



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

saveurs-nouvelle-aquitaine.fr



LES MÉDAILLÉS

AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE





ÉDITION 2019



Édito

Aujourd'hui le consommateur devient un consomm'acteur. C'est en ce sens que j'ai voulu que la Nouvelle-Aquitaine accélère son engagement pour l'agroécologie, les circuits courts, l'approvisionnement local, l'information du consommateur, la valorisation des savoir-faire, et tant d'autres. Ces objectifs regroupés dans la feuille de route Neo Terra, nous les atteindrons ensemble, pour l'intérêt de nos producteurs, nos entreprises et des consommateurs.

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est une action concrète soutenue par la Région qui va dans ce sens. Ainsi je suis ravi de féliciter les 191 producteurs primés lors de cette édition 2019. Avec talents, ils ont su valoriser tant les saveurs traditionnelles, qui font le socle de notre gastronomie régionale, que réinventer nos produits dans des recettes nouvelles. Ils contribuent à proposer à nos concitoyens une alimentation locale, source de plaisir et créatrice de valeurs.

*Alain Rousset
Président de Région Nouvelle-Aquitaine*

L'AANA remercie toutes les organisations professionnelles qui rendent cet évènement 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,
- ▶ 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 fait de notre région un véritable patrimoine gastronomique.

L'édition 2019 est allée à la rencontre de ces territoires: le Périgord, le Poitou, le Limousin, les Charentes... autant de diversités de paysages, de spécialités locales, de savoir-faire, qui leur procurent une véritable identité.

Vous retrouverez au fil des pages les 297 produits récompensés lors de ces dégustations.

Belle découverte et bon appétit!

Pourquoi participer au concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

Parce que le concours défend avant tout le goût!

Une saveur d'Or, d'Argent, de Bronze, une Mention Spéciale du jury, c'est la garantie pour le consommateur d'acheter un produit reconnu par un panel d'experts et de consommateurs avertis. Un critère de choix dans cet acte d'achat.

Pourquoi une 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 ».

LE CONCOURS EN CHIFFRES

4 temps forts

+ de **1000** produits dégustés.

191 lauréats
artisans, producteurs, entreprises.

297 produits primés en 2019

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
- SAVEURS À DÉCOUVRIR
- HUILES DE NOIX
- BIÈRES
- ÉPICES
- SPÉCIALITÉS SALÉES
- SPÉCIALITÉS SUCRÉES
- CHOCOLATS-CONFISERIE
- PRODUITS DE LA MER

Près de

500
JURÉS

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

+ de **1,5**
million
DE
MÉDAILLES

Sommaire

Les lauréats du Concours Saveurs 2019

classés par département, catégorie et récompense

CHARENTE

- ▶ LES LAURÉATS 6 à 8

CHARENTE-MARITIME

- ▶ LES LAURÉATS 8 à 14
- ▶ LE DEPARTEMENT : La Charente-Maritime, entre terre et mer 9
- ▶ PORTRAIT : VIGNOBLE GARDRAT, vigneron en Charente-Maritime 11

CORRÈZE

- ▶ LES LAURÉATS 15 à 16
- ▶ RECETTE : Cake au Chabichou du Poitou 15

CREUSE

- ▶ LES LAURÉATS 16

DEUX-SÈVRES

- ▶ LES LAURÉATS 16 à 20
- ▶ RECETTE : Étoiles au Mothais sur feuille et Noix du Périgord 19

DORDOGNE

- ▶ LES LAURÉATS 20 à 23
- ▶ PORTRAIT : L'ESPACE DU 6^e SENS, producteur en Dordogne 13
- ▶ PORTRAIT : MAISON MAZIÈRES, producteur en Dordogne 17
- ▶ PORTRAIT : SARL LOMINÉ, pâtissier en Dordogne 21
- ▶ RECETTE : Tartare de magret de canard du Périgord, fraises 23

GIRONDE

- ▶ LES LAURÉATS 24

HAUTE-VIENNE

- ▶ LES LAURÉATS 25 à 26
- ▶ PORTRAIT : LAITERIE LES FAYES, producteur en Haute-Vienne 25

LANDES

- ▶ LES LAURÉATS 26
- ▶ PORTRAIT : ALAIN LACAVE, apiculteur dans les Landes 27

LOT

- ▶ LES LAURÉATS 26

LOT ET GARONNE

- ▶ LES LAURÉATS 27 à 28

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

- ▶ LES LAURÉATS 28 à 29
- ▶ RECETTE : Macarons au piment d'Espelette et chocolat de Bayonne 29

VENDÉE

- ▶ LES LAURÉATS 30

VIENNE

- ▶ LES LAURÉATS 31 à 34
- ▶ LE DEPARTEMENT : La Vienne, territoire de saveurs 31
- ▶ PORTRAIT : SARL GARGOUIL, producteur dans la Vienne 33

