



Guide pratique 2021

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Hébergements • Restauration • Produits locaux • Activités



une marque inspirée par la nature

www.espritparcnational.com

Esprit PARC NATIONAL

Une marque inspirée par la nature

Esprit parc national est la marque des onze parcs nationaux français : Vanoise, Cévennes, Port-Cros, Mercantour, Ecrins, Pyrénées, Guadeloupe, Réunion, Guyane, Calanques et Forêts. Ces espaces naturels, riches de paysages exceptionnels, abritent des patrimoines naturel et culturel remarquables. Ils sont aussi des espaces de vie et de ressourcement pour l'homme. Si la protection de la biodiversité fait partie de leurs missions essentielles, les parcs nationaux sont également acteurs de la sauvegarde du patrimoine culturel et contribuent à la valorisation d'activités compatibles avec le respect de la nature.



Adopter la marque Esprit parc national, c'est :

- **valoriser ces territoires** tout en préservant leur richesse,
- **mettre en valeur des produits et services** imaginés et inventés par des hommes et des femmes qui s'engagent dans la préservation et la promotion de ces espaces,
- **privilégier l'économie locale**, la rencontre et l'échange avec ses acteurs,
- **vivre des expériences au plus près de la nature**, découvrir de nouveaux paysages et pratiques sociales, entrer dans l'histoire et le patrimoine de ces territoires d'exception.

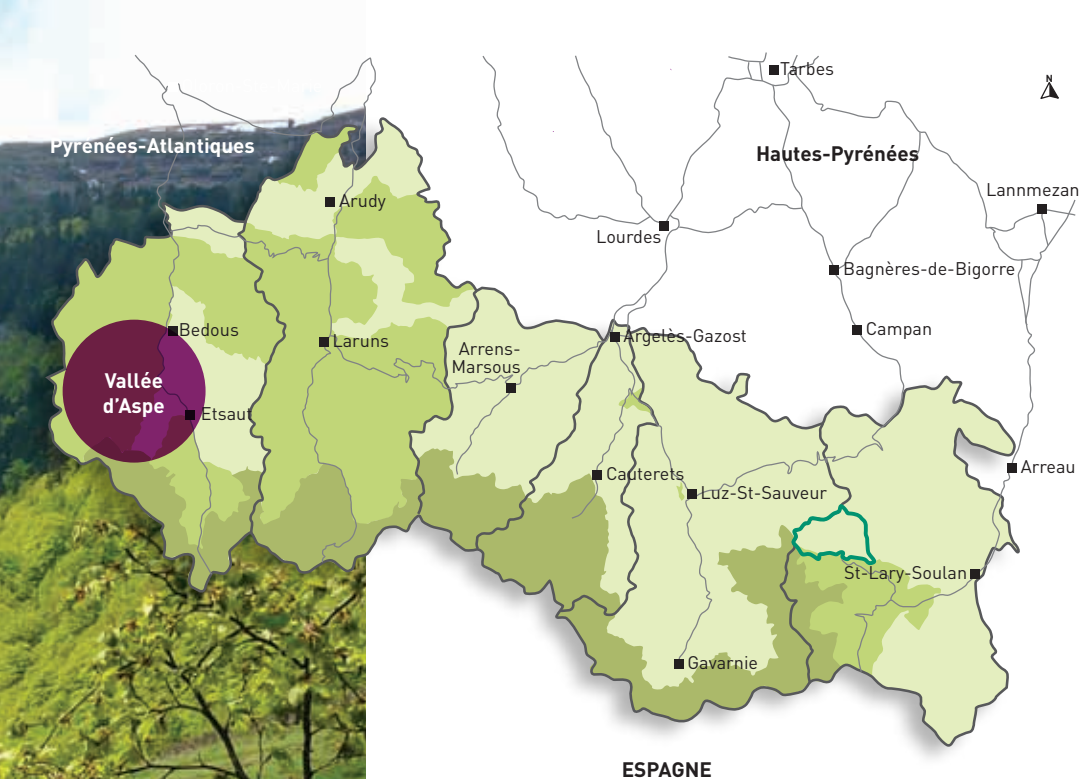
Choisir ces produits et services, c'est entrer dans un univers où les acteurs s'engagent dans :

- **la préservation de l'environnement et le développement d'une démarche écoresponsable** : économie d'énergie, gestion de la ressource en eau, tri des déchets, utilisation des mobilités douces, limitation de la pollution lumineuse, etc.
- **la sensibilisation à la préservation de l'environnement et à la découverte des patrimoines et de la qualité du cadre de vie** : intégration paysagère, architecture et aménagement en lien avec le contexte local.
- **la participation à la politique économique et sociale de valorisation des filières courtes, des produits locaux, privilégiant des partenaires locaux.**

Retrouvez dans ce guide, la sélection d'hébergements, de restaurants, de produits de la ruche, de fruits, de légumes et de plantes, de produits laitiers, de viande, de produits artisanaux, de randonnées accompagnées, de sites de visite et de séjours Esprit parc national.

› VALLÉE D'ASPE





© DMELET - Parc national des Pyrénées

La vallée d'Aspe est la vallée la plus occidentale du Parc national des Pyrénées. Elle commence à Escot et serpente le long du gave sur près de 30 km jusqu'au col du Somport, frontière avec l'Espagne.

La vallée d'Aspe, c'est la rencontre avec la culture au grè des découvertes de ses villages de caractère.

C'est une montagne vivante où l'agriculture et le pastoralisme demeurent importants. Le pastoralisme est bien vivant, comme vous pourrez le constater lors de vos randonnées. Les bergers amènent leurs troupeaux sur les estives, passant l'été à la cabane, où ils fabriquent le fromage.

