vins d'Aragon.  
Tapa de saucisse de Graus.  
Olives du Bas-Aragon.



“ LE VIN ÉTABLIT LE LIEN ENTRE  
L'ESSENCE MÊME D'UNE RÉGION ET  
L'ESPRIT DES GENS QUI LE BOIVENT  
CAR IL EST LE FRUIT DE LA TERRE ET  
DU SOLEIL. ”

# 01/

## L'ARAGON, C'EST LE GOÛT

Et la meilleure façon de le découvrir, c'est d'y aller, car on y trouve les meilleurs produits du terroir.



# 02/

## DES PRODUITS UNIQUES

Un certain nombre de produits atteignent leur pleine mesure en Aragon. Apprenez à les connaître, et si vous en avez l'occasion, goûtez-les!



# 03/

## DES PRODUITS D'APPELLATION D'ORIGINE

Il est surprenant de voir comment les caractéristiques et la tradition d'une région peuvent donner à chaque produit un caractère propre.



# 04/

## LE LABEL C'ALIAL

C'alial est un label de qualité créé par le Gouvernement d'Aragon permettant d'identifier les produits alimentaires qui se distinguent par leurs propriétés spécifiques, aussi bien gastronomiques que nutritionnelles.

# 05/

## UNE PÂTISSERIE DE QUALITÉ

L'amour des traditions combiné à la création culinaire a permis de créer un certain nombre de spécialités locales ayant leur propre nom et qui sont d'authentiques délices.

# 06/

## ET MAINTENANT, RÉGALEZ-VOUS!

L'Aragon est une région dans laquelle on mange et on s'amuse bien à la fois. Voici quelques idées et un conseil: goûtez à tout!





Bourrache.



Truffe noire de Graus et de Sarrión.

UN CERTAIN NOMBRE DE PRODUITS ATTEIGNENT LEUR PLEINE MESURE EN ARAGON. APPRENEZ À LES CONNAÎTRE, ET SI VOUS EN AVEZ L'OCCASION, GOÛTEZ-LES!

## / DES PRODUITS UNIQUES

### LA BOURRACHE

#### *La reine du potager*

Ce légume est le plus sain, exquis, délicat et le plus nutritif des produits des terres de la vallée de l'Èbre. Doux, simple et pas cher, sa saveur est fine et délicieuse et ne demande pas de préparation complexe. On peut tout utiliser dans la bourrache. Avec les feuilles, on peut faire des « crespillos » : pour cela, faites une pâte avec de la farine, des œufs et de l'anis puis trempez les feuilles dans la pâte et faites-les frire ensuite à la poêle.

Depuis quelques temps, la bourrache est utilisée dans la cuisine avant-gardiste des restaurants gastronomiques aussi bien en Espagne qu'à l'étranger. La bourrache est considérée comme un légume de luxe grâce à sa finesse et à sa noblesse, lui permettant ainsi de se marier parfaitement avec tout type d'aliments : cèpes, viande, palourdes ...

### LA TRUFFE NOIRE

#### *Le diamant noir*

En Aragon, on trouve une truffe noire (*tuber melanosporum*) de qualité et en nombre, surtout dans la région des Pré-Pyrénées orientales de Huesca, en particulier à Graus, où est célé-

bré une fois par semaine entre décembre et mars le Marché de la Truffe Fraîche. En ce qui concerne Tέρuel, ce sont les zones montagneuses du Maestrazgo, de Gúdar et de Javalambre ainsi que celles du Bas-Aragon et de Matarraña qui sont les plus connues. Néanmoins, c'est la commune de Sarrión, près de Tέρuel, qui est considérée comme la capitale espagnole de la truffe noire. On y célèbre là-bas début décembre Fitruf, la Foire Internationale de la Truffe.

Actuellement considérée comme le diamant noir de la cuisine, la truffe noire possède une saveur exotique unique qui exalte les plats les plus simples.

L'Aragon est le premier producteur mondial de cette variété de truffe noire.

### LE SAFRAN DE JILOCA

#### *De l'or rouge*

Épice par excellence, la saveur d'une culture, le safran représente l'essence même de l'Aragon. Le produit cultivé sur les terres de Jiloca, dans la province de Tέρuel, est considéré comme l'un des meilleurs au monde.

La cueillette de la fleur de safran se fait à la main, délicatement, fleur après fleur. Il faut environ 150



Safran de Jiloca.