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

▶ saveurs-nouvelle-aquitaine.fr



Boulangerie

Pain de Tradition Française

Saveur d'Or

Le Fournil

Nathalie MERCIER

3 rue des Platanes - 16100 Boutiers-Saint-Trojan

Tél. 05 45 35 47 37

damien.blois0898@orange.fr

Saveur d'Argent

SAS Victor 1^{er}

25 avenue d'Angoulême - 16100 Cognac

Tél. 05 45 83 21 22

boulangerie@victorpremier.fr

Cognac AOC

COGNAC V.S. Multicrus

Saveur d'Argent

SNC du Maine Drilhon

1 route du Ménager - 16440 Claix

Tél. 05 45 66 35 72

emeline@abk6-cognac.com

COGNAC X.O. Monocru

Saveur d'Or

SARL Henri Geffard

2 la Chambre - 16130 Verrières

Tél. 05 45 83 02 74

cognac.geffard@aliceadsl.fr

Saveur d'Argent

SCEA Guy Bonnaud

Les Cailletières - 16170 Rouillac

Tél. 05 45 21 73 30

contact@cognac-bonnaud.com

Saveur d'Argent

SARL Ragnaud Sabourin

3 La Voute - 16300 Ambleville

Tél. 05 45 80 54 61

cognac-ragnaud-sabourin@wanadoo.fr

Saveur de Bronze

SARL G et C Raby

Logis de la Brée - 16130 Sègonzac

Tél. 05 45 83 35 69

contact@cognac-raby.fr

Miels

Miel Polyfloral ambré et foncé

Saveur de Bronze

Jean-Marie CHALEIX

6 rue de l'Enclos Bois Renard - 16200 Mérignac

Tél. 06 60 46 83 91

jeanmarichaleix@gmail.com

Pineau des Charentes AOC

Pineau Blanc

Saveur de Bronze

SCEA Brard-Blanchard

1 chemin du Routreau - 16100 Boutiers-Saint-Trojan

Tél. 05 45 32 19 58

contact@brard-blanchard.fr

Pineau Vieux Blanc

Saveur d'Or

SARL Henri Geffard

2 la Chambre - 16130 Verrières

Tél. 05 45 83 02 74

cognac.geffard@aliceadsl.fr

Très Vieux Blanc

Saveur d'Or

SARL Henri Geffard

2 la Chambre - 16130 Verrières

Tél. 05 45 83 02 74

cognac.geffard@aliceadsl.fr

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

Cyrille MANDON

Les Gros Yeux - 16310 Massignac

Tél. 05 45 71 10 93

cyrille.mandon56@orange.fr

Pâté de Campagne

Saveur d'Argent

SARL Lapierre-Ody

8 rue du Bourg - 16410 Dignac

Tél. 05 45 24 50 05

lapierre-ody@orange.fr

Saucisson sec

Saveur d'Argent

SAS SM Porcs

2 rue des Etangs - Les Planches - 16300 Saint-Médard-de-Barbezieux

Tél. 05 45 78 64 90

nlarignon@wanadoo.fr

Produits de la ruche

Bonbons au miel

Saveur d'Argent

Alain PAUBLANC

Labarde de Gondeville - 16720 Saint-Même-les-Carrières

Tél. 06 64 93 94 85

spykeg60r@hotmail.fr

Produits du canard et volailles

Confit de Canard Cuisses

Saveur d'Or

SARL La Maison de Charente

8 rue de Ruffec - 16140 Tusson

Tél. 05 45 30 31 85

lamaisondecharente@wanadoo.fr

Foie Gras de Canard Entier en conserve

Saveur d'Argent

SARL La Maison de Charente

8 rue de Ruffec - 16140 Tusson

Tél. 05 45 30 31 85

lamaisondecharente@wanadoo.fr

Foie Gras de Canard Entier en semi-conserves

Saveur de Bronze

SARL La Maison de Charente

8 rue de Ruffec - 16140 Tusson

Tél. 05 45 30 31 85

lamaisondecharente@wanadoo.fr

Rillettes pur Canard

Saveur d'Argent

EARL de l'Arbre

L'Arbre - 16220 Rouzède

Tél. 05 45 65 06 20

fermedelarbre@laposte.net

Saveurs à découvrir

Boissons

Mention spéciale du Jury

Hydromel

Alain PAUBLANC

Labarde de Gondeville - 16720 Saint-Même-les-Carrières

Tél. 06 64 93 94 85

spykeg60r@hotmail.fr

Croissant au Beurre AOP

Saveur de Bronze

Julien GALON

1 place Francis Louvel - 16000 Angoulême

Tél. 07 84 92 72 11

julien.galon@hotmail.fr

Produits de charcuterie

Mention spéciale du Jury

Rillettes pur porc

SAS SM Porcs

2 rue des Étangs - Les Planches - 16300 Saint-Médard-de-Barbezieux

Tél. 05 45 78 64 90

nlarignon@wanadoo.fr

Mention spéciale du Jury

Terrine au Pineau et ses raisins

SAS SM Porcs

2 rue des Étangs - Les Planches - 16300 Saint-Médard-de-Barbezieux

Tél. 05 45 78 64 90

nlarignon@wanadoo.fr

Mention spéciale du Jury

Grillon de Barbezieux

SAS SM Porcs

2 rue des Étangs - Les Planches - 16300 Saint-Médard-de-Barbezieux

Tél. 05 45 78 64 90

nlarignon@wanadoo.fr

Mention spéciale du Jury

Tartinade de boudins

SAS SM Porcs

2 rue des Étangs - Les Planches - 16300 Saint-Médard-de-Barbezieux

Tél. 05 45 78 64 90

nlarignon@wanadoo.fr

Spécialités salées

Grillon Charentais

Saveur d'Argent

Cyrille MANDON

Les Gros Yeux - 16310 Massignac

Tél. 05 45 71 10 93

cyrille.mandon56@orange.fr

Spécialités sucrées

Macaron

Saveur d'Argent

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 Colombard 2018

Saveur d'Argent

Geoffrey VALENTIN

Domaine du Petit Cousinaud - 16480 Guizengard

Tél. 06 72 64 65 96

geoffrey.valentin@orange.fr

Vin Rosé Assemblage 2018

Saveur d'Or

EARL François Jobit

13 rue de la Fontaine - Chebrat - 16120 Graves-Saint-Amant

Tél. 09 53 36 43 93

fjobit@yahoo.fr

Saveur d'Or

Geoffrey VALENTIN

Domaine du Petit Cousinaud - 16480 Guizengard

Tél. 06 72 64 65 96

geoffrey.valentin@orange.fr

Saveur d'Argent

SCA Océalia

51 rue Pierre Loti - 16100 Cognac

Tél. 05 16 45 61 00

vpainturaud@ocealia-groupe.fr

Vin Rouge Assemblage 2018

Saveur d'Or

EARL François Jobit

13 rue de la Fontaine - Chebrat

16120 Graves-Saint-Amant

Tél. 09 53 36 43 93

fjobit@yahoo.fr

Saveur de Bronze

EARL François Jobit

13 rue de la Fontaine - Chebrat

16120 Graves-Saint-Amant

Tél. 09 53 36 43 93

fjobit@yahoo.fr

Saveur de Bronze

EARL François Jobit

13 rue de la Fontaine - Chebrat

16120 Graves-Saint-Amant

Tél. 09 53 36 43 93

fjobit@yahoo.fr



Beurres

Beurres AOP Non Salés

Saveur d'Or

Armor Protéines

17 avenue François Mitterrand - 17700 Surgères

Tél. 05 46 31 30 60

damien.delogeau@armor-proteines.fr

Beurres AOP Salés

Saveur d'Argent

Armor Protéines

17 avenue François Mitterrand - 17700 Surgères

Tél. 05 46 31 30 60

damien.delogeau@armor-proteines.fr

Bières artisanales

Bière Ambrée

Saveur d'Argent

La Beunaise

Christophe GAUTHIER

13 rue Thalès - 17440 Aytre

Tél. 05 17 81 05 15

contact@labeunaise.fr

Saveur de Bronze

SARL Bières de L'île de Ré

Mathieu BERTRAND

RD 201 Les Hauts des Peux Bertrand

17740 Sainte-Marie-de-Ré

Tél. 05 46 43 82 63

cm@bieresdere.fr

Bière à épices - Plantes - Miel

Saveur de Bronze

SARL Bières de L'île de Ré

Mathieu BERTRAND

RD 201 Les Hauts des Peux Bertrand

17740 Sainte-Marie-de-Ré

Tél. 05 46 43 82 63

cm@bieresdere.fr

Pale Ale

Saveur de Bronze

Brasserie des 3 Phares

Mathieu BERTRAND

37 Boulevard de la République - 17200 Royan

Tél. 05 86 08 01 44

cm@brasserie3phares.com

Boulangerie

Brioche au Beurre AOP

Saveur d'Or

Le Plaisir du Pain

Frédéric LIGNERON

Place de l'Église - 17430 Muron

Tél. 06 79 06 37 62

fredericligneron@gmail.com

Saveur d'Argent

SARL Société Chisson

14 avenue du Champ de Mars - 17000 La Rochelle

Tél. 05 46 44 05 51

chisson.jeanclaud@gmail.com

Croissant au Beurre AOP

Saveur d'Argent

Benoit GUIGNARD

7 Boulevard de la Perche - 17200 Royan

Tél. 05 46 39 07 49

bguignard1@club-internet.fr

Saveur de Bronze

SARL SOCIETE CHISSON

14 avenue du Champ de Mars - 17000 La Rochelle

Tél. 05 46 44 05 51

chisson.jeanclaud@gmail.com

Pain Bis Traditionnel Maison

Saveur d'Argent

Le Plaisir du Pain

Frédéric LIGNERON

Place de l'Église - 17430 Muron

Tél. 06 79 06 37 62

fredericligneron@gmail.com

Pain de Tradition Française

Saveur d'Or

Le Plaisir du Pain

Frédéric LIGNERON

Place de l'Église - 17430 Muron

Tél. 06 79 06 37 62

fredericligneron@gmail.com

Cognac AOC

COGNAC V.S.O.P. Monocru

Saveur d'Or

SCEA Le Champ Des Vignes

58 chemin des Cormes

17120 Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet

Tél. 05 46 90 52 50

scealechampdesvignes@gmail.com

Saveur d'Or

EARL Bouyer

4 rue des Peupliers - 17800 Biron

Tél. 06 30 62 28 77

contact@cognac-birius.com

Saveur d'Argent

SARL Lise Baccara

Rue des Potirons - Pinthiers - 17800 Pons

Tél. 05 46 96 21 98

contact@lisebaccara.com



Ora-Mathieu-Angalda-CRTNA

LA CHARENTE-MARITIME, ENTRE TERRE ET MER

Entre terre et mer, la Charente-Maritime se distingue par sa palette gustative unique : les huîtres, le beurre, le Pineau des Charentes et le Cognac en sont les produits emblématiques.

De génération en génération, la culture du goût et la découverte du patrimoine alimentaire local se transmettent dès le plus jeune âge. Cet échange intergénérationnel riche de sens, rythmé par le plaisir gustatif et le partage, s'est concrétisé cette année par la participation de 20 collégiens et 10 chefs cuisiniers conviés au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine 2019.

Le Département encourage l'introduction de produits locaux dans les restaurants scolaires à travers différents dispositifs, en particulier la mise en place de la plateforme AGRILocal17.

Plus largement, la politique des circuits-courts et de proximité impulsée par le Département permet à tous les citoyens de la Charente-Maritime de déguster des produits de saison.

La diversité de nos produits locaux et le savoir-faire de nos artisans vous transporteront dans un voyage gastronomique au fil des dégustations.



Confiserie

Caramel 1/2 sel

Saveur d'Or

SARL des Deux As - Les Délices du Chai

RD 734 Le Cuchas - 17310 Saint-Pierre-d'Oléron

Tél. 06 69 64 15 92

contact@lesdelicesduchai.fr

Confitures

Confitures

Saveur d'Or

Confiture de framboise BIO

SAS Les Confitures du Clocher

1 rue des Palissiat - 17590 Ars-en-Ré

Tél. 05 46 29 41 35

bertrand.heraudeau@lesconfituresduclocher.com

Saveur d'Or

Confiture d'orange

SAS Les Confitures du Clocher

1 rue des Palissiat - 17590 Ars-en-Ré

Tél. 05 46 29 41 35

bertrand.heraudeau@lesconfituresduclocher.com

Gelées

Saveur d'Argent

Gelée de thym citron miel

SAS Les Confitures du Clocher

1 rue des Palissiat - 17590 Ars-en-Ré

Tél. 05 46 29 41 35

bertrand.heraudeau@lesconfituresduclocher.com

Miels

Châtaignier

Saveur d'Or

Lopez Apiculture

Pierre LOPEZ

18 impasse du 14 juillet - 17400 Saint-Jean-d'Angély

Tél. 06 63 23 85 25

lopez.apiculture@gmail.com

Miel de Colza

Saveur d'Or

GAEC Les Ruchers de la Coudrée

La Coudrée - 17770 Nantille

Tél. 06 99 77 38 51

vincent.dub@laposte.net

Miel de Tournesol

Saveur d'Or

GAEC Les Ruchers de la Coudrée

La Coudrée - 17770 Nantille

Tél. 06 99 77 38 51

vincent.dub@laposte.net

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

Miel Polyfloral ambré et foncé

Saveur d'Argent

Olivier BAYOU

6 place Baron Eugènes - 17460 Thénac

Tél. 06 86 44 18 74

olivier.bayou@orange.fr

Saveur de Bronze

Mielapi

Julien DOSNON

1 Bis rue St François - 17000 La Rochelle

Tél. 06 47 55 42 42

hello@mielapi.fr

Pineau des Charentes AOC

Pineau Blanc

Saveur d'Or

SA Domaine De La Ville

10 rue de la Ville - 17150 Saint-Thomas-de-Conac

Tél. 05 46 86 03 33

contact@domainedelaville.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 d'Or

SARL Thierry Jullion

5 place de la République - 17500 Jonzac

Tél. 05 46 70 75 69

thierryjullion@orange.fr

Saveur d'Argent

Jérôme FLEURET

12 rue du Seudre - 17240 Champagnolles

Tél. 06 11 23 93 16

maisonfleuret@wanadoo.fr

Saveur de Bronze

SCEA Vignobles Bertrand

La Terre du Feynard - 17210 Chevanceaux

Tél. 05 46 04 61 08

cm@vignobles-bertrand.com

Saveur de Bronze

Emmanuel GUERINAUD

3 l'Opitage - 17800 Mazerolles

Tél. 06 87 04 61 63

emanuel.guerinaud@orange.fr

Pineau Rosé

Saveur de Bronze

SCEA Les Groies

4 Les Groies - 17150 Saint-Bonnet-sur-Gironde

Tél. 05 46 86 02 19

pineau.bossis@neuf.fr

Pineau Rouge

Saveur d'Or

SARL Puy Gaudin

Route de Pons - 17260 Gémozac

Tél. 05 46 90 79 81

boutique@puygaudin.com

Saveur d'Argent

SARL Vignoble Fevrier

10 rue des Vallées - 17490 Macqueville
Tél. 05 46 26 63 93
vignoble.fevrier@wanadoo.fr

