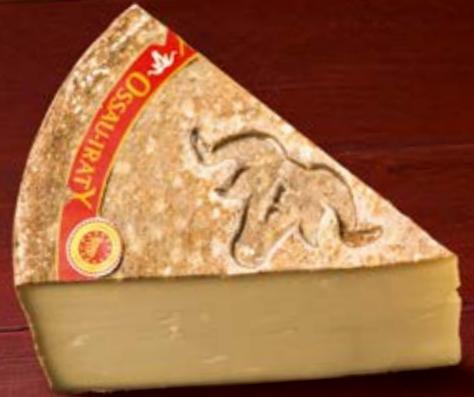




# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

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



## LES MÉDAILLÉS

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



# ÉDITION 2018



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

Nous cultivons le goût de découvrir les produits, de les cuisiner, de les partager autour d'une table.

Au cœur de « LA région la plus gourmande » de France qui regorge de près de 400 produits emblématiques, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine organise chaque année le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine. Le Concours fait partie de ces actions qui permettent de faire vivre des recettes traditionnelles et d'innover au profit de l'alimentation de demain ; de récompenser les meilleurs produits de notre terroir ; de dynamiser les territoires et de renforcer l'attractivité de nos entreprises en augmentant leurs ventes.

En s'appuyant sur les savoir-faire de ces hommes et ces femmes, il nous appartient d'innover demain pour inventer ou ré-inventer la gastronomie régionale.

D'ores et déjà, je vous propose de découvrir au fil de ces pages les 279 produits primés de cette année, leurs « producteurs » et d'aller à leur rencontre.

*Alain Rousset*

*Président de Région Nouvelle-Aquitaine*

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

- ▶ le Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins 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 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 Nouvelle-Aquitaine,
- ▶ les Syndicats des Vins du Lot-et-Garonne,
- ▶ le Syndicat de l'AOP Ossau-Iraty,
- ▶ l'Association des boulangers basques pour la Baguette Herriko,
- ▶ Lurrama.



## Les produits de caractère de Nouvelle-Aquitaine vous invitent à leur table...

La diversité des territoires et des produits font de notre région un véritable patrimoine gastronomique.

**Les nouveautés 2018 :** la 30<sup>e</sup> édition a vu s'ouvrir une catégorie «bières artisanales» sous l'impulsion de brasseurs dynamiques, soucieux de faire connaître et valoriser leur savoir-faire. Les Vins du Lot-et-Garonne ont également fait leur apparition et les apiculteurs ont fait concourir leur pain d'épices.

Vous retrouverez au fil des pages les 279 produits récompensés lors de ces dégustations.

### La 4<sup>e</sup> médaille : Mention Spéciale du Jury

Une des particularités du concours est de posséder 4 médailles.

En effet, nous avons fait le choix de récompenser des produits originaux dans la catégorie dite des « Saveurs à Découvrir » dont un des critères requis est le caractère innovant, tant dans la présentation que la recette elle-même. Mais attention, même si l'on récompense un savoir-faire, les principaux ingrédients restent issus de la Nouvelle-Aquitaine !

S'agissant de recettes originales et incomparables entre elles, la médaille obtenue sera la « Mention Spéciale du Jury ».

**Belle découverte et bon appétit !**

**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)

# LE CONCOURS EN CHIFFRES

**3** temps forts

+ de **1000** produits dégustés.

**191** lauréats  
artisans, producteurs, entreprises.

**279** produits primés en 2018

par des Saveurs d'Or,  
Saveurs d'Argent,  
Saveurs de Bronze  
et Mentions spéciales  
du Jury.

**28** catégories ouvertes :

- PRODUITS DE CHARCUTERIE
- PRODUITS DE LA RUCHE
- CONFITURES
- BOULANGERIE
- PLATS CUISINÉS
- PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLES
- CRÈMES
- BEURRES
- FROMAGES DE VACHE
- FROMAGES DE CHÈVRE/MI-CHÈVRE
- FROMAGE DE BREBIS
- FROMAGES DE CHÈVRE FERMERS
- VINS D'ANJOU AOC
- VINS DE SAUMUR AOC
- VINS CHARENTAIS IGP
- VINS DU HAUT-POITOU AOC
- VINS DU LOT-ET-GARONNE
- PINEAU DES CHARENTES AOC
- COGNAC AOC
- JUS DE FRUITS
- PRODUITS INNOVANTS
- HUILES DE NOIX
- BIÈRES
- ÉPICES
- SPÉCIALITÉS SALÉES
- SPÉCIALITÉS SUCRÉES
- CHOCOLATS-CONFISERIE
- PRODUITS DE LA MER

Près de  
**450**  
JURÉS

**1 médaille**  
=  
**10 à 25 %**  
DE CHIFFRE  
D'AFFAIRES  
EN PLUS.

**1,5**  
million  
DE  
MÉDAILLES

# Sommaire

## Les lauréats du Concours Saveurs 2018

classés par département, catégorie et récompense

### CHARENTE

- ▶ LES LAURÉATS ..... 6 à 9
- ▶ LE DEPARTEMENT : Cénatourisme et saveurs en Charente..... 7
- ▶ RECETTE : Pavé de bar de ligne rôti au beurre blanc vanillé..... 9

### CHARENTE-MARITIME

- ▶ LES LAURÉATS ..... 10 à 13

### CORRÈZE

- ▶ LES LAURÉATS ..... 14

### CREUSE

- ▶ LES LAURÉATS ..... 14

### DEUX-SÈVRES

- ▶ LES LAURÉATS ..... 15 à 18
- ▶ PORTRAIT : EARL POUTARD, producteur en Limousin..... 15

### DORDOGNE

- ▶ LES LAURÉATS ..... 18 à 19
- ▶ PORTRAITS : SARL CHAMBON & LAURENT, producteurs en Périgord ..... 19

### GIRONDE

- ▶ LES LAURÉATS ..... 20

### HAUTE-VIENNE

- ▶ LES LAURÉATS ..... 21
- ▶ PORTRAIT : BRASSERIE GASCONHA, brasseur en Aquitaine..... 21

### LANDES

- ▶ LES LAURÉATS ..... 22

### LOT

- ▶ LES LAURÉATS ..... 22

### LOT ET GARONNE

- ▶ LES LAURÉATS ..... 23 à 25
- ▶ PORTRAIT : Jean-Pierre JEANDEAU, apiculteur en Limousin ..... 23
- ▶ RECETTE : Tartelette au kiwi de l'Adour et noix du Périgord ..... 25

### MAINE ET LOIRE

- ▶ LES LAURÉATS ..... 26
- ▶ LE DEPARTEMENT : Lot et Garonne..... 27

### PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

- ▶ LES LAURÉATS ..... 26 à 28

### VENDEE

- ▶ LES LAURÉATS ..... 28

### VIENNE

- ▶ LES LAURÉATS ..... 28 à 31
- ▶ PORTRAIT : EARL DOMAINE CALBO, vigneron en Aquitaine ..... 29
- ▶ RECETTE : Tart'in de cabécous du Périgord..... 31

**La région Nouvelle-Aquitaine se compose désormais de 12 départements.**

Mais le concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine (CSNA), est pourtant ouvert à 3 départements supplémentaires : le Maine-et-Loire, le Lot et la Vendée.

En effet, dans un souci d'impartialité, la totalité de l'aire géographique d'une Appellation ouverte à candidature doit pouvoir concourir. Par exemple, les AOC Saumur et Anjou présentent en Nouvelle-Aquitaine sont principalement en Maine et Loire, l'AOP huile de Noix s'étend jusqu'au Département du Lot. La Vendée est quant à elle, le bassin historique de collecte du lait de l'AOP Beurre Charentes-Poitou.

Grace à cette ouverture, la réglementation en vigueur permet aux lauréats d'estampiller leur produit récompensé de la médaille du concours.

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



## Bières artisanales

### Bière à épices/plantes/miel

Saveur d'or

#### SAS Brasserie des Gabariers

39 rue de Bellefonds - 16100 Cognac  
Tél. 05 45 32 42 70  
a.berthelot@brasserie-des-gabariers.fr

### Pale ale

Saveur d'or

#### SAS Brasserie des Gabariers

39 rue de Bellefonds - 16100 Cognac  
Tél. 05 45 32 42 70  
a.berthelot@brasserie-des-gabariers.fr

## Boulangerie

### Brioche au beurre AOP

Saveur d'or

#### EURL Boisset Sébastien

17 place de la Mairie - 16460 Aunac  
Tél. 05 17 20 72 17  
seboisset@gmail.com

### Croissant au beurre AOP

Saveur d'argent

#### Le Fournil de Boutiers Saint Trojan

3 rue des Platanes - 16100 Boutiers-Saint-Trojan  
Tél. 05 45 35 47 37  
damien.blois0898@orange.fr

### Pain de tradition française

Saveur d'or

#### Le Fournil de Boutiers Saint Trojan

3 rue des Platanes - 16100 Boutiers-Saint-Trojan  
Tél. 05 45 35 47 37  
damien.blois0898@orange.fr

Saveur de bronze

#### SARL JVM la Part des Anges

10 rue Jacques et Robert Delamain - 16200 Jarnac  
Tél. 05 45 82 65 08  
p.vigreux@yahoo.fr

## Chocolat

### Chocolat ganache Cognac

Saveur d'argent

#### EURL Boisset Sébastien

17 place de la Mairie - 16460 Aunac  
Tél. 05 17 20 72 17  
seboisset@gmail.com

## Cognac V.S.O.P.

### Cognac V.S.O.P. monocru

Saveur d'or

#### SARL J. Painturaud

3 rue Pierre Gourry - 16130 Segonzac  
Tél. 05 45 83 40 24  
emmanuel@cognac-painturaud.com

## Cognac X.O.

### Cognac X.O. monocru

Saveur d'or

#### SARL G Et C Raby

Logis de la Brée - 16130 Segonzac  
Tél. 05 45 83 35 69  
contact@cognac-raby.fr

Saveur d'argent

#### SCA Pineau Roussille

2 rue du Libourdeau - 16730 Linars  
Tél. 05 45 91 05 18  
contact@pineau-roussille.com

## Fromages de chèvre fermiers

### Crottin

Saveur de bronze

#### EARL l'Écoferme de l'Azure

La Chamerie - 16320 Ronsenac  
Tél. 06 68 18 01 11  
lachauverie16@orange.fr

### Yaourts

Saveur d'or

#### EARL l'Écoferme de l'Azure

La Chamerie - 16320 Ronsenac  
Tél. 06 68 18 01 11  
lachauverie16@orange.fr

## Huiles de noix

### Huile de noix pressée à chaud

Saveur d'or

#### La Ferme de Rose Denis RIGOU

Chez Girard - 16210 Rioux-Martin  
Tél. 09 64 23 44 07  
lafermederose@orange.fr

Saveur d'argent

#### SCEA la Noyeraie des Borderies

3 Chez Devaud - 16100 Louzac-Saint-André  
Tél. 06 68 09 18 05  
contact@noyeraie.com

### Huile de noix pressée à froid

Saveur d'or

#### SCEA la Noyeraie des Borderies

3 Chez Devaud - 16100 Louzac-Saint-André  
Tél. 06 68 09 18 05  
contact@noyeraie.com

Saveur d'argent

#### EARL le Risson

Formont - 16360 Reignac  
Tél. 05 45 78 50 01  
earl.lerisson@orange.fr

## Jus de fruits

### Jus de raisin rosé ou rouge

Saveur d'or

**SARL G Et C Raby**

Logis de la Brée - 16130 Segonzac

Tél. 05 45 83 35 69

contact@cognac-raby.fr

## Miels

### Miel polyfloral clair été

Saveur d'argent

**Jean-Marie CHALEIX**

8 chemin Saulniers - 16200 Mérignac

Tél. 06 60 46 83 92

jeanmariechaleix@gmail.com

## Pineau des Charentes AOC

### Pineau blanc

Saveur d'or

**SCEA de Sabourat**

Bouchet - 16130 Segonzac

Tél. 06 61 82 19 80

jean-claude.saunier3@wanadoo.fr

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

### Pineau rosé ou rouge

Saveur d'or

**SCEA Domaines Brun**

Chez Baboeuf - 16300 Barret

Tél. 06 07 48 77 91

contact@domaines-brun.fr



## ENOTOURISME ET SAVEURS EN CHARENTE

### La Charente, terre du Cognac

Cognac, un nom à plusieurs facettes : celui d'un spiritueux de prestige, qui symbolise l'art de vivre à la française et se découvre au travers des circuits de visite des grandes maisons de négoce.

