



CONCOURS  
SAVEURS  
NOUVELLE-AQUITAINE

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

MÉDAILLÉS 2023

**A.A.N.A.**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE







**Alain Rousset**  
Président de Région  
Nouvelle-Aquitaine



## Un Concours pour « mieux manger » en Nouvelle-Aquitaine

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est une action organisée chaque année par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), en partie grâce au soutien des Conseils Départementaux. Il s'inscrit notamment dans le Pacte alimentaire et dans la feuille de Route régionale Néo Terra pour plusieurs raisons.

Faisant honneur aux produits de qualité, issus de territoires uniques, produits et confectionnés par des femmes et des hommes engagés en faveur d'une alimentation saine et durable, ce concours est également, pour nous, l'occasion de sensibiliser tous les publics sur l'importance de la qualité et de la saisonnalité des produits.

En outre, le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine met également en valeur nos producteurs et artisans, permettant de poursuivre la dynamisation économique des territoires, de renforcer l'attractivité des entreprises en augmentant leurs ventes de proximité... des enjeux plus que jamais d'actualité ! Last but not least, il permet aux artisans de tester leurs nouvelles recettes et leurs produits innovants directement auprès d'un public de consommateurs avertis.

En 2023, ce Concours, cher aux professionnels, a encore une fois dépassé les records de participation, signe du déploiement réussi à travers toute la Région. Ainsi, plus de 1 250 produits ont été dégustés et près de 380 entreprises ont soumis leurs productions à l'avis des jurés. Le travail sérieux de ces derniers a donné lieu à l'attribution de 371 médailles d'or, d'argent, de bronze ou mentions spéciales du jury que je vous propose de découvrir à travers les pages qui suivent. Belles découvertes et bonne dégustation !

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

- l'Association de développement de l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine,
- le Syndicat de la Noix, du Cerneau et de l'Huile de Noix du Périgord,
- le Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins Charentais,
- le Syndicat de promotion des Vins d'Anjou,
- l'Association des Producteurs des Vins de Saumur,
- les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée,
- le Comité Régional de la Conchyliculture de Charente-Maritime,
- 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,
- l'Association des fromagers Pyrénéens et l'ODG de la Tomme des Pyrénées IGP.

Organisé par



# Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, 371 produits récompensés en 2023

Véritables références pour les consommateurs, les médailles attribuées garantissent la qualité et la fiabilité des produits. Elles représentent une réelle valeur ajoutée économique pour les producteurs, artisans et entreprises lauréats.



OR



ARGENT



BRONZE



MENTION SPÉCIALE  
DU JURY

## 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 ».

La région Nouvelle-Aquitaine se compose de 12 départements. Mais le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine (CSNA) est pourtant ouvert à quelques départements limitrophes : l'Ariège, le Lot, le Maine-et-Loire 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. 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 et le Maine-et-Loire, le bassin de l'AOC Anjou et de l'AOC Saumur. L'IGP Tomme des Pyrénées s'étend également sur 4 départements de la chaîne pyrénéenne.

# SOMMAIRE

Les lauréats du Concours Saveurs 2023  
classés par département, catégorie et récompense

## CHARENTE

|  |       |
|--|-------|
| Les lauréats .....                                   | 6 à 9 |
| La Charente, un projet alimentaire territorial ..... | 7     |
| Interview de la filière Pineau des Charentes .....   | 9     |

## CHARENTE-MARITIME

|  |         |
|--|---------|
| Les lauréats .....   | 10 à 16 |
| Recette : Gaspacho de melon avec sa chantilly de fromage de chèvre ..... | 11      |
| Recette : Huîtres grillées beurre noisette à la coriandre .....          | 12      |
| Interview : SARL Perrier Léas .....                                      | 16      |

## CORRÈZE

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Les lauréats ..... | 17 à 18 |
|--------------------|---------|

## CREUSE

|                    |    |
|--------------------|----|
| Les lauréats ..... | 18 |
|--------------------|----|

## DEUX-SÈVRES

|   |         |
|---|---------|
| Les lauréats .....  | 19 à 22 |
| Recette : Madeleines safranées au Beurre Charentes-Poitou AOP et miel de sarrasin ..... | 21      |