Fromages locaux.

fleurs pour un gramme de safran grillé, le célèbre «or rouge».

En Aragon, on l'utilise dans des ragoûts afin de faire ressortir ses magnifiques saveurs et donner une couleur spéciale aux plats, mais aussi dans l'élaboration d'autres produits tels que le chocolat, le fromage de brebis, les liqueurs à base d'herbes, les pâtes, l'huile d'olive...

Et c'est précisément sur ces terres de Jiloca, à Monreal del Campo, que l'on trouve le Musée du Safran qui vise à sauvegarder la culture de ce produit, de grande tradition dans cette commune.

## DES FROMAGES LOCAUX

### *Un savoir-faire millénaire*

Les fromages aragonais sont un authentique délice. De tradition ancestrale, ils sont actuellement reconnus comme étant les mets les plus exquis de l'artisanat culinaire aragonais.

En Aragon, on fabrique environ 130 variétés de fromages frais ou affinés dans plus de 35 fromageries. Dans la province de Têrue, on peut citer ceux d'Alcañiz, d'Albarracín, de La Fresneda, de Peñarroya de Tastavins, d'Aguilar de Alfambra et de Samper de Calanda. Cependant, le plus connu et le plus emblématique du monde gastronomique aragonais est probablement celui de Tronchón, dans le Maestrazgo.

Les fromages des Pyrénées sont fabriqués pour une longue conservation. On peut citer notamment ceux de la vallée de Benasque, de Benabarre, de Canfranc, de Senz, d'Esposa, de Saravillo, de Radiquero et de Sieso.

Dans la province de Saragosse, on peut citer ceux d'El Burgo de Ebro, d'Ejea de los Caballeros, de Caspe Monegrillo, de Letux et aussi ceux de la région de Moncayo. Ce sont des fromages qui sont toujours excellents, non seulement grâce à une matière première de très haute qualité mais aussi à une fabrication artisanale de tradition millénaire.



## LES TOMATES SÉCHÉES

### *Un concentré de saveurs*

Typiques de Caspe, les tomates séchées sont des tomates qui ont été mises à sécher au soleil afin que leur état déshydraté en permette la conservation durant l'hiver et pour qu'elles gardent toute leur saveur de manière plus concentrée.

Elles sont utilisées dans des préparations culinaires très diverses. À cet effet, il faut les plonger dans l'eau tiède et les faire frire ensuite à la poêle avec beaucoup d'huile, puis à feu doux et à feu moyen. L'huile permet aux tomates de libérer le concentré de saveurs amassées pendant l'été, notamment quand elles sont incorporées dans de délicieux ragoûts.



**POUR PLUS D'INFORMATIONS**  
[www.aragonalimentos.es](http://www.aragonalimentos.es)

# / DES PRODUITS D'APPELLATION D'ORIGINE

IL EST SURPRENANT DE VOIR COMMENT  
LES CARACTÉRISTIQUES ET LA TRADITION  
D'UNE RÉGION PEUVENT DONNER À  
CHAQUE PRODUIT UN CARACTÈRE PROPRE.  
VOUS POUVEZ LE VÉRIFIER ICI.

## L'HUILE D'OLIVE DU BAS-ARAGON

*De l'or liquide, l'une des  
meilleures au monde.*



Considérée comme l'une des meilleures huiles au monde, la variété d'huile utilisée pour obtenir ce précieux liquide est l'Empeltre. Cette huile de couleur jaune dorée est reconnaissable à son apparence lisse et surtout à sa saveur douce, légèrement sucrée, aux arômes rappelant l'olivier. Elle est tellement bonne qu'elle n'a besoin de rien d'autre.

## L'HUILE DE SIERRA DEL MONCAYO

*Aussi bonne que les  
meilleures mais différente.*



Elle comprend les variétés Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial et Royal. C'est une huile équilibrée. L'analyse sensorielle présente une saveur fruitée d'olive verte, d'olive mûre et de fruits secs aux caractéristiques uniques qui la rendent différente du reste des oliveraies. Ne passez pas à côté de cette huile.

## L'OIGNON DE FUENTES DE EBRO

*Il est doux et n'irrite  
pas les yeux lorsqu'on le coupe!*



Grâce à des terres de qualité, l'oignon doux de Fuentes de Ebro, juste à côté de Saragosse, est un produit noble et unique. Sa haute teneur en eau, supérieure aux autres variétés d'oignon, lui confère une saveur plus douce et plus tendre.