Cognac, un vignoble et une région d'appellation contrôlée formant un écrin, source de rencontres avec ceux qui participent à son élaboration (viticulteurs, bouilleurs de crus, maîtres de chais, tonneliers, dinandiers, verriers...) ou qui savent en parler et en faire savourer la quintessence.

Cognac, ville labellisée Ville d'Art et d'Histoire, dont le patrimoine préservé et l'ambiance sont intimement liés à la célèbre « Liqueur des Dieux ».

### La Charente, terre de saveurs

La table des spécialités charentaises est riche de produits du terroir de qualité. On y trouve de la viande, des fruits, des douceurs sucrées et du vin !

En entrée, melon ou grillon charentais. Pour le plat, on hésite entre une côte de veau de Chalais ou un chapon de Barbezieux cuisiné par un chef inspiré. Sur le plateau de fromages : un manslois et des fromages de chèvre fermiers qui précèdent un éventail de desserts : galette charentaise, cornuelle dont les saveurs sucrées se marient à merveille avec un brûlot charentais ! Pour la carte des vins : les variations sont infinies autour du cognac, pineau et vins d'ici. La Charente est aussi une terre de mets rares et d'exception qui donnent au menu une pincée de raffinement : truffe, safran, caviar...

**CHARENTE**  
LE DÉPARTEMENT

## Pineau très vieux blanc

Saveur d'argent

**SCA Pineau Roussille**

2 rue du Libourdeau - 16730 Linars  
Tél. 05 45 91 05 18  
contact@pineau-roussille.com

## Produits de charcuterie

### Boudin noir

Saveur d'argent

**SARL Charcuterie Doyen**

Rue Louis Pergaud - 16000 Angoulême  
Tél. 05 45 67 33 67  
sarldoyen@charcuterie-bernier.fr

Saveur de bronze

**La Ferme Gourmande  
Cyrille MANDON**

Les Gros Yeux - 16310 Massignac  
Tél. 05 45 71 10 93  
cyrille.mandon56@orange.fr

## Produits de la ruche

### Bonbons au miel

Saveur d'or

**Alain PAUBLANC**

Labarde de Gondeville  
16720 Saint-Même-Les-Carrières  
Tél. 06 64 93 94 85  
spykeg60r@hotmail.fr

## Produits du canard et volailles

### Foie gras de canard entier en conserve

Saveur d'or

**EARL de l'arbre**

11 rue de L'Arbre - 16220 Rouzède  
Tél. 05 45 65 06 20  
fermedelarbre@laposte.net

### Rillettes de volailles

Saveur de bronze

**EARL de l'arbre**

11 rue de L'Arbre - 16220 Rouzède  
Tél. 05 45 65 06 20  
fermedelarbre@laposte.net

## Produits innovants

### Produits de charcuterie

Mention spéciale du Jury

**Terrine du Pinneau et ses raisins  
SAS SM Porcs - Ets Larignon**

Les Planches - 16300 Saint-Médard  
Tél. 06 71 91 84 94  
nlarignon@wanadoo.fr

Mention spéciale du Jury

**Tartinade de boudin au Piment d'Espelette  
SAS SM Porcs - Ets larignon**

Les Planches - 16300 Saint-Médard  
Tél. 06 71 91 84 94  
nlarignon@wanadoo.fr

Mention spéciale du Jury

**Tartinade de boudin aux pommes  
SAS SM Porcs - Ets Larignon**

Les Planches - 16300 Saint-Médard  
Tél. 06 71 91 84 94  
nlarignon@wanadoo.fr

## Produits laitiers

Mention spéciale du Jury

**Yaourt au citron**

**Ferme du Paupiquet  
Christophe HERVY**

Ferme du Paupiquet - 16500 Ansac-Sur-Vienne  
Tél. 06 12 55 75 92  
paupiquetsecure@bbox.fr

Mention spéciale du Jury

**Riz au lait nature**

**Ferme du Paupiquet  
Christophe HERVY**

Ferme du Paupiquet - 16500 Ansac-Sur-Vienne  
Tél. 06 12 55 75 92  
paupiquetsecure@bbox.fr

## Produits sucrés

Mention spéciale du Jury

**Sirop de vanille au Safran  
Safran de Cornelius**

Chez Billard - 16620 Montboyer  
Tél. 06 41 68 30 23  
safrancornelius@gmail.com

## Spécialités salées

### Grillon charentais

Saveur d'argent

**SARL Charcuterie Doyen**

Rue Louis Pergaud - 16000 Angoulême  
Tél. 05 45 67 33 67  
sarldoyen@charcuterie-bernier.fr

## Spécialités sucrées

### Macaron lisse garni

Saveur de bronze

**Desserts & Macarons  
Virginie GALY**

7 route de la Fontaine - 16730 Trois-Palis  
Tél. 06 82 31 97 20  
contact@dessertsetmacarons.fr

## Vins Charentais IGP

### Vin blanc Chardonnay 2017

Saveur d'or

**Geoffrey VALENTIN**

Le Petit Cousinaud - 16480 Guizengard

Tél. 06 72 64 65 96

geoffrey.valentin@orange.fr

### Vin rosé assemblage 2017

Saveur d'or

**SCA Ocealia**

51 rue Pierre Loti - 16100 Cognac

Tél. 05 16 45 61 00

vpainturaud@ocealia-groupe.fr

### Vin rouge assemblage 2017

Saveur d'or

**SCA Ocealia**

51 rue Pierre Loti - 16100 Cognac

Tél. 05 16 45 61 00

vpainturaud@ocealia-groupe.fr

Saveur d'argent

**SCEA Brard Blanchard**

1 chemin du Routreau - 16100 Boutiers-Saint-Trojan

Tél. 05 45 32 19 58

contact@brard-blanchard.fr

Saveur d'argent

**SARL Francois Jobit**

13 rue de la Fontaine - Chebrat

16120 Graves-Saint-Amant

Tél. 06 22 10 44 89

fjobit@yahoo.fr



## PAVÉ DE BAR DE LIGNE ROTI AU BEURRE BLANC VANILLÉ

Recette de Eric Dionneau

**NOMBRE DE PERSONNES : 6 personnes**

**PRÉPARATION : 20 min**

**CUISSON : 35 min**

### INGRÉDIENTS

- 4 pavés de 120 g de Bar de ligne des Côtes charentaises
- 250 g de Beurre Charentes-Poitou AOP
- 2 Echalions du Poitou
- 3/4 de verre de vinaigre de vin
- 1/4 de verre d'eau
- Poivre du moulin
- 1 gousse de vanille

### PRÉPARATION

Pour préparer le beurre blanc vanillé.

Hacher finement les échalions. Les mettre dans une casserole à fond épais avec l'eau, le vinaigre et le poivre du moulin. Faire réduire lentement à feu doux. Fendre la gousse de vanille en deux, la gratter, réserver les graines et incorporer la gousse à la réduction. Préparer les morceaux de beurre. Il doit être souple et ramolli. Quand il ne reste plus de liquide au fond de la casserole, la retirer du feu pour la laisser tiédir quelques instants. Remettre à feu doux et incorporer le beurre, morceau par morceau, en fouettant vivement. L'aspect doit être crémeux, solide (comme une mayonnaise un peu fluide) et la couleur doit se rapprocher d'un jaune très pâle. La sauce peut être passée à travers un chinois avant de la servir, pour retirer les échalions. Rectifier l'assaisonnement et incorporer les graines de vanille.

Cuire les pavés de bar de ligne à la poêle côté peau. La peau doit être très croustillante. Une fondue de poireaux accompagnera très bien ce plat.

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



Charente-  
Maritime

## Boulangerie

### Brioche au beurre AOP

Saveur de bronze

**Benoît GUIGNARD**

74 Boulevard de la Perche - 17200 Royan  
Tél. 05 46 39 07 49  
bguignard1@club-internet.fr

### Croissant au beurre AOP

Saveur d'or

**EUURL HLI le Fournil de Stéphane**

11 bis rue Maréchal Foch - 17260 Gémozac  
Tél. 05 46 96 71 37  
contact@eurhli.fr

### Pain de tradition française

Saveur d'argent

**Benoît GUIGNARD**

74 Boulevard de la Perche - 17200 Royan  
Tél. 05 46 39 07 49  
bguignard1@club-internet.fr

## Cognac V.S.O.P.

### Cognac V.S.O.P. monocru

Saveur d'argent

**SARL Lise Baccara**

Rue des Potirons - Pinthiers - 17800 Pons  
Tél. 05 46 96 21 98  
contact@lisebaccara.com

## Confiserie

### Caramel ½ sel

Saveur d'or

**SARL des Deux As - Les Délices du Chai**

RD 734 - Le Cuchas - 17310 Saint-Pierre-Oléron  
Tél. 06 69 64 15 92  
contact@lesdelicesduchai.fr

## Confitures

### Confitures

Saveur d'or

**Mara des bois**

**SARL Les Confitures du Clocher**

1 chemin des Palissats - 17590 Ars-En-Ré  
Tél. 05 46 29 41 35  
bertrand.heraudeau@lesconfituresduclocher.com

Saveur d'or

**Fraise - pétales de Rose**

**SARL Les Confitures du Clocher**

1 chemin des Palissats - 17590 Ars-En-Ré  
Tél. 05 46 29 41 35  
bertrand.heraudeau@lesconfituresduclocher.com