La vallée d'Aspe, c'est aussi l'intensité de la vie sauvage. Des six vallées du Parc national des Pyrénées, elle est la moins fréquentée. Dans des vallons secrets, dans l'obscurité des forêts, une faune riche et discrète trouve refuge.

Voie romaine, chemin de Saint-Jacques, voie impériale, chemin de fer transfrontalier : de tout temps, la vallée d'Aspe fut une voie de passage.



ACCOUS



© L. LESIRE-PIZZUTO

CHAMBRES D'HÔTES L'ARRAYADE

Isabelle LESIRE - PIZZUTO
Rue Troussilh
64490 ACCOUS
Tél. : 05 59 34 53 65
www.chambresdhotels-larrayade.com

Isabelle vous accueille et vous conseille dans vos choix de découvertes du territoire. De chez elle, les balades autour du patrimoine naturel, de l'architecture et des paysages agropastoraux sont nombreuses.



ACCOUS



© J. DUBUQUIN - Parc national des Pyrénées

GÎTE D'ÉTAPE ET DE GROUPE ET CAMPING DE LHERS

Marie-Pierre CASSOU
Plateau de Lhers
64490 ACCOUS
Tél. : 05 59 34 75 39
www.gite-camping-lhers.com

Situé sur le GR 10, entre le cirque de Lescun et le col du Somport, le hameau de Lhers est un point de départ idéal pour des balades et randonnées, avec notamment, depuis le pic de Labigouet (2 175 m), un panorama à 360° sur les sommets béarnais.

BEDOUS



© Transhumance & Cie

HÔTEL TRANSHUMANCE & CIE

Fabrice DUBUC et Édith MOUTENGOU
8 avenue Robert Balangué
64490 BEDOUS
Tél. : 05 59 34 97 59
www.transhumance-pyrenees.fr

Avec ses murs de pierres taillées, ses boiseries en chêne et hauts plafonds, Fabrice et Edith ont su redonner son lustre d'antan à la gare de Bedous. L'ancien logement du chef de gare accueille désormais sept chambres donnant sur la montagne, agencées sur les thèmes du pastoralisme et du voyage en train.



BEDOUS



© O. BEHR - Gîte l'Écurie

GÎTE RURAL L'ÉCURIE

Olivier BEHR
4 rue de l'Abbé Lespy
64490 BEDOUS
Tél. : 06 11 90 76 29
www.lectureiabadous.jimdofree.com

Ce gîte de charme, pour deux personnes, est situé dans une ancienne écurie datant des années 1800. Restaurée à neuf l'esprit des lieux, a été conservé : pierres apparentes, râteliers, mangeoires sont restés. Situé dans le village de Bedous, vous profitez d'un emplacement de choix pour visiter la vallée d'Aspe. Olivier se fera un plaisir de vous donner ses meilleurs conseils pour la découvrir.



BORCE



© Gîtes de France - Pyrénées Atlantiques

GÎTE RURAL CANTOUNET - LA BORDE

Jean-Claude COUSTET
Quartier du Biella
64490 BORCE
Tél. : 05 59 34 87 66
www.lespiatet.com

Ce gîte rural bénéficie d'un environnement naturel de qualité (chemins, prairies,...). Idéalement placé en vallée d'Aspe, le village de Borce permet la découverte des sites naturels et culturels de la vallée. N'hésitez pas à demander conseils pour une découverte des productions et des savoir-faire locaux.



BORCE



© Gîtes de France - Pyrénées Atlantiques

GÎTE RURAL GUILHEMCURT

Jean-Claude COUSTET
Quartier du Biella
64490 BORCE
Tél. : 05 59 34 87 66
www.lespiatet.com

Ce gîte est situé dans un espace naturel composé d'une grande prairie, le cadre paysager est agréable. Borce est un village de montagne au patrimoine bâti remarquable. La découverte des productions locales est privilégiée.



BORCE**CHAMBRES D'HÔTES L'ESPIATET**

Céline COUSTET
Quartier du Biella
64490 BORCE
Tél. : 05 59 34 87 75 - 07 50 35 89 13
www.lespiatet.com

L'Espiatet signifie « l'endroit d'où l'on voit ». Ces chambres d'hôtes situées sur les hauteurs de Borce offrent un panorama sur la vallée. Avec une ferme familiale à proximité, vous pouvez découvrir des produits locaux. Sur les hauteurs de Borce, profitez des milieux naturels et des paysages caractéristiques de la vallée d'Aspe.

**BORCE****GÎTE RURAL CANTOUNET - L'OUSTAU**

Jean-Claude COUSTET
Quartier du Biella
64490 BORCE
Tél. : 05 59 34 87 66
www.lespiatet.com

Le village de Borce se situe en plein cœur de la vallée d'Aspe. Des sites comme le chemin de la Mâtüre, le fort du Portalet sont à proximité. La découverte du pastoralisme à travers les paysages, les cabanes, les productions fromagères sont au centre de votre séjour.

**BORCE****CHAMBRES D'HÔTES MAISON BERGOUN**

Marcela BERGSMA
Le bourg
64490 BORCE
Tél. : 06 42 69 47 45
www.bergoun.com

Cette maison ancienne, joliment restaurée se situe au cœur d'un village perché qui possède un patrimoine bâti remarquable. A proximité, dans la vallée, vous découvrez des sites naturels et culturels préservés.

BORCE**GÎTE D'ÉTAPE ET DE GROUPE LE COMMUNAL**

Sidonie RAYNAUD
64490 BORCE
Tél. : 05 59 34 86 40
www.lecommunal.fr

Gîte d'étape situé au centre de ce village de montagne aux allures médiévales, à la croisée du GR10 et du chemin de Saint-Jacques de Compostelle. Le gîte offre 18 couchages en deux dortoirs.