< Pêche de Calanda.



## JAMBON DE TÉRUEL

*Un jambon né sous  
une bonne étoile.*

Les conditions climatiques particulières des hautes terres de Téruel, au climat froid et sec, permettent depuis des siècles un affinage artisanal de jambons de haute qualité.

Les jambons produits actuellement à Téruel proviennent de porcs croisés, nourris au fourrage naturel, qui sont contrôlés et abattus vers l'âge de 8 ou 9 mois.

Extérieurement, il s'agit d'un jambon ayant une forme allongée conservant le sabot et l'écorce sur lequel est marquée au fer une étoile à huit pointes suivi du mot



Téruel. De plus, la bague numérotée qui entoure la partie supérieure du produit portant le logo du Conseil de Régulation permet de les différencier et de s'assurer que ces produits sont d'Appellation d'Origine.

Ce jambon présente un aspect brillant à la coupe et sa chair laisse entrevoir des filaments de graisse. Son goût exquis, délicat et peu salé, est un authentique délice pour le palais.

## LA PÊCHE DE CALANDA

*Le fruit sucré du talent  
et de l'exigence.*



Ce qui différencie principalement la Pêche de Calanda, dans la région de Téruel, ce sont les soins qui y sont apportés. Il s'agit d'un fruit de couleur jaune crème jaune paille, sans impuretés, ayant la chair ferme et une teneur en sucre qui confère au fruit un aspect parfait et un goût unique.

1/ Agneau de lait d'Aragon.  
2/ Asperge de Navarre.

4/ Huile d'Aragon.  
5/ Jambon de Téruel.



## L'AGNEAU DE LAIT D'ARAGON



### *Une viande exquise*

L'agneau de lait d'Aragon est un animal alimenté depuis sa naissance au lait maternel et aux céréales, que l'on abat avant 90 jours à un poids oscillant entre 8 et 12 Kg; des conditions permettant à ce mets raffiné d'être un véritable délice à table. La génétique est ici essentielle car il provient de trois races locales: Roya Bilbilitana, Rasa Aragonesa et Ojinegra de Tέρuel.

Rôti et accompagné de pommes de terre, c'est l'un des plats les plus typiques de la gastronomie aragonaise.

## ASPERGE DE NAVARRE



### *Produit gastronomique de luxe de la vallée de l'Èbre*

Le Conseil de Régulation de l'Asperge de Navarre réserve également la production de cette dernière aux régions limitrophes de La Rioja et de l'Aragon, où sa culture est traditionnelle.

Appartenant aux provinces de Huesca et de Saragosse, 43 communes produisent l'Asperge de Navarre sous cette appellation. Reconnaisable à sa couleur blanche et à sa texture douce, elle est peu fibreuse, voire pas du tout. En bouche, l'équilibre entre douceur et amertume est parfait.

---

+ Infos: [www.rutadelvinosomontano.com](http://www.rutadelvinosomontano.com)  
[www.dosomontano.com/festival-del-vino](http://www.dosomontano.com/festival-del-vino)  
Espace du Vin de l'A.O. de Somontano.  
Avda. de la Merced, n° 64. Barbastro (Huesca)

---

+ Infos: [www.larutadelagarnacha.es](http://www.larutadelagarnacha.es)  
Musée de l'A.O. de Campo de Borja. Monastère de Veruela. Vera de Moncayo (Saragosse)

---

+ Infos: [www.docalatayud.com](http://www.docalatayud.com)  
Musée du Vin de l'A.O. de Calatayud  
Monastère de Piedra. Nuévalos (Saragosse)

---

+ Infos: [www.rutadelvinocampodecarinena.com](http://www.rutadelvinocampodecarinena.com)  
Musée du Vin de l'A.O. de Cariñena  
Cno de la Platera, 7. Cariñena (Zaragoza)

---

+ Infos: [www.vinosdelatierradearagon.es](http://www.vinosdelatierradearagon.es)

---



## / NOS VINS

ACTUELLEMENT, L'ENOTOURISME EST UNE FORME DE TOURISME QUI SUSCITE UN INTÉRÊT GRANDISSANT. ON DÉNOMBRE EN ARAGON QUATRE APPELLATIONS D'ORIGINE VITIVINICOLES.