Saveur d'argent

**Fraise - Hibiscus**

**SARL Les Confitures du Clocher**

1 chemin des Palissats - 17590 Ars-En-Ré  
Tél. 05 46 29 41 35  
bertrand.heraudeau@lesconfituresduclocher.com

### Gelées

Saveur d'or

**Coquelicot**

**SARL Les Confitures du Clocher**

1 chemin des Palissats - 17590 Ars-En-Ré  
Tél. 05 46 29 41 35  
bertrand.heraudeau@lesconfituresduclocher.com

Saveur d'argent

**Thé noir - fruits rouges**

**SARL Les Confitures du Clocher**

1 chemin des Palissats - 17590 Ars-En-Ré  
Tél. 05 46 29 41 35  
bertrand.heraudeau@lesconfituresduclocher.com

## Fromages de chèvre fermiers

### Fromage frais faisselle ou pot

Saveur d'or

**SCEA Paul Georgelet en Ré**

38 chemin du Corps de Garde - 17111 Loix  
Tél. 05 49 07 88 72  
paulgeorgeletenre@orange.fr

### Préparation

Saveur d'or

**SCEA Paul Georgelet en Ré**

38 chemin du Corps de Garde - 17111 Loix  
Tél. 05 49 07 88 72  
paulgeorgeletenre@orange.fr

### Tomme lactique

Saveur d'argent

**SCEA Paul Georgelet en Ré**

38 chemin du Corps de Garde - 17111 Loix  
Tél. 05 49 07 88 72  
paulgeorgeletenre@orange.fr

## Miels

### Miel d'Acacia

Saveur d'argent

**La Ferme des 3 Soleils  
Sébastien BESSONNET**

La Planche - 17330 Bernay-Saint-Martin  
Tél. 06 21 72 62 19  
contact@lafermedes3soleils.fr

### Miel de Tournesol

Saveur de bronze

**Vincent DUBREUIL**

La Coudrée - 17770 Nantille  
Tél. 06 99 77 38 91  
vincent.dub@laposte.net

## Miel polyfloral clair été

### Saveur de bronze

#### 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

### Saveur de bronze

#### SARL L'abeille Galante

15 chemin de ma Mare - 17470 Cherbonnières  
Tél. 05 46 26 32 62  
pascal.spirkel@orange.fr

## Miel polyfloral clair printemps

### Saveur de bronze

#### Les Douceurs de Pierre

#### Pierre LOPEZ

18 impasse du 14 Juillet - 17400 Saint-Jean-d'Angely  
Tél. 06 63 23 85 25  
lopez.apiculture@gmail.com

## Pineau des Charentes AOC

### Pineau blanc

#### Saveur d'argent

#### SARL Bertrand M & JF

Le Feynard - 17210 Chevanceaux  
Tél. 05 46 04 61 08  
lbertrand@vignobles-bertrand.com

#### Saveur d'argent

#### Jérôme FLEURET

12 bis rue de Fleuret - 17240 Champagnolles  
Tél. 06 11 23 93 16  
maisonfleuret@wanadoo.fr

#### Saveur d'argent

#### Michel DROUET

2 rue de la Petite Champagne - 17800 Coulonges  
Tél. 06 08 09 62 51  
michel.drouet@orange.fr

#### Saveur d'or

#### SAS Jean Guy et Bruno Arrivé

Château Bellevue - 17260 Virollet  
Tél. 05 46 94 21 39  
bruno.arrive@free.fr

#### Saveur de bronze

#### Puy Gaudin SARL

Route de Pons - 17260 Gémozac  
Tél. 05 46 90 79 81  
boutique@puygaudin.com

#### Saveur de bronze

#### SCEA du Puits Faucon

8 route de Chez Gaillard - 17770 Burie  
Tél. 05 46 94 67 72  
puits.faucon@wanadoo.fr

### Pineau rosé ou rouge

#### Saveur d'or

#### SARL Bertrand M & JF

Le Feynard - 17210 Chevanceaux  
Tél. 05 46 04 61 08  
lbertrand@vignobles-bertrand.com

#### Saveur d'argent

#### EARL Vignobles Bertrand

La Terre du Feynard - 17210 Chevanceaux  
Tél. 05 46 04 61 08  
cm@vignobles-bertrand.com

#### Saveur d'argent

#### Jérôme FLEURET

12 bis rue de Fleuret - 17240 Champagnolles  
Tél. 06 11 23 93 16  
maisonfleuret@wanadoo.fr

#### Saveur d'argent

#### EARL Dubois Christophe

Le Brandard - 15 rue des Petits Prés  
17800 Coulonges  
Tél. 06 87 20 33 01  
earlduboischristophe@orange.fr

#### Saveur de bronze

#### EARL Barbotin Jean & Fils

68 rue de Saintonge - 17120 Meursac  
Tél. 05 46 96 20 00  
natol.barbotin@wanadoo.fr

### Pineau vieux blanc

#### Saveur d'or

#### SCEA le Champ des Vignes

58 chemins des Cormes  
17120 Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet  
Tél. 05 46 90 52 50  
scealechampdesvignes@gmail.com

#### Saveur d'argent

#### Puy Gaudin SARL

Route de Pons - 17260 Gémozac  
Tél. 05 46 90 79 81  
boutique@puygaudin.com

### Pineau vieux rosé ou rouge

#### Saveur d'or

#### SAS du Raz

1 chemin du Raz - 17520 Jarnac-Champagne  
Tél. 06 86 76 34 16  
domaine-duraz@orange.fr

## Produits de charcuterie

### Pâté de campagne

#### Saveur d'argent

#### EURL Villa Marthe

35 rue du Port - 17310 Saint-Pierre-d'Oléron  
Tél. 06 64 95 79 76  
simon.haye@gmail.com

## Produits de la mer

### Huîtres Charente-Maritime fines

#### Saveur d'argent

#### EARL Les P'tits Mousses

6 bis rue Albert 1<sup>er</sup> - 17320 Marennes  
Tél. 06 68 96 36 71  
lacaletspitismousses@gmail.com

### Saveur d'argent

#### EARL Coutant

Chemin de la Corderie - 17390 La Tremblade  
Tél. 05 46 36 10 70  
coutant-huitres@orange.fr

### Huîtres Charente-Maritime fines de claire

### Saveur d'argent

#### EARL Gautret

Port de Orivol - 17750 Étaules  
Tél. 06 17 02 41 62  
huitregautret@live.fr

### Huîtres Charente-Maritime spéciales

### Saveur d'or

#### EARL Huîtres Vernet

10 rue de l'Ascension - 17560 Bourcefranc-Le-Chapus  
Tél. 06 22 81 44 55  
huitre.vernet@club-internet.fr

### Saveur de bronze

#### SCEA Huîtres Yves Papin

La route Neuve - BP 20036 - 17390 La Tremblade  
Tél. 05 46 36 12 72  
epapin@huitres-yves-papin.com

### Huîtres Charente-Maritime spéciales de claire

### Saveur d'argent

#### SCEA Huîtres Yves Papin

La route Neuve - BP 20036 - 17390 La Tremblade  
Tél. 05 46 36 12 72  
epapin@huitres-yves-papin.com

### Huîtres fines de claires IGP Marennes-Oléron

### Saveur d'or

#### SCEA Huîtres Yves Papin

La route Neuve - BP 20036 - 17390 La Tremblade  
Tél. 05 46 36 12 72  
epapin@huitres-yves-papin.com

### Saveur d'argent

#### EARL Huîtres Vernet

10 rue de l'Ascension - 17560 Bourcefranc-Le-Chapus  
Tél. 06 22 81 44 55  
huitre.vernet@club-internet.fr

### Huîtres fines de claires vertes Label Rouge

### Saveur d'argent

#### EARL Pierre Chemin

4 route des Huîtres - Les Allards  
17550 Dolus-d'Oléron  
Tél. 05 46 75 44 07  
euro.coquillages@orange.fr

### Saveur de bronze

#### SCEA Huîtres Yves Papin

La route Neuve - BP 20036 - 17390 La Tremblade  
Tél. 05 46 36 12 72  
epapin@huitres-yves-papin.com

### Huîtres pousses en claires Label Rouge

### Saveur d'or

#### EARL Troussereau Murail

Prise de la Soulasserie - 17370 Saint-Trojan-Les-Bains  
Tél. 05 46 76 00 31  
troussereau-murail@orange.fr

### Saveur d'or

#### SCEA Huîtres Yves Papin

La route Neuve - BP 20036 - 17390 La Tremblade  
Tél. 05 46 36 12 72  
epapin@huitres-yves-papin.com

### Huîtres spéciales de claires IGP Marennes-Oléron

### Saveur d'argent

#### SCEA Huîtres Yves Papin

La route Neuve - BP 20036 - 17390 La Tremblade  
Tél. 05 46 36 12 72  
epapin@huitres-yves-papin.com

### Saveur de bronze

#### EARL Pierre Chemin

4 route des Huîtres - Les Allards  
17550 Dolus-d'Oléron  
Tél. 05 46 75 44 07  
euro.coquillages@orange.fr

## Produits innovants

### Produits de la mer

#### Mention spéciale du Jury

##### Rillettes de Maigre au citron confit

#### SARL Delphine et Olivier

Quai Delouteau Port de la Côtinière  
17310 Saint-Pierre-d'Oléron  
Tél. 05 46 47 10 07  
severine@monpoisson.fr

### Produits du canard et volaille

#### Mention spéciale du Jury

##### Filet de poulet de Barbezieux farci

#### La mise en bouche

#### Pascal HUE

14 bis rue du Bois Château - 17620 Saint-Agnant  
Tél. 06 07 30 32 31  
hue.p@orange.fr

### Produits laitiers

#### Mention spéciale du Jury

##### Sorbet Melon des Charentes

#### SARL JP Glaces 17 - Les Glaces Du Verger

3 rue de l'artisanat - 17600 Sablonceaux  
Tél. 05 46 02 89 50  
jjpglacs17@orange.fr

#### Mention spéciale du Jury

##### Crème glacée Pineau des Charentes

#### SARL JP Glaces 17 - Les Glaces Du Verger

3 rue de l'artisanat - 17600 Sablonceaux  
Tél. 05 46 02 89 50  
jjpglacs17@orange.fr