Saveur d'Argent

SARL Thierry Jullion

5 place de la République - 17500 Jonzac
Tél. 05 46 70 75 69
thierryjullion@orange.fr

Saveur de Bronze

SA Domaine De La Ville

10 rue de la Ville - 17150 Saint-Thomas-de-Conac
Tél. 05 46 86 03 33
contact@domainedelaville.fr

Saveur de Bronze

Jérôme FLEURET

12 rue du Seudre - 17240 Champagnolles
Tél. 06 11 23 93 16
maisonfleuret@wanadoo.fr

Pineau Vieux Blanc

Saveur d'Argent

SA Domaine De La Ville

10 rue de la Ville - 17150 Saint-Thomas-de-Conac
Tél. 05 46 86 03 33
contact@domainedelaville.fr

Produits de charcuterie

Boudin Noir

Saveur d'Or

Fredy ROBIN

Place Gambetta - 17390 La Tremblade
Tél. 06 26 75 20 18
fredy.robin@sfr.fr

Pâté de Campagne

Saveur d'Or

Denis GASSIEN

7 rue de la Libération - 17260 Gémozac
Tél. 05 46 94 20 12
boucheriegassien@orange.fr

SARL Vignoble Gardrat

13 rue de la Touche - 17120 Cozes
Tél. 05 46 90 86 94
contact@domaine-gardrat.fr

VINS CHARENTAIS IGP

Vin Rouge Merlot 2018



Pourquoi participez-vous au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

Nous avons connu le Concours par le biais d'autres produits. Nous y participons depuis plus de 10 ans. La qualité est au rendez-vous tous les ans avec une reconnaissance qui perdure, surtout au niveau local pour les produits médaillés.

Parlez-nous de votre activité...

Le domaine Gardrat, présent sur le territoire charentais depuis 1894, a la particularité de vendre la quasi-totalité de sa production en bouteille et en circuit court. Soucieuse de son terroir, la famille Gardrat a entrepris une conversion biologique depuis 2016. Les vins et Pineau du Domaine sont produits selon le cahier des charges de l'agriculture biologique et garantissent au consommateur un produit sain et respectueux de l'environnement. Les bonnes pratiques, oubliées un temps, sont les seules capables de répondre aux défis de demain.

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

Produits de la mer

Huîtres Charente-Maritime Fines

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 Charente-Maritime Spéciales

Saveur d'Or

EARL Volokove

La Cayenne - 17320 Marennes
Tél. 05 46 85 16 41
huitresvolokove@sfr.fr

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 IGP Marennes Oléron

Saveur d'Or

EARL l'Huître de la Seudre

Le Grand Jas - 17600 Le Gua
Tél. 05 46 22 91 01
amelie.earl@s@gmail.com

Saveur de Bronze

EARL Pierre Chemin

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

Huîtres Fines de Claires Vertes Label Rouge

Saveur d'Argent

EARL l'Huître de la Seudre

Le Grand Jas - 17600 Le Gua
Tél. 05 46 22 91 01
amelie.earl@s@gmail.com

Saveur de Bronze

SCEA Huîtres Papin

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

Huîtres Pousses en Claires Label Rouge

Saveur d'Or

EARL Suire Père & Fils

Le Fief du Fénard - Route de Paumine
17320 Saint-Just-Luzac
Tél. 05 46 85 13 45
suire@huitres-marennes.com

Saveur d'Argent

SCEA Huîtres Papin

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

Huîtres Spéciales de Claires IGP Marennes Oléron

Saveur d'Or

Le Marais d'O Pierre DA SILVA

29 rue des Tonilles - Les Bardières
17550 Dolus-d'Oléron
Tél. 06 84 21 63 76
pierrebout@yahoo.fr

Saveur d'Argent

SCEA Huîtres Papin

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

Produits du canard et volailles

Magret séché tranché

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

Saveurs à découvrir

Produits du canard et volaille

Mention spéciale du Jury

SARL Foie Gras Saintongeais

42 B rue de St Jean - 17330 Loulay
Tél. 06 84 10 56 96
thierry@foiegras-saintongeais.com

Produits salés

Mention spéciale du Jury

Les Saveurs de Jeanne Sophie SEGUIN

11 route de Pont l'Abbé - 17250 Beurlay
Tél. 06 99 02 19 57
lessaveursdejeanne17@gmail.com

Produits sucrés

Mention spéciale du Jury

Les Délices de l'Estuaire Alain LECOQ

1 route de Bordeaux - 17100 Saintes
Tél. 06 70 98 52 92
lesdelicesdelestuaire@orange.fr

Spécialités salées

Farci Poitevin au Four

Saveur d'Or

Charcuterie de l'Arsenal

69 avenue du Général de gaulle - 17300 Rochefort
Tél. 05 46 99 10 80
jean-francois.rouhaud@wanadoo.fr

Grillon Charentais

Saveur d'Or

Charcuterie de l'Arsenal

69 avenue du Général de gaulle - 17300 Rochefort
Tél. 05 46 99 10 80
jean-francois.rouhaud@wanadoo.fr

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

Spécialités sucrées

Galette Charentaise

Saveur d'Or

Aux Délices de Manoa

Anthony MARTINEAU

24 rue de la Gite - 17800 Montils

Tél. 05 46 91 41 68

anthony.martineau17@gmail.com

Saveur d'Argent

Macarons d'Autrefois

Olivier BOLTEAU

29A chemin des Grolliers

17200 Saint-Sulpice-de-Royan

Tél. 06 31 39 52 37

obolteau@wanadoo.fr

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

Saveur de Bronze

Le Plaisir du Pain

Frédéric LIGNERON

Place de l'Église - 17430 Muron

Tél. 06 79 06 37 62

fredericligneron@gmail.com

L'Espace du 6^e Sens

Francis DELPEY

6 place St Silain 24000 Périgueux

Tél. 05 53 09 24 29

delpyfrancis@orange.fr



SPÉCIALITÉS SALÉES

Sauce Périgueux

Depuis combien de temps participez-vous ?

Nous avons connu le Concours par le biais de l'AANA et pour une 1^{ère} participation nous avons obtenu une médaille d'or. Cette distinction est pour nous une satisfaction personnelle et nous permet de faire la promotion sans forcer la vente qui se fait naturellement. Cela nous conforte également dans nos motivations qui sont de pouvoir sauvegarder la tradition du produit et le goût authentique.

Parlez-nous de votre produit et de votre entreprise en quelques lignes :

Pour la sauce Périgueux, elle était servie très souvent pour des repas diplomatiques ou les grands repas familiaux. Après 40 ans de cuisine, 4 restaurants et aujourd'hui une épicerie Bistrot local, je transforme en conserve les mets truffés et en même temps, je peux les faire consommer sur place.

Nos produits sont vendus dans ma boutique et lors d'événements régionaux.



Macaron Lisse Garni

Saveur d'Or

SARL Société Chisson

14 avenue du Champ de Mars - 17000 La Rochelle

Tél. 05 46 44 05 51

chisson.jeanclaud@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 Colombard 2018

Saveur d'Or

SARL Les Hauts De Talmont

Rue du Port - 17120 Talmont-sur-Gironde

Tél. 05 46 90 86 94

leshautsdetalmont@wanadoo.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.com

