



# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

saveurs-nouvelle-aquitaine.fr



## LES MÉDAILLÉS

**AANA**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE



### **Des médailles pour valoriser vos produits et vos territoires !**

Avec plus de 343 produits de terroir dont 217 Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine, la Nouvelle-Aquitaine apparait comme une, si ce n'est « LA région la plus gourmande » de France. A chaque étape de la production, nous cultivons notre goût de découvrir les produits, de les cuisiner, de les partager autour d'une table.

En s'appuyant sur les savoir-faire des hommes et des femmes installés dans nos territoires, de nombreuses actions sont conduites pour soutenir leur implication à faire-vivre des recettes traditionnelles, à innover pour inventer ou ré-inventer notre gastronomie régionale. Le Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine fait partie de ces actions qui permettent de récompenser les meilleurs produits de notre terroir, de dynamiser les territoires, de renforcer le dynamisme de nos entreprises et d'augmenter leurs ventes.

D'ores et déjà, je vous invite au travers de ces quelques pages à découvrir quelques-uns de ces fleurons qui font la richesse gastronomique de notre patrimoine culinaire.

#### **Jean-Pierre RAYNAUD**

*Président de l'Agence de l'Alimentation  
Nouvelle-Aquitaine*

*Vice-Président de la Région  
Nouvelle-Aquitaine*



En octobre dernier, c'est avec enthousiasme que nous avons accueilli en Deux-Sèvres les jurés de l'édition 2017 du Concours des Saveurs Régionales.

Cette manifestation met en lumière ce qui fait la spécificité de nos territoires et de nos terroirs au sein de la région Nouvelle-Aquitaine. C'est ce même esprit qui nous anime en Deux-Sèvres et en Vienne, à travers la promotion d'une identité commune : la marque Poitou.

Ce concours, désormais renommé et reconnu des producteurs comme des consommateurs, valorise les acteurs locaux qui s'engagent avec passion pour le respect du goût et de la qualité.

Je suis particulièrement fier de compter plus de 140 produits deux-sévriens parmi les quelques 800 présentés cette année à l'échelle régionale. 48 d'entre eux ont été plébiscités par le jury.

Je souhaite à chacun une très belle découverte du palmarès 2017 et tiens à féliciter l'ensemble des participants et des organisateurs.

#### **Gilbert FAVREAU**

*Président du Conseil départemental  
des Deux-Sèvres*



## Fort de ses 246 produits médaillés, le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, nous invite à sa table.

Les meilleurs produits reconnus par des jurys d'experts et de consommateurs...

Vous avez dit **Cognac AOC, Beurre AOP Charentes-Poitou, Pineau des Charentes AOC, Ossau-Iraty AOP, Piment d'Espelette AOP, Huîtres IGP Marennes-Oléron, Cabécou, grillon charentais, broyé du Poitou, Vin de Saumur AOC, miels de Nouvelle-Aquitaine, tourteau fromagé, Chabichou du Poitou AOP, huile de Noix** et autres saveurs innovantes ?... Ne cherchez plus cette brochure est faite pour vous !

La 29<sup>ème</sup> édition du **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine** a mis en compétition les produits emblématiques, de caractère, de notre terroir sans oublier les recettes originales, fruits de l'imagination et du savoir-faire des professionnels.

Aujourd'hui, **retrouvez les 246 « Saveur d'or », « Saveur d'argent », « Saveur de bronze » et « Mention spéciale du jury »** au fil des pages de ce carnet d'adresses. Les **163 lauréats de l'année** vous attendent d'ores et déjà pour vous faire partager leur passion.

Soyez curieux, allez à la découverte des mille et une saveurs du Limousin, du Poitou, des Charentes, de l'Aquitaine...

- ▶ **16** familles de produits
- ▶ **936** produits dégustés
- ▶ **246** produits récompensés
- ▶ **163** lauréats
- ▶ **350** jurés

**AANA**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est une action de l'AANA  
(Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine).

[saveurs-nouvelle-aquitaine.fr](http://saveurs-nouvelle-aquitaine.fr)

# PROFESSIONNEL ET IMPARTIAL

L'**AANA** veille à l'intégrité et au bon déroulement des délibérations. Anonymés, les échantillons sont soumis aux palais de 350 jurés qui distinguent les produits en respectant des critères organoleptiques spécifiques.

## Le Concours Général Agricole partenaire du Concours régional

Le **Concours Général Agricole (CGA)** et le **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine (CSNA)** sont des acteurs de la qualité qui travaillent à la valorisation des produits issus du savoir-faire des professionnels.

Cette notoriété permet depuis 20 ans des passerelles entre les deux concours pour le Pineau des Charentes AOC, le Cognac AOC, les Huîtres Marennes Oléron IGP et/ou Label Rouge qui, lorsqu'ils sont primés au CSNA, accèdent directement au CGA.



# ÉDITION 2017

**L'AANA remercie toutes les organisations professionnelles qui rendent cet événement régional possible :**

- ▶ le Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins de Pays Charentais,
- ▶ le Syndicat de défense des Vins du Haut-Poitou,
- ▶ le Syndicat de promotion des Vins d'Anjou,
- ▶ l'Association des Producteurs des Vins de Saumur de la Vienne,
- ▶ Les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée,
- ▶ le Comité Régional de la Conchyliculture du Poitou-Charentes,
- ▶ l'Union Générale des Vignerons pour l'AOC Cognac,
- ▶ le Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou,
- ▶ les Fédérations des Bouchers-Charcutiers, les Fédérations des Boulangers-Pâtisseries,
- ▶ le Syndicat des Apiculteurs de Charente-Maritime,
- ▶ le Comité National du Pineau des Charentes.
- ▶ le Syndicat du piment d'Espelette EZPELETAKO BIPERA
- ▶ le Syndicat de la Noix et du cerneau de Noix du Périgord
- ▶ l'Association de développement de l'Apiculture en Aquitaine

# Sommaire

## Les lauréats du Concours Saveurs 2017

classés par département, catégorie et récompense

### CHARENTE

▶ LES LAURÉATS ..... 6 à 8

### CHARENTE-MARITIME

▶ LES LAURÉATS ..... 8 à 14

▶ RECETTE : Truffes choco fraises du Périgord  
au Piment d'Espelette ..... 9

### CORRÈZE

▶ LES LAURÉATS ..... 14

### CREUSE

▶ LES LAURÉATS ..... 15

### DEUX-SÈVRES

▶ LES LAURÉATS ..... 15 à 20

▶ RECETTE : Madeleines au miel  
de Nouvelle-Aquitaine ..... 15

▶ RECETTE : Moelleux aux noix du Périgord ..... 17

▶ RECETTE : Huîtres Arcachon Cap-Ferret  
et crépinettes ..... 19

### DORDOGNE

▶ LES LAURÉATS ..... 20

### GIRONDE

▶ LES LAURÉATS ..... 20

### HAUTE-VIENNE

▶ LES LAURÉATS ..... 21 à 22

▶ RECETTE : Merlu à la plancha,  
Piments doux et son beurre fondu  
au Piment d'Espelette ..... 21

### LANDES

▶ LES LAURÉATS ..... 22

### LOT

▶ LES LAURÉATS ..... 22

### PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

▶ LES LAURÉATS ..... 22 à 23

### VENDÉE

▶ LES LAURÉATS ..... 24

### VIENNE

▶ LES LAURÉATS ..... 24 à 27

▶ RECETTE : Tart'in de cabécou du Périgord ..... 25

▶ RECETTE : Soupe de poivrons rouges  
au chèvre et au pineau des Charentes AOP ..... 27

▶ [aana.fr](http://aana.fr)

▶ [saveurs-nouvelle-aquitaine.fr](http://saveurs-nouvelle-aquitaine.fr)



## Boulangerie

### Croissant au Beurre AOP

#### SAVEUR DE BRONZE

##### EURL LEMETAYER

22 Place d'Armes - 16100 COGNAC  
Tél. 05 45 82 02 92  
m.lemetayer@orange.fr

### Pain Bis Traditionnel Maison

#### SAVEUR DE BRONZE

##### SARL LA FROMTIERE

191 Avenue Victor Hugo - 16100 COGNAC  
Tél. 05 45 36 50 50  
fromentiere.cognac@orange.fr

### Pain de Tradition Française

#### SAVEUR D'ARGENT

##### SARL JVM - LA PART DES ANGES

10 Rue Jacques & Robert Delamain - 16200 JARNAC  
Tél. 05 45 82 65 08  
p.vigreux@yahoo.fr

## Cognac AOC

### COGNAC V.S.O.P. Fine Champagne

#### SAVEUR D'ARGENT

##### H. MOUNIER SA

49 Rue de Lohmeyer - 16100 COGNAC  
Tél. 05 45 82 51 72 - Fax 05 45 82 83 04  
communication@hmounier.fr  
hmounier.fr

## Conserves

### Confit de Canard Cuisses

#### SAVEUR D'ARGENT

##### SAS PIERRE MILLERET

ZI Nord - 16700 RUFFEC  
Tél. 05 49 52 43 54 - Fax 05 49 52 28 08  
apero-pierrem.fr

### Foie Gras de Canard Entier

#### SAVEUR D'OR

##### EARL DE L'ARBRE

L'Arbre - 16220 ROUZEDE  
Tél. 05 45 65 06 20  
fermedelarbre@laposte.net

#### SAVEUR DE BRONZE

##### LA MAISON DE CHARENTE SARL

8 Rue de Ruffec - 16140 TUSSON  
Tél. 05 45 30 31 85  
lamaisondecharente@wanadoo.fr  
lamaisondecharente.com

### Rillettes de volailles

#### SAVEUR D'OR

##### EARL DE L'ARBRE

L'Arbre - 16220 ROUZEDE  
Tél. 05 45 65 06 20  
fermedelarbre@laposte.net

## Huiles

### Huile de Noix

#### SAVEUR D'ARGENT

##### EARL LERISSON

Formont - 16360 REIGNAC  
Tél. 05 45 78 50 01  
earl.lerisson@orange.fr  
lerisson-gourmand.com

## Miels

### Miel Polyfloral Clair

#### SAVEUR DE BRONZE

##### Jean-Marie CHALEIX

Bois Renard - 8 Chemin des Saulniers - 16200  
MERIGNAC  
Tél. 06 60 46 83 91  
jeanmariechaleix@gmail.com