CETTE-EYGUN**CHAMBRES D'HÔTES MAISON POUQUETTE**

Nadège PAJOT
13 rue d'Arance
64490 CETTE-EYGUN
Tél. : 05 59 39 48 52
www.chambre-hotes-aspe-bearn-pouquette.com

Située sur le versant ensoleillé de la vallée d'Aspe si préservée, dans un petit village typique, la maison d'hôtes Pouquette propose cinq chambres spacieuses et lumineuses, rénovées dans l'esprit de cette ancienne maison de village. La montagne est omniprésente aux alentours. Vous n'avez plus qu'à laisser vagabonder vos pensées.

ETSAUT**GÎTE RURAL BELLÉCHAPÉE**

Sabrina CARREYRE
Le bourg
64490 E TSAUT
Tél. : 06 85 91 99 43
www.gite-bellechappee.com

A quelques mètres de la place du village et de la maison du Parc national des Pyrénées d'Etsaut, cette maison de village a été rénovée avec beaucoup d'allant et de goût en 2016. De grandes chambres, une pièce à vivre conviviale, une salle de jeu, un jardin, tout cela au sein d'un village de montagne départ de nombreuses randonnées en vallée d'Aspe.





Hébergements



Restauration

ETSAUT



© Maison d'en bas

CHAMBRES D'HÔTES MAISON D'EN BAS

Paul BROCKLEHURST
Chemin de Yèse
64490 E TSAUT
Tél. : 06 32 91 55 23
www.etsaut.com

Dans le village d'Etsaut, Paul vous accueille dans sa maison pour une nuit ou un séjour tourné vers la nature et le ressourcement. Amateur de randonnées, il vous fera partager ses connaissances du territoire. Vous découvrirez également les productions de son potager, qu'il met en valeur autour d'une cuisine partagée.

BEDOUS



© Transhumance & Cie

TRANSHUMANCE & CIE

Fabrice DUBUC et Édith MOUTENGOU
8 avenue Robert Balangué
64490 BEDOUS
Tél. : 05 59 34 97 59
www.transhumance-pyrenees.fr

Le restaurant, installé dans l'ancienne salle d'attente et le hall des voyageurs de la gare de Bedous, propose des plats savoureux cuisinés au feu de bois. Chez Fabrice et Edith, les productions locales sont à l'honneur : produits fermiers à la braise et la traditionnelle garbure sont servis tous les jours. Venez vous délecter, sans modération, de leurs recettes à base de fromage fondu de la vallée.

ETSAUT



© Le Randonneur - A. POUDENS

LE RANDONNEUR

Anna POUDENS
Place du village
64490 E TSAUT
Tél. : 05 59 34 16 13 - 07 61 93 95 17
Lerandonneur64@outlook.fr

Sur la place d'Etsaut, ce lieu de rendez-vous des hauts valléens vous propose une cuisine locale et familiale grâce à une carte simple et variée. Des formules à l'assiette avec des salaisons et fromages de pays complètent la carte. Lieu d'accueil particulièrement animé en saison sur la route du GR10, cette halte vous fera découvrir cette ambiance unique des villages de la haute vallée d'Aspe.



Fruits, légumes et plantes

BEDOUS



© A. BUTIFANT - Parc national des Pyrénées

FERME DE SOUBILLE

Emma SALANOUVE
Chemin d'Houndorbe, 64490 BEDOUS
Tél. : 06 78 96 44 29
emma@fermedesoubille.fr

Dans un cadre idyllique situé à 700 mètres au-dessus de Bedous, la ferme de Soubille est entourée d'une richesse naturelle de faune sauvage et d'une flore variée et colorée au fil des saisons. Sur 20 hectares de prairies et de bois, en parallèle de l'activité d'élevage, Emma et François travaillent la valorisation des ressources au travers de l'arboriculture fruitière. Sirops de mûre / framboise, de framboise, de menthe, de tilleul / menthe, et confitures de pomme / myrtille, prune, cassis / groseille... sont confectionnés à partir de fruits de la ferme et de baies sauvages.



© J. DEMOUJIN - Parc national des Pyrénées



Miel et produits de la ruche

© C. CUENIN - Parc national des Pyrénées

BEDOUS



LES RUCHERS D'HÉLÈNE

Hélène BERTHOME et Damien CHAUVET
64490 BEDOUS
Tél. : 06 73 54 70 41
lesruchers@outlook.fr

Hélène et Damien pratiquent une apiculture responsable pour vous proposer des miels de bruyère, tilleul et de fleurs de montagne. Venez les retrouver aux marchés de Bedous, Oloron Sainte-Marie et dans les épiceries et magasins de la vallée d'Aspe.

© F.LUC - Parc national des Pyrénées

> VALLÉE D'ASPE



BEDOUS



© A. BUTTIFANT - Parc national des Pyrénées

FERME DE SOUBILLE

Emma SALANQUE
Chemin d'Houndorbe, 64490 BEDOUS
Tél. : 06 78 96 44 29
emma@fermedesoubille.fr

Dans un cadre idyllique situé à 700 mètres au-dessus de Bedous, la ferme de Soubille est au cœur de paysages remarquables d'une grande richesse naturelle. Sur 20 hectares de prairies et de bois, Emma et François élèvent 80 brebis de races barégeoise, berrichonne et Bizet. 70 agneaux environ naissent chaque année sur l'exploitation. Ils cuisinent à partir de recettes familiales du civet de mouton aux trompettes, de la fressure de mouton, du ragoût de mouton aux haricots, de l'axoa de mouton.