Saveur d'Or

EARL Chapon

Roussillon - 17500 Ozillac

Tél. 06 89 95 08 22

chaidurouissoir@hotmail.com

Saveur d'Argent

EARL Courpron Père & Fils

3 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

coulonfilsoleon@free.fr

Saveur d'Argent

SARL Distillerie de la Tour

4 rue des Distilleries - 17800 Pons

Tél. 05 46 91 31 44

j.mandon@distilleriedelatour.com

Vin Rosé Assemblage 2018

Saveur d'Argent

EARL Domaine Imbert

1 Domaine Imbert - Route de Font Pâque

17120 Mortagne-sur-Gironde

Tél. 06 67 00 44 91

denagri17@orange.fr

Saveur d'Argent

SARL Vincent

73 route des Chateliers - 17310 Saint-Pierre-d'Oléron

Tél. 05 46 47 03 97

infos@vignoble-vincent.com

Saveur de Bronze

EARL Courpron Père & Fils

3 rue de Chez Mothay - 17260 Saint-André-de-Lidon

Tél. 05 46 90 82 72

tcourpron@sfr.fr

Saveur de Bronze

SCA Unire

Route de Sainte-Marie - BP 60003 -

17580 Le Bois-Plage-en-Ré

Tél. 06 89 28 58 97

unire.guilbaud@wanadoo.fr

Vin Rouge Merlot 2018

Saveur d'Argent

SARL Les Hauts De Talmont

Rue du Port - 17120 Talmont-sur-Gironde

Tél. 05 46 90 86 94

leshautsdetalmont@wanadoo.fr

Saveur d'Argent

EARL Benassy Ophélie & Florian

Domaine de Poncereau de Haut - 17120 Épargnes

Tél. 05 46 90 73 63

contact@vin-benassy.fr

Saveur d'Argent

EARL Coulon & Fils

Saint Gilles - 17310 Saint-Pierre-d'Oléron

Tél. 05 46 47 02 71

coulonfilsoleon@free.fr

Saveur de Bronze

SARL Vignoble Gardrat

13 rue de la Touche - 17120 Cozes

Tél. 05 46 90 86 94

contact@domaine-gardrat.fr

Saveur de Bronze

SARL Les Vignobles L&G Arrivé

Doamine du Taillant - 17260 Virollet

Tél. 05 46 94 21 39

bruno.arrive@wanadoo.fr



Corrèze

Fromages de chèvre fermiers

Feuille du Limousin

Saveur de Bronze

GAEC Ferme du Puy de L'Aiguille

Escavaraige - 19120 Puy-d'Arnac

livraison.aiguille@gmail.com

Miels

Miel Polyfloral Ambré et Foncé

Saveur d'Argent

GAEC des Gourmandises

Le pont du Mas - 19390 Saint-Augustin

Tél. 06 86 26 15 23

marie-christine.marchat@wanadoo.fr

Miel Polyfloral Ambré et Sombre

Saveur d'Argent

Armando FILIPE

99 chemin des Crêtes - 19100 Brive-la-Gaillarde

Tél. 06 86 47 43 68

armando.filipe@wanadoo.fr

Miel Polyfloral Clair Printemps

Saveur d'Argent

Armando FILIPE

99 chemin des Crêtes - 19100 Brive-la-Gaillarde

Tél. 06 86 47 43 68

armando.filipe@wanadoo.fr



CAKE AU CHABICHOU DU POITOU

INGRÉDIENTS

- 400g de Carottes de Jarnac-Champagne « Signé Poitou-Charentes »
- 1 Échalion du Poitou « Signé Poitou-Charentes »
- 40g de Chabichou du Poitou AOP
- 180g de farine
- 5cl d'Huile vierge de tournesol « Signé Poitou-Charentes »
- 3 oeufs
- Sel de l'Île de Ré
- Poivre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Immerger les carottes coupées en bâtonnets dans l'eau bouillante pendant 3 minutes.

Couper le fromage en cubes plus ou moins gros.

Préparer votre pâte en mélangeant farine, levure, oeufs, huile, sel, poivre. Y ajouter les échalions coupés finement et les cubes de fromage.

Déposer dans votre plat beurré une couche de pâte, une couche de carottes, et ainsi de suite.

Mettre au four 40 minutes.

Saveurs à découvrir

Produits du canard et volaille

Mention spéciale du Jury

Foie gras de canard entier au poivre de Timut

SARL Combe de Job

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

GAEC Lou Sendarou

Le Mas Moutard - 23250 Soubrebost

Tél. 06 79 23 11 42

lousendarou-olivier@riseup.net

Saveur de Bronze

EARL Poutard

9 Les Vergnauds - 23130 Puy-Malsignat

Tél. 05 55 66 48 62

lafermedesvergnauds@orange.fr

Miels

Miel Polyfloral Clair Eté

Saveur d'Argent

Le Rucher Creusois

Michel BLASSEL

Le Theil - 23250 Saint-Hilaire-le-Château

Tél. 06 42 59 79 70

michel.blassel@mieldulimousin.com

Saveurs à découvrir

Produits de charcuterie

Mention spéciale du Jury

Pâté aux chataignes

La Ferme des 3 Petits Cochons

Jérôme PRZYSTUPA

Lavaud - 23000 La Chapelle-Taillefert

Tél. 05 55 52 39 16

lafermedes3petitscochons@orange.fr

Produits sucrés

Mention spéciale du Jury

Crème de Miel Noisette

Le Rucher Creusois

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

Laiterie de Pamplie

Le Bourg - 79220 Pamplie

Tél. 05 49 21 81 82

danielarlot@laiteriedepamplie.com

Beurre Cru Salé

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'Argent

EURIAL la Viette

La Viette - 79310 Vouhe

Tél. 05 49 63 47 43

pascal.fouche@eurial.eu

Boulangerie

Brioche au Beurre AOP

Saveur d'Or

Pascal VOLLET

17 rue Jean Jaurès - 79200 Parthenay

Tél. 06 08 70 33 46

pascal.vollet@neuf.fr

Saveur d'Argent

SARL Ets Baubeau

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

Fromages de chèvre

Chabichou du Poitou AOP

Saveur d'Argent

Fromagerie des Gors Hélène SERVANT

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

Mothais sur Feuille

Saveur de Bronze

Fromagerie des Gors Hélène SERVANT

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

Pâte Molle à Coagulation Lente - Crue

Saveur d'Or

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'Or

Société Fromagère de Riblaire

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

Maison Mazières

9 rue des Chaînes - 24000 Périgueux
Tél. 05 53 53 47 04
contact@maison-mazieres.com



SPÉCIALITÉS SALÉES

Foie gras de canard entier truffé

Pourquoi participez-vous au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

C'est notre 1^{ère} participation. Nous nous sommes lancés avec pour objectif de valoriser nos produits et communiquer sur les produits de nos terroirs. La médaille obtenue motive encore plus l'équipe, qui est fière et sent son travail reconnu.

Pouvez-vous nous parler de votre entreprise ?

La Maison Mazières est spécialisée dans le foie gras de canard IGP Périgord truffé à 3%. C'est un des produits les plus nobles de notre production.

La truffe mélanosporum infuse le Foie gras et amène la douceur, la délicatesse et la longueur en bouche, ce qui rend ce foie gras exceptionnel.

Nous fabriquons aussi, via notre Maison Bordas, le pâté de Périgueux. Il s'agit d'un pâté de fête, dont la recette se transmet de génération en génération, l'alchimie du foie gras (35%) de la truffe Mélanosporum (3%) et de la farce fine de porc. Sa fabrication est encadrée par la confrérie du pâté de Périgueux.

La finesse du foie gras, la force de la truffe et la structure de la farce de porc, que l'on garde précieusement, se bonifie au fil des ans comme un grand cru. Le pâté des belles occasions.

Pour trouver ces produits, rendez-vous Maison Mazières à Périgueux ou Maison Bordas à Mareuil.



Yaourts

Saveur d'Or

EARL Les Deux Rivières

La Maison Neuve de Noirliou - 79300 Bressuire

Tél. 05 49 65 93 08

deuxrivieres@wanadoo.fr

Saveur d'Argent

SCEA Le Chêne Blanc

1 La Périnière - 79130 Pougne-Hérissou

Tél. 05 49 95 66 44

le-chene-blanc@orange.fr

Fromages de chèvre fermiers

Bûche

Saveur d'Argent

Natacha BRY

6 l'Aubèrgère - 79120 Rom

Tél. 06 60 25 25 88

natbry@hotmail.fr

Saveur de Bronze

GAEC Saboureau

4 La Naide - 79400 Exireuil

Tél. 05 49 06 07 83

patrice.saboureau@wanadoo.fr

Saveur de Bronze

GAEC La Ferme de Barroux

Barroux - 79420 Beaulieu-sous-Parthenay

Tél. 06 37 12 34 84

marc.dupont6@wanadoo.fr

Chabichou ou Chabis

Saveur de Bronze

EARL Les Deux Rivières

La Maison Neuve de Noirliou - 79300 Bressuire

Tél. 05 49 65 93 08

deuxrivieres@wanadoo.fr

Saveur de Bronze

GAEC La Ferme de Barroux

Barroux - 79420 Beaulieu-sous-Parthenay

Tél. 06 37 12 34 84

marc.dupont6@wanadoo.fr

Crottin

Saveur d'Argent

EARL La Ferme de Loujeanne

2 chemin du Paradis - 79230 Brulain

Tél. : 05 49 26 42 46

lafermedeloujeanne@wanadoo.fr

Fromage Frais Démoulé Salé

Saveur de Bronze

Paul GEORGELET

Route de la Caille - 79110 Villemain

Tél. 05 49 07 88 72

paul.georgelet@orange.fr

Fromage Frais Faisselle ou Pot

Saveur d'Argent

GAEC La Ferme de Barroux

Barroux - 79420 Beaulieu-sous-Parthenay

Tél. 06 37 12 34 84

marc.dupont6@wanadoo.fr

Saveur de Bronze

GAEC Dessevre Bonifait

Les Ormeaux - 79150 Moutiers-sous-Argenton

Tél. 09 65 16 53 56

gaec.dessevre.bonifait@gmail.com

Fromages de Tradition et Spécialités

Saveur d'Argent

Paul GEORGELET

Route de la Caille - 79110 Villemain

Tél. 05 49 07 88 72

paul.georgelet@orange.fr

Saveur d'Argent

EARL La Ferme du Petit Logis

43 rue du Château - Bougouin - 79260 La Crèche

Tél. 06 73 08 40 01

lafermedeloujeanne@wanadoo.fr

Mothais sur Feuille

Saveur d'Argent

GAEC Mel'elie

La Roche Elie - 79120 Messe

Tél. 06 78 08 69 01

lemelelie@orange.fr

Saveur d'Argent

GAEC Des Trois Villages

Route de Beauvoir - 79170 Périgné

Tél. 05 49 07 17 44

contact@fromagerie-levillageois.com

Pyramide

Saveur d'Or

GAEC Dessevre Bonifait

Les Ormeaux - 79150 Moutiers-sous-Argenton

Tél. 09 65 16 53 56

gaec.dessevre.bonifait@gmail.com

Saveur d'Argent

Natacha BRY

6 l'Aubèrgère - 79120 Rom

Tél. : 06 60 25 25 88

natbry@hotmail.fr

Fromages de vache

Fromage Frais < 82% d'Eau - Pasteurisé

Saveur d'Argent

EURIAL la Viette

La Viette - 79310 Vouhe

Tél. 05 49 63 47 43

pascal.fouche@eurial.eu

Fromage Frais > 82% d'Eau -
Pasteurisé

Saveur de Bronze

EURIAL la Viette

La Viette - 79310 Vouhé

Tél. 05 49 63 47 43

pascal.fouche@eurial.eu

Miels

Châtaignier

Saveur d'Argent

La Miellerie de Surimeau

Joao RODRIGUES

143 rue du Château Menu - 79000 Niort

Tél. 06 15 77 88 13

jmrvideira@gmail.com

Miel de Forêt et Miellat Divers
foncé

Saveur de Bronze

L'abeille Pictave

Florent GATELIER

Le Pain - chemin du Champ Chereau - 79190

Montalembert

Tél. 06 86 27 65 35

florentgatelier@hotmail.com

Miel Polyfloral Ambré et Foncé

Saveur d'Or

Miellerie de la Sèvre

Nicolas BIRAULT

Moulin de Claveau - 79320 Moncoutant

Tél. 06 77 43 96 28

miellieriedelasevre@gmail.com

Miel Polyfloral Clair Printemps

Saveur d'Argent

Miellerie de la Sèvre

Nicolas BIRAULT

Moulin de Claveau - 79320 Moncoutant

Tél. 06 77 43 96 28

miellieriedelasevre@gmail.com



ÉTOILES AU MOTHAIS SUR FEUILLE ET NOIX DU PÉRIGORD

NOMBRE DE PERSONNES : 8

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 20 min

INGRÉDIENTS

- 1 Mothais sur feuille
- Noix du Périgord AOP
- Miel de Nouvelle-Aquitaine
- 2 rouleaux de pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf
- Graines de sésame
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C. Couper le Mothais sur feuille en petits cubes. Dérouler les pâtes feuilletées, les découper en forme d'étoile à l'emporte-pièce et badigeonner de jaune d'œuf.