## Pineau des Charentes AOC

### Pineau Blanc

#### SAVEUR D'OR

##### SARL DROUET & FILS

1 Route du Maine Neuf - 16130 SALLES-D'ANGLES  
Tél. 05 45 83 63 13  
contact@cognac-drouet.fr

#### SAVEUR D'OR

##### SNC DU MAINE DRILHON

1 Route du Ménager - 16440 CLAIX  
Tél. 05 45 66 32 72  
matthieu@abk6-cognac.com  
abecassis - cognac.com

#### SAVEUR DE BRONZE

##### H. MOUNIER SA

49 Rue de Lohmeyer - 16100 COGNAC  
Tél. 05 45 82 51 72 - Fax 05 45 82 83 04  
communication@hmounier.fr  
hmounier.fr

### Pineau Rosé ou Rouge

#### SAVEUR DE BRONZE

##### H. MOUNIER SA

49 Rue de Lohmeyer - 16100 COGNAC  
Tél. 05 45 82 51 72 - Fax 05 45 82 83 04  
communication@hmounier.fr  
hmounier.fr

## Pineau Très Vieux Blanc

### SAVEUR D'OR

#### SCA PINEAU ROUSSILLE

21 Rue du Libourdeau - 16730 LINARS  
Tél. 05 45 91 05 18 - Fax 05 45 91 13 83  
contact@pineau-roussille.com  
pineau-roussille.com

## Pineau Vieux Blanc

### SAVEUR D'OR

#### EARL DU SOURDOUR

Ste Radegonde - 16360 BAINES-SAINTE-  
RADEGONDE  
Tél. 05 45 78 40 60  
gaec-du-sourdour@wanadoo.fr

## Produits de charcuterie

### Andouillette

### SAVEUR DE BRONZE

#### SARL LAPIERRE-ODY

8 Rue du Bourg - 16410 DIGNAC  
Tél. 05 45 24 50 05  
lapierre-ody@orange.fr

### Pâté de Campagne

### SAVEUR D'ARGENT

#### SAS SM PORCS - Ets LARIGNON

Les Planches - 16300 ST-MEDARD-DE-BARBEZIEUX  
Tél. 06 71 91 84 94  
nlarignon@wanadoo.fr  
larignon.com

## Pâtisserie

### Broyé du Poitou

### SAVEUR D'OR

#### Stéphane PACREAU

27 Rue du Docteur Feuillet - 16240 VILLEFAGNAN  
Tél. 05 45 31 60 63  
stephanepacreau@orange.fr

## Saveurs à découvrir

### BOISSONS

### MENTION SPECIALE

#### DOMAINE JACQUIOT

##### Jean-Yves CHAIGNAUD

Jacquiote - 16250 PLASSAC-ROUFFIAC  
Tél. 05 45 64 08 67 - Fax 05 45 64 96 39  
jychaignaud@cassiss-jacquiote.com

### MENTION SPECIALE

#### DOMAINE JACQUIOT

##### Jean-Yves CHAIGNAUD

Jacquiote - 16250 PLASSAC-ROUFFIAC  
Tél. 05 45 64 08 67 - Fax 05 45 64 96 39  
jychaignaud@cassiss-jacquiote.com

### BOULANGERIE PATISSERIE

### MENTION SPECIALE

#### SARL JVM - LA PART DES ANGES

10 Rue Jacques & Robert Delamain - 16200 JARNAC  
Tél. 05 45 82 65 08  
p.vigreux@yahoo.fr

### CONSERVES

### MENTION SPECIALE

#### LA MAISON DE CHARENTE SARL

8 Rue de Ruffec - 16140 TUSSON  
Tél. 05 45 30 31 85  
lamaisondecharente@wanadoo.fr  
lamaisondecharente.com

### MENTION SPECIALE

#### LA MAISON DE CHARENTE SARL

8 Rue de Ruffec - 16140 TUSSON  
Tél. 05 45 30 31 85  
lamaisondecharente@wanadoo.fr  
lamaisondecharente.com

### MENTION SPECIALE

#### LA MAISON DE CHARENTE SARL

8 Rue de Ruffec - 16140 TUSSON  
Tél. 05 45 30 31 85  
lamaisondecharente@wanadoo.fr  
lamaisondecharente.com

### MENTION SPECIALE

#### SAS SM PORCS - Ets LARIGNON

Les Planches - 16300 ST-MEDARD-DE-BARBEZIEUX  
Tél. 06 71 91 84 94  
nlarignon@wanadoo.fr  
larignon.com

### MENTION SPECIALE

#### SAS PIERRE MILLERET

ZI Nord - 16700 RUFFEC  
Tél. 05 49 52 43 54 - Fax 05 49 52 28 08  
apero-pierrem.fr

### PRODUITS DE CHARCUTERIE

### MENTION SPECIALE

#### SAS SM PORCS - Ets LARIGNON

Les Planches - 16300 ST-MEDARD-DE-BARBEZIEUX  
Tél. 06 71 91 84 94  
nlarignon@wanadoo.fr  
larignon.com

### MENTION SPECIALE

#### SAS SM PORCS - Ets LARIGNON

Les Planches - 16300 ST-MEDARD-DE-BARBEZIEUX  
Tél. 06 71 91 84 94  
nlarignon@wanadoo.fr  
larignon.com

## Semi conserves

### Foie Gras de Canard Entier

### SAVEUR D'ARGENT

#### LA MAISON DE CHARENTE SARL

8 Rue de Ruffec - 16140 TUSSON  
Tél. 05 45 30 31 85  
lamaisondecharente@wanadoo.fr  
lamaisondecharente.com

## Vins Charentais IGP

### Vin Blanc Chardonnay 2016

### SAVEUR D'OR

#### Goeffrey VALENTIN

Domaine du Petit Cousinaud - 16480 GUIZENGEARD  
Tél. 06 72 64 65 96  
geoffrey.valentin@orange.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### SCA OCEALIA

51 Rue Pierre Loti - 16100 COGNAC  
Tél. 05 16 45 61 00  
vpainturaud@ocealia-groupe.fr  
ocealia-groupe.fr

## SAVEUR DE BRONZE

### Goeffrey VALENTIN

Domaine du Petit Cousinaud - 16480 GUIZENGEARD  
Tél. 06 72 64 65 96  
geoffrey.valentin@orange.fr

## Vin Rosé Cabernet Sauvignon 2016

## SAVEUR D'OR

### EARL ROLAND VILNEAU

Le Breuil - 4 Rue St Vincent - 16140 VERDILLE  
Tél. 05 45 21 34 43 - Fax 05 45 21 34 43  
roland.vilneau@orange.fr

## SAVEUR D'OR

### Goeffrey VALENTIN

Domaine du Petit Cousinaud - 16480 GUIZENGEARD  
Tél. 06 72 64 65 96  
geoffrey.valentin@orange.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### SCA OCEALIA

51 Rue Pierre Loti - 16100 COGNAC  
Tél. 05 16 45 61 00  
vpainturaud@ocealia-groupe.fr  
ocealia-groupe.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### SCEA BRARD BLANCHARD

1 Chemin du Routreau - 16100 BOUTIERS-SAINT-TROJAN  
Tél. 05 45 32 19 58  
brard.blanchard@free.fr

## SAVEUR DE BRONZE

### SARL CHARLEMAGNE

Rue du Tropic - 16000 ANGOULEME  
Tél. 05 45 95 02 77 - Fax 05 45 38 72 14  
contact@charlemagne.fr  
charlemagne.fr

## Vin Rouge Assemblage 2015

## SAVEUR D'ARGENT

### SARL CHARLEMAGNE

Rue du Tropic - 16000 ANGOULEME  
Tél. 05 45 95 02 77 - Fax 05 45 38 72 14  
contact@charlemagne.fr  
charlemagne.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### SCEA BRARD BLANCHARD

1 Chemin du Routreau - 16100 BOUTIERS-SAINT-TROJAN  
Tél. 05 45 32 19 58  
brard.blanchard@free.fr

## SAVEUR DE BRONZE

### SCA OCEALIA

51 Rue Pierre Loti - 16100 COGNAC  
Tél. 05 16 45 61 00  
vpainturaud@ocealia-groupe.fr  
ocealia-groupe.fr



## Boulangerie

### Brioche au Beurre AOP

## SAVEUR DE BRONZE

### SARL CHISSON

14 Avenue du Champ de Mars - 17000 LA-ROCHELLE  
Tél. 05 46 44 05 51  
chisson.commande@gmail.com

### Croissant au Beurre AOP

## SAVEUR D'ARGENT

### SARL CHISSON

14 Avenue du Champ de Mars - 17000 LA-ROCHELLE  
Tél. 05 46 44 05 51  
chisson.commande@gmail.com

### Pain de Tradition Française

## SAVEUR D'OR

### Frédéric LIGNERON

2 Rue des Tilleuls - 17430 MURON  
Tél. 06 79 06 37 62  
fredericligneron@gmail.com

## SAVEUR D'ARGENT

### SARL CHISSON

14 Avenue du Champ de Mars - 17000 LA-ROCHELLE  
Tél. 05 46 44 05 51  
chisson.commande@gmail.com

## SAVEUR DE BRONZE

### LE FOURNIL DE STEPHANE BEQUET

11 Bis Rue du Maréchal Foch - 17260 GEMOZAC  
Tél. 05 46 96 71 37  
contact@eurhli.fr



## Cognac AOC

### COGNAC V.S.O.P. Monocru

SAVEUR D'ARGENT

**EARL BARBOTIN JEAN ET OLIVIER**

68 Rue de Saintonge - Les Epeaux - 17120 MEURSAC

Tél. 05 46 96 20 00

natol.barbotin@wanadoo.fr

### COGNAC X.O. Monocru

SAVEUR D'OR

**EAR BOUYER - DOMAINE DE BIRIUS**

4 Rue des Peupliers - La Brande - 17800 BIRON

Tél. 05 46 91 22 71

contact@cognac-birius.com

cognac-birius.com

## Confitures

### Confitures

SAVEUR D'ARGENT

**EARL LES CONFITURES DU CLOCHER**

1 Chemin des Palissiat - 17590 ARS-EN-RE

Tél. 05 46 29 41 35 - Fax 05 46 29 53 18

bertrand.heraudeau@lesconfituresduclocher.com

lesconfituresduclocher.com

## Conserves

### Rillettes de volailles

SAVEUR D'ARGENT

**SARL FOIE GRAS SAINTONGEAIS**

42 B Rue de St Jean - 17330 LOULAY

Tél. 06 84 10 56 96

thierry@foiegras-saintongeais.com

foiegras-saintongeais.com



## TRUFFES CHOCO FRAISES DU PÉRIGORD AU PIMENT D'ESPELETTE

Nombre de personnes : 5 - Préparation : 20 min - Cuisson : Repos 3 heures

### INGRÉDIENTS

- 1 c. à café de Piment d'Espelette
- 25 cl de crème liquide entière
- 3 c. à soupe de confiture de fraises du Périgord
- 1 c. à soupe de crème de fraise
- 225 g de chocolat noir
- 75 g de beurre AOP Charentes-Poitou
- 20 framboises fraîches
- 4 c. à soupe de cacao non sucré en poudre

### PRÉPARATION

Faire chauffer la crème dans une casserole avec la confiture et la crème de fraise jusqu'à ébullition.