## DORDOGNE

|   |         |
|---|---------|
| Les lauréats .....                              | 22 à 24 |
| Recette : Cromesquis aux noix du Périgord ..... | 24      |

## GIRONDE

|                    |    |
|--------------------|----|
| Les lauréats ..... | 25 |
|--------------------|----|

## HAUTE-VIENNE

|                    |    |
|--------------------|----|
| Les lauréats ..... | 26 |
|--------------------|----|

## LANDES

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Les lauréats .....                    | 27 à 29 |
| Interview : Oh Palais d'Isa SAS ..... | 27      |
| Recette : Bûchettes au foie gras ..   | 28      |

## LOT-ET-GARONNE

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Les lauréats ..... | 29 à 30 |
|--------------------|---------|

## PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

|  |         |
|--|---------|
| Les lauréats .....                               | 31 à 33 |
| Interview de la filière Piment d'Espelette ..... | 31      |

## VENDÉE

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Interview producteur : Eurial ..... | 33 |
| Les lauréats .....                  | 34 |

## VIENNE

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Les lauréats .....                  | 34 à 37 |
| Interview producteur : Ockynome ... | 35      |

## ARIÈGE

|  |    |
|--|----|
| Le lauréat .....                                 | 38 |
| Interview producteur : La Ferme du Plateau ..... | 38 |



# LE CONCOURS 2023 EN CHIFFRES

**30** catégories  
ouvertes

- APÉRITIFS - LIQUEURS - SPIRITUEUX
- BEURRES
- BIÈRES
- BOULANGERIE
- CHOCOLATS - CONFISERIE
- COGNAC AOC
- CONFITURES
- ÉPICES
- FROMAGE DE BREBIS
- FROMAGES DE CHÈVRE FERMIERS
- FROMAGES DE CHÈVRE/MI-CHÈVRE
- FROMAGES DE VACHE
- HUILES DE NOIX
- JUS DE FRUITS
- PINEAU DES CHARENTES AOC
- PLATS CUISINÉS
- PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLES
- PRODUITS DE CHARCUTERIE
- PRODUITS DE LA MER
- PRODUITS DE LA RUCHE
- SAVEURS À DÉCOUVRIR
- SPÉCIALITÉS SALÉES
- SPÉCIALITÉS SUCRÉES
- TOMME DES PYRÉNÉES IGP
- VINS D'ANJOU AOC
- VINS CHARENTAIS IGP
- VINS DE CORRÈZE ET IGP BRIVE
- VINS DU LOT-ET-GARONNE
- VINS DE SAUMUR AOC
- VINS MÉTHODE TRADITIONNELLE

**500** JURÉS

1 médaille =

**10% à 25%**

DE CHIFFRE D'AFFAIRES  
EN PLUS.

**1262**  
produits  
dégustés

**214**  
lauréats  
artisans,  
producteurs,  
entreprises



**371**  
produits  
primés

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

**1,5**  
million  
de médailles



# CHARENTE

## Boulangerie

### SARL EMADEL

5 bis rue de la Clé d'Or  
16410 DIGNAC  
05 45 21 26 06  
delphine-lagarde@orange.fr  
\* **BRIOCHE AU BEURRE AOP**

## Miels

### EARL POUPELIN

15 route de Coulonges  
16170 GENAC-BIGNAC  
06 29 73 14 46  
earlpoupelin@gmail.com  
\* **MIEL DE TOURNESOL**

### THOMAS CHADELEAUD

11 route de la Fontaine  
16480 CHILLAC  
06 25 14 92 15  
t.chadeleaud@live.fr  
\* **MIEL DE PRINTEMPS**  
\* **MIEL DE TOURNESOL**

## Produits de la ruche

### FRANCK JUDET

7 rue des Templiers  
16220 VOUTHON  
06 78 66 38 29  
franck.judet@orange.fr  
www.miel-apiculteur-judet.com

#### BONBONS AU MIEL

\* **NOUGAT TENDRE**

### LES RUCHERS DE LASFONT 2

Pascaline PERROT  
11 Lasfont  
16490 ALLOUE  
06 95 89 68 21  
lasfont@hotmail.fr  
\* **PAIN D'ÉPICES**