### Mention spéciale du Jury

#### Crème glacée Noix du Périgord

#### **SARL JP Glaces 17 - Les Glaces Du Verger**

3 rue de l'artisanat - 17600 Sablonceaux

Tél. 05 46 02 89 50

jpglaces17@orange.fr

### Produits sucrés

### Mention spéciale du Jury

#### Pain d'épices à l'Angélique

#### **La mise en bouche**

#### **Pascal HUE**

14 bis rue du Bois Château - 17620 Saint-Agnant

Tél. 06 07 30 32 31

hue.p@orange.fr

## Spécialités sucrées

### Galette Charentaise

#### Saveur d'argent

#### **Aux délices de Manoa**

24 rue de la Gite - 17800 Montils

Tél. 05 46 91 41 68

anthony.martineau17@gmail.com

#### Saveur de bronze

#### **Macarons d'autrefois**

#### **Olivier BOLTEAU**

29A chemin des Grolliers

17200 Saint-Sulpice-De-Royan

Tél. 06 31 39 52 37

obolteau@wanadoo.fr

## Vins Charentais IGP

### Vin blanc Chardonnay 2017

#### Saveur d'or

#### **Lionel GARDRAT**

La Touche - 17120 Cozes

Tél. 06 22 47 10 32

#### Saveur d'or

#### **SARL Gardrat**

La Touche - 17120 Cozes

Tél. 05 46 90 86 94

contact@domaine-gardrat.fr

#### Saveur d'argent

#### **EARL Courpron Père & Fils**

10 rue de Chez Mothay

17260 Saint-André-De-Lidon

Tél. 05 46 90 82 72

tcourpron@sfr.fr

#### Saveur d'argent

#### **EARL Coulon & Fils**

Saint Gilles - 17310 Saint-Pierre-d'Oléron

Tél. 05 46 47 02 71

coulonnetfilsoleron@free.fr

#### Saveur d'argent

#### **EARL Fradon**

Le Château - 17500 Reaux

Tél. 05 46 48 46 02

contact@domaine-fradon.com

#### Saveur de bronze

#### **SAS Arrivé JG & B**

Château Bellevue - 17260 Virollet

Tél. 05 46 94 21 39

bruno.arrive@free.fr

### Vin rosé assemblage 2017

#### Saveur d'or

#### **EARL Courpron Père & Fils**

10 rue de Chez Mothay

17260 Saint-André-De-Lidon

Tél. 05 46 90 82 72

tcourpron@sfr.fr

#### Saveur d'argent

#### **EARL Coulon & Fils**

Saint Gilles

17310 Saint-Pierre-d'Oléron

Tél. 05 46 47 02 71

coulonnetfilsoleron@free.fr

#### Saveur de bronze

#### **SARL Les Hauts de Talmont**

Rue du Port - 17120 Talmont-Sur-Gironde

Tél. 05 46 90 86 94

leshautsdetalmont@wanadoo.fr

### Vin rouge Merlot 2017

#### Saveur d'or

#### **EARL Ophélie et Florian Benassy**

1 Poncereau de Haut - 17120 Épargnes

Tél. 05 46 90 73 63

contact@vin-benassy.fr

#### Saveur d'or

#### **SCEA Le Talmondais**

2 avenue de l'Estuaire - 17120 Talmont-Sur-Gironde

Tél. 05 46 96 26 39

bruno.arrive@free.fr

#### Saveur d'or

#### **SCEA Le Plantis des Vallées**

4 rue de la Croix de l'Anglais - 17490 Macqueville

Tél. 05 46 26 67 76

leplantisdesvallees@gmail.fr

#### Saveur d'argent

#### **SCA Uniré**

Route de Ste Marie - BP 60003

17580 Le Bois-Plage-En-Ré

Tél. 05 46 09 23 09

unire.blanchon@orange.fr

#### Saveur de bronze

#### **SARL Gardrat**

La Touche - 17120 Cozes

Tél. 05 46 90 86 94

contact@domaine-gardrat.fr

#### Saveur de bronze

#### **EARL Courpron Père & Fils**

10 rue de Chez Mothay

17260 Saint-André-De-Lidon

Tél. 05 46 90 82 72

tcourpron@sfr.fr

#### Saveur de bronze

#### **SCEA Le Plantis des Vallées**

4 rue de la Croix de l'Anglais - 17490 Macqueville

Tél. 05 46 26 67 76

leplantisdesvallees@gmail.fr



## Fromages de brebis fermiers

### Fote du Limousin

Saveur d'argent

**GAEC La ferme des Pins**

Ferrière - 19600 Chartrier-Ferrière  
Tél. 05 55 85 41 67  
gilles.faure02@orange.fr

## Fromages de chèvre fermiers

### Feuille du Limousin

Saveur d'or

**GAEC La ferme du Puy de l'Aiguille**

Escaravage - 19120 Puy-d'Arnac  
Tél. 05 55 28 42 47  
lafermedupuydelaiguille@orange.fr

Saveur d'or

**Un brin de chèvre  
Virginie CAGNON**

Chauzas - 19410 Perpezac-Le-Noir  
Tél. 06 24 95 75 55  
virginie.mellerin@laposte.net

Saveur d'argent

**EARL Bigeat Besse**

Le Fournicou - 19600 Estivals  
Tél. 05 55 85 81 29  
clement.bugeat@yahoo.fr

Saveur de bronze

**Ferme de la Chèvre Bleue  
Carine BURGMEIER**

Les Codassies - 19310 Segonzac  
Tél. 06 81 37 57 67  
chevrerie.cb@gmail.com

Saveur de bronze

**GAEC La Ferme de Vesseyoux**

Vesseyoux - 19320 Saint-Pardoux-La-Croisille  
Tél. 06 99 02 59 20  
celine.lafarge@sfr.fr

## Fromages de vache

### Pâte pressée non cuite

Saveur d'or

**Fromagerie de l'aire des Sully**

La Vervialle - 19340 Monestier-Merlines  
Tél. 05 55 94 53 53  
ea.monestiermerlines@fondationjacqueschirac.fr

## Miels

### Miel de montagne

Saveur de bronze

**Pierre VERMOREL**

6 route du Stade - 19550 Lapeau  
Tél. 05 55 27 32 51  
pierrevermorel@live.fr

## Produits innovants

### Produits du canard et volaille

Mention spéciale du Jury

**Paupiettes de canard au foie gras**

**Combe de Job SARL**

21 avenue Conseiller Coudert - 19130 Objat  
Tél. 05 55 84 13 33  
contact@lacombedejob.com



## Fromages de chèvre fermiers

### Feuille du Limousin

Saveur d'argent

**EARL Poutard**

Les Vergnauds - 23130 Puy-Malsignat  
Tél. 05 55 66 48 62  
lafermedesvergnauds@orange.fr

## Miels

### Miel de montagne

Saveur d'argent

**Le Rucher Creusoise  
Michel BLASSEL**

Le Theil - 23250 Saint-Hilaire-Le-Château  
Tél. 06 42 59 79 70  
michel.blassel@mieldulimousin.com



## Deux-Sèvres

### Beurres

#### Beurre cru non salé

##### Saveur d'argent

##### La Baratte de crémier doux

##### Coopérative laitière de la Sèvre

5 avenue de Niort - 79370 Celles-Sur-Belle  
Tél. 05 49 32 89 09  
sylvie.ridel@clsevres.fr

##### Saveur de bronze

##### Laiterie de Pamplie

Le Bourg - 79220 Pamplie  
Tél. 05 49 21 81 82  
danielarlot@laiteriedepamplie.com

#### Beurres AOP non salés

##### Saveur d'or

##### Laiterie de Pamplie

Le Bourg - 79220 Pamplie  
Tél. 05 49 21 81 82  
danielarlot@laiteriedepamplie.com

### Bières artisanales

#### Bière de blé/blanche

##### Saveur d'or

##### LBC

##### Sébastien COURTIN

2 rue du Port de Brouillac - 79510 Coulon  
Tél. 05 49 24 35 94  
sebastien@brasserieumarais.fr

#### Bière à dominance houblonnée

##### Saveur d'argent

##### LBC

##### Sébastien COURTIN

2 rue du Port de Brouillac - 79510 Coulon  
Tél. 05 49 24 35 94  
sebastien@brasserieumarais.fr

#### EARL Poutard

Les Vergnauds -  
23130 Puy-Malsignat  
Tél. 05 55 66 48 62  
lafermedesvergnauds@orange.fr



## FROMAGES DE CHÈVRE FERMIER

### Feuille du Limousin

#### Comment avez-vous connu le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

C'est notre première participation et nous sommes ravis de faire partie des lauréats. C'est grâce à l'Association de la Feuille du Limousin que j'ai pu connaître le Concours de Nouvelle-Aquitaine, car les organisations sont toutes deux partenaires.

#### Quelles étaient vos motivations ?

Les motivations pour lesquelles nous nous sommes inscrits sont basées sur la satisfaction de la clientèle. En effet, nous voulons proposer un produit fermier d'une grande qualité. Ce qui est intéressant avec le concours, c'est que l'on puisse perfectionner nos produits grâce aux avis constructifs des jurys.

#### Que vous apporte la médaille ?

Nous sommes enchantés d'avoir remporté une saveur d'argent sur la Feuille du Limousin. La médaille est un levier permettant d'augmenter nos ventes et notre chiffre d'affaires, c'est la reconnaissance de notre travail. Vous pouvez trouver tous nos produits directement à la ferme à Puy-Malsignat dans la Creuse, sur les marchés locaux et en grande surface.



## Boulangeries

### Brioche au beurre AOP

#### Saveur d'argent

##### Pascal VOLLET

17 rue Jean Jaurès - 79200 Parthenay  
Tél. 06 08 70 33 46  
pascal.vollet@neuf.fr

#### Saveur de bronze

##### SARL Ets Baubeau

3 L'Artigault - 79120 Lezay  
Tél. 05 49 29 32 30  
tourteauxbaubeau@orange.fr

### Croissant au beurre AOP

#### Saveur de bronze

##### Eirl Guitton

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

### Pain de tradition Française

#### Saveur de bronze

##### Eirl Guitton

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

## Fromages de chèvre

### Chabichou du Poitou AOP

#### Saveur d'argent

##### Fromagerie des Gors

##### Hélène SERVANT

ZA La Chagnée - 79500 Melle  
Tél. 06 76 07 05 08  
helene.servant0069@orange.fr

### Mothais sur feuille

#### Saveur d'argent

##### Fromagerie des Gors

##### Hélène SERVANT

ZA La Chagnée - 79500 Melle  
Tél. 06 76 07 05 08  
helene.servant0069@orange.fr

### Pâte molle à coagulation lente - crue

#### Saveur d'or

##### Fine fleur de Celles cendrée

##### Coopérative laitière de la Sèvre

5 avenue de Niort - 79370 Celles-Sur-Belle  
Tél. 05 49 32 89 09  
sylvie.ridel@clsevre.fr

#### Saveur d'argent

##### Le Petit Chavrot

##### Coopérative laitière de la Sèvre

5 avenue de Niort - 79370 Celles-Sur-Belle  
Tél. 05 49 32 89 09  
sylvie.ridel@clsevre.fr

### Pâte molle à coagulation lente - pasteurisée

#### Saveur d'argent

##### Le Caprifleur

##### Coopérative laitière de la Sèvre

5 avenue de Niort - 79370 Celles-Sur-Belle  
Tél. 05 49 32 89 09  
sylvie.ridel@clsevre.fr

#### Saveur d'argent

##### La Cabriquette cendrée

##### Coopérative laitière de la Sèvre

5 avenue de Niort - 79370 Celles-Sur-Belle  
Tél. 05 49 32 89 09  
sylvie.ridel@clsevre.fr

#### Saveur de bronze

##### Bûche de Saint-Varent

##### Société Fromagère de Riblaire

16, rue cour Chauveau - 79330 Saint-Varent  
Tél. 05 49 67 90 96  
elisabeth.magnier@lactalis.fr