Hacher le chocolat au couteau. Verser la crème chaude sur le chocolat haché et mélanger pour le faire fondre et obtenir un mélange lisse.

Ajouter ensuite le beurre ramolli en petits cubes et mélangez jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé. Laisser refroidir et faire prendre au réfrigérateur pendant 2 heures au moins.

Former de petites boules de ganache entre la paume de vos mains en insérant une framboise fraîche au centre de chacune.

Mélanger le cacao et le piment d'Espelette dans une assiette creuse et y rouler chaque truffe. Replacer au réfrigérateur sur un plateau pour 1 heure.

Sortir les truffes avant de les déguster à température ambiante.

## Jus de raisin

### Blanc Gazéifié

#### SAVEUR D'ARGENT

##### **SARL VIGNOBLE FEVRIER**

10 Rue des Vallées - 17490 MACQUEVILLE  
Tél. 05 46 26 63 93  
vignoble.fevrier@wanadoo.fr  
vignoble-fevrier.com

## Miels

### Châtaignier

#### SAVEUR D'ARGENT

##### **Vincent DUBREUIL**

La Coudrée - 17770 NANTILLE  
Tél. 06 99 77 38 51  
vincent.dub@laposte.net

#### SAVEUR DE BRONZE

##### **Mathieu GORRY**

5 Chemin des Bordes - 17500 SAINT-SIMON-DE-BORDES  
Tél. 06 61 53 81 64  
mat.gorry@sfr.fr

### Miel de Colza

#### SAVEUR D'ARGENT

##### **Vincent DUBREUIL**

La Coudrée - 17770 NANTILLE  
Tél. 06 99 77 38 51  
vincent.dub@laposte.net

### Miel de Tournesol

#### SAVEUR D'ARGENT

##### **Vincent DUBREUIL**

La Coudrée - 17770 NANTILLE  
Tél. 06 99 77 38 51  
vincent.dub@laposte.net

### Miel Polyfloral ambré et foncé

#### SAVEUR D'OR

##### **L'ABEILLE & SES DELICES**

##### **Sandrine POURTALE**

Le Bois du Cours - 17210 CHATENET  
Tél. 07 86 83 59 84  
sandrine.pourtale@orange.fr

#### SAVEUR D'OR

##### **MIEL D'ELLE**

##### **Estelle FLEURET**

12 Rue de la Grange - Courgeon - 17400 SAINT-PIERRE-DE-JUILLERS  
Tél. 06 50 01 66 58  
estelle.fleuret@miel-delle.fr

## Pineau des Charentes AOC

### Pineau Blanc

#### SAVEUR D'OR

##### **SAS PUYGAUDIN**

Route de Pons - 17260 GEMOZAC  
Tél. 05 46 90 79 81 - Fax 05 46 90 41 37  
boutique@puygaudin.com  
puygaudin.com

#### SAVEUR D'ARGENT

##### **EARL BARBOTIN JEAN ET OLIVIER**

68 Rue de Saintonge - Les Epeaux - 17120 MEURSAC  
Tél. 05 46 96 20 00  
natol.barbotin@wanadoo.fr

#### SAVEUR D'ARGENT

##### **SAS ARRIVE JG & B**

Château Bellevue - 17260 VIROLLET  
Tél. 05 46 94 21 39 - Fax 05 46 94 51 02  
bruno.arrive@free.fr

#### SAVEUR D'ARGENT

##### **EARL DUBOIS CHRISTOPHE**

La Brandard - 15 Rue des Petits Prés - 17800 COULONGES  
Tél. 06 87 20 33 01  
marc.dubois0029@orange.fr  
cognacdubois.free.fr

#### SAVEUR DE BRONZE

##### **EARL PIERRE GAILLARD ET FILS**

5 Chez Trébuchet - 17240 CLION  
Tél. 05 46 70 45 15  
cognac-gaillard@live.fr

#### SAVEUR DE BRONZE

##### **Philippe & Claude-Marie ARRIVE SAS**

L'Augerie 1A - 17240 CHAMPAGNOLLES  
Tél. 06 15 58 51 24  
domaine.laugerie@gmail.com  
laugerie.com

### Pineau Rosé ou Rouge

#### SAVEUR D'OR

##### **EARL CHAPON - LE CHAI DU ROUSSOIR**

1 Roussillon - 17500 OZILLAC  
Tél. 05 46 48 14 76  
chaiduroussoir@hotmail.com

#### SAVEUR D'OR

##### **EAR BOUYER - DOMAINE DE BIRIUS**

4 Rue des Peupliers - La Brande - 17800 BIRON  
Tél. 05 46 91 22 71  
contact@cognac-birius.com  
cognac-birius.com

#### SAVEUR D'ARGENT

##### **EARL PIERRE GAILLARD ET FILS**

5 Chez Trébuchet - 17240 CLION  
Tél. 05 46 70 45 15  
cognac-gaillard@live.fr

#### SAVEUR D'ARGENT

##### **SARL VIGNOBLE FEVRIER**

10 Rue des Vallées - 17490 MACQUEVILLE  
Tél. 05 46 26 63 93  
vignoble-fevrier@wanadoo.fr  
vignoble-fevrier.com

#### SAVEUR DE BRONZE

##### **EARL BARBOTIN JEAN ET OLIVIER**

68 Rue de Saintonge - Les Epeaux - 17120 MEURSAC  
Tél. 05 46 96 20 00  
natol.barbotin@wanadoo.fr

## SAVEUR DE BRONZE

### SCEA BILLONNEAU - DOMAINE LA PRUNELLERIE

1 Domaine de la Prunellerie - 17120 EPARGNES  
Tél. 06 08 33 00 80  
fbillonneau@yahoo.com  
domaine-la-prunellerie.fr

## Pineau Vieux Blanc

## SAVEUR D'ARGENT

### SCEA LES GROIES

Les Groies - 17150 SAINT-BONNET-SUR-GIRONDE  
Tél. 05 46 86 02 19  
pineau.bossis@neuf.fr  
cognac-pineau-bossis.com

## Pineau Vieux Rosé ou Rouge

## SAVEUR D'OR

### EARL VIGNOBLES JULLIARD

2 Chemin de la Puyade - 17800 PERIGNAC  
Tél. 06 80 67 05 54  
vignoblesjulliard@wanadoo.fr  
vignoblesjulliard.com

## Produits de charcuterie

## Boudin Noir

## SAVEUR D'ARGENT

### SAS PANNETIER CHARCUTERIE TRAITEUR

39 Rue du 8 Mai - 17138 PUILBOREAU  
Tél. 05 46 67 18 46 - Fax 05 46 67 73 13  
jj.pannetier@wanadoo.fr

## Farci Poitevin au Four

## SAVEUR D'ARGENT

### SAS PANNETIER CHARCUTERIE TRAITEUR

39 Rue du 8 Mai - 17138 PUILBOREAU  
Tél. 05 46 67 18 46 - Fax 05 46 67 73 13  
jj.pannetier@wanadoo.fr

## Grillon Charentais

## SAVEUR D'ARGENT

### SAS PANNETIER CHARCUTERIE TRAITEUR

39 Rue du 8 Mai - 17138 PUILBOREAU  
Tél. 05 46 67 18 46 - Fax 05 46 67 73 13  
jj.pannetier@wanadoo.fr

## SAVEUR DE BRONZE

### SARL JOYET

86 Rue Audry de Puyravault - 17700 SURGERES  
Tél. 05 46 07 01 30  
jean-christophe.joyet@bbox.fr

## Rillettes de Porc

## SAVEUR D'OR

### SARL LE BOUDIN GRIS

3 Rue de l'Industrie - 17160 MATHA  
Tél. 09 50 92 93 91  
bruno.fouet@laposte.net

## Produits de la mer

## Huîtres Charente Maritime Fines

## SAVEUR D'OR

### HUÎTRES ROSSELGONG EARL

7 Rue des Oiseaux - 17620 BEAUGEAY  
Tél. 06 14 52 24 86  
huitresrosselgong@sfr.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### EARL LES P'TITS MOUSSES

17 Rue de Tourtelot - 17600 NIEULLE-SUR-SEUDRE  
Tél. 09 82 60 34 36  
lacalelesptitsmousses@gmail.com

## Huîtres Charente Maritime Spéciales

## SAVEUR D'OR

### EARL SUIRE PÈRE & FILS

21 Rue de Verdun - 17320 MARENNES  
Tél. 05 46 85 13 45 - Fax 05 46 85 49 69  
suire@huitres-marennes.com  
huitres-marennes.com

## SAVEUR D'OR

### EARL HUÎTRES VERNET

10 Rue de l'Ascension - 17560 BOURCEFRANC-LE-CHAPUS  
Tél. 06 83 09 98 95  
huitre.vernet@club-internet.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### EARL LAMBERT Roland - BON Philippe & Fils

Route de Daire - BP 21 - 17560 BOURCEFRANC-LE-CHAPUS  
Tél. 05 46 85 02 13  
lambertsarl@wanadoo.fr

## Huîtres Fines de Claires IGP Marennes Oléron

## SAVEUR D'ARGENT

### EARL HUÎTRES VERNET

10 Rue de l'Ascension - 17560 BOURCEFRANC-LE-CHAPUS  
Tél. 06 83 09 98 95  
huitre.vernet@club-internet.fr

## SAVEUR DE BRONZE

### ESAT CLAIRES & MER

8 Rue des Pêcheurs - 17530 ARVERT  
Tél. 05 46 85 02 16  
pmaille.naviculebleue@orange.fr

## Huîtres Fines de Claires Vertes Label Rouge

## SAVEUR D'OR

### EARL OLERON HUÎTRES NORMANDIN

15 bis Route de Deau - 17550 DOLUS-D'OLERON  
Tél. 05 46 75 45 97  
oleronhuitresnormandin@orange.fr

## Huîtres Pousses en Claires Label Rouge

## SAVEUR D'OR

### HUÎTRES MAILLARD

#### Daniel HERONNEAU

10 Bis Rue Isaac Garesche - 17600 NIEULLE-SUR-SEUDRE  
Tél. 06 08 33 23 56  
daniel.heronneau@orange.fr

## SAVEUR DE BRONZE

### EARL OLERON HUIÎTRES NORMANDIN

15 bis Route de Deau - 17550 DOLUS-D'OLERON  
Tél. 05 46 75 45 97  
oleronhuitresnormandin@orange.fr