## Produits de charcuterie

### SARL CHARCUTERIE DOYEN

rue Louis Pergaud  
16000 ANGOULEME  
05 45 67 33 67  
sarldoyen@charcuterie-bernier.fr  
\* **BOUDIN NOIR**

### SARL RUELLOISE DES VIANDES MAISON LAFAYE

15 rue des Artisans  
16800 SOYAUX  
05 45 69 77 72  
laetitia@maison-lafaye.com  
www.maison-lafaye.com  
\* **BOUDIN NOIR**  
\* **JAMBON BLANC À L'ANCIENNE**

### SAS SM PORCS - ETS LARIGNON

Les Planches  
16300 SAINT-MEDARD-DE-BARBEZIEUX  
05 45 78 64 90  
contact@larignon.com  
www.larignon.com

#### PÂTÉ DE CAMPAGNE EN CONSERVE

\* **PÂTÉ DE CAMPAGNE AU COGNAC**

#### SAUCISSON SEC

\* **CHORIZO**

#### BOUDIN NOIR À TARTINER EN CONSERVE

\* **TARTINADE DE BOUDIN AUX POMMES**

## Produits du canard et volailles

### LA MAISON DE CHARENTE

8 rue de Ruffec  
16140 TUSSON  
05 45 30 31 85  
lamaisondecharente@wanadoo.fr  
www.lamaisondecharente.com

\* **CONFIT DE CANARD CUISSES**

\* **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
EN SEMI-CONSERVE**

\* **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
EN CONSERVE**

### EARL DE L'ARBRE

11 rue de l'Arbre  
16220 ROUZEDE  
05 45 65 06 20  
fermedelarbre@laposte.net

\* **RILLETES PUR CANARD**

#### RILLETES DE VOLAILLES

\* **RILLETES DE POULET À L'AIL**

## Spécialités salées

### SARL RUELLOISE DES VIANDES MAISON LAFAYE

15 rue des Artisans  
16800 SOYAUX  
05 45 69 77 72  
laetitia@maison-lafaye.com  
www.maison-lafaye.com

 **GRILLON CHARENTAIS**

## Saveurs à découvrir

### SARL CHARCUTERIE DOYEN

rue Louis Pergaud  
16000 ANGOULEME  
05 45 67 33 67  
sarldoyen@charcuterie-bernier.fr

#### PRODUITS DE CHARCUTERIE

 **PATÉ AU PINEAU DES CHARENTES**

### LA MAISON DE CHARENTE

8 rue de Ruffec  
16140 TUSSON  
05 45 30 31 85  
lamaisondecharente@wanadoo.fr  
www.lamaisondecharente.com

#### PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

 **FARCI CHARENTAIS AU FOIE GRAS  
DE CANARD**

### LES RUCHERS DE LASFONT 2

Pascaline PERROT  
11 Lasfont  
16490 ALLOUE  
06 95 89 68 21  
lasfont@hotmail.fr

#### PRODUITS SUCRÉS

 **DÉLICE MIEL-CITRON**

# La Charente un projet alimentaire territorial



Le Département de la Charente met en place un Projet Alimentaire Territorial afin de soutenir son agriculture et apporter aux Charentais une alimentation saine et de qualité. Élaboré de manière concertée à l'initiative des acteurs locaux, il vise à structurer des actions répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé.

[www.charente.fr](http://www.charente.fr)

## Yaourts

### GAEC AU JARDIN DES CHEVRES

613 route du Chatelard  
16410 VOUZAN  
06 86 56 95 67  
aujardindeschèvres@gmail.com

🌿 AU LAIT DE CHÈVRE

## Fromages de chèvre fermiers

### EARL L'ECOFERME DE L'AZURÉ

La Chauverie  
16320 RONSENAC  
06 68 18 01 11  
lachauverie16@orange.fr

🌿 PYRAMIDE

🌿 PÂTE MOLLE DE CHÈVRE

### LA BULLE DE CHEVRE

Ophélie MICHELET  
355 rue du Meunier  
16170 VAL-D'AUGE  
06 22 93 29 25  
labulledechèvre@gmail.com