ETSAUT



© E. SOULAR

GAEC BEXKA

Olivier MAIGRE
Bexka
64470 TARDETS
Tél. : 06 60 98 09 64
www.ferme-bexka.fr

Olivier transhume chaque année, pendant cinq mois, avec ses troupeaux de vaches et de brebis sur les estives de Lucharry et de Salistre à Etsaut. Il produit du veau en caissettes, des steaks hachés et vous propose des plats cuisinés tels que l'axoa de veau, la bolognaise ou le navarin de mouton.



ETSAUT



© V. COSNAY

VIRGINIE COSNAY

4 chemin Araban
64190 NAVARRENX
Tél. : 06 46 22 73 39
virginie.cosnay@orange.fr

Virginie élève un troupeau de brebis tarasconnaises. Elle transhume l'été sur les hauteurs d'Etsaut, en zone cœur du Parc national, permettant ainsi d'alterner l'alimentation de ses brebis entre le foin, l'herbe et les céréales bio. Les soins des brebis sont réalisés en homéopathie et en aromathérapie. Virginie propose, en vente directe, épaule, gigot, côtelettes et ragout.



© J. DEMOLIN - Parc national des Pyrénées



Fromages

BEDOUS



GAEC DE L'AOUDA

1134 chemin du Candau
64490 BEDOUS
Tél. : 06 71 51 15 88
gaecdelauoda@orange.fr

Installés sur une propriété de 15 hectares de prairies naturelles au-dessus de Bedous, Barbara et Maxime sont réunis dans le GAEC de l'Aouda. Vers la mi-juin, le troupeau et les bergers rejoignent l'estive de Banasse. Les brebis peuvent profiter des 400 hectares de pâturage et d'une flore très diversifiée qui parfume le fromage d'estive. Laissez-vous tenter aussi par le greuil, la confiture de lait et le caramel. Retrouvez leurs produits en vente directe chez eux à Bedous, au magasin Tot de casa à Oloron Sainte-Marie et tout l'été sur le marché de Bedous.



ETSAUT



GAEC BEXKA

Élise THÉBAULT
Bexka
64470 TARDETS
Tél. : 06 73 90 75 45
bergeredefrance@yahoo.fr

Quand le début de l'été approche, les brebis d'Elise ont hâte de quitter les prairies basques qu'elles ont pacagées en hiver et au printemps pour rejoindre les estives de la haute vallée d'Aspe. Elise, Olivier et leur fille Margot sont eux aussi pressés de prendre de la hauteur et de rejoindre la cabane de Salistre à Etsaut. Pendant 3 mois, chaque jour, les fromages sont fabriqués dans l'atelier de fabrication. Découvrez ce fromage en prenant contact avec Elise [vente du fromage d'estive d'octobre à mars].





La laine



© Filles de Toisons

FILS DE TOISONS

Gwendoline RIBEYRON
9 route du Barescou
64490 ESCOT
Tél. : 06 83 01 68 29
filsetoisons@gmail.com

Gwendoline et sa famille se sont installées dans une propriété agricole nichée dans un vallon pour y élever des moutons mérinos. Gwendoline confectionne elle-même, accessoires et vêtements en laine. Venez découvrir toutes les étapes de la transformation : de la tonte des moutons, au lavage de la laine à l'eau de source, nettoyage au savon fabriqué à la maison, filage, tissage ou tricotage à la main. Si vous rencontrez Gwendoline sur un des nombreux marchés ou fêtes de village, elle partagera avec vous sa passion pour son travail.



© Filles de Toisons





Randonnées accompagnées

© P. DUBOIS



À LA RENCONTRE DE LA VIE DE BERGER

Pascalie DUBOIS
Tél. : 06 87 31 89 97
aspepascale.wordpress.com

Partez à la découverte de la vie des bergers de la vallée d'Aspe sur la montagne de Banasse où séjourneront Barbara et Maxime et leur troupeau durant trois mois. Vous découvrirez la vie en estive.

🕒 Durée : journée 5 à 6 h de marche
👤 Niveau : intermédiaire

© M. CAUHAPE - Parc national des Pyrénées



LE CHEMIN DE LA MATURE PAR LE COL D'ARRAS

Françoise STUTTGE
Tél. : 06 83 88 58 41
www.rando64.e-monsite.com

Marchez sur le chemin de la Mâtüre datant de 1770. Taillé dans la falaise, il surplombe le célèbre fort du Portalet. Vous observez à la lunette des vautours qui nichent dans ces falaises et franchissez le col d'Arras à 1 300 m d'altitude.

🕒 Durée : journée 6 h de marche. Le chemin de la Mâtüre est aérien, attention aux personnes sujettes au vertige et aux jeunes enfants.
👤 Niveau : intermédiaire



Sites de visites

ACCOUS



© Ludopia

LUDOPIA

Lieu-dit Pointe de Bullasque
64490 ACCOUS
Tél. : 07 68 34 98 61
www.espaceludopia.fr

Situé dans la plaine d'Accous, cet espace de jeux à ciel ouvert satisfait tous les âges et notamment les familles. Sur la base de constructions en bois, une vingtaine de modules éveillent vos sens ainsi que vos connaissances sur la nature dont un espace d'interprétation sur le Milan noir réalisé en partenariat avec le Parc national. Les matériaux et objets recyclés trouvent de nouveaux usages. L'esthétique, le goût du détail, la préservation de l'environnement donnent également toute sa valeur à cet espace ludique et de découvertes sensorielles.