**Somontano, Cariñena, Campo de Borja et Calatayud. De plus, le Conseil de Régulation du Cava accrédite des vins élaborés dans 7 communautés autonomes parmi lesquelles se trouve l'Aragon. Dans chacune d'entre elles, vous pourrez découvrir, gorgée après gorgée, les secrets de ce monde ludique.**

### LE VIN DU SOMONTANO

Le Somontano de Barbastro est un vin issu d'une région de longue tradition vinicole.

Il s'agit d'un territoire à la transition des Pyrénées et de la Vallée de l'Èbre qui jouit d'un microclimat doux pour les vignobles, si bien que la maturation des raisins est plus avancée que dans les autres zones viticoles de l'Aragon.

Les cépages les plus cultivés sont le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Tempranillo, le Chardonnay et le Gewürztraminer.

Certaines caves et établissements touristiques, soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leur professionnalisme, se sont unis à la Route du Vin du Somontano. Ils invitent le visiteur, à travers de nombreuses activités (Bus du Vin, visites de caves, dégustations...) à profiter des plaisirs de la vie et à découvrir les paysages spectaculaires des contreforts des Pyrénées.

De plus, le Festival du Vin du Somontano constitue l'un des plus importants rendez-vous œnotouristiques d'Espagne. Célébré au mois d'août, vous pourrez y écouter de la musique en direct et participer à la Foire-Exposition Gastronomique. Parmi les activités proposées, vous pourrez y goûter de délicieuses tapas et vins d'A.O, visiter des caves ou bien participer à des ateliers de dégustation.

### LE VIN DE CARIÑENA

Région vitivinicole espagnole de longue tradition, le Campo de Cariñena se trouve actuellement dans

une phase de modernisation. Ses caractéristiques identitaires sont les mêmes mais la façon de concevoir et de penser l'élaboration traditionnelle du vin a évolué. Par conséquent, la définition et la présentation de ses vins est différente.

Les cépages cultivés sont le Grenache rouge, le Cariñena, le Tempranillo, le Monastrell, le Juan Ibáñez, le Cabernet Sauvignon, le Macabeo, le Grenache blanc, le Parellada et le Moscatel romain.

L'Association pour la Promotion Touristique de la Route du Vin de Cariñena regroupe différents établissements qui s'efforcent de proposer une nouvelle offre touristique autour du vin de façon à ce que le visiteur puisse profiter de l'authenticité de cette région aux paysages, monuments, plats et vins les plus divers.

## LE VIN DU CAMPO DE BORJA

Sa tradition remonte à quelques siècles quand, au pied du Moncayo, les moines du Monastère de Veruela cultivaient déjà ces vignes depuis très longtemps.

Le Campo de Borja conserve un savoir-faire qu'ont su perpétuer les grands viticulteurs de la région ainsi que ce caractère mystique que l'on retrouve au détour des caves, des fûts ou du silence.

Les divers microclimats et sols dont il est issu enrichissent les nuances de l'impressionnant patrimoine viticole des « grenaches » et permet de désigner le Campo de Borja comme l'empire du grenache.

Ce cépage domine clairement la production suivi du Tempranillo, du Syrah et du Cabernet.

## LE VIN DE CALATAYUD

Dans cette région, les énormes différences de température entre le jour et la nuit influent de manière décisive sur le processus de maturation du raisin et font que ses vendanges soient les plus tardives de l'Aragon.

En raison de ces variations, ces vins sont très équilibrés mais différents du reste des appellations aragonaises : doux et parfaitement adaptés aux goûts actuels du marché. La variété la plus importante est le Grenache rouge, avec des ceps plantés sur des terrains escarpés qui dépassent les 40 ans d'âge.

## LES VINS DU TERROIR

L'appellation « Vins du Terroir » a été créée pour distinguer une série de crus obtenus sur des territoires concrets qui réservent



Dans tout l'Aragon, il y a des caves à visiter.



Vignobles de Cariñena.



Cave traditionnelle dans la vieille ville.

*Grenache*



*Tempranillo*



*Syrah*



*Cabernet*





# / LE CAVA EN ARAGON

DANS DIFFÉRENTS ENDRITS DE LA PROVINCE DE SARAGOSSE (AINZÓN, CARIÑENA ET CALATAYUD), IL EXISTAIT LA TRADITION D'ÉLABORER DES VINS MOUSSEUX SELON LA CÉLÈBRE MÉTHODE CHAMPENOISE, DES VINS QUI FONT PARTIE DE CE QUI EST AUJOURD'HUI LA RÉGION D'APPELLATION D'ORIGINE DU CAVA.