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

🌿 CARRÉ FÉNU

## Bières artisanales

### DOMAINE DE PUYGRELIER SAS

1 chemin de Puygrelier  
16250 COTEAUX-DU-BLANZACAIS  
06 28 34 31 09  
contact@domainedepuygrelier.fr  
www.domainedepuygrelier.fr

BIÈRE BLONDE

🌿 BIÈRE TROA BLONDE

### SAS NOBODY

31 route de Limoges  
16110 TAPONNAT-FLEURIGNAC  
06 50 82 40 40  
brasserienobody@gmail.com  
www.brasserienobody.fr

BIÈRE AMBRÉE

🌿 BARBE VIEUX BY JACQUELINE

### SARL PRESSION

55 avenue Roger Salengro  
16600 RUELLE-SUR-TOUVRE  
06 60 91 11 37  
sarlpresion@gmail.com

BIÈRE À FRUITS

🌿 ABRICOT ROMARIN

## Vins charentais IGP

### EARL ROLAND VILNEAU

Le Beuil - 4 rue Saint-Vincent  
16140 VERDILLE  
06 70 70 03 88  
vignoble@rolandvilneau.fr  
www.rolandvilneau.fr

🌿 VIN ROSÉ CABERNET SAUVIGNON  
ANNÉE 2022

## Pineau des Charentes AOC

### SCA OCEALIA

51 rue Pierre Loti  
16100 COGNAC  
05 16 45 61 00  
vpainturaud@oceaia-groupe.fr  
www.oceaia-groupe.fr

PINEAU ROSÉ

🌿 JULES GAUTRET

### SAS LE PALIN

26 rue de Spicheren  
16200 CHASSORS  
06 48 48 87 80  
lepalin@wanadoo.fr  
www.lepalin.fr

PINEAU BLANC

🌿 LES PLATINS

### SCA PINEAU ROUSSILLE

21 rue du Libourdeau  
16730 LINARS  
05 45 91 05 18  
contact@pineau-roussille.com  
www.pineau-roussille.com

🌿 TRÈS VIEUX BLANC

🌿 PINEAU ROUGE

🌿 PINEAU BLANC

### EARL DIXNEUF

19 rue des Fins Bois  
16170 VAUX-ROUILLAC  
06 77 98 15 70  
kylia.dixneuf@wanadoo.fr

🌿 LES ROSIERS

## Vins charentais IGP

### GEOFFREY VALENTIN

Le Petit Cousinaud  
16480 GUIZENGEARD  
06 72 64 65 96  
geoffrey.valentin@orange.fr

🌿 VIN BLANC COLOMBARD ANNÉE 2022

VIN ROUGE

🌿 TRADITION ASSEMBLAGE ANNÉE 2022



## EARL FRANÇOIS JOBIT

13 rue de la Fontaine - Chebrat  
16120 GRAVES-SAINT-AMANT  
09 53 36 43 93  
fjobit@yahoo.fr  
www.domainemontansier.fr

### VIN ROUGE

🌟 CHAT RENDS TOI!  
ASSEMBLAGE ANNÉE 2022

## Apéritifs

### LES FRERES ALLARD SARL

239 rue de la Mairie  
16590 BRIE  
05 45 69 84 46  
lesfreresallard16@gmail.com  
www.lesfreresallard.fr

### APÉRITIFS

🌟 LA CIRETTE ROSÉ

## Cognac AOC

### SARL RAGNAUD SABOURIN

3 La Voûte  
16300 AMBLEVILLE  
05 45 80 54 61  
ragnaudsabourin@cognacragnaudsabourin.fr  
www.cognacragnaudsabourin.fr

### COGNAC X.O. MONOCRU

🌟 FONTVIEILLE N° 35  
🌟 RESERVE SPECIALE N° 20

### EARL DIXNEUF

19 rue des Fins Bois  
16170 VAUX-ROUILLAC  
06 77 98 15 70  
kylian.dixneuf@wanadoo.fr  
COGNAC V.S.O.P. MONOCRU

🌟 COGNAC VSOP PÈRE ET FILS



## INTERVIEW FILIÈRE



# Pineau des Charentes

## Présentez-nous le Pineau des Charentes ?

Le Pineau des Charentes est **un vin singulier car unique et pluriel par la diversité des itinéraires d'élaboration** choisis par chaque producteur. Il n'y a pas un, mais des Pineau des Charentes, tous différents. Il est élaboré en début de vendanges, fruit d'un **subtil assemblage** entre le moût de raisin et une eau-de-vie de Cognac provenant de la même exploitation.

