

LUZez-moi !

*Le bulletin d'information de l'Office de Tourisme
de Luz-Saint-Sauveur*



Nouveautés au Pays Toy

Ete 2015

3 Destination Luz

6 Culture / Sport

10 Portrait **9** Nouveautés

Chers Valléens, Chers Touristes,

Vous avez dans les mains le premier numéro d'un périodique, LUZez-moi, support informatif du tissu touristique du Pays Toy. Il donne la parole aux acteurs et forces vives de la Vallée et ceux qui foulent son sol pour la découvrir ou qui y reviennent, conquis et séduits, seuls ou en famille. Son rythme sera fonction des nouveautés à partager ensemble, pour valoriser l'offre proposée par les Valléens et destinée à enrichir, égayer, animer le séjour de nos hôtes.

Au rang des nouveautés de l'été, nous notons l'embellissement de la place du 8 mai 1945 à Luz, l'élargissement de l'offre de restauration avec l'ouverture par un jeune chef local d'un établissement à la carte novatrice, d'un bar, promesse de soirées animées et prolongées été comme hiver, d'une laverie qui offre aux touristes un service supplémentaire, des excursions principalement destinées aux curistes. Le restaurant du Béderet a aussi permis aux randonneurs, vttistes, dévoreurs de grands espaces montagneux de profiter d'une pause sous un soleil qui nous a baigné délicatement mais généreusement de ses rayons cet été. D'autres nouveautés ont accompagné celles citées précédemment, et vous en trouverez le détail au sein de **LUZez-moi !**

La feuille de route des élus allant dans le même sens, c'est tout naturellement

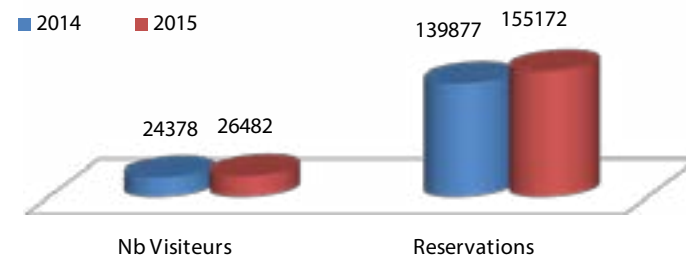
que ces mêmes élus, les équipes de l'OT, de la ville, les associations, ont d'un élan commun, mis en place un programme d'animations ponctuelles et un programme d'animations récurrentes, autre nouveauté de cette saison estivale. C'est ainsi que ce sont mêlées découvertes des contes, traditions et du patrimoine local, performances sportives, culturelles, artistiques et musicales, permettant à chacun de vivre pleinement son séjour, de façon ludique et participative, ou passive et distrayante. Cette mise en lumière de l'ensemble de notre offre au service de nos touristes inscrit désormais le Pays Toy comme une destination touristique complète et attractive.

Chers séjournants de notre vallée vous ne vous y êtes pas trompés puisque vous avez été plus de 3000 en plus à franchir la porte de l'Office en juillet et août et recevoir les conseils avisés et bénéfiques des équipes d'accueil. Nos hébergements ont su vous combler par la richesse de leur offre et le souci de vous satisfaire et vous cocooner.

Merci à tous les Valléens de votre investissement quotidien et à vous chers séjournants, de votre passage en notre vallée.

Sébastien Marck
Directeur de l'OT

Fréquentation Touristique et Réservations au mois de Juillet



DESTINATION LUZ

Les nouveautés de l'été 2015

Programme hebdomadaire des animations

Depuis cette année, l'Office du tourisme propose des animations récurrentes pour la saison estivale. De juin à septembre, chaque semaine, en plus des événements et ateliers ponctuels proposés tout au long de l'été, de nouvelles visites et activités sont possibles à Luz et ses environs.

Rdv est donné à 20h30 sur le parking d'Esterre tous les mardis pour une excursion atypique jusqu'au château Sainte-Marie où les lieux se contentent et se chantent en quatre langues : français, occitan, espagnol et anglais. Vous pourrez profiter d'un panorama unique sur les villages du Pays Toy et les plus beaux monuments, mis en lumière. *151 participants cet été.*

Un pot d'accueil est organisé tous les lundis soirs à 18h, place du 8 mai, devant l'office. Il a réuni 60 à 80 nouveaux arrivants chaque semaine.

Contes et lumières : une balade hors du temps à la découverte des plus belles légendes de Luz-Saint-Sauveur.



Chaque mercredi, c'est un nouvel émerveillement grâce aux **mercredis artistiques** (mis en place en partenariat avec la Maison de la Vallée) qui offrent au public des spectacles détonants: mime, cirque, musique...