Au centre de l'étoile, déposer les cubes de fromage et les noix préalablement concassées. Assaisonner. Recouvrir d'une autre étoile. Souder les bords.

Disposer les étoiles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner la surface de jaune d'œuf et saupoudrer de graines de sésame. Faire cuire au four pendant 20 min. Servir tiède avec un filet de miel de Nouvelle-Aquitaine.

Retrouvez la vidéo de la recette sur le site Demotivateur Food.

Produits de charcuterie

Andouillette

Saveur d'Or

ETS Daniel BERNIER

ZA des Chavèches - Terves - 79300 Bressuire

Tél. 05 49 65 11 79

jean-noel@charcuterie-bernier.fr

Rillettes de Porc

Saveur d'Argent

ETS Daniel BERNIER

ZA des Chavèches - Terves - 79300 Bressuire

Tél. 05 49 65 11 79

jean-noel@charcuterie-bernier.fr

Produits de la ruche

Bonbons au miel

Saveur d'Or

La Miellerie de Titelle

Christelle AUBOUIN

21 route de Tauché - 79370 Thorigné

Tél. 06 84 57 45 96

lamielleriedetitellemail@gmail.com

Pain d'épices

Saveur d'Or

La Miellerie de Titelle

Christelle AUBOUIN

21 route de Tauché - 79370 Thorigné

Tél. 06 84 57 45 96

lamielleriedetitellemail@gmail.com

Produits du canard et volailles

Rillettes de Volailles

Saveur d'Or

SARL Les Volailles du Renard Rouge

2 Les Douves - 79200 Gourge

Tél. 05 49 69 83 07

lerenardrouge@sfr.fr

Saveurs à découvrir

Produits sucrés

Mention spéciale du Jury

Frais' Miel

La Miellerie de Titelle

Christelle AUBOUIN

21 route de Tauché - 79370 Thorigné

Tél. 06 84 57 45 96

lamielleriedetitellemail@gmail.com

Spécialités sucrées

Macaron

Saveur d'Argent

Pâtissèvr

Didier DEBORDE

33 avenue de Poitiers - 79170 Brioux-sur-Boutonne

Tél. 06 22 09 28 73

didierdeborde@orange.fr

Tarte au Fromage

Saveur d'Argent

SAS Les P'tits Amoureux

19 rue Champ Lameraud - 79160 Ardin

Tél. 05 49 04 37 18

r-d2@lesptitsamoureux.com

Tourteau Fromagé

Saveur d'Argent

Tourteau au lait de chèvre

SARL Ets Baubeau

3 L'Artigault - 79120 Lezay

Tél. 05 49 29 32 30

tourteauxbaubeau@orange.fr

Saveur d'Argent

Tourteau au lait de vache

SARL Ets Baubeau

3 L'Artigault - 79120 Lezay

Tél. 05 49 29 32 30

tourteauxbaubeau@orange.fr



Dordogne

Bières artisanales

Bière de blé/blanche

Saveur d'Argent

SAS Brasserie la Chavagn'

Le Bourg - 24120 Coly

Tél. 06 87 08 83 64

bieres.chavagn@gmail.com

Bière à dominance houblonnée

Saveur de Bronze

SAS Brasserie la Chavagn'

Le Bourg - 24120 Coly

Tél. 06 87 08 83 64

bieres.chavagn@gmail.com

Bière à épices/plantes/miel

Saveur d'Argent

3B'S

Gauthier BOURGY

2 avenue du Pré des Pères - 24300 Nontron

Tél. 06 63 86 51 00

brasserie.les2ours@gmail.com

Pale Ale

Saveur d'Or

SARL Bam

Avenue Louis Suder - 24430 Marsac-sur-Lisle

Tél. 06 82 28 65 65

contact@bam-brasserie.fr

Saveur d'Argent

3B'S

Gauthier BOURGY

2 avenue du Pré des Pères - 24300 Nontron

Tél. 06 63 86 51 00

brasserie.les2ours@gmail.com

Boulangerie

Baguette Périgord

Saveur d'Or

SARL Au Soleil Levain

3 rue Font Chaude - 24350 Tocane-Saint-Apre
Tél. 05 53 90 70 91
ausoillevain@orange.fr

Saveur d'Argent

Laurent TRUCHARSSOU

86 avenue du Général de Gaulle
24660 Coulounieix-Chamiers
Tél. 06 63 58 59 60
truchlf@hotmail.com

Fromages de chèvre fermiers

Bûche

Saveur de Bronze

Patrice BONNAMY

Mayac - 24110 Grignols
Tél. 06 77 93 16 41
patrice.bonnamy123@orange.fr

Saveur de Bronze

Les Folies Chevières 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 Chevières Christophe ROUX

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

SARL LOMINÉ

7 place Eugène Leroy
24190 NEUVIC
Tél. : 05 53 81 50 20



SPÉCIALITÉS SUCRÉES

Gâteau aux noix du Périgord



Comment avez-vous connu le Concours ?

Nous avons eu l'information par la Chambre des Métiers de Dordogne, suite à la venue du Concours dans le département pour la 1^{ère} fois. C'est donc la première fois que nous présentons des produits à la dégustation à l'aveugle.

Que vous a apporté cette 1^{ère} participation ?

L'objectif premier était de pouvoir démontrer la qualité de nos produits, dans le but aussi de transmettre à ma fille. Car nous sommes une entreprise familiale qui existe depuis 110 ans et qui se transmet de père en fils, toujours avec la passion du métier.

La médaille obtenue a permis une meilleure visibilité puisqu'une augmentation de 15% a été enregistrée sur le gâteau aux noix depuis sa récompense. Nous la mettons en valeur dans notre boutique à Neuvic.