## Fromages de chèvre fermiers

### Bûche

#### Saveur de bronze

##### GAEC La Roche - Les fromages d'Emma

38 rue de Pied Blanc - 79210 Saint-Hilaire-La-Palud  
Tél. 05 49 73 94 49  
lesfromagesdemma@orange.fr

### Crottin

#### Saveur d'argent

##### GAEC Chèvrefeuille

Chemin des Bois - 79140 Bretignolles  
Tél. 05 49 81 12 49  
gaec.chevrefeuille@gmail.com

### Fromages de tradition et spécialités

#### Saveur d'argent

##### GAEC La Roche - Les fromages d'Emma

38 rue de Pied Blanc - 79210 Saint-Hilaire-La-Palud  
Tél. 05 49 73 94 49  
lesfromagesdemma@orange.fr

### Mothais sur feuille

#### Saveur d'argent

##### SARL Paul Georgelet

6 route de Caille - 79110 Villemain  
Tél. 05 49 07 88 72  
paul.georgelet@orange.fr

### Préparation

#### Saveur d'or

##### Crème dessert chocolat

##### GAEC Chèvrefeuille

Chemin des Bois - 79140 Bretignolles  
Tél. 05 49 81 12 49  
gaec.chevrefeuille@gmail.com

## Pyramide

Saveur d'argent

**GAEC Chèvrefeuille**

Chemin des Bois - 79140 Bretignolles  
Tél. 05 49 81 12 49  
gaec.chevrefeuille@gmail.com

## Pâte pressée non cuite

Saveur d'argent

**GAEC des Trois Villages**

Route de Beauvoir - 79170 Périgné  
Tél. 05 49 07 17 44  
cyrilballand@voila.fr

Saveur d'argent

**EARL Chevreau**

**Aurélien CHEVREAU**

Le Petit Chanteloup - 79310 Saint-Marc-La-Lande  
Tél. 07 89 82 87 14  
chevreau.aurelien@orange.fr

## Tomme lactique

Saveur d'or

**GAEC des Trois Villages**

Route de Beauvoir - 79170 Périgné  
Tél. 05 49 07 17 44  
cyrilballand@voila.fr

## Yaourts

Saveur d'argent

**Yaourt Vanille**

**EARL Les deux rivières**

La Maison Neuve de Noirliou - 79300 Bressuire  
Tél. 05 49 65 93 08  
deuxrivieres@wanadoo.fr

## Miels

### Châtaignier

Saveur d'or

**La miellerie de Surimeau  
Rodrigues JOAO**

143 rue du Château Menu - 79000 Niort  
Tél. 05 16 77 88 13  
jmrvideira@gmail.com

### Miel d'Acacia

Saveur d'argent

**La Miellerie de Titelle**

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

### Miel de forêt et miellat divers foncé

Saveur de bronze

**La Miellerie de Titelle**

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

### Miel de Tournesol

Saveur d'or

**La Miellerie de Titelle**

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

## Produits caprins

### Pâté de chèvre

Saveur d'argent

**EARL Chevreau  
Aurélien CHEVREAU**

Le Petit Chanteloup - 79310 Saint-Marc-La-Lande  
Tél. 07 89 82 87 14  
chevreau.aurelien@orange.fr

## Produits de charcuterie

### Andouillette

Saveur d'argent

**Ets Daniel Bernier SARL**

ZA des Chavêches - Terves - 79300 Bressuire  
Tél. 05 49 65 11 79  
jean-noel@charcuterie-bernier.fr

### Boudin noir

Saveur d'or

**Ets Daniel Bernier SARL**

ZA des Chavêches - Terves - 79300 Bressuire  
Tél. 05 49 65 11 79  
jean-noel@charcuterie-bernier.fr

### Rillettes de porc

Saveur d'or

**Ets Daniel Bernier SARL**

ZA des Chavêches - Terves - 79300 Bressuire  
Tél. 05 49 65 11 79  
jean-noel@charcuterie-bernier.fr

## Produits de la ruche

### Pain d'épices

Saveur d'or

**La Miellerie de Titelle**

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

## Produits du canard et volailles

### Rillettes de volailles

Saveur d'argent

**SARL Les Volailles du Renard Rouge**

2 Les Douves - 79200 Gource  
Tél. 05 49 69 83 07  
lerenardrouge@sfr.fr

## Produits innovants

### Produits du canard et volaille

Mention spéciale du Jury

**Carré Savoyard de lapin**

**SAS Loeul et Pirirot**

ZI Le Grand Rose - 79100 Thouars  
Tél. 05 49 68 06 22  
service.marketing@loeul-et-pirirot.com

Mention spéciale du Jury

**Saucisse sèche de caille au Piment d'Espelette**

**SARL Les Volailles du Renard Rouge**

2 Les Douves - 79200 Gource  
Tél. 05 49 69 83 07  
lerenardrouge@sfr.fr

## Spécialités sucrées

### Broyé du Poitou

Saveur d'argent

**SAS Les P'tits Amoureux**

19 rue le Champ Lameraud - 79160 Ardin  
Tél. 05 49 04 37 18  
r-d2@lesptitsamoureux.com

### Tourteau fromagé

Saveur d'argent

**SAS Baillon**

ZI La Mine d'Or - 79170 Brioux-Sur-Boutonne  
Tél. 05 49 07 15 82  
steve.berthelot@patisseriebaillon.fr

Saveur d'argent

**SAS Baillon**

ZI La Mine d'Or - 79170 Brioux-Sur-Boutonne  
Tél. 05 49 07 15 82  
steve.berthelot@patisseriebaillon.fr

Saveur de bronze

**SARL Ets Baubeau**

3 L'Artigault - 79120 Lezay  
Tél. 05 49 29 32 30  
tourteauxbaubeau@orange.fr



## Bières artisanales

### Bière de blé/blanche

Saveur de bronze

**SAS Brasserie la Chavagn'**

Le Bourg - 24120 Coly  
Tél. 06 87 08 83 64  
bieres.chavagn@gmail.com

## Fromages de chèvre fermiers

### Bûche

Saveur de bronze

**Les Folies Chevrières  
Christophe ROUX**

Le Breuil - 24500 Razac-d'Eymet  
Tél. 05 53 73 18 53  
anais.christopheroux@wanadoo.fr

### Cabécou du Périgord

Saveur d'or

**Les Folies Chevrières  
Christophe ROUX**

Le Breuil - 24500 Razac-d'Eymet  
Tél. 05 53 73 18 53  
anais.christopheroux@wanadoo.fr

### Fromage Frais Démoulé Salé

Saveur d'or

**Patrice BONNAMY**

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

## Yaourts

Saveur d'argent

**Cheverrie d'Antryca**

**Valérie & Claude CALBRY ANGRAND**

impasse des Charmes - La Conne - 24100 Bergerac  
Tél. 05 47 56 03 94  
contact@cheverrie-antryca.fr

## Huiles de noix

### Huile de noix pressée à chaud

Saveur d'argent

**SARL Chambon & Laurent**

Domaine de Vielcroze -  
24250 Castelnau-La-Chapelle  
Tél. 05 53 59 69 63  
lanoix@orange.fr

## Miels

### Autres miels de cru

Saveur d'or

**EARL Apiculteur Périgourdin**

Maine Leva - 24400 Saint-Gery  
Tél. 06 87 86 32 61  
apiculteurperigordin@gmail.com

### Châtaignier

Saveur de bronze

**Le Miel Noir  
Paul THIRION**

Les Penauds - 24400 Église-Neuve-d'Issac  
Tél. 06 25 11 65 99  
lemielnoir@gmail.com

### Miel d'Acacia

Saveur d'argent

**Le Miel Noir  
Paul THIRION**

Les Penauds - 24400 Église-Neuve-d'Issac  
Tél. 06 25 11 65 99  
lemielnoir@gmail.com

## Miel de tournesol

### Saveur d'or

#### Jean-Jacques NEGRIER

10 rue de Coupe Gorge - 24430 Coursac  
Tél. 06 86 77 76 15  
jeanjacques.negrier24@orange.fr

## Miel polyfloral clair été

### Saveur d'or

#### Jean-Jacques NEGRIER

10 rue de Coupe Gorge - 24430 Coursac  
Tél. 06 86 77 76 15  
jeanjacques.negrier24@orange.fr

### Saveur de bronze

#### Jack KEMPF

Vendeuil - 24270 Sarlande  
Tél. 07 81 28 06 31  
kempf2@wanadoo.fr

## Produits du canard et volailles

## Rillettes de volailles

### Saveur d'or

#### Esat Les papillons blancs

Domaine de Gammareix - 24140 Beleymas  
Tél. 05 53 80 83 16  
sebastien.franco@pb24.fr

### SARL Chambon & Laurent

Domaine de Vielcroze  
24250 Castelnaud-La-Chapelle  
Tél. 05 53 59 69 63  
lanoix@orange.fr

## HUILES DE NOIX

### Huile de noix pressée à chaud

#### Comment avez-vous connu le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

C'est par l'intermédiaire du Syndicat de la Noix et du Cerneau de Noix AOP du Périgord que nous avons eu l'opportunité de découvrir le concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine. Et par chance, dès notre première participation, nous avons gagné une médaille !

Nous sommes très heureux que notre huile vierge de noix pressée à chaud ait obtenu cette récompense.

#### Où peut-on trouver votre huile de noix ?

Nous la commercialisons en vente directe au domaine de Vielcroze, à Castelnaud-la-Chapelle, qui abrite un écomusée. Il est possible de le visiter et d'apprendre le processus de production de l'huile de noix.

#### Que vous apporte votre participation au Concours ?

Ce concours représente un excellent challenge pour le produit, et surtout une belle reconnaissance du travail que l'on fait. Il permet également d'avoir des avis concrets de consommateurs et de professionnels. La médaille symbolise d'autant plus un signe de confiance pour les clients. C'est un élément distinctif qui favorise l'élection d'un produit dans le panier de course.