ETSAUT



© Office de tourisme de la vallée d'Aspe

FORT DU PORTALET

Office de tourisme du Haut-Béarn
Bureau de Bedous
Place François Sarraïlle, 64490 BEDOUS
Tél. : 05 59 34 57 57
www.tourisme-aspe.com/fort-du-portalet.html

Construit en 1842, sous ordre de Louis Philippe pour garder la frontière des Pyrénées, le fort du Portalet semble posé contre une falaise dominant le gave d'Aspe. Il est bâti à même le rocher dans un des verrous de la vallée, entre Etsaut et Urdos. Avec le chemin de la Mâtüre, il fait de ce défilé l'un des sites les plus pittoresques des Pyrénées. Ses caractéristiques architecturales relèvent de la performance. Classé monument historique en 2005, il est ouvert uniquement à la visite guidée, sur réservation auprès de l'office de tourisme du Haut Béarn. Les visites sont possibles d'avril à fin octobre.

▶ VALLÉE D'ASPE

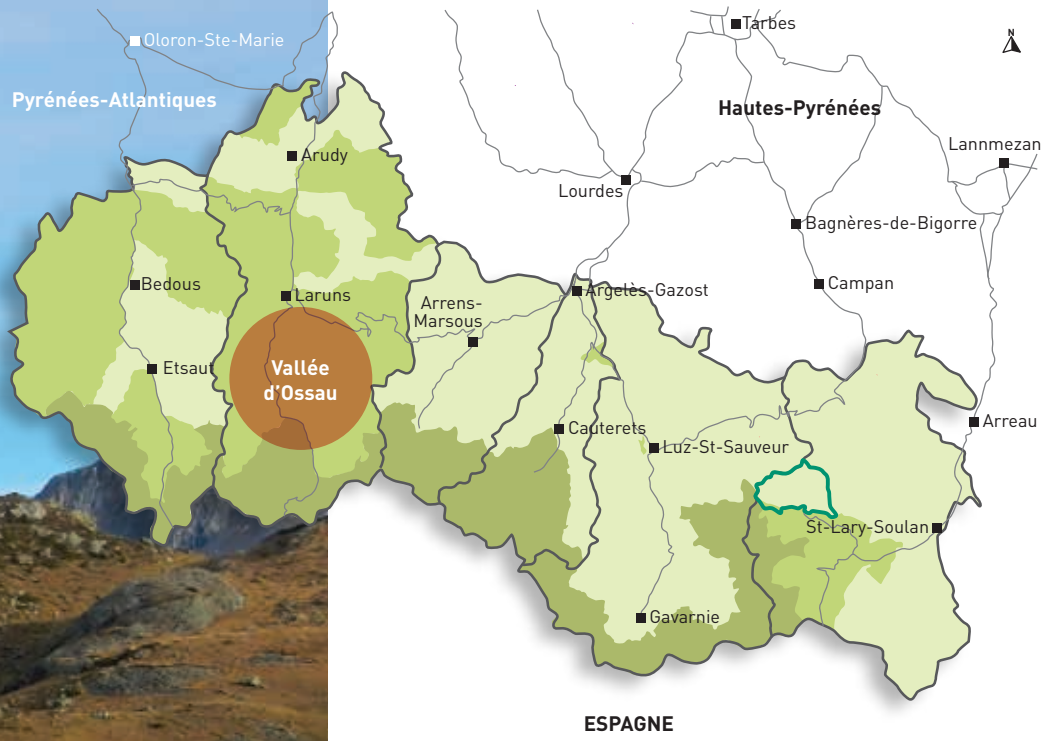
© Office de tourisme du Haut-Béarn



› VALLÉE D'OSSAU



© S. ROLLET - Parc national des Pyrénées



La vallée d'Ossau est la vallée béarnaise la plus orientale des Pyrénées-Atlantiques. Débutant à une vingtaine de kilomètres de Pau, elle s'étale sur cinquante kilomètres jusqu'à la frontière espagnole au col du Pourtalet. L'émblématique pic du Midi d'Ossau s'impose dans le paysage.

Depuis l'origine des temps, la montagne ossaloise est habitée et accueille des troupeaux. Chaque estive est occupée par des milliers de bêtes qui transhumant depuis le bas de la vallée, à chaque début d'été et demeurent en montagne jusqu'à l'automne. Dans chaque cabane, les bergers fabriquent le fromage.

Dans les villages, de vieilles maisons au linteau de marbre révèlent la richesse culturelle de la vallée. Des dolmens, tumulus, cercles de pierre et monolithes sont visibles en vallée d'Ossau, preuves d'une présence très ancienne de l'homme dans la vallée.

La vallée d'Ossau accueille une importante colonie de vautours fauves. La Réserve naturelle nationale d'Ossau a été créée en 1974 pour assurer la protection de ces rapaces. Elle est gérée par le Parc national des Pyrénées.



ARUDY



© Chambres d'hôtes Gaïnaa

CHAMBRES D'HÔTES GAÏNAA

Monique GAIN
1 rue Hondaa
64 260 ARUDY
Tél. : 06 63 93 04 55
www.gainaa.com

Monique vous accueille dans cette maison de charme, pour prendre le temps de vivre. Vous séjournez dans l'une des trois chambres et profitez du salon petit-déjeuner, du salon détente et d'une grande terrasse. Le temps de votre séjour, vous goûterez aux plaisirs de la vie de village dans une maison de maître au centre historique d'Arudy. Lové dans un coude du gave d'Ossau, Arudy est un charmant village authentique marqué par l'histoire commune des hommes et de la nature.

ARUDY



© Refuge Out of the City

REFUGE OUT OF THE CITY

Célia ITURRALDE
Cibert
64260 ARUDY
Tél. : 06 81 63 51 57
www.refugeoutofthecity.fr

Situé au cœur de la vallée d'Ossau, l'emplacement unique de ce gîte atypique, loin de l'environnement urbain, vous invite à la détente. Ici, tout est fait pour que vous puissiez savourer l'instant, un véritable retour à la nature. Les traditions locales des Pyrénées tel que le pastoralisme sont ancrées dans ce lieu de vie champêtre et bucolique. Le gîte se situe dans une bâtisse rénovée avec charme où vous venez vous ressourcer en famille ou entre amis.