## Huîtres Spéciales de Claires IGP Marennes Oléron

## SAVEUR D'OR

### EARL OLERON HUIÎTRES NORMANDIN

15 bis Route de Deau - 17550 DOLUS-D'OLERON  
Tél. 05 46 75 45 97  
oleronhuitresnormandin@orange.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### SCEA HUITRES YVES PAPIN

Route Neuve - 17390 LA-TREMBLADE  
Tél. 05 46 36 12 72 - Fax 05 46 36 34 69  
contact@huitres-yves-papin.com

## Pâtisserie

## Galette Charentaise

## SAVEUR D'OR

### LE FOURNIL DE STEPHANE BEQUET

11 Bis Rue du Maréchal Foch - 17260 GEMOZAC  
Tél. 05 46 96 71 37  
contact@eurhli.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### Frédéric LIGNERON

2 Rue des Tilleuls - 17430 MURON  
Tél. 06 79 06 37 62  
fredericligneron@gmail.com

## SAVEUR DE BRONZE

### Benoît GUIGNARD

74 Boulevard de la Perche - 17200 ROYAN  
Tél. 05 46 39 07 49

## Macaron

## SAVEUR D'ARGENT

### MACARONS D'AUTREFOIS

37 Avenue de la Côte de Beauté - 17570 SAINT-AUGUSTIN  
Tél. 06 31 39 52 37  
obolteau@wanadoo.fr

## SAVEUR DE BRONZE

### MACARONS D'AUTREFOIS

37 Avenue de la Côte de Beauté - 17570 SAINT-AUGUSTIN  
Tél. 06 31 39 52 37  
obolteau@wanadoo.fr

## Saveurs à découvrir

## BOISSONS

## MENTION SPECIALE

### LUXENGELODR

8 Rue des Hirondelles - 17780 SOUBISE  
Tél. 06 37 96 69 36  
jtrotet@lodrspirits.com  
lodrspirits.com

## MENTION SPECIALE

### SARL LISE BACCARA

Rue des Potirons - Pinthiers - 17800 PONS  
Tél. 05 46 96 21 98 - Fax 05 46 96 18 19  
contact@lisebaccara.com

## BOULANGERIE PATISSERIE

## MENTION SPECIALE

### LE FOURNIL DE STEPHANE BEQUET

11 Bis Rue du Maréchal Foch - 17260 GEMOZAC  
Tél. 05 46 96 71 37  
contact@eurhli.fr

## MENTION SPECIALE

### LE FOURNIL DE STEPHANE BEQUET

11 Bis Rue du Maréchal Foch - 17260 GEMOZAC  
Tél. 05 46 96 71 37  
contact@eurhli.fr

## MENTION SPECIALE

### SARL DES 2 AS -LES DELICES DU CHAI

RD 734 - Le Cuchas - 17310 SAINT-PIERRE-D'OLERON  
Tél. 06 69 64 15 92  
contact@lesdelicesduchai.fr  
lesdelicesduchai.fr

## MENTION SPECIALE

### SARL DES 2 AS -LES DELICES DU CHAI

RD 734 - Le Cuchas - 17310 SAINT-PIERRE-D'OLERON  
Tél. 06 69 64 15 92  
contact@lesdelicesduchai.fr  
lesdelicesduchai.fr

## MENTION SPECIALE

### SARL LA MISE EN BOUCHE

14 Bis Rue du bois du Château - 17620 SAINT-AGNANT  
Tél. 06 07 30 32 31  
hue.p@orange.fr  
lamiseenbouche.com

## CONFISERIES

## MENTION SPECIALE

### SARL DES 2 AS -LES DELICES DU CHAI

RD 734 - Le Cuchas - 17310 SAINT-PIERRE-D'OLERON  
Tél. 06 69 64 15 92  
contact@lesdelicesduchai.fr  
lesdelicesduchai.fr

## PLATS CUISINES

## MENTION SPECIALE

### SARL LA MISE EN BOUCHE

14 Bis Rue du bois du Château - 17620 SAINT-AGNANT  
Tél. 06 07 30 32 31  
hue.p@orange.fr  
lamiseenbouche.com

## MENTION SPECIALE

### ENILIA ENSMIC

Avenue François Mitterrand - 17700 SURGERES  
Tél. 05 46 27 69 74 - Fax 05 46 27 69 88  
atechno.surgeres@educagri.fr  
enilia-ensmic.fr

## PRODUITS DE CHARCUTERIE

## MENTION SPECIALE

### EURL VILLA MARTHE

35 Rue du Port - 17310 SAINT-PIERRE-D'OLERON  
Tél. 06 64 95 79 76  
simon.haye@gmail.com  
villa-marthe.com



#### MENTION SPECIALE

#### **EURL VILLA MARTHE**

35 Rue du Port - 17310 SAINT-PIERRE-D'OLERON

Tél. 06 64 95 79 76

simon.haye@gmail.com

villa-marthe.com

#### PRODUITS DE LA MER

#### MENTION SPECIALE

#### **SARL LA MISE EN BOUCHE**

14 Bis Rue du bois du Château - 17620 SAINT-

AGNANT

Tél. 06 07 30 32 31

hue.p@orange.fr

lamiseenbouche.com

### Vins de Pays Charentais IGP

#### Vin Blanc Colombard 2016

#### SAVEUR D'OR

#### **SARL LES HAUTS DE TALMONT**

Rue du Port - 17120 TALMONT-SUR-GIRONDE

Tél. 05 46 90 86 94

leshautsdetalmont@wanadoo.fr

leshautsdetalmont.com

#### SAVEUR D'OR

#### **DONI D.**

22 Allée des Marronniers - 17520 ARCHIAC

Tél. 05 46 48 33 84

t.archereau@orange.fr

maineaboiss.fr

#### SAVEUR D'ARGENT

#### **EARL Ophélie & Florian BENASSY**

1 Poncureau de Haut - 17120 EPARGNES

Tél. 05 46 90 73 63

contact@vin-benassy.fr

vin-benassy.fr

#### SAVEUR D'ARGENT

#### **EARL Ophélie & Florian BENASSY**

1 Poncureau de Haut - 17120 EPARGNES

Tél. 05 46 90 73 63

contact@vin-benassy.fr

vin-benassy.fr



## CHEESE CAKE AUX NOIX DU PÉRIGORD CARAMÉLISÉES

Nombre de personnes : 4 - Préparation : 25 min (repos 24h) - Cuisson : 40 min

#### INGRÉDIENTS

##### Pour la base :

- 120 g de Spéculoos
- 30 g de beurre AOP Charentes-Poitou

##### Pour la garniture :

- 480 g de petits suisses
- 200 g de Kiri
- 60 g de sucre (ou + selon vos goûts)
- 3 œufs

- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 100 g de cerneaux de noix du Périgord AOP
- 50 g de sucre

#### PRÉPARATION

Réduire les Spéculoos en poudre fine. Faire fondre le beurre au micro-ondes et le mélanger aux biscuits.

Chemiser de papier sulfurisé un moule de 20 cm de diamètre. Y répartir la poudre de biscuits pour former la base du cheesecake et les tasser à l'aide du fond d'un verre (il faut bien appuyer pour que ce soit compact).

Placer au réfrigérateur le temps de préparer la garniture. Dans un saladier, battre les Kiri, les petits suisses, le sucre, le jus et le zeste de citron.

Incorporer les œufs et fouetter jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Sortir la base du frigo et la recouvrir de la préparation au citron et fromage frais. Faire 35 à 40 min dans un four préchauffé à 160°C.

Le centre doit être légèrement tremblotant en fin de cuisson.

Sortir le cheese-cake du four, le laisser tiédir puis le placer au réfrigérateur pour 24 heures. Servir bien frais avec les cerneaux de noix caramélisés.

## SAVEUR D'ARGENT

### LES VIGNOBLES L&G ARRIVE SARL

Le Taillant - 17260 VIROLLET  
Tél. 05 46 94 21 39 - Fax 05 46 94 51 02  
bruno.arrive@wanadoo.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### SCA VITI OLERON

37 Avenue de Bonnemie - 17310 SAINT-PIERRE-D'OLERON  
Tél. 05 46 47 00 32 - Fax 05 46 75 02 23  
info@vigneronsoleron.fr

## SAVEUR DE BRONZE

### EARL COURPRON Père et Fils

10 Rue de Chez Mothay - 17260 SAINT-ANDRE-DE-LIDON  
Tél. 05 46 90 82 72  
tcourpron@sfr.fr  
domaine-viticole-courpron.com

## SAVEUR DE BRONZE

### EARL COULON & Fils

Saint Gilles - 17310 SAINT-PIERRE-D'OLERON  
Tél. 05 46 47 02 71 - Fax 05 46 75 09 74  
coulonetfilsoleron@free.fr

## Vin Rosé Assemblage 2016

## SAVEUR D'OR

### SCA UNIRE

Route de Ste Marie - BP 60003 - 17580 LE-BOIS-PLAGE-EN-RE  
Tél. 05 46 09 23 09 - Fax 05 46 09 09 26  
unire.blanchon@orange.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### SARL GARDRAT

La Touche - 17120 COZES  
Tél. 05 46 90 86 94 - Fax 05 46 90 95 22  
contact@domaine-gardrat.fr  
domaine-gardrat.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### EARL COURPRON Père et Fils

10 Rue de Chez Mothay - 17260 SAINT-ANDRE-DE-LIDON  
Tél. 05 46 90 82 72  
tcourpron@sfr.fr  
domaine-viticole-courpron.com

## Vin Rouge Merlot 2016

## SAVEUR D'OR

### SARL GARDRAT

La Touche - 17120 COZES  
Tél. 05 46 90 86 94 - Fax 05 46 90 95 22  
contact@domaine-gardrat.fr  
domaine-gardrat.fr

## SAVEUR D'OR

### SAS JG & B ARRIVE

Château Bellevue - 17260 VIROLLET  
Tél. 05 46 94 21 39 - Fax 05 46 94 51 02  
bruno.arrive@free.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### EARL Ophélie & Florian BENASSY

1 Ponceau de Haut - 17120 EPARGNES  
Tél. 05 46 90 73 63  
contact@vin-benassy.fr  
vin-benassy.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### LES VIGNOBLES L&G ARRIVE SARL

Le Taillant - 17260 VIROLLET  
Tél. 05 46 94 21 39 - Fax 05 46 94 51 02  
bruno.arrive@wanadoo.fr

