



Inauguré fin 2024 au sein de la Maison Aspe restaurée par la municipalité de Tramezaïgues, **le restaurant Ors** (« l'ours » en patois gascon) est une table gastronomique incontournable de la vallée d'Aure. Fondé par un jeune couple de professionnels passionnés — le chef Stéphane Lapeyre et Chloé François —, l'établissement s'est très rapidement fait remarquer par l'excellence de sa proposition, intégrant la sélection officielle du Guide Michelin et bénéficiant de la prestigieuse Dotation Jeunes Talents Gault&Millau.

Aménagé dans une ancienne bâtisse en pierre entièrement rénovée avec de grandes baies vitrées et une terrasse en bois face à la montagne, l'établissement propose une immersion totale. La cuisine y est moderne, créative, instinctive, et résolument tournée vers la nature. Le chef y magnifie des produits frais du terroir, le porc noir de Bigorre, le chevreau, ainsi que des plantes sauvages locales (comme l'ail des ours, emblème du restaurant) récoltées à proximité.



Né d'une synergie forte entre la municipalité et les exploitants pour dynamiser le village et créer de l'emploi durable en vallée, le projet s'appuie sur une structure à taille humaine. L'esprit d'équipe y est familial et rigoureux, propre aux exigences de la haute gastronomie.

Une équipe à taille humaine: Le projet a permis d'ouvrir l'établissement avec une base de 4 emplois, favorisant une ambiance de travail de proximité, axée sur la transmission de savoir-faire d'excellence.

Profil recherché et état d'esprit: Sens du détail, rigueur de l'univers gastronomique, ponctualité et passion pour les produits de saison et la cuisine de cueillette. L'empathie et le sens de l'accueil client sont indispensables.

Valorisation du territoire : L'établissement est labellisé « Esprit parc national – Pyrénées » et « HaPy Saveurs », ce qui implique un fort engagement des salariés envers le tissu de producteurs locaux.

Les postes souvent proposés

L'établissement s'organisant autour d'une offre gastronomique midi et soir, les profils types se divisent généralement entre l'univers de la cuisine sauvage (commis, cuisinier) et celui de la salle/sommellerie (accueil, présentation didactique des plats de terroir, gestion de la cave).

Action réalisée par le