Tous les jeudis, l'Office organise une **visite guidée** gratuite d'1h30 pour découvrir les lieux incontournables et chargés d'histoire de Luz-Saint-Sauveur. *163 participants cet été.*

Pour la première année, un **marché des producteurs du Pays Toy** a lieu dans les rues du vieux Luz les vendredis à partir de 17h. Les artisans et producteurs de la vallée ont à cœur de développer et promouvoir une agriculture saine et responsable avec des savoir-faire ancestraux mais aussi novateurs. On compte notamment



Pass multi-activités

Cette saison, une nouvelle carte vous a permis de profiter de la destination Luz de manière sportive et ludique. Le pass multi-activités, c'est un gain de **20%** sur les achats à l'unité, vendu à l'Office au prix de **39€/enfant** et **49€/adulte** vous permettant de bénéficier d'une entrée pour chacune de ces 7 activités: accrobranche, mini-golf, tennis, piscine, cinéma, bowling, balnéo à Luzéa. Ce produit a été pensé pour faire découvrir de nouvelles sensations et proposer à nos hôtes un Pass facilitant l'accès aux équipements et structures Toy sans stress, en se laissant guider à prix réduits à la découverte de ces loisirs.



**7 activités
à
- 20 %**

l'AOP Barèges Gavarnie perpétuant un élevage ovin ancestral et une qualité de viande reconnue. Retrouvez également chaque semaine:

La Ferme des Cascades, le Rucher des fées, Au tour malin, Katie Adams, la Miellerie du Pays Toy, L'Échoppe, la Carde, les Enseignes personnalisées, la Boulangerie du Pays Toy à Saligos, le Gâteau à la broche de Sia, l'Atelier céramique, le Rucher du Tourmalet, les moutonniers du Pays Toy, les éditions De plaines en vallées.

Excursions de juillet à septembre, des navettes permettent aux curistes de se rendre à Saint-Jean-de-Luz au pays basque, et à Bossost près de la frontière espagnole, le temps d'une journée. Prix de l'aller-retour : 20 à 22€/pers. Inscriptions avant le vendredi auprès de l'Office, des thermes de Luz et Barèges.

Une Attachée Presse à l'Office de Tourisme

Depuis le 1er juillet 2015, Marion Lavit assure la fonction d'Attachée Presse au sein de l'Office de tourisme de Luz-Saint-Sauveur. Diplômée en 2013 d'un master Information-Communication à l'université de Toulouse, elle intègre le Grand Tarbes pendant presque 2 ans en tant que Chargée de Communication. Ayant également exercé au sein de la structure HPTE durant l'été 2012, elle souhaite désormais mettre son expérience et son dynamisme au service d'une institution touristique locale qui selon elle, est une source d'inspiration extraordinaire et intarissable pour les communicants. Aujourd'hui, elle rejoint donc Alain, Céline, Christel, Irène, Julien, Matthieu, Marie-France, Nadège, Sylvie et Sébastien pour accompagner la promotion de la destination Luz-Saint-Sauveur / Luz Ardiden.

Contact : marion.lavit@luz.org.

L'aménagement des points d'information touristique

Une large esplanade piétonne a été aménagée autour de l'Office, requalifiant totalement cet espace. A l'intérieur, le hall d'accueil a lui aussi été revisité avec du mobilier ancien offert par l'Hospitalet et une exposition d'Art Populaire Toy prêtée à la ville par D. Marchand.

Près de l'accueil, une vitrine également offerte par l'Hospitalet a été installée en vue de valoriser les savoir-faire du Pays Toy et le travail des producteurs: Ferme des cascades, AOP Barèges-Gavarnie, Rucher des fées, Au tour malin, Katie Adams, Miellerie du Pays Toy, L'échoppe, La Carde, Enseignes personnalisées, Boulangerie du Pays Toy à Saligos, Gâteau à la broche de Sia, Atelier céramique, Rucher du Tourmalet, Les moutonniers du Pays Toy, De plaines en vallées éditions. Le bureau des guides a lui aussi été réaménagé pour offrir aux visiteurs, un accueil des plus chaleureux dans un esprit montagnard.



CULTURE JAZZ



Retour sur le 25ème festival d'Altitude en Pays Toy : Jazz à Luz

Du 10 au 13 juillet, le Pays Toy et la ville de Luz ont accueilli le 25ème festival d'altitude en Pays Toy, Jazz à Luz, réveillant ainsi les Luzéens au son suave des cuivres et des notes de Jazz. Avec cette 25ème édition, l'association Jazz Pyr' en partenariat avec la CCPT (Communauté de Communes du Pays Toy) a, une fois de plus, affirmé sa volonté de porter des projets culturels innovants en montagne en intégrant l'itinérance et des balades

artistiques à travers le Pays Toy. Le Directeur de la Régie des sports de Luz Ardiden, Sébastien Marck, toujours favorable à fédérer les forces vives et porter les initiatives, a proposé à l'association d'accompagner leur volonté constante d'innovation en « prenant de la hauteur » à l'Ardiden. Jazz Pyr' a validé avec enthousiasme la démarche pour proposer un concert à 2135m d'altitude, au soleil, au-dessus d'une magnifique mer de nuages.