## SAVEUR D'ARGENT

### EARL VINCENT

73 Route des Chateliers - 17310 SAINT-PIERRE-D'OLERON  
Tél. 05 46 47 03 97 - Fax 05 46 36 48 66  
infos@vignoble-vincent.com  
vignoble-vincent.com

## SAVEUR D'ARGENT

### SCA UNIRE

Route de Ste Marie - BP 60003 - 17580 LE-BOIS-PLAGE-EN-RE  
Tél. 05 46 09 23 09 - Fax 05 46 09 09 26  
unire.blanchon@orange.fr



## Conserves

### Confit de Canard Cuisses

## SAVEUR DE BRONZE

### COMBE DE JOB SARL

#### Catherine GOBERT

21 Avenue Conseiller Coudert - 19130 OBJAT  
Tél. 06 31 33 37 89  
contact@lacombedejob.com  
lacombedejob.com

### Rillettes de volailles

## SAVEUR DE BRONZE

### COMBE DE JOB SARL

#### Catherine GOBERT

21 Avenue Conseiller Coudert - 19130 OBJAT  
Tél. 06 31 33 37 89  
contact@lacombedejob.com  
lacombedejob.com

## Huiles

### Huile de Noix

## SAVEUR D'ARGENT

### LES VERGERS DE BOURGE

Bourge - 19500 MEYSSAC  
Tél. 06 30 55 83 79  
gilles.bonneval@orange.fr

## Saveurs à découvrir

### PLATS CUISINES

## MENTION SPECIALE

### COMBE DE JOB SARL

#### Catherine GOBERT

21 Avenue Conseiller Coudert - 19130 OBJAT  
Tél. 06 31 33 37 89  
contact@lacombedejob.com  
lacombedejob.com



## Creuse

### Miels

#### Miel de Montagne

##### SAVEUR D'OR

##### LE RUCHER CREUSOIS

##### Michel BLASSEL

Le Theil - 23250 SAINT-HILAIRE-LE-CHATEAU

Tél. 06 42 59 79 70

michel.blassel@mieldulimousin.com

mieldulimousin.com



## Deux-Sèvres

### Beurres

#### Beurres AOP Non Salés

##### SAVEUR D'ARGENT

##### COOPERATIVE LAITIERE DE LA SEVRE

5 Avenue de Niort - 79370 CELLES-SUR-BELLE

Tél. 05 49 32 89 09 - Fax 05 49 32 89 00

sylvie.ridel@clsevre.fr

coop.sevrebelle.fr

#### Beurres AOP Salés

##### SAVEUR D'ARGENT

##### LAITERIE COOPERATIVE DE PAMPLIE

51 Route du Chêne Casse Tête - 79220 PAMPLIE

Tél. 05 49 25 81 82

courrier@laiteriedepamplie.com

laiteriedepamplie.com



## MADELEINES AU MIEL D'AQUITAINE

Par Vincent Poussard

Nombre de personnes : 4 - Préparation : 15 minutes (repos 3h) - Cuisson : 18 mn

### INGRÉDIENTS

- 200 g beurre AOP Charentes-Poitou
- 130 g sucre
- 200 g farine
- 1 sachet levure chimique
- 30 g de miel de Nouvelle-Aquitaine
- 3 œufs
- 6 cl lait

### PRÉPARATION

Fondre 200 g de beurre au bain marie avec le miel dans un récipient et laisser refroidir. Battre au fouet 3 œufs entiers avec 130 g de sucre fin et 6 cl de lait. Ajouter la farine tamisée et le sachet de levure, puis ajouter le beurre tiède. Bien mélanger le tout. Laissez reposer 3 heures au réfrigérateur.

Ensuite quand la pâte est reposée, garnir les moules à madeleines (environ 23 madeleines).

Mettre au four 3 minutes à 210°C et 15 minutes à 190°C.

## Boulangerie

### Brioche au Beurre AOP

#### SAVEUR D'OR

##### SARL ETS BAUBEAU

3 Lartigault - 79120 LEZAY  
Tél. 05 49 29 32 30  
tourteauxbaubeau@orange.fr

#### SAVEUR D'ARGENT

##### Pascal VOLLET

17 Rue Jean Jaurès - 79200 PARTHENAY  
Tél. 05 49 64 10 45  
pascal.vollet@neuf.fr

#### SAVEUR DE BRONZE

##### LE TALMEUNIER

40 Avenue de Blossac - 79400 SAINT-MAIXENT-  
L'ÉCOLE  
Tél. 06 47 00 35 07  
s.paviot@mechain.fr

### Croissant au Beurre AOP

#### SAVEUR D'OR

##### EIRL GUITTON

1A Place du Centre - 79360 MARIGNY  
Tél. 09 81 13 51 51  
nicolasguitton0@yahoo.fr

## Fromages de chèvre

### Chabichou du Poitou AOP

#### SAVEUR D'ARGENT

##### GAEC LES TROIS VILLAGES

Route de Beauvoir - 79170 PERIGNE  
Tél. 05 49 07 17 44  
levillageois3@orange.fr

#### SAVEUR D'ARGENT

##### COOPERATIVE LAITIERE DE LA SEVRE

5 Avenue de Niort - 79370 CELLES-SUR-BELLE  
Tél. 05 49 32 89 09  
sylvie.ridel@clsevre.fr

#### SAVEUR DE BRONZE

##### FROMAGERIE DES GORS

ZA La Chagnée - 79500 MELLE  
Tél. 05 49 27 06 58  
helene.servant0069@orange.fr

### Fromage Frais < 82% d'Eau - Cru

#### SAVEUR DE BRONZE

##### COOPERATIVE LAITIERE DE LA SEVRE

5 Avenue de Niort - 79370 CELLES-SUR-BELLE  
Tél. 05 49 32 89 09 - Fax 05 49 32 89 00  
sylvie.ridel@clsevre.fr  
coop.sevrebelle.fr

### Pâte Molle à Coagulation Lente - Crue

#### SAVEUR D'OR

##### COOPERATIVE LAITIERE DE LA SEVRE

5 Avenue de Niort - 79370 CELLES-SUR-BELLE  
Tél. 05 49 32 89 09 - Fax 05 49 32 89 00  
sylvie.ridel@clsevre.fr  
coop.sevrebelle.fr

#### SAVEUR D'ARGENT

##### COOPERATIVE LAITIERE DE LA SEVRE

5 Avenue de Niort - 79370 CELLES-SUR-BELLE  
Tél. 05 49 32 89 09 - Fax 05 49 32 89 00  
sylvie.ridel@clsevre.fr  
coop.sevrebelle.fr

### Pâte Molle à Coagulation Lente - Pasteurisée

#### SAVEUR D'ARGENT

##### SOCIETE FROMAGERE DE RIBLAIRE

16 Rue Cour Chauveau - 79330 SAINT-VARENTE  
Tél. 05 49 67 90 96  
elisabeth.magnier@lactalis.fr

#### SAVEUR DE BRONZE

##### SOCIETE FROMAGERE DE RIBLAIRE

16 Rue Cour Chauveau - 79330 SAINT-VARENTE  
Tél. 05 49 67 90 96  
elisabeth.magnier@lactalis.fr

### Pâte Molle à Coagulation Rapide - Pasteurisée

#### SAVEUR D'ARGENT

##### SOCIETE FROMAGERE DE RIBLAIRE

16 Rue Cour Chauveau - 79330 SAINT-VARENTE  
Tél. 05 49 67 90 96  
elisabeth.magnier@lactalis.fr

## Fromages de chèvre fermiers

### Bûche

#### SAVEUR DE BRONZE

##### EARL LES 2 RIVIERES

La Maison Neuve de Noirliu - 79300 BRESSUIRE  
Tél. 07 82 58 24 38  
deuxrivieres@wanadoo.fr

### Chabichou ou Chabis

#### SAVEUR D'OR

##### GAEC SABOUREAU

4 La Naide - 79400 EXIREUIL  
Tél. 05 49 06 07 83

#### SAVEUR D'ARGENT

##### EARL LES 2 RIVIERES

La Maison Neuve de Noirliu - 79300 BRESSUIRE  
Tél. 07 82 58 24 38  
deuxrivieres@wanadoo.fr

### Crottin

#### SAVEUR DE BRONZE

##### EARL LA FERME DE LOUJEANNE

2 Chemin du Paradis - Fayolle - 79230 BRULAIN  
Tél. 06 25 39 78 63  
lafermedeloujeanne@wanadoo.fr

### Fromage Frais Démoulé Salé

#### SAVEUR D'ARGENT

##### SARL PAUL GEORGELET

6 Route de la Caille - 79110 VILLEMALIN  
Tél. 05 49 07 88 72  
paul.georgelet@orange.fr



## Fromage Frais Faisselle ou Pot

### SAVEUR D'OR

#### LES FROMAGES D'EMMA

38 Rue du Pied Blanc - 79210 SAINT-HILAIRE-LA-PALUD

## Fromages de Tradition et Spécialités

### SAVEUR D'ARGENT

#### LES FROMAGES D'EMMA

38 Rue du Pied Blanc - 79210 SAINT-HILAIRE-LA-PALUD

## Mothais sur Feuille

### SAVEUR D'OR

#### GAEC LES TROIS VILLAGES

Route de Beauvoir - 79170 PERIGNE  
Tél. 05 49 07 17 44  
levillageois3@orange.fr

### SAVEUR DE BRONZE

#### LES FROMAGES D'EMMA

38 Rue du Pied Blanc - 79210 SAINT-HILAIRE-LA-PALUD

## Pyramide

### SAVEUR D'ARGENT

#### EARL LES FROMAGINES

1 La Roche - 79350 AMAILLOUX  
Tél. 06 73 06 45 71  
val.millet@neuf.fr

## Pâte pressée non cuite

### SAVEUR D'ARGENT

#### EARL LA FERME DE LOUJEANNE

2 Chemin du Paradis - Fayolle - 79230 BRULAIN  
Tél. 06 25 39 78 63  
lafermedeloujeanne@wanadoo.fr



## MOELLEUX AUX NOIX DU PÉRIGORD

Nombre de personnes : 4 - Préparation : 45 min - Cuisson : 15 min

### INGRÉDIENTS

#### Moelleux :

- 50 g de Noix du Périgord
- 25 g de farine
- 60 g de beurre
- 50 g de sucre semoule
- 3 g de levure chimique
- 2 petits œufs

- Pour mémoire farine et beurre pour chemiser les moules (10 g de beurre 10 g de farine)

#### Crème fouettée noix :

- 200 g de crème liquide
- 30 g de sucre glace
- 30 g de liqueur de Noix du Périgord

### PRÉPARATION

Pour le moelleux : Hacher les noix. Réunir dans un batteur mélangeur ou dans un saladier le beurre en pommade, le sucre semoule, les noix hachées la levure chimique et mélanger le tout. Ajouter la farine puis les œufs un à un. Chemiser de petits ramequins en inox ou verre avec un peu de beurre et de la farine. Remplir les 4 moules équitablement. Réserver au réfrigérateur 15 min.