## Bières artisanales

### Bière ambrée

Saveur d'argent

**Brasserie Mascaret**  
**Fabrice RIVIERE**

20 rue Charles Cante - 33110 Le Bouscat  
Tél. 06 22 67 86 14  
fabrice.riviere@bieremascaret.com

### Pale ale

Saveur d'argent

**Brasserie Gasconha**  
**Nathanaël ROGIER**

Château Bersol, Bât 5 - 33600 Pessac  
Tél. 05 56 08 93 32  
nrogier@gasconha.fr

## Miels

### Bourdaine

Saveur d'or

**Le Rucher de la Petite Lande**  
**Joël SAINT MARC**

4 La Waldère - 33430 Bazas  
Tél. 06 07 69 30 85  
joel.saintmarc@orange.fr

### Callune 2017

Saveur d'or

**Le Rucher de la Petite Lande**  
**Joël SAINT MARC**

4 La Waldère - 33430 Bazas  
Tél. 06 07 69 30 85  
joel.saintmarc@orange.fr

Saveur d'or

**Le Rucher du Caplanne**  
**Romain CARRERAS**

70A route de la Mole - 33770 Salles  
Tél. 06 24 35 89 49  
carrerasromain@yahoo.fr

### Miel d'acacia

Saveur d'or

**Le Rucher de la Petite Lande**  
**Joël SAINT MARC**

4 La Waldère - 33430 Bazas  
Tél. 06 07 69 30 85  
joel.saintmarc@orange.fr

### Miel polyfloral ambré et foncé

Saveur de bronze

**Yann TANGUY**

1617 route de Courcouyac - 33550 Haux  
Tél. 06 35 41 38 61  
yt.haux@gmail.com

### Miel polyfloral clair été

Saveur d'or

**Les Ruchers de Gamage**  
**Stéphane AURIAULT**

1 Lauillac - 33540 Blasimon  
Tél. 06 64 69 65 92  
lesruchersdegamage@gmmail.com

Saveur d'argent

**GAEC des Abeilles de l'Engranne**

3 Les Eycars - 33420 Rauzan  
Tél. 06 77 70 14 43  
olivierboutin33@gmail.com

Saveur de bronze

**Pierre BLAZY**

Château du Parc - 33440 Ambarès-Et-Lagrange  
Tél. 06 07 35 15 41  
blazy.avocats@orange.fr

### Miel polyfloral clair printemps

Saveur d'argent

**Laurent CRESPY**

3 chemin de la Bridane  
33250 Saint-Julien-Beychevelle  
Tél. 06 12 42 64 50  
laurent.crespy@orange.fr

Saveur de bronze

**Yann TANGUY**

1617 route de Courcouyac - 33550 Haux  
Tél. 06 35 41 38 61  
yt.haux@gmail.com



# Haute-Vienne

## Miels

### Autres miels de cru

#### Saveur de bronze

##### Jean-Pierre JEANDEAU

La Mazière - 87400 Sauviat-Sur-Vige  
Tél. 06 81 93 97 77  
jp.jeandea.87@wanadoo.fr

### Miel de montagne

#### Saveur d'or

##### Le Rucher du Mont Gargan

##### Nicolas LAUDOUEINEIX

Boulande - 87130 Linards  
Tél. 06 65 29 55 07  
nicolas.laudoueineix@live.fr

### Miel polyfloral ambré et foncé

#### Saveur de bronze

##### Abeilles et Miellées en Limousin

##### Bruno LABIDOIRE

1 Le Puyrenon - 87230 Flavignac  
Tél. 05 55 04 15 86  
bruno-labidoire@orange.fr

### Miel polyfloral clair printemps

#### Saveur d'argent

##### Daniel AUDVARD

6 rue Pierre Dac - 87000 Limoges  
Tél. 06 89 71 09 58  
danielapiculture@yahoo.fr

### Brasserie Gasconha Nathanaël ROGIER

Château Bersol, Bât 5 -  
33600 Pessac  
Tél. 05 56 08 93 32  
nrogier@gasconha.fr



## BIÈRES ARTISANALES

### Pale Ale

#### Depuis combien de temps participez-vous à cette manifestation ?

C'est notre première édition du concours des Saveurs, pour les bières. Nous avons connu le concours car l'équipe de l'AANA elle-même nous à contacter. C'est parce que la mise en place de la catégorie « Bières » au concours est toute nouvelle. Evidemment, cela nous a tout de suite intéressés, et nous étions très motivés.

Participer au concours des Saveurs nous offre la possibilité de mettre en avant la qualité de nos produits, ainsi que leur authenticité.

#### Parlez-nous de votre produit médaillé...

La spécialité médaillée s'appelle la « Gasconha Wheat IPA ». C'est une bière de blé avec des arômes délicats et une amertume soutenue. Elle fait partie de nos séries en édition limitée. En ce qui concerne la commercialisation, vous pouvez retrouver nos bières sur tous les réseaux de distribution : cavistes, épicerie fines, grandes surfaces, cafés, hôtels et restaurants, dans les associations à Bordeaux Métropole essentiellement ; et bien sûr en vente directe à notre brasserie Gasconha.

#### Quelles sont les retombées de votre participation au Concours ?

La médaille nous a apporté de belles retombées, car notre bière a vu ses ventes se multiplier par deux. C'est aussi toute l'image de l'entreprise qui a bénéficié de cette récompense. Nous avons pu gagner en visibilité et en notoriété.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



# Landes

## Bières artisanales

### Bière à épices/plantes/miel

Saveur d'argent

**Brasserie Cath'**

2 rue des Galips - 40130 Capbreton  
Tél. 05 58 42 74 32  
brasserie-cath@orange.fr

### Brune/Stout/Porter

Saveur de bronze

**Brasserie Cath'**

2 rue des Galips - 40130 Capbreton  
Tél. 05 58 42 74 32  
brasserie-cath@orange.fr

## Miels

### Autres miels de cru

Saveur d'or

**Thierry FRANCKE**

270 chemin de Menautat  
40300 Saint-Lon-Les-Mines  
Tél. 06 70 06 09 17  
thierry.francke@orange.fr

### Bourdaine

Saveur d'or

**Thierry FRANCKE**

270 chemin de Menautat  
40300 Saint-Lon-Les-Mines  
Tél. 06 70 06 09 17  
thierry.francke@orange.fr

Saveur d'argent

**Les Ruchers du Born**

810 avenue de Mimizan - 40200 Pontenx-Les-Forges  
Tél. 05 58 07 40 74  
contact@ruchersduborn.fr

### Miel d'Acacia

Saveur d'argent

**Thierry FRANCKE**

270 chemin de Menautat  
40300 Saint-Lon-Les-Mines  
Tél. 06 70 06 09 17  
thierry.francke@orange.fr

### Miel polyfloral ambré et foncé

Saveur d'or

**Emmanuel MAUVIGNIER**

1295 route d'Escurse - 40200 Pontenx-Les-Forges  
Tél. 06 61 97 91 01  
emmauvignier@yahoo.fr

Saveur d'or

**Les Ruchers du Born**

810 avenue de Mimizan - 40200 Pontenx-Les-Forges  
Tél. 05 58 07 40 74  
contact@ruchersduborn.fr

Saveur d'argent

**Alain LACAVE**

Rue de Lartigue - 40230 Saint-Vincent-De-Tyrosse  
Tél. 06 25 68 05 10  
lacave.alain@neuf.fr



# Lot

## Huiles de noix

### Huile de noix pressée à chaud

Saveur d'or

**SCEA des Plantous**

**Domaine de la Noiseraie**

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



# Lot-et-Garonne

## Bières artisanales

### Bière ambrée

Saveur de bronze

**4.7 Brasserie  
Mickaël CAMP**

12 chemin de Garrouset - 47310 Brax  
Tél. 06 71 00 72 16  
4.7brasserie@gmail.com

### Bière de blé/blanche

Saveur d'argent

**Brasserie l'Ale Humeuse**

Nobardy - 47120 Saint-Sernin  
Tél. 06 62 96 63 15  
brasseriealehumeuse@gmail.com

## Confitures

### Confitures

Saveur d'or

**La P'tite Confiote - Ets Beylard**

Fontmorin - 47120 Baleyssagues  
Tél. 05 53 83 77 51  
vincent@beylard.fr

## Jus de fruits

### Jus de pomme plat

Saveur de bronze

**EARL Wenk**

Heugarede - 47600 Moncrabeau  
Tél. 06 81 36 15 98  
j-rene.wenk@orange.fr

**Jean-Pierre JEANDEAU**

La Mazière - 87400 Sauviat-Sur-Vige  
Tél. 06 81 93 97 77  
jp.jeandea.87@wanadoo.fr



## MIELS

### Autres miels de cru, Miel de ronce

#### Pouvez-vous présenter votre activité ?

Mon exploitation agricole se situe dans le département de la Haute-Vienne. Vous pouvez retrouver mes produits sur la propriété de Mazière, à Sauviat-sur-Vige, et surtout sur les marchés locaux.

#### Pourquoi participez-vous au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

C'est ma troisième participation au Concours des Saveurs. J'en ai pris connaissance grâce à la Chambre Régionale d'Agriculture, étant animateur dans la filière du miel, et puis par le biais du syndicat apicole de la Confédération Paysanne du Limousin, dont je fais partie.

L'expérience du concours des Saveurs a été très riche professionnellement. Je suis ravi d'avoir obtenu une saveur de bronze sur un miel de ronce. Cette dernière me permet de mettre en valeur mes spécialités.

Le concours, par sa rigueur et son processus d'analyse, apporte une véritable reconnaissance du travail réalisé. Il met en lumière la plus-value de la qualité de mon miel. Cette reconnaissance est utile pour le consommateur, qui l'aiguise dans son critère de choix, et permet aussi de réaliser de meilleures ventes.



## Multifruits plat

Saveur d'argent

**Philippe DEVALLE**

Lascombe - 47320 Clairac  
Tél. 06 71 20 44 82  
lascombe47@yahoo.com

## Produits de la ruche

### Pain d'épices

Saveur d'argent

**EARL Les Ruchers du Moulin à Vent**

Le Télégraphe - Moulin de Beyssac - 47200 Marmande  
Tél. 05 53 64 33 71  
earl.rmv@gmail.com

## Produits du canard et volailles

### Foie gras de canard entier en conserve

Saveur d'argent

**Le Goût du Bon**

**Julie FERRIERE**

66 route Beauvallon - La Chabirante - 47200 Beaupuy  
Tél. 06 47 79 40 70  
ferriere.julie@orange.fr

## Produits innovants

### Épices et condiments

Mention spéciale du Jury

**Gelée de Romarin au miel**

**GAEC Dal Zovo Lafon**

Lagayette - 47370 Anthe  
Tél. 06 73 29 32 73  
delphinedalzovo@gmail.com

## Produits du canard et volaille

Mention spéciale du Jury

**Délice de Poulet au foie gras**

**Le Goût du Bon**

**Julie FERRIERE**

66 route Beauvallon - La Chabirante - 47200 Beaupuy  
Tél. 06 47 79 40 70  
ferriere.julie@orange.fr

## Produits sucrés

Mention spéciale du Jury

**Choc'honney**

**GAEC Dal Zovo Lafon**

Lagayette - 47370 Anthe  
Tél. 06 73 29 32 73  
delphinedalzovo@gmail.com

## Vins Côtes de Duras AOC

### Vin rouge assemblage 2016

Saveur d'argent

**GAEC de la Place**

Laplace - 47120 Saint-Jean-De-Duras  
Tél. 06 88 75 02 13  
laplace.carmelli@wanadoo.fr

## Vins Côtes du Marmandais AOC

### Vin blanc Sauvignon 2017

Saveur d'or

**Cave du Marmandais**

La Cure - 47250 Cocumont  
Tél. 05 53 94 50 21  
jjadas@cavedumarmandais.fr

### Vin rosé assemblage 2017

Saveur d'or

**Cave du Marmandais**

La Cure - 47250 Cocumont  
Tél. 05 53 94 50 21  
jjadas@cavedumarmandais.fr

## Vin rouge 2016

Saveur d'argent

**EARL Gilbert Bonnet**

La Chaupe - Bouilhac - 47200 Marmande  
Tél. 06 14 74 78 90  
domainebonnet-gilbert@vinsdemarmande.com