Huiles de Noix

Huile de Noix pressée à chaud

Saveur d'Or

SARL Dordogne Noix

Le Tau - 24170 Saint-Laurent-la-Vallée

Tél. 05 53 28 40 49

eurlcharbonnel@wanadoo.fr

Saveur d'Argent

La Noix Patiente

Lucette DUBREUIL LACHAUD

Chaminade - 24390 Granges-d'Ans

Tél. 06 33 88 26 07

lucette.dubreuil@gmail.com

Saveur d'Argent

SARL Tribier Pleinefage

Pleinefage - 24590 Paulin

Tél. 05 53 28 81 88

pleinefage@wanadoo.fr

Huile de Noix pressée à froid

Saveur d'Or

SARL Tribier Pleinefage

Pleinefage - 24590 Paulin

Tél. 05 53 28 81 88

pleinefage@wanadoo.fr

Saveur d'Argent

SARL Chambon & Laurent

Domaine de Vielcroze

24250 Castelnaud-la-Chapelle

Tél. 05 53 59 69 63

lanoix@orange.fr

Miels

Miel de Forêt et Miellat Divers foncé

Saveur d'Argent

Jean-Jacques NEGRIER

10 route de Coupe Gorge - 24430 Coursac

Tél. 06 86 77 76 15

jacques-negrier24@orange.fr

Miel de Miellat

Saveur d'Or

Fanny EYMERIC

Le Chaulier - 24330 Eyliac

Tél. 07 67 54 76 95

fannyeymeric@hotmail.fr

Miel Polyfloral Clair Eté

Saveur d'Or

Fanny EYMERIC

Le Chaulier - 24330 Eyliac

Tél. 07 67 54 76 95

fannyeymeric@hotmail.fr

Produits du canard et volailles

Rillettes pur Canard

Saveur de Bronze

À la Truffe du Périgord

6 route de Périgueux - 24420 Sarliac-Sur-l'Isle

Tél. 05 53 07 84 31

alatruffeduperigord@wanadoo.fr

Saveurs à découvrir

Epices et condiments

Mention spéciale du Jury

Condiment de vinaigre aromatisé Cabernet Sauvignon

EURL Les Délices de Sandra

Lespinasse - 24380 Veyrines-de-Vergt

Tél. 06 30 54 04 98

sandra.gontier@orange.fr

Mention spéciale du Jury

Condiment de vinaigre aromatisé Sémillon

EURL Les Délices de Sandra

Lespinasse - 24380 Veyrines-de-Vergt

Tél. 06 30 54 04 98

sandra.gontier@orange.fr

Mention spéciale du Jury

Condiment de vinaigre aromatisé Merlot

EURL Les Délices de Sandra

Lespinasse - 24380 Veyrines-de-Vergt

Tél. 06 30 54 04 98

sandra.gontier@orange.fr

Spécialités salées

Foie gras de canard entier truffé

Saveur d'Argent

Maison Mazières

9 rue des Chaînes - 24000 Périgueux

Tél. 05 53 53 47 04

contact@maison-mazieres.com

Pâté truffé de Périgueux

Saveur d'Argent

SARL Maison Bordas

4 rue du repaire - 24340 Mareuil

foiegrasbordas@laposte.net

Sauce Périgueux

Saveur d'Or

L'Espace du 6^e Sens

Francis DELPEY

6 place St Silain - 24000 Périgueux

Tél. 05 53 09 24 29

delpeyfrancis@orange.fr

Spécialités sucrées

Confiture de fraises du Périgord

Saveur d'Or

La Sergeacoise

La Font du Pré - 24290 Sergeac

Tél. 06 51 20 08 90

lasergeacoise@orange.fr

Gâteau aux noix du Périgord

Saveur d'Or

SARL Lominé

7 place Eugène Leroy - 24190 Neuvic

Tél. 05 53 81 50 20

audemaelle@gmail.com

Saveur de Bronze

SARL Au Soleil Levain

3 rue Font Chaude - 24350 Tocane-Saint-Apre

Tél. 05 53 90 70 91

ausoleillevain@orange.fr

Tarte aux fraises du Périgord

Saveur d'Or

SARL Au Soleil Levain

3 rue Font Chaude - 24350 Tocane-Saint-Apre

Tél. 05 53 90 70 91

ausoleillevain@orange.fr

Saveur d'Argent

SARL Au Fournil d'Allemands

2 route du Puy de Beaumont - 24600 Allemands

Tél. 06 82 36 90 55

lili8610@hotmail.com



TARTARE DE MAGRET DE CANARD DU PÉRIGORD, FRAISES

Recette de Jean Amat

NOMBRE DE PERSONNES : 2

PRÉPARATION : 40 min

CUISSON : 10 min

INGRÉDIENTS

- 1 magret de canard du Périgord IGP
- 1 échalote, 1 c. à soupe de ciboulette,
- 2 c.à soupe d'huile d'olive et 1 c.
à soupe de vinaigre balsamique blanc
- Sel, poivre blanc
- 100 g de lait demi-écrémé
- 20 g d'ail dégermé
- 200 g de fraises Gariguette Label Rouge
- 120 g de vinaigre de riz
- 60 g de miel de Nouvelle-Aquitaine
- 125 g d'huile de pépins de raisin
- 140 g de piquillos
- 70 g de glucose
- Jus de citron

PRÉPARATION

Dégraissier le magret de canard et le mettre à tremper dans le lait pendant 24 h pour qu'il perde son sang et qu'il s'attendrisse. Égoutter le magret et le découper en petits cubes. Ciseler l'échalote et la ciboulette. Dans une jatte, incorporer le magret, l'échalote, la ciboulette, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique blanc, le sel, le poivre et bien mélanger. Faire bouillir le miel avec l'ail. Ajouter les fraises entières et refaire bouillir. Déglacer avec le vinaigre de riz et réduire de moitié. Une fois réduite, verser la préparation dans un mixeur et monter à l'huile de pépins de raisin.

Mettre les piquillos, le glucose et le jus de citron dans une casserole et faire bouillir. Mixer le tout et verser le liquide dans la sorbetière. Laisser émulsionner à bonne consistance. Réserver au congélateur.

Mettre le tartare dans l'assiette. Verser la sauce acidulée à la fraise et ajouter au dernier moment le sorbet aux piquillos.

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr



Gironde

Bières artisanales

Bière Ambrée

Saveur d'Argent

Brasserie Gasconha
Nathanaël ROGIER

5 avenue Louis de Broglie - 33600 Pessac
Tél. 06 51 43 15 49
sdreval@gasconha.fr

Bière de blé/blanche

Saveur d'Argent

Brasserie Gasconha
Nathanaël ROGIER

5 avenue Louis de Broglie - 33600 Pessac
Tél. 06 51 43 15 49
sdreval@gasconha.fr

Bière à dominance houblonnée

Saveur d'Argent

Ici On Brasse
Sébastien COMTE

6 le Bourg Nord - 33790 Auriolles
Tél. 06 87 71 63 12
icionbrasse@sfr.fr

Bière à épices - Plantes - Miel

Saveur d'Or

Ici On Brasse
Sébastien COMTE

6 le Bourg Nord - 33790 Auriolles
Tél. 06 87 71 63 12
icionbrasse@sfr.fr

Brune - Stout - Porter

Saveur de Bronze

Ici On Brasse
Sébastien COMTE

6 le Bourg Nord - 33790 Auriolles
Tél. 06 87 71 63 12
icionbrasse@sfr.fr

Pale Ale

Saveur d'Argent

Brasserie Artisanale Mascaret

20 rue Charles Cante - 33110 Le Bouscat
Tél. 09 81 11 12 86
fabrice.riviere@bieremascaret.com

Miels

Autres Miels de Cru

Saveur d'Argent

Le Rucher de la Petite Lande
Joël SAINT MARC

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

Miel Polyfloral Ambré et Foncé

Saveur d'Or

Le Rucher de la Petite Lande
Joël SAINT MARC

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

Miel Polyfloral Clair Printemps

Saveur d'Or

Le Rucher de la Petite Lande
Joël SAINT MARC

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

Saveurs à découvrir

Boissons

Mention spéciale du Jury

Brasserie Artisanale Mascaret

20 rue Charles Cante - 33110 Le Bouscat
Tél. 09 81 11 12 86
fabrice.riviere@bieremascaret.com

Miels

Autres Miels de Cru

Saveur d'Or

Les Ruchers de Caplanne
Romain CARRERAS

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

Miel Polyfloral Clair Printemps

Saveur d'Argent

Les Ruchers de Caplanne
Romain CARRERAS

70A route de la Môle - 65400 Salles
Tél. 06 24 35 89 49
carrerasromain@yahoo.fr



Haute-
Vienne

Confitures

Confitures

Saveur d'Argent

Pomme-poire-chataigne

GAEC De Quinsac

Quinsac - 87500 Saint-Yrieix-la-Perche

Tél. 05 55 00 69 33

levergerbiodequinsac@gmail.com

Crèmes

Crème Pasteurisée Maturée

Saveur d'Argent

Laiterie Les Fayes

RN 21 - 87170 Isle

Tél. 05 55 34 63 21

johnny.grippon@laiterielesfayes.com

Fromages de chèvre fermiers

Feuille du Limousin

Saveur d'Argent

SARL Ferme de Vandourdolle

Vandourdolle - 87290 Chateauponsac

Tél. 05 55 76 37 97

sarl.ferme.vandourdolle@orange.fr

LAITERIE LES FAYES

RN 21 - 87170 ISLE

Tél. : 05 55 34 63 21



FROMAGES DE VACHE

Fromage Frais > 82% d'Eau - Pasteurisé

Pourquoi participez-vous au Concours ?

C'est la deuxième fois que nous présentons des produits à la dégustation. Cela permet de faire reconnaître dans notre région la qualité de nos produits. De plus, les médailles sont un signe de reconnaissance de la part de consommateurs sur la qualité premium de nos produits.

Parlez-nous de votre produit et de votre entreprise en quelques lignes :

La laiterie Les Fayes est la laiterie des Limousins depuis 1942. Elle a su garder son savoir-faire et améliorer au fil des ans la qualité de ses produits. Toujours sans conservateur, ni additif. Tout en créant de nouvelles gammes et de nouveaux produits.

Où commercialisez-vous votre produit ?

Nous sommes présents en Nouvelle Aquitaine dans les commerces alimentaires. Mais aussi dans tout le Sud-Ouest, la région Lyonnaise et Parisienne. Et pour les voyageurs, Dubaï, Singapour, Malaisie et l'Irlande.

Que vous apporte la(les) médaille(s) ?

De la reconnaissance des consommateurs et la qualité premium de nos produits.