La programmation éclectique et originale en Jazz contemporain, musique improvisées, musique actuelle et future, a suscité l'intérêt d'un public nombreux. Beaucoup de surprises et de découvertes ont

ponctué cette manifestation pour le plus grand plaisir des spectateurs: rencontres avec le cirque et la poésie, tables rondes, expositions photographiques, concerts...

Pour ceux qui ne sont pas encore venus à la rencontre des musiciens, acteurs, plasticiens, photographes, danseurs, mais aussi journalistes ou écrivains qui se produisent lors de ce festival insolite, il ne vous reste plus qu'à patienter jusqu'à l'été prochain !



PierreMeyerPhotos

1ère édition du tournoi de foot le plus haut d'Europe



La 1ère édition du tournoi de foot organisée par l'Office du Tourisme est venue inaugurer la saison estivale, permettant aux plus joueurs de partager un moment unique avec des sportifs d'exception.

Sébastien Piocelle et Nicolas Dieuze, anciens footballeurs professionnels de haut niveau, ont proposé des matchs sur petits terrains et des mini-jeux ludiques pour les adultes et les enfants.

Ils ont également remis la coupe des vainqueurs ce dimanche 12 juillet 2015 au plateau du Coueyla, en présence de M. Laurent Grandsimon, Président de la CCPT et Maire de Luz-Saint-Sauveur, des Adjointes Annie Sagnes et Marie Rose Haurine et du Directeur de l'Office et de la Régie, Sébastien Marck, à l'origine du projet.

Nous saluons la performance de l'équipe des Dynamo Toys composée d'Aurélien Dellac, Jérémie Soulère, Baptiste Labit, Julien Lassalle et Adrien Lauberton, qui a remporté ce tournoi placé sous le signe du soleil et de la convivialité, lequel sera reconduit l'année prochaine à l'occasion du championnat d'Europe de Football.

Ce Tournoi se voulait fédérateur ayant comme terrains de football, les espaces de jeu du camping Pyrénévasion de Sazos, de l'International et de l'Airotel d'Esquièze où se sont déroulés les matchs de qualification. Nous remercions les 23 partenaires qui ont soutenu cet événement, en particulier les socio-professionnels de la vallée.

Le Magazine 20 Minutes a consacré un bel article à l'événement dans son numéro du 5 juillet.

Luz vous invite en terrasses

Pour se plonger dans l'ambiance estivale et profiter de cet été ensoleillé, deux nouvelles terrasses ont fleuri au cœur du village. Vous pourrez désormais vous rafraîchir et vous restaurer en extérieur à la pizzeria Pizz'Ariane située place du marché (Tél: 06 68 27 65 65), et au restaurant Les Templiers, devant l'église (Tél : 05 62 91 68 72).

Bars / Restauration

Le Bederet

Restaurant d'altitude situé à 1700m dans le secteur de la station de ski Luz Ardiden, Le Bederet accueille les particuliers et les groupes, été comme hiver, pour profiter de la terrasse panoramique avec vue sur la vallée. L'accès à ce snack est possible en voiture et en VTT. Tél : 09 87 88 50 88.

L'Argia Venta

Situé 4 rue de Barèges, à deux pas de la place du 8 mai à Luz, l'Argia Venta propose ses spécialités culinaires

espagnoles et basques.

Vous pouvez déguster des tapas et paellas maison tout au long de l'année. Tél : 06.12.93.70.25.

Le Ti'pic bar

Le Ti'pic a ouvert ses portes le 17 juillet, place du 8 mai à Luz. Ce bar propose des soirées festives. Au programme : cocktails, tapas & concerts !

Voyages en Pays Toy

Carole Marceron, Conseillère privée en voyages dans le secteur des Pyrénées et du Pays Basque pour la société Désirs2Rêves, vient désormais à votre rencontre sur rendez-vous, à la Presse d'Esquièze-Sère, à votre bureau ou à votre domicile. Elle vous propose notamment des séjours sur-mesure en Pays Toy. Tél : 06 41 43 73 98.

Laverie automatique

Une laverie automatique vient d'ouvrir place du 8 mai, à côté de l'Office de Tourisme. Capacité des machines : de 7 à 16 kg. Ouverte tous les jours de 7h30 à 21h30. Tél : 05 62 92 82 25.