Cette appellation garantit que l'élaboration de ces mousseux suit la méthode traditionnelle et que la seconde fermentation du vin de base soit faite dans la bouteille même puis qu'ils séjournent dans les caves au minimum neuf mois. De plus, les conditions particulières des vignobles aragonais auxquelles les œnologues ajoutent leur touche personnelle permettent de créer des cavas aux nuances particulières, qui en font leur personnalité.

+ Infos: [www.aragonalimentos.es](http://www.aragonalimentos.es)



d'agréables surprises aux consommateurs. Connue au niveau européen sous le terme Indication Géographique Protégée (IGP), cette appellation désigne les vins de table répondant à un ensemble de conditions strictes.

Cette appellation désigne actuellement six zones, réparties entre les trois provinces aragonaises : Vallée del Cinca, Ribera del Gállego-Cinco Villas, Bas-Aragon, Valdejalón et Vallée del Jiloca plus une sixième, Ribera del Queiles, qui s'étend sur la région Navarre. Ce sont des vins aux caractéristiques propres qui méritent sans doute la peine d'être connus.

## LE SAVIEZ-VOUS?

**Beaucoup de vins d'Aragon ont obtenu une note supérieure à 90 points de la part du maître Robert Parker.**

**Les routes des vins du Somontano, du Campo de Cariñena, et du grenache (Campo de Borja), se sont unies pour créer la marque œnotourisme Aragón afin de promouvoir et de renforcer leur présence sur le marché.**



COUTUME ANCRÉE EN ARAGON ALLIANT  
À LA FOIS TRADITION ET MODERNITÉ,  
LES TAPAS SONT CES PETITS DÉLICÉS  
QUI PERMETTENT DE DÉGUSTER  
DES SAVEURS ET DES TEXTURES  
DIFFÉRENTES EN UNE SEULE BOUCHÉE.

## / DE TAPAS

**Huesca, Têruel et Saragosse sont des villes de tapas. Les concours ayant lieu chaque année dans chacune d'entre elles ainsi que dans d'autres régions de l'Aragon illustrent l'esprit novateur dont font preuve ces villes dans l'art de manger debout. Certains établissements démontrent ainsi leur leadership dans la recherche en contribuant au développement de la micro-cuisine moderne.**

À Huesca, les établissements à tapas ont renouvelé et redynamisé leur offre, notamment dans le centre ville, en particulier dans le quartier situé entre les Porches de Galicia et l'Église de San Lorenzo.

À Têruel, il existe une offre populaire et presque identique dans tous les établissements. Ce sont principalement des tapas à base de jambon, de dérivés du porc, de produits frits ou de marinades. Il s'agit de parts ayant plus la taille d'une assiette que d'un amuse-gueule ou de tapas. Pour les déguster, il faudra parcourir les rues Yagüe de Salas, San Juan, la place del Torico et les rues adjacentes, le Paseo del Óvalo, la Ronda d'Ambeles et le Tozal.

À Saragosse, le quartier de dégustation de tapas le plus connu est situé dans la vieille ville, notamment au niveau du Tubo, des places de Santa Marta, de San Miguel et de Santa Cruz où les anciens établissements traditionnels côtoient des établissements débordant d'imagination aux produits novateurs et raffinés.





# / LE LABEL C'ALIAL

IL S'AGIT D'UN LABEL DE QUALITÉ CRÉÉ PAR LE GOUVERNEMENT D'ARAGON PERMETTANT D'IDENTIFIER LES PRODUITS ALIMENTAIRES QUI SE DISTINGUENT PAR LEURS PROPRIÉTÉS SPÉCIFIQUES, AUSSI BIEN GASTRONOMIQUES QUE NUTRITIONNELLES.