## Vins de Buzet AOC

### Vin rouge 2015

Saveur d'or

**EARL Domaine Calbo**

St-Julien - 47600 Espiens  
Tél. 06 24 76 81 53  
thierry.calbo@hotmail.fr

Saveur d'argent

**Les vigneron de Buzet**

**Pierre PHILIPPE**

56 avenue des Côtes de Buzet - 47160 Buzet-Sur-Baise  
Tél. 05 53 84 17 85  
hbonnefond@vignerons-buzet.fr

Saveur de bronze

**SC Château Pierron**

Route de Mézin - 47600 Nérac  
Tél. 05 53 65 05 52  
chateau.pierron@orange.fr

## Vins de l'Agenais IGP

### Vin blanc 2016

Saveur d'argent

**EARL Domaine Calbo**

St Julien - 47600 Espiens  
Tél. 06 24 76 81 53  
thierry.calbo@hotmail.fr

## Vin rouge 2017 Cabernet Sauvignon

Saveur d'or

**Moulin de Repassat**  
**Didier LABAT**

Moulin de Repassat - 47360 Montpezat  
Tél. 05 46 70 96 11  
didier-labat@orange.fr

## Vins de Thézac-Perricard IGP

## Vin rouge assemblage 2016

Saveur de bronze

**SCA Vignerons de Thézac-Perricard**

Plaisance - 47370 Thézac  
Tél. 05 53 40 72 76  
info@vin-du-tsar.fr



## TARTELETTE AU KIWI DE L'ADOUR ET NOIX DU PERIGORD

**NOMBRE DE PERSONNES : 4**

**PRÉPARATION : 30 min**

**CUISSON : 10+30 min**

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 6 Kiwis de l'Adour IGP
- 50 gr de Noix du Périgord AOP
- 100 gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- 4 œufs
- ½ l de lait

### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 160°C (th. 5/6). Garnir le moule avec la pâte, puis réserver au frais pendant 30 minutes. Recouvrir la pâte de papier sulfurisé et parsemer de haricots secs pour assurer une cuisson uniforme. Faire cuire la pâte à 160°C pendant 10 minutes, puis retirer les haricots et le papier de cuisson. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes (la pâte doit être légèrement dorée). Laisser refroidir sur la grille.

Couper la gousse de vanille en deux et à l'aide de la pointe du couteau, gratter pour récupérer les graines. Dans une casserole, faire bouillir 15 ml d'eau, la gousse de vanille et la moitié du sucre, ensuite laisser refroidir. Pendant ce temps, casser les œufs dans un saladier et fouetter énergiquement avec le reste du sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis ajouter la farine. Verser le lait bouillant sur le mélange puis le tout dans la casserole. Faire cuire 3 minutes sur feu moyen tout en remuant avec le fouet, jusqu'à ce que la crème épaississe. Une fois cuite, verser dans un plat et couvrir avec un film alimentaire jusqu'à complet refroidissement. Lorsque la crème est froide, fouetter pour l'assouplir et la répartir sur le fond de tarte.

Éplucher les kiwis et couper en tranches. Disposer harmonieusement les tranches de fruits sur la crème et les cerneaux de noix. Cuire au four à 180° pendant 30 minutes.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



## Maine et Loire

### Vins du Haut-Poitou AOC

#### Haut poitou blanc Sauvignon 2017

Saveur d'or

**SAS Lacheteau**

La Sablette - 49230 Tillières  
Tél. 02 41 70 45 93  
drolandeu@lacheteau.fr

#### Haut Poitou rouge Cabernet Franc 2017

Saveur d'or

**SAS Lacheteau**

La Sablette - 49230 Tillières  
Tél. 02 41 70 45 93  
drolandeu@lacheteau.fr



## Pyrénées-Atlantiques

### Boulangerie

#### Baguette Herriko

MEILLEURE BAGUETTE

**Le Fournil de la Baleine**

68 avenue du Président Kennedy - 64200 Biarritz  
Tél. 05 59 23 14 51

### Épices

#### Piment d'Espelette

Saveur d'or

**GAEC Castancho Frères**

Maison ITZAINA ENEA - 64480 Jatxou  
Tél. 05 64 11 10 00  
m.castanchoa@bipergorri.fr

Saveur d'argent

**Rémy COLMUTO**

Résidence Haize Hegoa  
Bât A - Appt 1  
639 chemin Etxehasia - 64480 Ustaritz  
Tél. 05 59 88 02 67  
remycolmuto@gmail.com

Saveur de bronze

**Michèle ETCHEVERRY**

Maison Larrondoa - 64250 Itxassou  
Tél. 05 59 29 82 43  
etcheverryphilippe@orange.fr

## Fromages de brebis fermiers

#### Ossau-Iraty Estive

Saveur d'or

**Christelle ITHURBURU**

Etxalus - 64560 Larrau  
Tél. 06 76 15 93 40  
christelleuthurburu@hotmail.fr

Saveur d'argent

**Anicet IRATCABAL**

Quartier Queheille - 64130 Cheraute  
Tél. 06 52 88 63 83  
isabpeyroutet@free.fr

Saveur de bronze

**GAEC Paradis** - 64130 Barcus

Tél. 05 59 28 10 75  
benat.biscay@orange.fr

#### Ossau-Iraty fermier

Saveur d'or

**Jean-Michel MANHAGUIET**

Ilharreborda - 64120 Larceveau  
Tél. 06 86 14 09 79  
mainhaguietjb@aol.com

Saveur d'argent

**EARL Ursumu**

456 Etxeberria - Quartier Basaburu - 64250 Itxassou  
Tél. 06 77 00 16 41  
ursumu@orange.fr

Saveur de bronze

**GAEC Ekibegia**

Apetxea - 64120 Saint-Just-Ibarre  
Tél. 06 87 67 86 80  
ekibegia@gmail.com

## Ossau-Iraty laitier

### Saveur d'or

#### Les Bergers de St Michel

Quartier Elizaïta - 64220 Saint Michel  
Tél. 05 5 9 37 2  
arradoy@wanadoo.fr

### Saveur d'argent

#### Onetik

D252 - 64240 Macaye  
Tél. 05 59 70 27 27  
onetik@onetik.com

### Saveur de bronze

#### Cooperative Laitière du Pays Basque

ZI Erreka Gorri - D948 - 64430 Les Aldudes  
Tél. 05 59 49 03 33  
contact@fromageriedesaldudes.com

## Fromages de chèvre fermiers

## Pâte pressée non cuite

### Saveur d'argent

#### GAEC de la Heche

9 chemin Ganemot - 64800 Asson  
Tél. 07 77 06 37 11  
lafermedelaheche@gmail.com

## Tomme des Pyrénées pur chèvre

### Saveur d'or

#### GAEC Pacheu

3 Lot Pene Rouye - 64570 Arette  
Tél. 05 59 88 96 51  
isadari@orange.fr

### Saveur d'argent

#### GAEC La ferme de Lanset

Ferme de Lanset - 64490 Aydius  
Tél. 06 42 05 09 05  
vandaale.thomas@yahoo.fr

### Saveur d'argent

#### GAEC Ferme Sendou

3 chemin de Sarramayou - 64800 Asson  
Tél. 06 15 30 23 90  
philippe.pouyoune@gmail.com



## LOT-ET-GARONNE

Traditionnellement qualifié de « **jardin de la France** », appellation qu'il doit à la qualité et la diversité de ses quelques 70 productions agricoles, le Lot-et-Garonne possède une agriculture de polyculture dynamique, moderne, respectueuse des paysages et de l'environnement.

Les conditions agro-climatiques, les terroirs, le dynamisme d'un monde agricole marqué par d'importants brassages de population ont contribué à dessiner ce pays agricole très varié.

Leader national dans bien des productions (prune, fraise, kiwi, noisette, tomate...), le Lot-et-Garonne est **également pionnier en production bio**. Il est aujourd'hui le 1<sup>er</sup> département Bio de Nouvelle-Aquitaine en surface agricole.

Il bénéficie aussi d'une forte implantation d'opérateurs et transformateurs en produits agroalimentaires notamment à l'Agropole. Avec 133 entreprises accueillies, cette technopole s'est imposée comme une référence au niveau national.

Dans ce contexte, le Conseil départemental a impulsé une démarche globale dès 2011 pour construire un véritable écosystème des circuits courts en restauration collective avec son programme « **Du 47 dans nos assiettes** » dans les collèges dont il a la charge. Parmi les résultats les plus significatifs aujourd'hui, 100 % des produits frais servis aux collégiens sont d'origine locale, bien au-delà des objectifs fixés par le gouvernement dans le cadre de la loi alimentation.

Tout pousse en Lot-et-Garonne ! Et le Département se mobilise plus que jamais pour cultiver ses richesses naturelles.