Pour la crème fouettée aux noix : Monter la crème comme une chantilly. Ajouter le sucre et la liqueur de noix. Réserver au frais.

Dressage : Enfourner les moelleux 7 min à 180°, au dernier moment. Disposer au centre de l'assiette et servir la crème fouettée en accompagnement.

## Yaourts

### SAVEUR D'ARGENT SCEA LE CHÊNE BLANC

La Périnière - 79130 POUAGNE-HERISSON  
Tél. 06 50 89 01 14  
le-chene-blanc@orange.fr

## Fromages de vache

### Fromage Frais < 82% d'Eau - Pasteurisé

### SAVEUR DE BRONZE EURIAL

La Viette - 79310 VOUHE  
Tél. 05 49 63 47 43  
pascal.fouche@eurial.eu  
eurial.eu

### Pâte Molle à Coagulation Lente - Pasteurisée

### SAVEUR DE BRONZE COOPERATIVE LAITIERE DE LA SEVRE

5 Avenue de Niort - 79370 CELLES-SUR-BELLE  
Tél. 05 49 32 89 09 - Fax 05 49 32 89 00  
sylvie.ridel@clsevre.fr  
coop.sevrebelle.fr

## Miels

### Miel de Tournesol

### SAVEUR D'OR MIELLERIE DE TITELLE Christelle AUBOUIN

21 Route de Tauché - 79370 THORIGNE  
Tél. 06 84 57 45 96  
lamielleriedetitelle@gmail.com

## Produits de charcuterie

### Andouillette

### SAVEUR D'ARGENT CHARCUTERIE DANIEL BERNIER SAS

ZA des Chavêches - 79300 TERVES  
Tél. 05 49 65 11 79 - Fax 05 49 65 80 54  
jean-noel@charcuterie-bernier.fr

### Boudin Noir

### SAVEUR D'OR CHARCUTERIE DANIEL BERNIER SAS

ZA des Chavêches - 79300 TERVES  
Tél. 05 49 65 11 79 - Fax 05 49 65 80 54  
jean-noel@charcuterie-bernier.fr

### Farci Poitevin au Four

### SAVEUR DE BRONZE CHARCUTERIE DANIEL BERNIER SAS

ZA des Chavêches - 79300 TERVES  
Tél. 05 49 65 11 79 - Fax 05 49 65 80 54  
jean-noel@charcuterie-bernier.fr

### Grillon Charentais

### SAVEUR D'OR SARL LA ROSETTE DES PRES

La Chevallerie - 79160 FENIOUX  
Tél. 05 49 04 29 91  
loic.chouc@wanadoo.fr  
loicchouc.fr

### Pâté de Campagne

### SAVEUR D'OR SARL LA ROSETTE DES PRES

La Chevallerie - 79160 FENIOUX  
Tél. 05 49 04 29 91  
loic.chouc@wanadoo.fr  
loicchouc.fr

### SAVEUR DE BRONZE SARL LA BELLE ROUGE

4 Place de l'Eglise St Martin - 79170 PERIGNE  
Tél. 05 49 29 42 14  
la.belle.rouge@orange.fr

## Rillettes de Porc

### SAVEUR D'ARGENT SARL LA BELLE ROUGE

4 Place de l'Eglise St Martin - 79170 PERIGNE  
Tél. 05 49 29 42 14  
la.belle.rouge@orange.fr

## Pâtisserie

### Macaron Lisse garni

### SAVEUR D'OR Pascal VOLLET

17 Rue Jean Jaurès - 79200 PARTHENAY  
Tél. 05 49 64 10 45  
pascal.vollet@neuf.fr

### Tarte au Fromage

### SAVEUR D'ARGENT BAILLON SAS

ZA de la Mine d'Or - 79170 BRIOUX-SUR-BOUTONNE  
Tél. 05 49 07 15 82 - Fax 05 49 07 19 36  
bruno.herbout@patisseriebaillon.fr  
legendesdupoitou.fr

### Tourteau Fromagé

SAVEUR D'OR  
SARL ETS BAUBEAU  
3 Lartigault - 79120 LEZAY  
Tél. 05 49 29 32 30  
tourteauxbaubeau@orange.fr

## Saveurs à découvrir

### BOULANGERIE PATISSERIE

### MENTION SPECIALE BAILLON SAS

ZA de la Mine d'Or - 79170 BRIOUX-SUR-BOUTONNE  
Tél. 05 49 07 15 82 - Fax 05 49 07 19 36  
bruno.herbout@patisseriebaillon.fr  
legendesdupoitou.fr

## PLATS CUISINES

### MENTION SPECIALE

#### SARL LES VOLAILLES DU RENARD ROUGE

2 Les Douves - 79200 GOURGE  
Tél. 05 49 69 83 07 - Fax 05 49 69 85 98  
lerenardrouge@sfr.fr

## PRODUITS DE CHARCUTERIE

### MENTION SPECIALE

#### CHARCUTERIE DANIEL BERNIER SAS

ZA des Chavêches - 79300 TERVES  
Tél. 05 49 65 11 79 - Fax 05 49 65 80 54  
jean-noel@charcuterie-bernier.fr

## Vins D'Anjou AOC

### Anjou Rouge 2016

#### SAVEUR D'OR

##### SCEA DOMAINE DES MARTIN

10 Rue de la Gare - Vraire de Cersay - 79290 VAL-EN-VIGNES  
Tél. 05 49 96 80 71  
domainedesmartin@orange.fr

### Cabernet d'Anjou 2016

#### SAVEUR D'OR

##### EARL LACROIX

154 Rue Rabelais - 79290 BOUILLE-LORETZ  
Tél. 05 49 67 13 40  
emmanuel.lacroix933@orange.fr  
domainelacroix.fr

#### SAVEUR D'ARGENT

##### SCEA LES MAGNOLIAS DES TRAHAN

2 Rue des Genêts - 79290 CERSAY  
Tél. 06 12 32 44 91  
domaineestraham@wanadoo.fr

### Rosé de Loire 2016

#### SAVEUR D'ARGENT

##### GAEC LEMOINE

Domaine de la Gachère - 79290 BOUILLE-LORETZ  
Tél. 06 30 22 22 08  
gachere@orange.fr



## HUÎTRES ARCACHON CAP FERRET ET CRÉPINETTES

Nombre de personnes : 5 - Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min

### INGRÉDIENTS

15 Huîtres Arcachon Cap Ferret

#### Pour 10 crêpinettes :

- 200 g de crépine (vous pourrez vous en procurer en boucherie ou chez les traiteurs)
- 800 g de chair à saucisse

- Un filet d'armagnac
- Une pincée de truffe
- Une gousse d'ail
- Persil
- Sel
- Poivre

### PRÉPARATION

Pour réaliser vos crêpinettes, d'abord, travailler la chair à saucisse. Saler, poivrer, ajouter du persil, de l'ail.

Verser sur votre préparation le filet d'armagnac qui lui donnera ce petit goût unique. Cerise sur le gâteau, ajouter un peu de truffe à la préparation.

La farce est prête, reste à l'envelopper dans son écrin. Pour cela, étaler la crépine sur un plan de travail.

Faire une boule de farce d'environ 100 g que vous aplatirez entre vos mains.

Déposer la boule sur la crépine. Découper la crépine autour de la boule de façon à pouvoir envelopper la boule.

Votre crêpinette est prête. Il ne reste plus qu'à la cuire, 5 min de chaque côté à feu moyen.

Accompagner votre assiette avec les huîtres Arcachon Cap Ferret.

## SAVEUR D'ARGENT

### SCEA DE LA GRETONNELLE

329 Rue Bacchus - 79290 BOUILLE-LORETZ  
Tél. 05 49 67 04 49 - Fax 05 49 67 18 36  
ernest.schmale@orange.fr



## Confitures

### Confitures

#### SAVEUR DE BRONZE

##### LES DELICES DE MADY

##### Christian PINEAUD

Creavallée Nord - 24660 COULOUNIEIX-CHAMIERES  
Tél. 05 53 53 75 15  
lesdelicesdemady@orange.fr  
lesdelicesdemady.com

## Fromages de chèvre fermiers

### Cabécou du Périgord

#### SAVEUR D'OR

##### Patrice BONNAMY

Mayac - 24110 GRIGNOLS  
Tél. 05 53 54 24 22  
patrice.bonnamy123@orange.fr

#### SAVEUR D'OR

##### GAEC ROUVELADE

Le Breuil - 24520 SAINT-AGNE  
Tél. 05 53 22 89 02  
fromagerievaladou@gmail.com  
fromagerie-valadou.fr

## SAVEUR DE BRONZE

### Damien GOULET

Poutignac - 24340 BEAUSSAC  
Tél. 05 53 60 35 12  
g.damien@yahoo.fr

### Pyramide

#### SAVEUR DE BRONZE

##### EARL LES FOLIES CHEVRIERES

Le Breuil - 24500 RAZAC-D'EYMET  
Tél. 05 53 73 18 53  
anais.christopheroux@wanadoo.fr

## Miels

### Châtaignier

#### SAVEUR D'OR

##### Bertrand DUMOULIN

3 Route du Piquet - 24350 DOUCHAPT  
Tél. 06 66 98 76 63  
bertrand.dumoulin@orange.fr

#### SAVEUR DE BRONZE

##### L'APICULTEUR PERIGOURDIN

Maine Leva - 24400 SAINT-GERY  
Tél. 06 87 86 32 61  
guerrier-bruno@orange.fr

### Miel de Forêt et Miellat Divers Foncé

#### SAVEUR D'ARGENT

##### Bertrand DUMOULIN

3 Route du Piquet - 24350 DOUCHAPT  
Tél. 06 66 98 76 63  
bertrand.dumoulin@orange.fr

### Miel de Tournesol

#### SAVEUR D'ARGENT

##### Bertrand DUMOULIN

3 Route du Piquet - 24350 DOUCHAPT  
Tél. 06 66 98 76 63  
bertrand.dumoulin@orange.fr

## Saveurs à découvrir

### PRODUITS LAITIERS

#### MENTION SPECIALE

##### EARL DE LA VIGEONIE

La Vigeonie - 24300 ABJAT-SUR-BANDIAT  
Tél. 05 53 60 99 65  
earllavigeonie@orange.fr