## Les produits présentant ce label sont :

- La viande bovine
- L'échine de porc marinée et séchée
- L'agneau de lait fumé
- Les conserves de porc à l'huile
- L'épaule séchée et affinée
- Les poulets de campagne
- La viande de lapin
- La saucisse d'Aragon
- Le boudin d'Aragon
- Le chorizo affiné et la viande boucanée
- L'olive de Caspe
- L'huile d'olive vierge
- Les fruits en conserve
- Le safran
- Les fruits protégés avec des traitements
- Le miel
- Les œufs de poule
- Les pâtes alimentaires et le riz
- La bourrache
- La Coc de Fraga
- Les Pastas del Maestrazgo
- La Trenza de Almudévar
- La Torta de balsa
- La Florentina
- Les Piedrecicas del calvario
- Le Turrón negro et guirlache
- Les castañas de mazapán
- Les Frutas de Aragón
- Les Tortas de manteca
- Le Pastel ruso
- Le pain de cañada
- Le pain de pintera
- Le vinaigre de vin
- Le fromage affiné
- Le fromage frais
- Le yaourt de brebis



# / UNE PÂTISSERIE DE QUALITÉ

L'AMOUR DES TRADITIONS COMBINÉ À LA CRÉATIVITÉ CULINAIRE A PERMIS DE CRÉER UN CERTAIN NOMBRE DE SPÉCIALITÉS LOCALES AYANT LEUR PROPRE NOM ET QUI SONT D'AUTENTIQUES DÉLICES. EN VOICI QUELQUES-UNES.

Dans la province de Huesca, la pâtisserie brille par son excellence. Parmi ses spécialités, on peut citer : la Coc de Fraga, la Trenza de Almudévar, les castañas de mazapán de Huesca, le Pastel Ruso, les Lacitos et Jaqueses (de Jaca), les tortas de Ayerbe et les Chesitas de la vallée de Hecho.

Dans celle de Tέρuel : les Suspiros de Amante de Teruel, les Pastas del Maestrazgo (tortas de alma, almojábanas, almendrados, mantecados...) et les Piedrecicas del Calvario, à Alcorisa.

Dans celle de Saragosse : le turrón guirlache, les adoquines del Pilar, les Frutas de Aragón et les tortas de balsa de Caspe.

Bien que beaucoup de produits soient originaires d'une zone précise, ils sont commercialisés dans plusieurs points de vente en Aragon, notamment dans la ville de Saragosse.



Le fameux Pastel Ruso de Huesca.



Castañas de mazapán typiques de Huesca.



Pâtisserie ancienne à Jaca.



Glorias de yema.





# / NOS ÉTOILES MICHELIN

LE CÉLÈBRE GUIDE A DÉCERNÉ SES ÉTOILES TANT ATTENDUES À PLUSIEURS REPRÉSENTANTS DE CE QU'ON PEUT APPELER LA CUISINE ARAGONAISE D'AUTEUR, CETTE HAUTE GASTRONOMIE QUI INTERPRÈTE SI BIEN LE CARACTÈRE DE NOS PRODUITS.



## RESTAURANT LAS TORRES À HUESCA

Sa devise est « Quand la cuisine devient un art ». On trouve en cuisine le chef David Fernández qui propose un art culinaire intelligent, moderne, aimant concevoir à l'aide de nouvelles techniques tout en restant attaché aux produits du terroir qui sont la marque d'identité du restaurant de la localité de Huesca. Actuellement il remet au goût du jour des plats traditionnels.



## TABERNA LILLAS PASTIA À HUESCA

Ici, il n'est pas difficile de se laisser aller au plaisir des sens. Carmelo Bosque propose une cuisine moderne spécialisée dans l'usage de la truffe dans laquelle il met en œuvre toute sa connaissance du patrimoine local et des produits du terroir. Grâce à cette touche de talent, de recherche et de créativité, il fait de chaque plat une œuvre d'art.



## HOSPEDERÍA EL BATÁN À TRAMACASTILLA DE TERUEL

María José Meda a obtenu la première étoile Michelin de la province de Teruel. Elle propose une cuisine très personnelle, dans laquelle le respect de la matière première locale est primordial. Ne posant pas de limites à sa créativité, elle fait appel à des techniques modernes qui lui permettent de réaliser des recettes aussi exclusives qu'originales.



## RESTAURANT BAL D'ONSERA À SARAGOSSE

Carmen Arregui, originaire de Guipuzcoa et Josechu Corella, aragonais, forment un tandem créatif capable de transformer chaque plat en une œuvre d'art sensorielle pour les gourmets qui savent apprécier la qualité des matières premières et leur élaboration soignée. La salle de restaurant, dotée une cuisine semi-apparente, est minimaliste, moderne et sophistiquée car la qualité ne signifie pas nécessairement des décorations superflues.