BESCAT



© M. AYRAULT

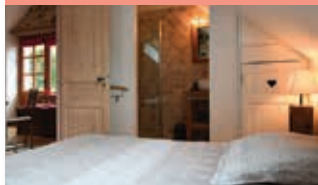
CHAMBRES D'HÔTES LE BALCON DE L'OSSAU

Kathrin BENCERT et Michel AYRAULT
17 rue du bourg
64260 BESCAT
Tél. : 05 59 21 05 46 - 06 09 71 78 06
www.chambres-hotes-ossau.fr

Michel et Kathrin vous accueillent dans une maison typique de l'architecture béarnaise, nichée dans un petit écrin de verdure. Face aux Pyrénées et avec en toile de fond le pic du Midi d'Ossau, vous bénéficiez de tout le charme et la quiétude du jardin. Vos hôtes vous font partager leurs randonnées insolites dans la vallée et une table savoureuse aux goûts des produits du terroir.



BESCAT



© M. AYRAULT

GITE RURAL LE BALCON DE L'OSSAU

Kathrin BENCERT et Michel AYRAULT
17 rue du bourg
64260 BESCAT
Tél. : 05 59 21 05 46 - 06 09 71 78 06
www.chambres-hotes-ossau.fr

Situé au cœur du village de Bescat, ce gîte de charme abritait autrefois l'ancienne grange du presbytère. Il a été rénové avec charme et dans le respect du bâti traditionnel. Vous ne vous lasserez pas du calme du jardin arboré et de la vue imprenable sur le pic du midi d'Ossau. Kathrin et Michel prendront plaisir à vous donner des conseils pour découvrir la vallée d'Ossau et ses alentours.



LARUNS



© D. PEYRUSQUE - Parc national des Pyrénées

REFUGE D'AYOUS

Pierre-Jean PRADALIER, Françoise LEFLOCH,
Laetitia LAYRIS VERGES
Tél. refuge en saison : 05 59 05 37 00
www.refuge-ayous.com

Du haut de son promontoire à 1 980 m d'altitude dans le cœur du Parc national des Pyrénées, le refuge d'Ayous offre une vue imprenable sur le pic du midi d'Ossau. D'accès relativement facile, il est une destination pour les familles mais aussi pour les plus sportifs de par sa situation sur le GR 10. Les gardiens du refuge vous réservent un accueil chaleureux, confortable et gustatif. Le refuge est ouvert et gardé de la mi-mai à la mi-octobre. Hors période gardée, un dortoir est à la disposition des randonneurs les plus courageux. Accès : 2h15 de montée environ (600 m de dénivelé) depuis le parking du lac de Bious-Artigues.



© M. CADU - Parc national des Pyrénées



© C. CUGNI - Parc national des Pyrénées

> Vallée d'Ossau



Restauration

SEVIGNACQ-MEYRACQ

@ Ateliersmista.com / Jean-Pierre PAROIX



LES BAINS DE SECOURS

Jean-Pierre PAROIX
Chemin des Bains
64260 SEVIGNACQ-MEYRACQ
Tél. : 05 59 05 62 11
www.hotel-les-bains-secours.com

Dans une ancienne ferme familiale, au cœur d'un vallon champêtre, à l'entrée de la vallée d'Ossau, une cuisine authentique, goûteuse et raffinée, est mise à l'honneur par Jean-Pierre. Des produits frais, achetés le plus souvent à des producteurs locaux, sont valorisés grâce à des recettes locales et familiales revisitées.





ARUDY



LES CUEILLETES DE CLAIRE

Claire PERROT
Route du Bager
64260 ARUDY
Tél. : 06 43 29 07 38
Cperrot6421@gmail.com

Claire cultive des plantes aromatiques et médicinales. A ces plantes cultivées, s'ajoutent les cueillettes de jeunes pousses de plantes sauvages qu'elle effectue du printemps à la fin de l'été. Elle réalise des tisanes de plantes en mélange. Vous pourrez retrouver tous ces produits dans les magasins de terroir et sur les marchés. Claire propose aussi des visites et ateliers « plantes comestibles » et « plantes à tisanes ».

© D. PEYRUSQUE - Parc national des Pyrénées



© D. PEYRUSQUE - Parc national des Pyrénées



Miel et produits de la ruche

© N. COURANT - Parc national des Pyrénées

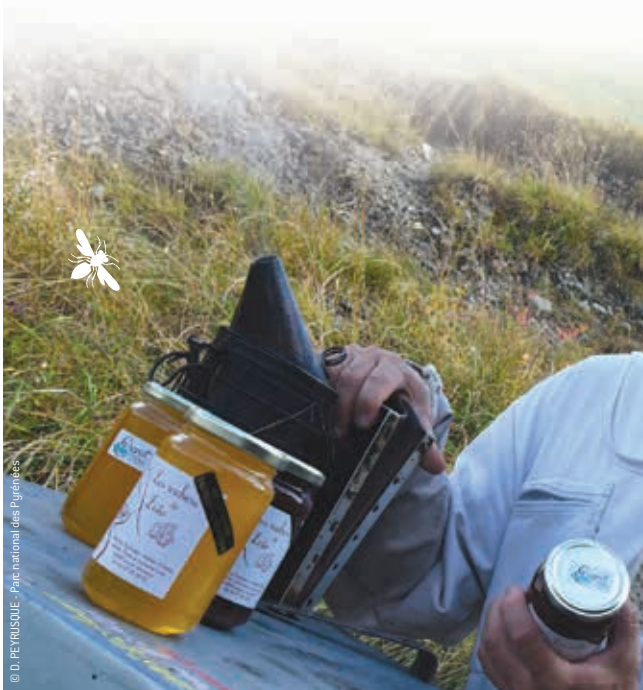
LOUVIE-SOUBIRON



LE RUCHER DE LISTO

Jérôme THIOU
Hameau de Listo
64440 LOUVIE-SOUBIRON
Tél. : 06 07 65 30 45
jthiou@yahoo.fr