## Miels

### Autres miels de Cru

Saveur d'or

**L'Abeille Bleue**

**Angela MALLARONI**

19 avenue Joseph Abéberry - 64500 Ciboure

Tél. 05 59 47 18 07

angela@abeillebleue.fr

### Châtaignier

Saveur de bronze

**Idoia Apiculture**

**Vincent BRAUD**

Elhiarria - 62 rue Pierre Broussain - 64240 Hasparren

Tél. 06 71 30 96 71

bixentebdn@gmail.com

### Miel de forêt et miellat divers foncé

Saveur d'or

**L'Abeille Bleue**

**Angela MALLARONI**

19 avenue Joseph Abéberry - 64500 Ciboure

Tél. 05 59 47 18 07

angela@abeillebleue.fr

## Produits innovants

### Epices et condiments

Mention spéciale du Jury

**Béarnaise**

**Sauce Bistrot Béarnaise**

Route des Pyrénées - 64510 Baliros

Tél. 05 47 92 92 17

info@saucebistrot.fr



## Vendée

### Beurres

#### Beurre extra fin ou fin salé

Saveur d'or

**Eurial**

Boulevard de l'industrie - 85170 Belleville-Sur-Vie

Tél. 02 51 44 25 25

annelise.lasbleis@eurial.eu

#### Beurres AOP salés

Saveur d'or

**SAS Sabourin - Laiterie de Montaigu**

Le Planty - 85600 Saint-Georges-De-Montaigu

Tél. 02 51 45 65 00

c.proux@laiteriedemontaigu.com

## Fromages de chèvre fermiers

#### Fromage frais démoulé salé

Saveur d'argent

**EARL La Vallée du Loup**

La Vallée - 85410 Thouarsais-Bouildroux

Tél. 06 74 45 88 88

jean-lou.bernard123@orange.fr

#### Fromage frais Faisselle ou pot

Saveur d'or

**EARL Thierry Rousseau**

8 rue du Communal - 85370 Le Langon

Tél. 02 51 12 83 65

thierry.rousseau@akeonet.com

Saveur d'argent

**EARL La Vallée du Loup**

La Vallée - 85410 Thouarsais-Bouildroux

Tél. 06 74 45 88 88

jean-lou.bernard123@orange.fr



## Vienne

### Confitures

#### Confitures

Saveur de bronze

**Crème de noisettes**

**Les Pots Gourmands**

**Orianne LAUER**

Le Grand Pommier - 86100 Senille

Tél. 06 47 13 70 98

lespotsgourmands@yahoo.fr

#### Gelées

Saveur de bronze

**Pomme Raisin**

**Les Pots Gourmands**

**Orianne LAUER**

Le Grand Pommier - 86100 Senille

Tél. 06 47 13 70 98

lespotsgourmands@yahoo.fr

## Fromages de chèvre

#### Pâte molle à coagulation lente - pasteurisée

Saveur d'or

**Brique de chèvre**

**Eurial Laiterie de Chaunay**

3 Le Puits Pourret - 86510 Chaunay

Tél. 05 49 59 25 17

pierrearnaud.clisson@eurial.eu

Saveur d'argent

**Eurial Laiterie de Chaunay**

3 Le Puits Pourret - 86510 Chaunay

Tél. 05 49 59 25 17

pierrearnaud.clisson@eurial.eu

Pâte molle à coagulation rapide -  
pasteurisée

**Saveur d'argent**

**Chèvre Soignon**

**Eurial**

3 Place du Champ de Foire  
86220 Dange-Saint-Romain  
Tél. 05 49 86 40 03  
solenne.mosnier@eurial.eu

## Fromages de chèvre fermiers

Chabichou du Poitou AOP

**Saveur de bronze**

**La C'lait des Champs**

1 Chez Chauveau - 86400 Savigné  
Tél. 05 49 87 23 22  
laclaitdeschamps@gmail.com

Fromage frais démoulé salé

**Saveur de bronze**

**La Ferme du Maras**

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

Fromage frais Faisselle ou pot

**Saveur de bronze**

**Emmanuel REROLLE**

Le Pré de la Font - 86290 Liglet  
Tél. 05 49 84 30 93  
emmanuelrerolle@yahoo.fr

**EARL Domaine Calbo**

St Julien - 47600 Espiens  
Tél. 06 24 76 81 53  
thierry.calbo@hotmail.fr



## VINS DE BUZET AOC

### Vin rouge 2015

Qu'est-ce qui a motivé votre participation au  
Concours ?

J'ai entendu parler du concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine par le Département et la Chambre d'Agriculture du Lot-et-Garonne. C'est une excellente démarche qui valorise les produits locaux ainsi que les territoires. J'ai pu également faire partie du jury sur les pains d'épices. Je suis très heureux d'y avoir participé car j'ai reçu deux médailles cette année : une saveur d'argent sur un Agenais IGP blanc et une saveur d'or sur un Buzet AOC rouge.

Parlez-nous de vos produits ?

Je produis et commercialise mes vins en vente directe au domaine Calbo, sur les coteaux de Nérac, où depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, quatre générations s'y succèdent. J'attache une sensibilité particulière à la protection de l'environnement, ce pourquoi mon agriculture est raisonnée. L'été, je fais aussi des marchés gourmands. Par ailleurs, je participe à des salons dans le Nord et le Sud de la France ou en Belgique, avec mes produits estampillés de la médaille du concours régional.

Que vous apportent ces médailles ?

Les médailles symbolisent avant tout une reconnaissance du travail accompli, et un repère pour le client. Vous pouvez retrouver au domaine Calbo la large gamme de vins blancs (Cépage Sémillon), rosé et rouges (Merlot et Cabernet sauvignon) aux fruits généreux qui vous laisseront un excellent souvenir, ou à la Maison de Nouvelle-Aquitaine à Paris pendant tout le mois d'avril.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## Fromages de tradition et spécialités

### Saveur d'or

#### La C'lait des Champs

1 Chez Chauveau - 86400 Savigné  
Tél. 05 49 87 23 22  
laclaitdeschamps@gmail.com

### Saveur d'argent

#### EARL de la Treille Christine RENARD

7 rue des Plous Veniers - 86200 Loudun  
Tél. 05 49 98 28 44  
jp.renard@gmail.com

## Mothais sur feuille

### Saveur d'or

#### La C'lait des Champs

1 Chez Chauveau - 86400 Savigné  
Tél. 05 49 87 23 22  
laclaitdeschamps@gmail.com

## Pyramide

### Saveur d'or

#### La Ferme du Maras

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

## Yaourts

### Saveur d'or

#### La Ferme du Maras

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

## Miels

## Autres miels de cru

### Saveur de bronze

#### Pierrick PETREQUIN

3 impasse Youri Gagarine - 86800 Sèvres-Anxaumont  
Tél. 06 80 96 61 06  
pierrick.petrequin@laposte.net

## Châtaignier

### Saveur d'argent

#### Rucher la Sapee Pascal GIRAUD

La Pinomière des Bois - 86700 Payre  
Tél. 06 12 55 04 61  
rucher.la.sapee@gmail.com

## Miel polyfloral ambré et foncé

### Saveur d'argent

#### Florent GATELIER

3 Bis route de Niort - 86400 Saint-Pierre-d'Exideuil  
Tél. 06 86 27 65 36  
florentgatelier@hotmail.com

## Miel Polyfloral clair été

### Saveur d'argent

#### Pierrick PETREQUIN

3 impasse Youri Gagarine - 86800 Sèvres-Anxaumont  
Tél. 06 80 96 61 06  
pierrick.petrequin@laposte.net

## Miel polyfloral plair printemps

### Saveur de bronze

#### Rucher la Sapee Pascal GIRAUD

La Pinomière des Bois - 86700 Payre  
Tél. 06 12 55 04 61  
rucher.la.sapee@gmail.com

## Produits caprins

## Rillettes de chèvre

### Saveur de bronze

#### EARL Domaine du Parc

Le Parc - 86600 Celle-Levescault  
Tél. 05 49 59 70 89  
domaine.parc@cerfrance.fr

## Saucisse sèche de chèvre

### Saveur d'argent

#### EARL Domaine du Parc

Le Parc - 86600 Celle-Levescault  
Tél. 05 49 59 70 89  
domaine.parc@cerfrance.fr

## Spécialités salées

## Farci Poitevin au bain-marie

### Saveur d'argent

#### Le Farci Poitevin SARL

1 route de Romagne - 86160 Sommières-Du-Clain  
Tél. 05 49 87 70 28  
contact@lefarci-poitevin.fr

## Farci Poitevin au four

### Saveur d'argent

#### Le Farci Poitevin SARL

1 route de Romagne - 86160 Sommières-Du-Clain  
Tél. 05 49 87 70 28  
contact@lefarci-poitevin.fr

## Grillon Charentais

### Saveur de bronze

#### Le Farci Poitevin SARL

1 route de Romagne - 86160 Sommières-Du-Clain  
Tél. 05 49 87 70 28  
contact@lefarci-poitevin.fr

## Spécialités sucrées

## Broyé du Poitou

### Saveur d'or

#### Biscuiterie Augereau

165 avenue des Hauts de la Chaume  
86280 Saint-Benoit  
Tél. 05 49 57 01 20  
biscuiterie-augereau@wanadoo.fr

## Macaron

Saveur d'argent

**Biscuiterie Augereau**

165 avenue des Hauts de la Chaume

86280 Saint-Benoit

Tél. 05 49 57 01 20

biscuiterie-augereau@wanadoo.fr

## Vins de Saumur AOC

### Saumur blanc 2017

Saveur d'or

**Isabelle SUIRE**

14 rue des Perrières - 86120 Berrie

Tél. 05 49 22 92 61

isabelle-suire@orange.fr

Saveur de bronze

**Lionel RENARD**

Bessé - 86120 Saint-Léger-De-Montbrillais

Tél. 05 49 22 41 03

lc.renard@orange.fr

### Saumur rouge 2017

Saveur d'or

**Isabelle SUIRE**

14 rue des Perrières - 86120 Berrie

Tél. 05 49 22 92 61

isabelle-suire@orange.fr

## Vins du Haut-Poitou AOC

### Haut Poitou blanc Sauvignon gris 2017

Saveur d'argent

**EARL Morgeau - La Tour Beaumont**

2 avenue de Bordeaux - 86490 Beaumont

Tél. 05 49 85 50 37

tour.beaumont@terre.net.fr



## TART'IN DE CABÉCOUS DU PÉRIGORD

Recette de Vincent Poussard

**NOMBRE DE PERSONNES : 4**

**PRÉPARATION : 20 min**

**CUISSON : 20 min**

### INGRÉDIENTS

- 6 Cabécous du Périgord
- 30 g de Miel des Landes de Gascogne (en cours de demande IGP)
- 10 g de sésame
- 40 g de cerneaux de Noix du Périgord AOP
- 10 cl d'Huile de Noix du Périgord AOP
- 1 pincée de fleur de Sel de l'Ile de Ré
- 1 pincée de Piment d'Espelette AOP
- 1 gousse d'ail
- 1 barquette de tomates cerise
- 1 baguette de pain
- 3 poivrons (1 rouge, 1 vert, 1 jaune)
- 1 aubergine

### PRÉPARATION

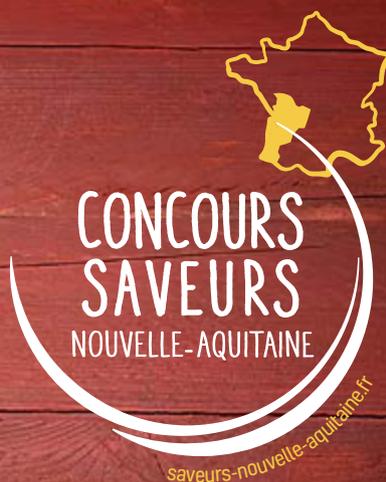
Brûler les 3 poivrons à la flamme et les tremper dans de l'eau froide pour enlever leur peau. Les évider, les émincer finement en bandelettes. Les mettre à mariner avec l'ail et l'huile.

Fendre l'aubergine en deux. Ajouter sel, l'huile et enfourner 20 minutes à 180°. Après cuisson, récupérer la pulpe de cette dernière et mixer. Assaisonner avec le sel et le piment d'Espelette. Partager les 6 cabécous en deux. Couper la baguette en 12 tranches et les faire griller. Pour une personne, prendre une première tartine. Étaler le caviar d'aubergine. Ajouter un demi-cabécou, parsemer de noix concassées et ajouter une cuillère de miel.

Pour la deuxième tartine. Après l'avoir frotté à l'ail, poser un lit de poivrons marinés avec quelques herbes hachées (ciboulette, cerfeuil et persil). Ajouter un demi-cabécou pané au sésame et quelques petites cerises coupées.

Enfourner 2 minutes et servir.

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 279 produits régionaux, fleurons du savoir-faire et de la passion des artisans, des producteurs et des entreprises de toute la région.

**Concours Saveurs 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

Avec le soutien de :



Avec le concours financier de :