► Bruno Duvigneau ouvre son restaurant « L'Atelier »

C'est entre deux services, que Bruno Duvigneau nous a reçu dans son établissement familial tout fraîchement inauguré le 15 juillet à l'occasion du Tour de France. En effet ce Toy qui revendique ses origines, a décidé de faire revivre le métier de tailleur qu'exerçait son père à travers sa passion pour la gastronomie. Il a accepté de nous parler plus en détail de son parcours et de son nouveau restaurant situé 12 avenue de Saint-Sauveur. (suite p.10)

PORTRAIT DU MOIS

Bruno Duvigneau - Restaurant «L'Atelier»



Quel est votre parcours professionnel ?

« J'ai débuté en suivant une formation en commerce et en vente jusqu'à mon bac professionnel. J'ai ensuite enseigné en tant que moniteur de ski dans les Alpes et les Pyrénées de 19 à 25 ans. J'ai également exercé en tant que technicien dans les remontées mécaniques pendant 6 ans jusqu'à voyager en Algérie pour le travail.

Puis, en mal de mon pays, j'ai voulu revenir à Luz en ayant en tête d'ouvrir mon propre restaurant. C'est pourquoi j'ai décidé de me former à l'IRTH pour apprendre le métier. J'ai obtenu mon CAP et ai démarché des établissements culinaires pour faire mon expérience.

J'ai eu l'opportunité de travailler au restaurant « La Laquette » à Barèges, au restaurant du Pic du Midi et j'ai eu la chance de cuisiner 3 ans et demi auprès du chef étoilé Philippe Arrambide à Saint-Jean Pied-de-Port».

Comment vous est venu le goût de la cuisine ?

«A la maison, on recevait toujours du monde. J'ai été habitué à bien manger. Ma mère a toujours préparé des bons plats avec des produits locaux. Je pense que c'est de là que vient mon goût pour la bonne cuisine ».

Pouvez-vous nous en dire plus sur le concept du restaurant ?

« Mon père était tailleur. Nous avons voulu recréer l'ambiance de son atelier de couture tout en conservant le côté montagnard qui nous rappelle nos chères Pyrénées. La décoration est déclinée sur ce thème, du nom de l'établissement aux accessoires de table ».

Comment définiriez-vous votre cuisine ? Quels sont les plats que vous souhaitez faire découvrir ?

« Je qualifierais ma cuisine de traditionnelle, maison, et surtout faite à partir de produits frais. Je commande le pain à la boulangerie de Saligos par exemple. Je prépare essentiellement des plats du terroir comme les croquettes de joues de porc confites, le gigot d'agneau farci accompagné d'haricots tarbais, le cheesecake aux myrtilles sauvages... J'essaie aussi de travailler plusieurs textures dans l'assiette et de proposer une carte pour satisfaire tout le monde, dans laquelle vous trouverez entre autres, des encornets et des poissons ».

Quel est votre ingrédient fétiche ?

« Mettre du cœur dans ma cuisine et faire plaisir aux gens ».

Votre pêché mignon ?

« Les ris d'agneau ».

Un grand chef qui vous a inspiré ?

« Je remercie tout d'abord Gilles Latapie, professeur à l'IRTH de Tarbes qui m'a beaucoup appris. Et puis, sans hésitation, ma plus grande source d'inspiration vient de Philippe Arrambide. C'est lui qui m'a appris le métier. Je n'oublierai jamais qu'il m'a accueilli en 2009, en pleine saison, alors que j'avais tout à apprendre. Il m'a transmis sa passion pour les recettes d'époque, le travail des produits frais et surtout ses techniques de grand chef ».

Quels sont les restaurants dans lesquels vous aimez dîner ?

« Evidemment le restaurant de Philippe Arrambide à Saint-Jean Pied de port, le Sissinou à Biarritz, le Trait blanc à Tarbes et les bars à tapas de Saint-Sébastien ».

Quelque chose à rajouter ?

« Nous avons essayé, ma mère et moi, puisque nous travaillons ensemble, de créer une atmosphère conviviale dans ce lieu paisible. La maison Duvigneau vous invite donc à venir découvrir son nouvel Atelier !»



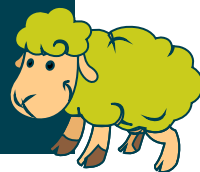
Restaurant l'Atelier

12 Avenue de Saint-Sauveur
LUZ-SAINT-SAUVEUR
Tél : 05 62 92 85 22

ZOOMPHOTO - LU

EVENEMENT

A ne pas manquer à Luz-St-Sauveur et ses environs



CONTACT

Renseignements et réservations

ot@luz.org
05 62 92 30 30

Suivez-nous

www.luz.org

et les réseaux sociaux



Mentions

Directeurs de publication
Sébastien Marck et Annie Sagnes

Rédactrice et conception graphique
Marion Lavit

Réalisation graphique : Elodie Lassalle

Crédit Photo :
Office de Tourisme de Luz-St-Sauveur,
Pierre Meyer, Zoom-Photo.