## RESTAURANT LA PRENSA À SARAGOSSE

Marisa Barberán élabore une cuisine actuelle au goût exquis comportant une forte dose de créativité. Jour après jour, elle parvient à associer parfaitement les saveurs, arômes, couleurs et textures et utilise les meilleures viandes. À l'heure où la haute cuisine connaît une évolution frénétique, Marisa a su se positionner à la pointe de la gastronomie.

L'ARAGON EST UNE RÉGION DANS LAQUELLE, DÉFINITIVEMENT, ON MANGE ET ON S'AMUSE BIEN. VOICI QUELQUES IDÉES, ET UN CONSEIL: GOÛTEZ À TOUT!

## / ET MAINTENANT, RÉGALEZ-VOUS!



### TIGES DE BOURRACHE, RIZ ET PALOURDES

---

**Ingrédients pour 4 personnes**

160 gr de riz  
400 gr de bourrache  
16 palourdes  
2 gousses d'ail  
1 c. à café de persil haché  
1 dl d'huile  
2 dl de bouillon de poisson  
1 c. à soupe de farine et du sel

---

#### Élaboration

Verser dans une poêle un peu d'huile pour faire revenir le persil et l'ail haché. Ajouter un peu de farine et le bouillon de poisson. Ajouter la bourrache coupée en petits bâtonnets au riz. Après environ 10 minutes de cuisson, ajouter les palourdes et saler. Lorsque les palourdes s'ouvrent, vérifier la cuisson du riz et corriger l'assaisonnement avec le sel si nécessaire.



### MORUE À L'AJOARRIERO

---

**Ingrédients pour 4 personnes**

1 Kg de morue salée ou dessalée  
4 grosses pommes de terre  
8 gousses d'ail  
3 jaunes d'œuf  
1 oignon  
De l'huile et du sel

---

#### Élaboration

Enfourner à température moyenne une morue épaisse assez juteuse. Lorsque la morue a ramolli, la sortir du four et l'émietter. Couper la morue en bandes fines, enlever la peau et les arêtes puis la plonger dans l'eau froide. Lorsque toute la morue est cuite, rincer plusieurs fois et égoutter en pressant bien pour que toute l'eau s'écoule. Faire chauffer de l'huile dans une cocotte en terre cuite et y ajouter l'ail finement coupé. Avant que l'ail ne prenne de la couleur, ajouter la morue émiettée et faire revenir à feu doux. Ajouter ensuite les jaunes d'œuf et recouvrir le tout. Préparer les pommes de terre séparément, comme pour l'omelette de pommes de terres, en les faisant sauter à la poêle puis les servir mélangées avec la morue.



## GIGOT D'AGNEAU DE LAIT ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE A LO POBRE

---

### Ingrédients pour 4 personnes

Un gigot d'agneau de lait d'1,5 kg  
2 kg de pommes de terre  
6 gousses d'ail  
2 feuilles de laurier  
10 dl d'huile d'olive  
½ litre d'eau et du sel

---

### Élaboration

Éplucher et couper d'abord les pommes de terre en rondelles puis mettre dans un plat à four deux gousses d'ail finement hachées avec le laurier, l'huile, le sel et l'eau. Saler et badigeonner d'huile le gigot puis placer le gigot sur les patates. Mettre ensuite au four pendant 1 heure et 35 minutes afin de faire dorer peu à peu le gigot sans que la température ne soit trop élevée. Tourner le gigot de côté lorsque vous estimez que ce côté est cuit afin d'obtenir la même coloration des deux côtés.



## POULET AU CHILINDRÓN

---

### Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet  
3 oignons de taille moyenne  
4 poivrons rouges  
2 feuilles de laurier  
6 gousses d'ail  
1 kg de tomates naturelles  
200 gr de jambon de Téruel

---

### Élaboration

Couper le poulet en petits morceaux. Dorer la viande à la poêle puis placer le poulet dans un plat en terre cuite. Dorer l'ail avec l'huile qui reste du poulet puis faire revenir les oignons, les poivrons et le jambon coupé en dés. Verser ensuite dans le plat avec le poulet. Échauder, concasser puis passer les tomates au chinois. Ajouter alors les tomates dans le plat du poulet avec les feuilles de laurier. Assaisonner le tout et laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit tendre et prêt à servir.



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



L'ARAGON, C'EST LE GOÛT  
DES PRODUITS UNIQUES  
APPELLATION D'ORIGINE  
LE LABEL C'ALIAL  
UNE PÂTISSERIE DE QUALITÉ  
ET MAINTENANT, RÉGALEZ-VOUS !