Amoureux de la vallée d'Ossau, Jérôme a installé ses ruches au hameau de Listo, à Louvie-Soubiron, en haute montagne. Il y produit du miel de bruyère et toutes fleurs de montagne. Curieux de nature, il réalise lui-même les peintures protégeant ses ruches à partir de produits naturels. Où trouver ses miels ? Sur le marché de Laruns (le samedi matin et le jeudi soir pendant les vacances), ainsi qu'à Bielle aux magasins Les Boutiques d'Ossau.



© D. PÉTRUSQUE - Parc national des Pyrénées



© D. PÉTRUSQUE - Parc national des Pyrénées

> Vallée d'Ossau



SEVIGNACQ-MEYRACQ



© Ferme La Borde Munné

FERME LA BORDE MUNNÉ

Agnès ROCHER et Michel LABORDE
Chemin de Pujaleat
64260 SEVIGNACQ-MEYRACQ
Tél. : 06 56 71 34 55 - 06 63 58 71 86
www.labordemunne.eu

Agnès et Michel sont éleveurs de vaches allaitantes et de brebis basco-béarnaises et lacauanes. Pendant huit mois, les troupeaux pacagent les prairies naturelles de l'exploitation. Agnès et Roger vous proposent de la tomme de brebis, des crottins frais et du fromage blanc en faisselle. Les tommes sont fabriquées au chaudron en cuivre, dans le respect de la méthode traditionnelle. Retrouvez leurs produits en vente directe à la ferme ou sur les marchés de Sévignacq-Meyracq et de Louvie-Juzon.

SEVIGNACQ-MEYRACQ



© U. PÉTRUSQUE - Parc national des Pyrénées

LA FERME DU VALLON

Laurent et Hanna PAROIX
Les Bains de Secours
64260 SEVIGNACQ-MEYRACQ
Tél. : 05 59 05 89 10
fermeduvallon@gmail.com

Laurent et Hanna proposent une large gamme de produits laitiers : fromages, yaourts, greuil... Situés dans un écrin de verdure, ils exploitent une quarantaine d'hectares de prairies naturelles à la flore diversifiée. C'est dans les haies et les plantations de la ferme qu'ils récoltent les fruits parfumant leurs yaourts : framboises, figues... Leurs brebis basco-béarnaises et leurs vaches tarines y pâturent au printemps avant de rejoindre les estives. Retrouvez leurs produits directement à la ferme et sur les marchés locaux.



SEVIGNACQ-MEYRACQ



© GAEC Cazenave Loustau

GAEC CAZENAVE LOUSTAU

Floran et Sébastien CAZENAVE
1619 chemin Laguangué
64260 SEVIGNACQ-MEYRACQ
Tél. : 05 59 05 64 24
ferme.gaeccazenave@orange.fr

Sébastien et Florian ont repris l'exploitation familiale d'élevage de vaches laitières. Leur troupeau de vaches Prim'holstein et Jersiaise pâture leurs parcelles à Sévignacq-Meyracq. Le lait est transformé en tomme de vache, fromage blanc, fromage râpé. Il est également vendu frais en bouteille. Tous leurs produits sont conçus en agriculture biologique.



SEVIGNACQ-MEYRACQ



© GAEC Cazenave Loustau

GAEC CAZENAVE LOUSTAU

Floran et Sébastien CAZENAVE
1619 chemin Laguangué
64260 SEVIGNACQ-MEYRACQ
Tél. : 05 59 05 64 24
ferme.gaeccazenave@orange.fr

Sébastien et Florian ont repris l'exploitation familiale d'élevage de vaches. Leur troupeau de vaches Prim'holstein et Jersiaise pâture leurs parcelles à Sévignacq-Meyracq. La viande des vaches jersiaises est recherchée pour sa chair persillée et savoureuse. La viande de veau est proposée sous forme de caissette. Tous leurs produits sont conçus en agriculture biologique.





© D. FERUSQUE - Parc national des Pyrénées

© D. FERUSQUE - Parc national des Pyrénées



Randonnées accompagnées



© C. VERDIER - Parc national des Pyrénées

BREBIS, MARMOTTES ET COMPAGNIE

Bureau montagne de la vallée d'Ossau
Tél. : 06 51 22 41 89
www.pyrenees-ossau-loisirs.com

Cette petite balade, idéale pour les familles, dans le Parc national des Pyrénées, au cœur du cirque d'Anéou, en présence de nombreux troupeaux de brebis, de vaches et de chevaux, vous donnera l'occasion, lors du pique-nique, d'observer les colonies de marmottes.

Avec un peu de chance, vous pourrez également apercevoir, isards et vautours fauves qui fréquentent les lieux.

⌚ Durée : journée 5 h dont 2 h 30 de marche
👤 Niveau : facile



© C. VERDIER - Parc national des Pyrénées

BALADE POUR UN FROMAGE

Bureau montagne de la vallée d'Ossau
Tél. : 06 51 22 41 89
www.pyrenees-ossau-loisirs.com

Montez à la cabane où Laurent, le berger, fabrique devant vous son fromage des Pyrénées, pur brebis. Dégustez-le ainsi qu'une autre spécialité moins connue : le greuil.