Fromages de vache

Fromage Frais > 82% d'Eau - Pasteurisé

Saveur d'Argent

Laiterie les Fayes

RN 21 - 87170 Isle

Tél. 05 55 34 63 21

johnny.grippon@laiterielesfayes.com

Miels

Autres Miels de Cru

Saveur d'Argent

Jean-Pierre JEANDEAU

La Mazière - 87400 Sauviat-sur-Vige

Tél. 06 81 93 97 77

jp.jeandeu.87@wanadoo.fr

Miel de Montagne

Saveur d'Or

Abeilles & Miellées en Limousin

1 Le Puy Renon - 87230 Flavignac

Tél. 05 55 04 15 86

bruno-labidoire@orange.fr

Saveur d'Or

Jean-Pierre JEANDEAU

La Mazière - 87400 Sauviat-sur-Vige

Tél. 06 81 93 97 77

jp.jeandeu.87@wanadoo.fr

Miel Polyfloral Clair Eté

Saveur d'Or

Abeilles & Miellées en Limousin

1 Le Puy Renon - 87230 Flavignac

Tél. 05 55 04 15 86

bruno-labidoire@orange.fr

Saveur d'Argent

Rucher de Vignerie

Gaël PENICHON

34 allée de Vignerie - 87310 Saint-Laurent-sur-Gorre

Tél. 06 74 29 34 91

rucherdevignerie@outlook.fr



Landes

Miels

Autres Miels de Cru

Saveur d'Or

GAEC Les Ruchers du Born

810 avenue de Mimizan - 40200 Pontenx-les-Forges

Tél. 05 58 07 40 74

contact@lesruchersduborn.fr

Miel de Forêt et Miellat Divers Foncé

Saveur d'Or

Thierry FRANCKE

270 chemin de Menautat - 40300 Saint-Lon-les-Mines

Tél. 06 70 06 09 17

thierry.francke@orange.fr

Miel de Tournesol

Saveur d'Argent

GAEC Les Ruchers du Born

810 avenue de Mimizan - 40200 Pontenx-les-Forges

Tél. 05 58 07 40 74

contact@lesruchersduborn.fr

Miel Polyfloral Ambré et Foncé

Saveur d'Or

Alain LACAVE

Rue de Lartigue - 40230 Saint-Vincent-de-Tyrosse

Tél. 06 25 68 05 10

lacave.alain@neuf.fr

Saveur de Bronze

GAEC Les Ruchers du Born

810 avenue de Mimizan - 40200 Pontenx-les-Forges

Tél. 05 58 07 40 74

contact@lesruchersduborn.fr

Miel Polyfloral Ambré et Sombre

Saveur d'Argent

Thierry FRANCKE

270 chemin de Menautat - 40300 Saint-Lon-les-Mines

Tél. 06 70 06 09 17

thierry.francke@orange.fr

Saveur de Bronze

Emmanuel MAUVIGNIER

1295 route d'Escource - 40200 Pontenx-les-Forges

Tél. 06 61 97 91 01

emauvignier@yahoo.fr



Lot

Huiles de Noix

Huile de Noix pressée à chaud

Saveur de Bronze

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

Brune - Stout - Porter

Saveur d'Argent

Brasserie l'Ale Humeuse
Raphaëlle GUILLARD

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

Pale Ale

Saveur de Bronze

Brasserie l'Ale Humeuse
Raphaëlle GUILLARD

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

Confitures

Confitures

Saveur d'Or

Confiture de figue à la violette
La P'tite Confiote - Ets Beylard

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

Jus de fruits

Multifruits Plat

Saveur d'Argent

Pomme-Abricot

Ferme Naturelle de Lascombe
Philippe DEVALLE

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

ALAIN LACAVERNE

Rue de Lartigue -
40230 Saint-Vincent-de-Tyrosse
Tél. : 06 25 68 05 10



MIELS

Miel Polyfloral ambré et foncé

Parlez-nous de votre produit et de votre entreprise en quelques lignes :

Je suis un apiculteur amateur, avec une quarantaine de ruches. Avec mon épouse, nous avons toujours voulu faire un produit de qualité, dans le respect des normes et accessible à tous.

Nous avons donc construit une miellerie, et nous nous sommes équipés de matériel nous permettant de produire un miel artisanal. Notre miel est toujours travaillé à froid ce qui permet d'avoir une production qui n'est jamais dénaturée et surtout un produit qui continue à vivre même quand il est mis en pot. Nous les commercialisons de manière très locale.

Que vous apporte le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

J'y participe depuis 2 ans. Le Concours permet de valoriser un travail, un savoir-faire et aussi faire connaître des produits de qualité. Quant aux médailles, elles apportent une reconnaissance du monde apicole, et avant tout de la part des consommateurs sur mon travail et la qualité du produit. J'en éprouve une grande fierté et cela me conforte dans ma recherche constante de qualité.



Saveurs à découvrir

Produits de charcuterie

Mention spéciale du Jury

Pâté à la Tomate/Belle Garonne

SAS Torres & Fils

Sur le couvent - 47430 Le Mas-d'Agenais

Tél. 05 53 89 50 13

contact@maisonstortes.fr



Bières artisanales

Brune - Stout - Porter

Saveur de Bronze

Brasserie Akerbeltz

ZA Larre Lore - 64310 Ascain

Tél. 05 59 23 84 21

akerbeltz@wanadoo.fr

Boulangerie

Baguette Herriko

Meilleure baguette

Boulangerie de l'Océan

3 rue Pocalette - 64500 Ciboure

Tél. 05 59 47 06 36

Épices

Piment d'Espelette

Saveur d'Or

EARL Milaka

330 Kaminoko Patarra - 64250 Espelette

Tél. 06 80 50 67 68

claire@gppaysbasque.com

Saveur d'Argent

Jean-Michel SABAROTS

Chemin de Harrieta - 64480 Larressorre

Tél. 06 08 42 69 87

Saveur de Bronze

EARL Irigoïna

379 Landalucia - 64250 Souraïde

Tél. 06 41 76 34 09

landalucia@hotmail.fr

Fromages de brebis

Ossau-Iraty Estive

Saveur d'Or

GAEC Sempere

Maison Sempereina - 64220 Saint-Michel

Tél. 05 59 37 10 54

Saveur d'Argent

Anicet IRATCABAL

Quartier Queheille - 64130 Cherraute

Tél. 06 52 88 63 83

isabpeyroutet@free.fr

Saveur de Bronze

Jean-Paul LENCO

Maison Garatia - 64220 Esterencuby

Tél. 05 59 37 31 58

Ossau-Iraty Fermier

Saveur d'Or

GAEC Uhartetxerri

Uhartetxerria - 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle

Tél. 06 40 19 08 98

hegoa.mendiboure@hotmail.fr

Saveur d'Argent

EARL Oyhanbu

Erreka - 64120 Pagolle

etchart@ozone.net

Saveur de Bronze

GAEC Ekibegia

Apetxia - 64120 Saint-Juste-Ibarre

Tél. 06 87 67 86 80

ekibegia@hotmail.fr

Ossau-Iraty Laitier

Saveur d'Or

Coopérative Azkorria

Route de St-Jean-Pied-de-Port - 64130 Musculdy

Tél. 05 59 28 17 16

Saveur d'Argent

Fromagerie Onetik

Route D252 - 64240 Macaye

Tél. 05 59 70 27 27

onetik@onetik.com

Saveur de Bronze

Coopérative Laitière du Pays Basque

ZI Erreka Gorri - D948 - 64430 Aldudes

Tél. 05 59 49 03 33

contact@fromageriedesaldudes.com

Fromages de chèvre fermiers

Tomme des Pyrénées Pur Chèvre

Saveur d'Or

GAEC La Ferme de Bignau

Chemin du Bignau - 64490 Aydius
lafermedubignau@sfr.fr

Saveur d'Or

GAEC Pacheu

3 Lotissement Pene Rouye - 64570 Arette
isadari@orange.fr

Miels

Miel de Montagne

Saveur d'Argent

Idoia Apiculture

Bixente BRAUD

62 rue Pierre Broussain - 64240 Hasparren
Tél. 09 54 47 90 65
contact@idoia-apiculture.fr

Saveur d'Argent

L'abeille Bleue

Angela MALLARONI

19 avenue Joseph Abeberry - 64500 Ciboure
Tél. 06 71 52 41 45
angella@abeillebleue.fr



MACARONS AU PIMENT D'ESPELETTE ET CHOCOLAT DE BAYONNE

Par Vincent Poussard

NOMBRE DE PERSONNES : 4

PRÉPARATION : 25 min

CUISSON : 12 min

INGRÉDIENTS

- Poudre de piment d'Espelette AOP
- 100 g de chocolat de Bayonne à pâtisser
- 120 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amandes
- 2 blancs d'œufs
- 1 noix de beurre
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre mou
- 60 g de chocolat en poudre

PRÉPARATION

Préchauffer le four 180°C. Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre doucement au bain-marie. Mélanger 80 g de sucre glace avec la poudre d'amandes. Ajouter le chocolat fondu et remuer.

Battre les blancs en neige avec le sel puis ajouter le reste du sucre sans cesser de fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent lisses et brillants. Les incorporer délicatement au mélange précédent jusqu'à obtention d'une texture sableuse.

À l'aide d'une cuillère à café ou d'une poche à douille, déposer des petits tas de pâte sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé beurrée. Faire cuire 10 à 12 min. Décoller les macarons et les laisser refroidir sur une grille.

Préparer la crème au beurre : dans un bol, travailler à la fourchette le beurre et le chocolat en poudre pour obtenir une texture homogène. Souder par 2 les macarons avec une couche de crème au beurre. Réserver au frais.



Vendée

Beurres

Beurre Extra Fin ou Fin Non Salé

Saveur d'Argent

SAS Sabourin - Laiterie de Montaigu

Le Planty - 85600 Saint-Georges-de-Montaigu

Tél. 02 51 45 65 00

c.proux@laiteriedemontaigu.com

Beurres AOP Salés

Saveur d'Argent

SAS Sabourin - Laiterie de Montaigu

Le Planty - 85600 Saint-Georges-de-Montaigu

Tél. 02 51 45 65 00

c.proux@laiteriedemontaigu.com

Crèmes

Crème Pasteurisée Maturée

Saveur d'Or

EURIAL Belleville

Boulevard de l'Industrie - 85170 Belleville-sur-Vie

Tél. 02 51 44 25 25

annelise.lasbleis@eurial.eu

Fromages de chèvre fermiers

Fromage Frais Démoulé Salé

Saveur d'Or

EARL Du Purdeau

Le Purdeau - 85410 Thouarsais-Bouildroux

earldupurdeau@gmail.com

Saveur d'Argent

Dominique OUVRARD

14 rue des Noyers - 85210 La Réorthe

ouvrard.dom@orange.fr

Saveur de Bronze

EARL De 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'Argent

EARL De la Vallée du Loup

La Vallée - 85410 Thouarsais-Bouildroux

Tél. 06 74 45 88 88

jean-lou.bernard123@orange.fr

Fromages frais aromatisés

Saveur d'Argent

EARL De la Vallée du Loup

La Vallée - 85410 Thouarsais-Bouildroux

Tél. 06 74 45 88 88

jean-lou.bernard123@orange.fr

Saveur de Bronze

Dominique OUVRARD

14 rue des Noyers - 85210 La Réorthe

ouvrard.dom@orange.fr

Saveur de Bronze

EARL Du Purdeau

Le Purdeau - 85410 Thouarsais-Bouildroux

earldupurdeau@gmail.com

Pyramide

Saveur de Bronze

EARL Rousseau Thierry

8 route du Communal - 85370 Le Langon

Tél. 06 22 85 83 90

thierry.rousseau@akeonet.com

Boulangerie

Croissant au Beurre AOP

Saveur d'Argent

Alain HAYÉE

13 boulevard Blossac - 86100 Châtelleraut

Tél. 05 49 21 03 94

alain.hayee@orange.fr

Pain de Tradition Française

Saveur d'Argent

Atelier 58

Guillaume AUGER

3 rue Pierre moyon - 86600 Lusignan

Tél. 06 23 41 48 93

guillaumeauger9949@neuf.fr

Saveur de Bronze

Alain HAYÉE

13 boulevard Blossac - 86100 Châtelleraut

Tél. 05 49 21 03 94

alain.hayee@orange.fr



Vienne

Confiserie

Caramel 1/2 sel

Saveur d'Argent

Alain HAYÉE

13 boulevard Blossac - 86100 Châtelleraut

Tél. 05 49 21 03 94

alain.hayee@orange.fr

Confitures

Gelées

Saveur d'Argent

Gelée de coings

SARL Gargouil

Chantegrolle - 86250 Charroux

Tél. 06 08 32 29 57

sarl-gargouil86@orange.fr

Yaourts au lait de chèvre

Yaourts

Saveur de Bronze

La Ferme du Maras

Emmanuel RAPAUD

Le Maras - 86300 Chauvigny

lafermedumaras@yahoo.fr



CD 86

LA VIENNE, TERRITOIRE DE SAVEURS

Un patrimoine riche en spécialités culinaires

Les saveurs du Poitou, ce sont les savoureuses charcuteries, l'excellent beurre, la texture fine des fromages de chèvre, l'onctuosité des miels de pays, les bières, les vins de caractère et d'autres très bonnes recettes.