#### MENTION SPECIALE

##### EARL DE LA VIGEONIE

La Vigeonie - 24300 ABJAT-SUR-BANDIAT  
Tél. 05 53 60 99 65  
earllavigeonie@orange.fr



## Miels

### Miel d'Acacia

#### SAVEUR D'OR

##### LES RUCHERS DE LA PETITE LANDE

##### Joël SAINT MARC

La Wadere - 33430 BAZAS  
Tél. 06 07 69 30 85  
joel.saintmarc@orange.fr



# Haute-Vienne

## Miels

### Autres Miels de Cru

#### SAVEUR D'ARGENT

**Jean-Pierre JEANDEAU**

La Mazière - 87400 SAUVIAT-SUR-VIGE

Tél. 05 53 75 32 10

jp.jeandeu.87@wanadoo.fr

#### SAVEUR DE BRONZE

**EARL FEDON APICULTURE**

**Thierry FEDON**

Charensannes - 87640 RAZES

Tél. 06 81 85 94 05

thierry@maison-fedon.fr

### Miel Polyfloral ambré et foncé

#### SAVEUR D'ARGENT

**Nicolas FERMOND**

Les Tenelles - 87240 SAINT-SYLVESTRE

Tél. 06 51 73 07 36

miel.nicolas@free.fr

## Saveurs à découvrir

### PLATS CUISINES

#### MENTION SPECIALE

**David FESSARD**

1 Bord - 87130 CHATEAUNEUF-LA-FORET

Tél. 06 86 06 20 19

david.fessard@sfr.fr



## MERLU À LA PLANCHA, PIMENTS DOUX ET SON BEURRE FONDU AU PIMENT D'ESPELETTE

Nombre de personnes : 4 - Préparation : 30 minutes - Cuisson : 15 minutes

Budget : Facile

### INGRÉDIENTS

- 1 beau merlu de ligne (Saint-Jean-de-Luz)
- 8 piments doux du Pays Basque
- huile d'olive
- fleur de sel de Salies de Béarn
- piment d'Espelette en poudre
- 100 g de beurre AOP Charentes-Poitou demi-sel
- 2 citrons verts

### PRÉPARATION

Nettoyer, vider le poisson et lever les filets. Rincer les piments doux, les épépiner et les couper en lanières. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, lorsqu'elle est chaude. Déposer les piments et faire frire à feu moyen pendant 4 à 5 minutes, sans qu'ils foncent. Égoutter, saler et saupoudrer d'une demi cuillère à café de piment d'Espelette, réserver.

Faire fondre le beurre dans une casserole avec le jus de citron pressé et une bonne cuillère à café de piment d'Espelette. Faire chauffer la plancha bien huilée. Cuire les filets de merlu à la plancha d'une façon unilatérale pour qu'ils restent moelleux. Placer les filets de merlu dans le plat de service et arroser avec le beurre fondu, disposer dessus les piments doux. Servir tout de suite.

## PRODUITS DE CHARCUTERIE

### MENTION SPECIALE

#### EARL DUFOUR

La Jaunie - 87800 LA MEYZE  
Tél. 05 55 00 78 62  
chezdufour@orange.fr

### MENTION SPECIALE

#### EARL DUFOUR

La Jaunie - 87800 LA MEYZE  
Tél. 05 55 00 78 62  
chezdufour@orange.fr



Landes

## Miels

### Bruyère Cendrée

#### SAVEUR D'OR

##### LES AMIS DE BOURICOS

##### Dominique DUVIGNAC

540 Chemin de Bouricos - 40200 PONTENX-LES-FORGES  
Tél. 06 88 19 61 89  
dominique.duvignac@wanadoo.fr

#### SAVEUR D'ARGENT

##### Emmanuel MAUVIGNIER

1295 Route d'Escource - 40200 PONTENX-LES-FORGES  
Tél. 06 61 97 91 01  
emauvignier@yahoo.fr

### Miel Polyfloral Clair

#### SAVEUR D'ARGENT

##### GAEC LES RUCHERS DU BORN

810 Avenue de Mimizan - 40200 PONTENX-LES-FORGES  
Tél. 05 58 07 40 74  
contact@rucherduborn.fr



Lot

## Huiles

### Huile de Noix

#### SAVEUR D'ARGENT

##### SCEA DES PLANTOUS - Domaine de la Noiseraie

Campanole - 46350 PAYRAC  
Tél. 06 14 46 18 10  
ferme.bennet@bio-noix.fr  
bio-noix.fr



Pyrénées-Atlantiques

## Boulangerie

### Baguette HERRIKO

#### MEILLEURE BAGUETTE

##### BOULANGERIE DES ECOLES

##### Philippe COCHET

12 Allées des Marronniers - 64250 CAMBO LES BAINS  
Tél. 05 59 55 67 42  
anne.momeux@hotmail.fr

## Fromages de chèvre fermiers

### Pâte pressée non cuite

#### SAVEUR D'OR

##### GAEC FERME SENDOU

##### Chantal POUYOUONE

Chemin de Sarramayou - 64800 ASSON  
Tél. 06 15 30 23 90  
philippe.pouyoune@gmail.com

## Miels

### Miel d'Acacia

#### SAVEUR D'ARGENT

##### ADAPEI ESAT CHÂTEAU BELLEVUE

113 Chemin Bellevue - 64300 BAIGTS-DE-BEARNE  
Tél. 05 59 65 33 02  
adjoint.catbellevue@adapei64.fr

### Miel de Montagne

#### SAVEUR D'ARGENT

##### L'ABEILLE BLEUE

##### Angela MALLARONI

19 Avenue Jean Abeberry - 64500 CIBOURE  
Tél. 06 77 52 41 45  
angela@abeillebleue.fr

## Miel Polyfloral ambré et foncé

### SAVEUR DE BRONZE

#### Cyril ARNOUX

3 Impasse des Barthes - 64270 PUYOO  
Tél. 06 20 76 48 48  
cyril.arnoux@wanadoo.fr

## Piment d'Espelette

### Poudre

### SAVEUR D'OR

#### SAS SEGIDA

#### Mr & Mme BESSOUAT

Maison Cinchoinea - 64250 AINHOA  
Tél. 09 67 28 27 85  
contact@segida.fr  
segida.com

### SAVEUR D'ARGENT

#### Chrystèle TRINIOL

Maison Arrazalguia - 64250 CAMBO LES BAINS  
Tél. 05 47 75 11 22  
chrysteletriniol@gmail.com

### SAVEUR DE BRONZE

#### GAEC KAMIETA

#### Emmanuel BÉREAU

Maison Kamieta - 64310 ST PEE SUR NIVELLE  
Tél. 05 59 54 05 99  
bureau.emmanuel@orange.fr

## Fromage de brebis

### Ossau-Iraty AOP

### SAVEUR D'OR

#### MAISON AGOUR

Route de Louhossoa - 64640 HELETTE  
Tél. 05 59 37 63 86  
agour.com

### SAVEUR D'ARGENT

#### FROMAGERIE DES CHAUMES

29 Boulevard Gambetta - 64310 MAULEON SOULE  
Tél. 05 59 28 07 98

### SAVEUR DE BRONZE

#### FROMAGERIE DES BERGERS DE ST MICHEL

Quartier Elizaïta - 64220 SAINT MICHEL  
Tél. 05 59 37 23 13  
arraday@wanadoo.fr  
lesbergersdesaintmichel.fr