## Quel est votre rôle au sein du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

Le Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes participe au Concours **depuis 1989**, lors de l'ouverture de la catégorie de Pineau des Charentes. Depuis, nous incitons les entreprises à participer au concours et apportons notre expertise à la préparation des

produits participants. Cela passe par le prélèvement des échantillons, la préparation de l'anonymat des échantillons, la convocation des jurys de dégustateurs compétents (professionnels de la filière et consommateurs avertis), l'encadrement des dégustations le Jour J et ensuite, la valorisation des producteurs médaillés.

## Combien de produits sont dégustés chaque année dans le cadre du Concours ?

Il faut savoir que **55 à 70 Pineau des Charentes sont dégustés chaque année**. Ils proviennent d'une trentaine de producteurs différents, de Charente et de Charente-Maritime.

**En 2023, 17 d'entre eux ont été médaillés, dont 8 saveurs d'or, 7 saveurs d'argent et 2 saveurs de bronze.**

Plus d'informations sur : [www.pineau.fr](http://www.pineau.fr)



# CHARENTE-MARITIME

## Boulangerie

### SARL LE BINOME

7 rue de Dompierre  
17138 SAINT-XANDRE  
06 31 07 71 57  
lebinome.stxandre@gmail.com

- ☼ BRIOCHE AU BEURRE AOP
- ☼ CROISSANT AU BEURRE AOP

### LA MIE DU GUA SARL

David BABIN  
28 avenue de Cognac  
17800 PERIGNAC  
05 46 91 02 86  
david.babin@numericable.fr

- ☼ BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE
- ☼ BRIOCHE AU BEURRE AOP
- ☼ PAIN DE CAMPAGNE
- ☼ CROISSANT AU BEURRE AOP

### SARL LA BIEN NOMMÉE LE COMPTOIR DU PAIN

58 rue Paul Massy  
17132 MESCHERS-SUR-GIRONDE  
05 46 05 55 94  
lecomptoirdupain17@orange.fr

- ☼ PAIN DE CAMPAGNE
- ☼ BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

## Spécialités sucrées

### LES 3 MARCHES

51 rue de la République  
17110 SAINT-GEORGES-DE-DIDONNE  
06 29 02 94 17  
boulangerie@lestroismarches.com

#### GALETTE CHARENNAISE

- ☼ GALETTE À L'ANGÉLIQUE

### AU CŒUR DE LA METAIRIE

Benoit GUIGNARD  
74 boulevard de la Perche  
17200 ROYAN  
05 46 39 07 49  
bguignard1@club-internet.fr

- ☼ GALETTE CHARENNAISE

### SARL DES DEUX AS LES DÉLICES DU CHAI

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

- ☼ GALETTE CHARENNAISE

### SARL BERGOTH

12 route de Jonzac  
17800 MARIGNAC  
09 83 67 75 43  
stefgodrie@gmail.com

#### GALETTE CHARENNAISE

- ☼ GALETTE À L'ANGÉLIQUE

### LA MIE DU GUA SARL

David BABIN  
28 avenue de cognac  
17800 PERIGNAC  
05 46 91 02 86  
david.babin@numericable.fr

- ☼ GALETTE CHARENNAISE

### LA MAISON DES SAVEURS

Stéphanie FELIX  
Les Hauts de St Vivien  
17220 SAINT-VIVIEN  
05 46 46 21 42  
lamaisondessaveurs17@gmail.com

- ☼ MACARON

### L'ESCALE DE LUPIN EURL

1 rue les Fontaines  
17780 SAINT-NAZAIRE-SUR-CHARENTE  
06 71 14 88 08  
contact@lescaledelupin.fr  
www.lescale-de-lupin.fr

#### MACARON

- ☼ MACARON VANILLE

## Confitures

### SAS LES CONFITURES DU CLOCHER

1 chemin des Palissiat  
17590 ARS-EN-RÉ  
05 46 29 41 35  
bertrand.heraudeau@  
lesconfituresduclocher.com  
www.lesconfituresduclocher.com