Lors de l'avènement de la Région Nouvelle-Aquitaine, la Vienne et les Deux-Sèvres ont pris l'initiative de se réunir pour faire rayonner ce patrimoine autour de la création de la marque Poitou, engagée dans une démarche qualitative et identitaire. Il ne s'agit pas seulement de bières locales ou de tourteaux fromagers mais aussi de sites touristiques, d'entreprises et d'artisans. L'objectif : développer la notoriété de ce territoire au sein de la Région Nouvelle-Aquitaine et au-delà.

Œuvrer pour « consommer local »

Dans le Département de la Vienne, depuis plusieurs années nous menons de nombreuses actions pour favoriser le « consommer local » et les circuits courts avec une plateforme web gratuite « Agrilocal86 », destinée à mettre en relation acheteurs et producteurs locaux pour la restauration collective.

Un trait d'union entre notre attachement à la qualité de nos produits et le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine qui s'illustre à travers la promotion de savoir-faire séculaires.



Fromages de chèvre

Pâte Molle à Coagulation Rapide - Pasteurisée

Saveur d'Argent

EURIAL Dangé

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

Fromages de chèvre fermiers

Bûche

Saveur d'Or

GAEC Roux de L'Âne Vert

L'Âne Vert - 86230 Sossay
ane.vert@wanadoo.fr

Saveur d'Or

**La Ferme du Maras
Emmanuel RAPAUD**

Le Maras - 86300 Chauvigny
lafermedumaras@yahoo.fr

Chabichou du Poitou AOP

Saveur d'Or

GAEC Lait'nergie

1 Chez Chauveau - 86400 Savigné
Tél. 07 71 00 33 39
laclaitdeschamps@gmail.com

Crottin

Saveur d'Or

Emmanuel REROLLE

Le Pré de la Font - 86290 Liglet
emmanuelrerolle@yahoo.fr

Fromage Frais Démoulé Salé

Saveur d'Argent

Emmanuel REROLLE

Le Pré de la Font - 86290 Liglet
emmanuelrerolle@yahoo.fr

Fromages de Tradition et Spécialités

Saveur d'Argent

**La Ferme du Maras
Emmanuel RAPAUD**

Le Maras - 86300 Chauvigny
lafermedumaras@yahoo.fr

Saveur de Bronze

GAEC Lait'nergie

1 Chez Chauveau - 86400 Savigné
Tél. 07 71 00 33 39
laclaitdeschamps@gmail.com

Pyramide

Saveur d'Argent

GAEC Roux de L'Âne Vert

L'Âne Vert - 86230 Sossay
ane.vert@wanadoo.fr

Pâte pressée non cuite

Saveur de Bronze

**La Ferme du Maras
Emmanuel RAPAUD**

Le Maras - 86300 Chauvigny
lafermedumaras@yahoo.fr

Fromages de vache

Pâte Molle à Coagulation Rapide - Pasteurisée

Saveur d'Argent

EURIAL Dangé

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

Saveur d'Argent

EURIAL Dangé

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

Saveur de Bronze

EURIAL Dangé

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

Jus de fruits

Jus de Pomme Plat

Saveur d'Argent

SARL Gargouil

Chantegrolle - 86250 Charroux
Tél. 06 08 32 29 57
sarl-gargouil86@orange.fr

Multifruits Gazéifié

Saveur d'Or

Pomme-Framboise

SARL Gargouil

Chantegrolle - 86250 Charroux
Tél. 06 08 32 29 57
sarl-gargouil86@orange.fr

Miels

Châtaignier

Saveur d'Argent

SARL Rucher la Sapée

4 la Pinolière des Bois - 86700 Valence-en-Poitou

Tél. 06 12 55 04 61

rucher.la.sapee@gmail.com

Miel de Tournesol

Saveur d'Or

SARL Rucher la Sapée

4 la Pinolière des Bois - 86700 Valence-en-Poitou

Tél. 06 12 55 04 61

rucher.la.sapee@gmail.com

Chocolat

Chocolat Ganache Cognac

Saveur d'Or

Atelier 58

Guillaume AUGER

3 rue Pierre moyon - 86600 Lusignan

Tél. 06 23 41 48 93

guillaumeauger9949@neuf.fr

Saveurs à découvrir

Produits sucrés

Mention spéciale du Jury

Les clochettes du Poitou Noisettes

MAISON Clochard

Alexandre CLOCHARD

La Maison Neuve - 86600 Sanxay

Tél. 06 77 70 73 59

contact@maison-clochard.fr

SARL GARGOUIL

Chantegrolle
86250 CHARROUX
Tél. : 06 08 32 29 57

CONFITURES

Gelées

Pouvez-vous vous présenter ?

La maison Gargouil, c'est avant tout une expertise dans la production de plusieurs variétés de pommes et de poires de qualité depuis 3 générations. C'est également devenu au fil du temps une référence dans la région pour la qualité de ses délicieux produits dérivés artisanaux tels que des jus et des confitures qui font le bonheur de tous les gourmands. On commercialise à Charroux dans notre magasin, un peu partout en France grâce à notre site internet.

Cependant, la recherche de l'excellence gustative ne doit pas se faire au détriment de la nature qui est, rappelons-le, à la base de toute production agricole. C'est pourquoi, depuis déjà quelques années, nous nous inscrivons dans un système de production raisonnée.

Quelles étaient vos motivations pour participer au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

Une connaissance nous a parlé du Concours. Nous y avons vu l'occasion de montrer la qualité de nos produits, de mettre en avant toute l'équipe, de montrer que des petits producteurs font de très bons produits. Depuis, nous y participons depuis presque 10 ans.

Que vous apporte les médailles ?

Les médailles apportent une reconnaissance des produits et permettent une meilleure vente. Les acheteurs sont plus en confiance.



Spécialités salées

Farci Poitevin au Four

Saveur d'Argent

SARL Le Farci Poitevin

1 route de Romagne - 86160 Sommières-du-Clain

Tél. 05 49 87 70 28

contact@lefarci-poitevin.fr

Spécialités sucrées

Broyé du Poitou

Saveur de Bronze

Biscuiterie Augereau

165 avenue des Hauts de la Chaume

86280 Saint-Benoît

Tél. 05 49 57 01 20

biscuiterie-augereau@wanadoo.fr

Macaron

Saveur d'Or

Biscuiterie Augereau

165 avenue des Hauts de la Chaume

86280 Saint-Benoît

Tél. 05 49 57 01 20

biscuiterie-augereau@wanadoo.fr

Vins de Saumur AOC

Coteaux de Saumur 2017

Saveur d'Or

Lionel RENARD

Bessé - 86120 Saint-Léger-de-Montbrillais

Tél. 05 49 22 41 03

lc.renard@orange.fr

Saumur Blanc 2018

Saveur d'Or

Lionel RENARD

Bessé - 86120 Saint-Léger-de-Montbrillais

Tél. 05 49 22 41 03

lc.renard@orange.fr

Saveur d'Argent

SCEA Du Grand Clos

12 rue des Vignes - 86120 Saint-Léger-de-Montbrillais

Tél. 06 74 48 46 72

domainedugrandclos@orange.fr

Saumur Rosé 2018

Saveur d'Or

Lionel RENARD

Bessé - 86120 Saint-Léger-de-Montbrillais

Tél. 05 49 22 41 03

lc.renard@orange.fr

Saumur Rouge 2017

Saveur d'Or

EARL De l'Épinay

3 allée du Presbytère - 86120 Pouancay

Tél. 05 49 22 98 08

laurent.menestreau@orange.fr

Saveur d'Argent

Lionel RENARD

Bessé - 86120 Saint-Léger-de-Montbrillais

Tél. 05 49 22 41 03

lc.renard@orange.fr

Vins du Haut Poitou AOC

Haut Poitou Blanc Sauvignon 2018

Saveur d'Or

EARL Baudon

2 bis rue de la Croix l'Abbé - 86380 Marigny-Brizay

Tél. 05 49 52 09 02

domaine.rotisserie86@orange.fr

Saveur d'Or

EARL Morgeau la Tour Beaumont

2 avenue de Bordeaux - 86490 Beaumont

Tél. 05 49 85 50 37

contact@domainelatourbeaumont.fr

Haut Poitou Rosé 2018

Saveur d'Argent

EARL Baudon

2 bis rue de la Croix l'Abbé - 86380 Marigny-Brizay

Tél. 05 49 52 09 02

domaine.rotisserie86@orange.fr

Haut Poitou Rouge Cabernet Franc 2018

Saveur d'Or

EARL Morgeau la Tour Beaumont

2 avenue de Bordeaux - 86490 Beaumont

Tél. 05 49 85 50 37

contact@domainelatourbeaumont.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 297 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 :