### Ossau-Iraty AOP d'Estive

### SAVEUR D'OR

#### Yann VAUGON

Oihenartia - 64470 TARDETS  
Tél. 06 24 47 44 65  
yann.vaugon@nordnet.fr

### SAVEUR D'ARGENT

#### Jean JARAGOYEN

Garaïbie - 64130 ASSURUCQ

### SAVEUR DE BRONZE

#### Michel GOYENETCHE

- 64220 ESTERENCUBY  
Tél. 05 59 37 29 52

### Ossau-Iraty AOP fermier

### SAVEUR D'OR

#### GAEC AOZTEIA

- 64120 BUNUS  
Tél. 06 72 36 91 91  
seb.aozteia@hotmail.fr

### SAVEUR D'ARGENT

#### GAEC LAU HAIZETARA

Betirisastia - 64240 AYHERRE

### SAVEUR DE BRONZE

#### GAEC ATALAI

Menddia - 64420 LECUMBERRY  
Tél. 05 59 37 32 18  
gaec.atalai@yahoo.fr



# Vendée

## Beurres

### Beurre Extra Fin ou Fin Non Salé

**SAVEUR D'ARGENT**

**SAS SABOURIN - LAITERIE DE MONTAIGU**

ZI Le Planty - 85600 MONTAIGU

Tél. 02 51 45 65 00

c.proux@laiteriedemontaigu.com

### Beurre Extra Fin ou Fin Salé

**SAVEUR D'ARGENT**

**SAS SABOURIN - LAITERIE DE MONTAIGU**

ZI Le Planty - 85600 MONTAIGU

Tél. 02 51 45 65 00

c.proux@laiteriedemontaigu.com

**SAVEUR DE BRONZE**

**EURIAL**

Boulevard de l'Industrie - 85170 BELLEVILLE-SUR-VIE

Tél. 02 51 44 25 25

olivia.godard@eurial.eu

eurial.eu

### Beurres AOP Non Salés

**SAVEUR D'OR**

**EURIAL**

Boulevard de l'Industrie - 85170 BELLEVILLE-SUR-VIE

Tél. 02 51 44 25 25

olivia.godard@eurial.eu

eurial.eu

### Beurres AOP Salés

**SAVEUR D'OR**

**SAS SABOURIN - LAITERIE DE MONTAIGU**

ZI Le Planty - 85600 MONTAIGU

Tél. 02 51 45 65 00

c.proux@laiteriedemontaigu.com

## Crèmes

### Crème Pasteurisée Maturée

**SAVEUR D'OR**

**EURIAL**

Boulevard de l'Industrie - 85170 BELLEVILLE-SUR-VIE

Tél. 02 51 44 25 25

olivia.godard@eurial.eu

eurial.eu



# Vienne

## Boulangerie

### Brioche au Beurre AOP

**SAVEUR DE BRONZE**

**BOULANGERIE LA TRADITIONNELLE**

1 Place de la Croix Cadet - 86580 VOUNEUIL-SOUS-

BIARD

Tél. 05 49 50 36 79

julien.mignet@bbox.fr

### Croissant au Beurre AOP

**SAVEUR D'OR**

**BOULANGERIE LA TRADITIONNELLE**

1 Place de la Croix Cadet - 86580 VOUNEUIL-SOUS-

BIARD

Tél. 05 49 50 36 79

julien.mignet@bbox.fr

## Fromages de chèvre

### Fromage Frais < 82% d'Eau - Pasteurisé

**SAVEUR D'OR**

**EURIAL**

3 Le Puits Pourret - Route de Brux - 86510 CHAUNAY

Tél. 05 49 59 25 17 - Fax 05 49 59 01 30

pierrearnaud.clisson@eurial.eu

eurial.eu

### Pâte Molle à Coagulation Lente - Pasteurisée

**SAVEUR DE BRONZE**

**FROMAGERIES LESCURE**

12 Bis Boulevard Pont Achard - 86000 POITIERS

Tél. 05 49 31 00 00

audrey.joucurieux@f-lescure.com

## Pâte Molle à Coagulation Rapide - Crue

**SAVEUR D'ARGENT**  
**EURIAL SAS**

3 Place du Champ de Foire - 86220 DANGE-ST-ROMAIN  
Tél. 05 49 86 40 03  
solene.mosnier@eurial.eu  
eurial.eu

## Fromages de chèvre fermiers

### Bûche

**SAVEUR D'ARGENT**  
**EARL DE FONTEVEILLE**

28 Fonteveille - 86100 CHATELLERAULT  
Tél. 06 99 05 08 05  
pauleparca@live.fr

### Fromage Frais Démoulé Salé

**SAVEUR D'ARGENT**  
**LA FERME DU MARAS**

Le Maras - 86300 CHAUVIGNY  
Tél. 05 49 46 41 79  
lafermedumaras@yahoo.fr

### Fromage Frais Faisselle ou Pot

**SAVEUR D'ARGENT**  
**EARL DE FONTEVEILLE**

28 Fonteveille - 86100 CHATELLERAULT  
Tél. 06 99 05 08 05  
pauleparca@live.fr

### Fromages de Tradition et Spécialités

**SAVEUR D'ARGENT**  
**EARL DE LA TREILLE**

7 Rue des Plous Veniers - 86200 LOUDUN  
Tél. 06 03 87 78 89  
jp.renard@gmail.com



## TART'IN DE CABÉCOU DU PÉRIGORD

Nombre de personnes : 4 - Préparation : 20 minutes - Cuisson : 20 minutes

Par Vincent Poussard

### INGRÉDIENTS

- 6 cabécous du Périgord
- 1 baguette de pain
- 1 barquette de tomates cerise
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 aubergine
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 bouquet de cerfeuil
- 10g de sésame
- 30g de miel d'Aquitaine
- 40g de cerneaux de Noix du Périgord
- 10cl d'huile d'olive
- 1 pincée de Piment d'Espelette
- 1 pincée de fleur de sel de Guérande

### PRÉPARATION

Brûler les 3 poivrons à la flamme et les tremper dans de l'eau froide pour enlever leur peau. Les évider, les émincer finement en bandelettes. Les mettre à mariner avec l'ail et l'huile d'olive.

Préparer le caviar d'aubergines : Fendre l'aubergine en deux. Ajouter du sel et de l'huile d'olive. Enfourner 20 min à 180°.

Après cuisson, récupérer la pulpe et mixer. Assaisonner avec le sel et le piment d'Espelette. Couper la baguette en 12 tranches et les faire griller.

Partager les 6 cabécous en deux. Concasser les noix et paner 4 demi-cabécous. Tartiner sur une tranche de pain le caviar d'aubergine.

Ajouter le demi-cabécou pané de noix, quelques tomates cerise et de l'huile d'olive. Poser un lit de poivrons marinés avec les herbes hachées. Ajouter un demi-cabécou pané au sésame.

Enfourner 2 min. Poser sur le pain frotté à l'ail un demi-cabécou pané aux noix. Ajouter une cuillère de miel et enfourner 2 min.

## SAVEUR D'ARGENT

### LA FERME DU MARAS

Le Maras - 86300 CHAUVIGNY  
Tél. 05 49 46 41 79  
lafermedumaras@yahoo.fr

## Mothais sur Feuille

## SAVEUR D'ARGENT

### LA FERME DU CHANT DU BOIS

Route de Marigny - 86370 MARCAY  
Tél. 06 17 09 40 92

## Pyramide

## SAVEUR D'ARGENT

### Emmanuel REROLLE

Le Pré de la Font - 86290 LIGLET  
Tél. 06 15 75 32 85  
emmanuelrerolle@yahoo.fr

## Yaourts

## SAVEUR D'ARGENT

### LA FERME DU MARAS

Le Maras - 86300 CHAUVIGNY  
Tél. 05 49 46 41 79  
lafermedumaras@yahoo.fr

## Fromages de vache

## Pâte Molle à Coagulation Rapide - Pasteurisée

## SAVEUR DE BRONZE

### EURIAL SAS

3 Place du Champ de Foire - 86220 DANGE-ST-ROMAIN  
Tél. 05 49 86 40 03  
solene.mosnier@eurial.eu  
eurial.eu

## Produits de charcuterie

## Andouillette

## SAVEUR D'OR

### SAS PIERRE MILLERET

ZI - 86130 DISSAY  
Tél. 05 49 52 43 54 - Fax 05 49 52 28 08  
qualite@milleret.fr  
apero-pierrem.fr

## Boudin Noir

## SAVEUR DE BRONZE

### LE FARCI POITEVIN SARL

Place de la Grolière - 1 route de Romagne - 86160 SOMMIERES-DU-CLAIN  
Tél. 05 49 87 70 28 - Fax 05 49 87 58 06  
contact@lefarci-poitevin.fr  
lefarci-poitevin.com

## Rillettes de Porc

## SAVEUR D'ARGENT

### EURL AU BOUDIN CAMPAGNARD

Fond Bernard - 86100 SAINT-SAUVEUR  
Tél. 06 64 83 24 50  
philippe.nicolas158@orange.fr

## Pâtisserie

## Broyé du Poitou

## SAVEUR D'ARGENT

### SAS SAVEURS DU POITOU

165 Avenue des Hauts de Chaume - 86280 SAINT-BENOIT  
Tél. 05 49 57 01 20  
biscuiterie-augereau@wanadoo.fr  
biscuiterie-augereau.fr

## Saveurs à découvrir

## BOISSONS

## MENTION SPECIALE

### GAEC LES JARDINS DE LA FROLLE

La Frolle - 86300 BONNES  
Tél. 05 49 56 42 78  
contact@lesjardinsdelafrolle.fr  
lesjardinsdelafrolle.fr

## CONSERVES

## MENTION SPECIALE

### CFP GASTRONOMIE SARL

13 Route des Monts - Geneton - 86200 LA-ROCHE-RIGAULT  
Tél. 05 49 22 41 68  
fredd@cfpgastronomie.fr  
lesmetsdaima.fr

## Verrines

## Pâté de chèvre

## SAVEUR D'ARGENT

### LA C'LAIT DES CHAMPS

1 Chez Gauvreau - 86400 SAVIGNE  
Tél. 07 71 00 32 80

## SAVEUR D'ARGENT

### Jean-Frédéric GRANGER

Le Parc - 86600 CELLE-LEVESCAULT  
Tél. 06 84 01 10 02

## Rillettes de Chèvre

## SAVEUR DE BRONZE

### LA C'LAIT DES CHAMPS

1 Chez Gauvreau - 86400 SAVIGNE  
Tél. 07 71 00 32 80

## Vins de Saumur AOC

### Saumur Blanc Chenin 2016

SAVEUR D'OR

**SCEA CHARIER-BARILLOT**

6 Rue du Bois Mignon - 86120 SAIX

Tél. 05 49 22 91 54

barillot.pascal@gmail.com

### Saumur Rouge 2016

SAVEUR D'OR

**SCEA DU GRAND CLOS**

12 Rue des Vignes - 86120 SAINT-LEGER-DE-MONTBRILLAIS

Tél. 05 49 22 96 33

damien.robert16@sfr.fr



## SOUPE DE POIVRONS ROUGES AU CHEVRE ET AU PINEAU DES CHARENTES AOP

Nombre de personnes : 4 - Préparation : 20 min - Cuisson : 5 min

### INGRÉDIENTS

- 3 poivrons rouges
- 1 gros oignon
- 15 cl de Pineau des Charentes AOP blanc
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1/2 c. à café de paprika
- Quelques lamelles fines de chèvre frais ou 1/2 sec
- Sel, poivre

### PRÉPARATION

Laver les poivrons, enlever la peau avec un couteau économe, les pépins et couper en morceaux. Eplucher et émincer l'oignon, le mettre dans une casserole avec le Pineau et porter à ébullition. Baisser et laisser à petit feu 4 à 5 minutes jusqu'à ce que l'oignon devienne souple puis ajouter les poivrons en morceaux et le bouillon de volaille. Saler très légèrement, poivrer et ajouter le paprika.

Porter à ébullition puis laisser à petit feu à couvert jusqu'à ce que le poivron soit cuit (environ 15mn).

Mixer le tout et remettre à chauffer dans la casserole.

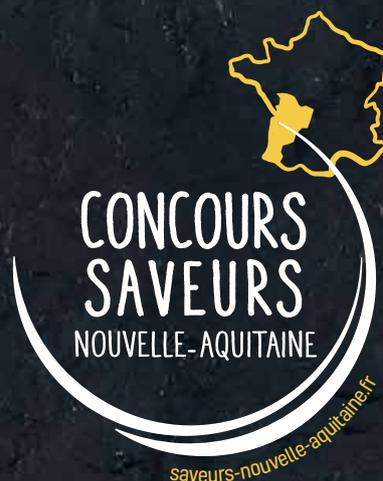
Verser dans une soupière ou répartir dans 4 soupières individuelles.

Poser 2 ou 3 lamelles de fromage de chèvre au milieu de chaque soupière et servir aussitôt.

Parsemer d'un peu de ciboulette ciselée.

*Recette extraite de « La Cuisine du Pineau » de Françoise Barbin Lécrevisse (L'Hydre édition).*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour.  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



La gastronomie de la Nouvelle-Aquitaine se décline en une palette de saveurs incomparables et le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine qui met à l'honneur ce patrimoine du goût, vous propose une sélection de 246 produits régionaux, fleurons du savoir-faire et de la passion des artisans, des producteurs et des entreprises de toute la région.

### Concours des Saveurs de Nouvelle-Aquitaine

**Nathalie TAVARES**

Cité Administrative - Bâtiment A  
4 Rue Raymond Poincaré - BP 71 016  
16 001 ANGOULÊME Cedex  
Tél. 05 45 25 57 80  
E-mail : n.tavares@aana.fr

INO  
XIA RCS B 403 289 580 // crédit photo : ????

Avec le soutien de :



Avec le concours financier de :