#### CONFITURES

- ☼ MARAS DES BOIS
  - ☼ ABRICOT AMANDE AMÈRE
  - ☼ ORANGE
  - ☼ FRAMBOISE
- GELÉES**
- ☼ PÉTALE DE ROSE ET ROSE TRÉMIÈRE



## LA MOUTARDERIE CONFISERIE DE NOUVELLE-AQUITAINE SAS

5 rue de l'Ancienne Bascule  
17490 GOURVILLETTE  
05 46 26 19 33  
contact@lamoutarderie.fr  
www.lamoutarderie.fr

✿ POMME CARAMEL BEURRE SALÉ AOP  
ET FLEUR DE SEL

## Miels

### LOPEZ APICULTURE

Pierre LOPEZ  
18 impasse du 14 Juillet  
17400 SAINT-JEAN-D'ANGELY  
06 17 17 29 31  
lopez.apiculture@gmail.com

✿ MIEL D'ÉTÉ

### JÉRÉMIE LEHMANN

2 lieu-dit Rutlecrotte  
17210 CHEPNIERS  
06 51 69 75 04  
jeremie.lehmann@laposte.net

✿ MIEL DE PRINTEMPS

### SCEA TARDY

1-3 La Bertonnaire  
17150 SAINT-MARTIAL-DE-MIRAMBEAU  
06 78 97 63 75  
christardy@groupeptardy.com

✿ MIEL DE PRINTEMPS



## Gaspacho de melon avec sa chantilly de fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

- 1 Melon du Haut-Poitou IGP
- 1 fromage frais de chèvre au lait cru
- 1 échalion du Poitou
- 1 c. à s. d'huile de tournesol
- 250 cl de crème fraîche liquide
- Poivre blanc du moulin

### Préparation

- Peler l'échalion, l'émincer et le faire revenir à la poêle dans l'huile de tournesol jusqu'à ce qu'il soit bien fondu, mais sans le laisser colorer.
- Ouvrir le melon du Haut Poitou, éliminer l'écorce, les graines et les fibres. En prélever toute la chair et la détailler en morceaux dans un saladier.

- Arroser avec le contenu de la poêle et mixer finement l'ensemble. Poivrer, goûter et rectifier l'assaisonnement. Couvrir hermétiquement et placer au réfrigérateur deux heures au moins.
- Pour la mousse de chèvre, faire bouillir la crème liquide et la verser sur le fromage de chèvre. Fouetter vivement, laisser infuser et refroidir au réfrigérateur. Une fois rafraîchie, monter la crème en chantilly au fouet électrique.
- Disposer au 2/3 de chaque verrine le gaspacho de melon, puis, à l'aide d'une poche à douille, recouvrir de crème chantilly au fromage de chèvre frais. Décorer avec des fleurs à manger (capucine, hibiscus, bourrache...). Servir très frais.

## Confiserie

### SARL DES DEUX AS LES DÉLICES DU CHAI

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

🌟 NOUGATINE

## Chocolat

### CAMPUS ENILIA-ENSMIC

1 rue des Babigeots  
17700 SURGERES  
06 47 00 35 07  
nrpatisserie@gmail.com

🌟 CHOCOLAT GANACHE COGNAC

## Produits de charcuterie

### EURL LES CONSERVES DUPUY

24 rue des Aires  
17370 LE-GRAND-VILLAGE-PLAGE  
06 22 88 20 23  
lesconservesdupuy@gmail.com  
www.les-conserves-dupuy.business.site

#### PÂTÉ DE CAMPAGNE

🌟 VERRINE DU CHEF

### FREDY ROBIN

Place Gambetta - Marché Couvert  
17390 LA TREMLADE  
06 26 75 20 18  
fredy.robin@sfr.fr

#### ANDOUILLETTE

🌟 ANDOUILLETTE CHARENTAISE



## Huîtres grillées beurre noisette à la coriandre

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

- 12 Spéciales de Claire IGP n°2
- 2 cuillères à soupe de beurre doux Charentes-Poitou AOP
- 2 cuillères à soupe de coriandre finement hachée
- 1 gousse d'ail émincée
- Le zeste râpé d'un citron jaune