⌚ Durée : journée 5 h dont 2 h 30 de marche
👤 Niveau : facile



© Bureau montagne de la vallée d'Ossau

« MARMOTTES ET CIE »

Bureau montagne de la vallée d'Ossau
Tél. : 06 51 22 41 89
www.pyrenees-ossau-loisirs.com

Profitons du retour du printemps pour observer la faune des Pyrénées dans le cœur du Parc national. Une journée au pied du pic du Midi d'Ossau pour observer et découvrir la vie des animaux de nos montagnes (isards, marmottes, vautours) mais aussi la vie pastorale, l'occupation humaine depuis la préhistoire, la flore des Pyrénées avec en toile de fond la sensibilisation à la fragilité des milieux naturels. Une journée dédiée à l'émerveillement et à la rencontre.

⌚ Durée : 5 h dont 2 h de marche
👤 Niveau : facile



© L. NEDELEC - Parc national des Pyrénées

DU VENT DANS LES PLUMES, À LA DÉCOUVERTE DES RAPACES

Frédéric DELORD
Tél. : 06 23 46 59 19
www.fredelord.com

Apprenez à différencier les rapaces diurnes des Pyrénées, connaître leur mode de vie, leur habitat, au cours d'une balade dans le cirque d'Anéou. Frédéric vous fait découvrir les espèces emblématiques de nos montagnes.

⌚ Durée : journée 4 à 5 h dont 3 h de marche
👤 Niveau : facile à intermédiaire



© M. HERVIEU - Parc national des Pyrénées

RAQUETTES ET CONSTRUCTION D'IGLOO AU CIRQUE D'ANÉOU

Frédéric DELORD
Tél. : 06 23 46 59 19
www.fredelord.com

Une belle randonnée en raquettes pour découvrir les richesses de la montagne en hiver. Observez des traces de la faune sauvage et découvrez la vie de ces espèces. Ne manquez pas de vous initier à la construction d'un igloo.

⌚ Durée : journée
👤 Niveau : facile à intermédiaire





© Bureau montagne de la vallée d'Ossau

« RAQUETTES DANS LE PARC NATIONAL DES PYRÉNÉES »

Bureau montagne de la vallée d'Ossau
Tél. : 06 51 22 41 89
www.pyrenees-ossau-loisirs.com

Comme des trappeurs, partez à la découverte de la montagne. Une occasion de réfléchir à la rudesse hivernale et aux adaptations de la faune et de la flore, sans oublier la bonne humeur et le jeu.

Une journée pour découvrir la montagne enneigée.



- 🕒 **Durée** : 4 h dont 1 h 30 de marche
- 👉 **Niveau** : facile



© L. COEUVIN - Parc national des Pyrénées

AU PAYS DES ISARDS

Bureau montagne de la vallée d'Ossau
Tél. : 06 51 22 41 89
www.pyrenees-ossau-loisirs.com

À deux pas de la frontière espagnole, découvrez le cirque d'Anéou, un des sites les plus emblématiques de la vallée d'Ossau pour pratiquer la raquette à neige. Belle occasion de voir des isards, d'évoquer les marmottes endormies et de guetter les rapaces dans le ciel.

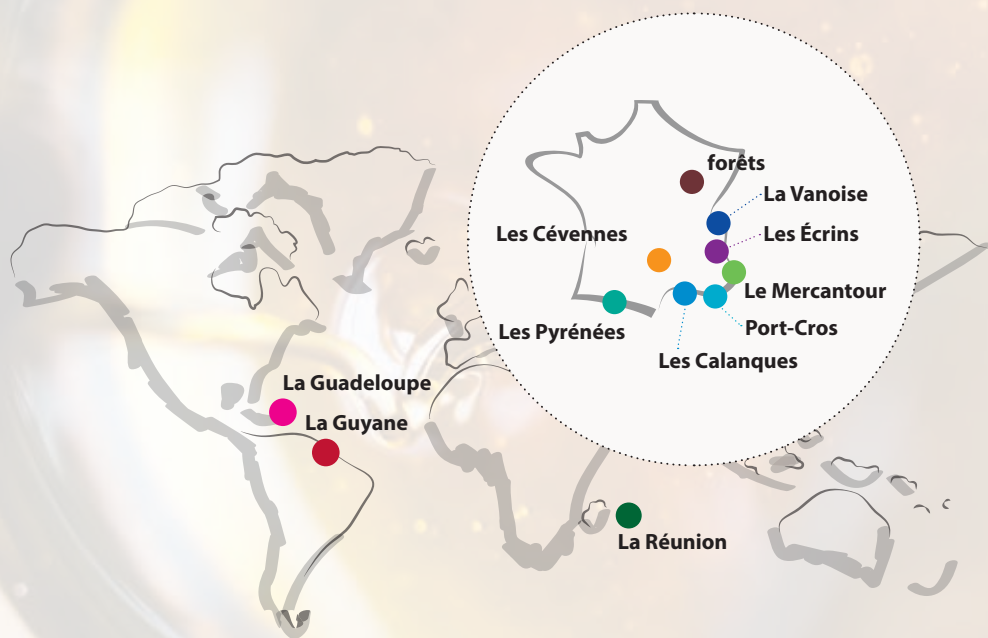
- 🕒 **Durée** : journée
- 👉 **Niveau** : facile à intermédiaire



© Bureau montagne - vallée d'Ossau

Esprit PARC NATIONAL

Une offre de produits, d'activités et d'hébergements authentiques et naturels, créés et imaginés dans les onze parcs nationaux de France.



Retrouvez
tous nos produits sur

www.espritparcnational.com

  @espritparcnational