### Préparation

- Ouvrir les huîtres et les décoquiller. Garder les deux coquilles et le jus filtré.
- Sur une grille du four, d'une cheminée ou d'un barbecue, placer les huîtres et les faire griller très rapidement.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre et faire revenir l'ail jusqu'à obtention d'une couleur noisette en remuant régulièrement. Attention à ne pas faire brûler le beurre. Ajouter en fin de cuisson du beurre, la coriandre ciselée et remplir la coquille creuse de la sauce.
- Placer l'huître grillée sur la partie supérieure de l'autre coquille. Ajouter un peu de jus d'huître sur la sauce et un peu de citron. Servir en replaçant l'huître dans sa coquille creuse.

Recette proposée par le Groupement Qualité Huîtres  
Marennes-Oléron  
www.huitresmarennesoleron.info

## STÉPHANE PIEUX

5 rue des Artisans - ZAC les Brégaudières  
17390 LA TREMBLADE  
06 66 45 19 04  
lesstephanois437@orange.fr

🌟 **BOUDIN NOIR**

## Spécialités salées

### EURL LES CONSERVES DUPUY

24 rue des Aires  
17370 LE-GRAND-VILLAGE-PLAGE  
06 22 88 20 23  
lesconservedupuy@gmail.com  
www.les-conserves-dupuy.business.site

🌟 **GRILLON CHARENTAIS**

### STÉPHANE PIEUX

5 rue des Artisans - ZAC les Brégaudières  
17390 LA TREMBLADE  
06 66 45 19 04  
lesstephanois437@orange.fr

🌟 **FARCI POITEVIN AU FOUR**

## Produits de la mer

### EARL HUITRES VERNET

10 rue de l'Ascension  
17560 BOURCEFRANC-LE-CHAPUS  
06 22 81 44 55  
huitre.vernet@club-internet.fr

🌟 **HUÎTRES CHARENTE MARITIME SPÉCIALES**

### HUÎTRES LAMBERT BON PHILIPPE & FILS

Route de Daire - BP 21  
17560 BOURCEFRANC-LE-CHAPUS  
05 46 85 02 13  
contact@huitres-lambert.fr  
www.huitres-lambert.fr

🌟 **HUÎTRES POUSES EN CLAIRES LABEL ROUGE**

🌟 **HUÎTRES SPÉCIALES DE CLAIRES IGP MARENNES OLÉRON**

**HUÎTRES CHARENTE MARITIME SPÉCIALES DE CLAIRE**

🌟 **L'EMERAUDE**

### EARL VOLOKOVE

La Cayenne  
17320 MARENNES  
05 46 85 16 41  
huitresvolokove@gmail.com  
www.huitresvolokove.fr

🌟 **HUÎTRES FINES DE CLAIRES VERTES LABEL ROUGE**

🌟 **HUÎTRES CHARENTE MARITIME SPÉCIALES DE CLAIRE**

### GEOFFREY RAVELAUD

Prise de l'Aumône  
17320 MARENNES  
06 99 77 87 06  
huitresravelaudgeoffrey@gmail.com  
🌟 **HUÎTRES CHARENTE MARITIME FINES**

### EARL SUIRE PÈRE ET FILS

Le Fief du Fenard - route de la Pauline  
17320 SAINT-JUST-LUZAC  
05 46 85 13 45  
suire@huitres-marennnes.com  
www.huitres-marennnes.com

🌟 **HUÎTRES POUSES EN CLAIRES LABEL ROUGE**

### SCEA HUÎTRES PAPIN

La route Neuve - BP 20036  
17390 LA TREMBLADE  
05 46 36 12 72  
epapin@huitres-yves-papin.com  
www.huitres-yves-papin.com

🌟 **HUÎTRES CHARENTE MARITIME SPÉCIALES**

### SARL HUÎTRES SCHALLER

13 avenue André Dulin  
17320 MARENNES  
05 46 85 04 09  
admin@huitres-schaller.fr  
www.huitres-schaller.fr

🌟 **HUÎTRES SPÉCIALES DE CLAIRES IGP MARENNES OLÉRON**

🌟 **HUÎTRES FINES DE CLAIRES IGP MARENNES OLÉRON**

## Saveurs à découvrir

### L'ABEILLE ET SES DELICES 2

Michel SIMONET  
Le Bois du Cours  
17210 CHATENET  
07 86 83 59 84  
simonet.michel@orange.fr

**EPICES ET CONDIMENTS**

🌟 **VINAIGRE DE MIEL À LA MÛRE**

### SARL DELPHINE ET OLIVIER

9 rue des Mouettes - La Cotinière  
17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON  
05 46 47 10 07  
severine@monpoisson.fr  
www.lalumineuse.fr

**PRODUITS DE LA MER**

🌟 **RILLETES DE MAIGRE AU CITRON CONFIT / LA LUMINEUSE**

🌟 **VELOUTÉ D'ASPERGES AUX NOIX DE ST JACQUES / LA LUMINEUSE**

## L'ESCALE DE LUPIN EURL

1 rue les Fontaines  
17780 SAINT-NAZAIRE-SUR-CHARENTE  
06 71 14 88 08  
contact@lescaledelupin.fr  
www.lescale-de-lupin.fr

### PRODUITS DE LA MER

 **TARTARE D'HUITRES & CREVETTES  
IMPÉRIALES JUS MANGUE**

## Beurres

### ARMOR PROTEINES

17 avenue François Mitterrand  
17700 SURGERES  
05 46 31 30 60  
damien.delogeu@armor-proteines.fr  
www.armor-proteines.com

 **BEURRE AOP SALÉ**

## Fromages de chèvre fermiers

### LA CHEVRERIE DU PAS DE L'ÂNE

Jean-François TORCHUT  
Champs du Bois Robert  
17620 SAINT-JEAN-D'ANGLE  
06 02 37 68 17  
chevreriesdesaintjeandangle@gmail.com

 **FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ**

 **BLEU DE CHÈVRE**

 **PYRAMIDE**

## Bières artisanales

### EARL FERME BRASSERIE LA RIEUSE

2 Cabane de l'Angle - Suiré  
17540 NUAILLE-D'AUNIS  
06 63 80 71 54  
arnovurier@yahoo.fr  
www.brasserie-larieuse.fr

#### BIÈRE BLONDE

 **HAVE A GOOD TRIPLE**

#### BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

 **LA RIEUSE DES BAGNARDS**

#### BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

 **IPA « L'AMER MONTE »**

### SAS LES PETITES RETHAISES

191 rue des Varennes - ZA Fond du Marais  
17940 RIVEDOUX-PLAGE  
05 46 66 06 16  
lespetitesrethaises@gmail.com

#### PALE ALE

 **LA BOUDEUSE**

## Pineau des Charentes AOC

### EARL VIGNOBLE JULLIARD

8 rue de l'Eglise  
17800 PERIGNAC  
06 80 67 05 54  
vignoblesjulliard@wanadoo.fr

#### PINEAU VIEUX ROSÉ

 **OR ROSE**

### SCEA BILLONNEAU DOMAINE LA PRUNELLERIE

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

 **PINEAU ROUGE**

### SAS JEAN GUY & BRUNO ARRIVE

Château Bellevue  
17260 VIROLLET  
05 46 94 21 39  
contact@vignoblesarrive.com  
www.vignoblesarrive.com

#### PINEAU BLANC

 **CHÂTEAU BELLEVUE**

### SARL LES VIGNOBLES L&G ARRIVE

Le Taillant  
17260 VIROLLET  
05 46 94 21 39  
service.comptabilite@vignoblesarrive.com  
www.vignoblesarrive.com

 **PINEAU ROUGE**

#### PINEAU BLANC

 **ELISABETH**

### EARL DUBOIS CHRISTOPHE

Le Brandard - 15 rue des Petits Prés  
17800 COULONGES  
06 87 20 33 01  
earlduboischristophe@orange.fr  
www.cognacdubois.free.fr

 **PINEAU VIEUX BLANC**

 **PINEAU BLANC**

 **PINEAU ROUGE**

## SAS DU RAZ

1 chemin du Raz  
17520 JARNAC-CHAMPAGNE  
06 86 76 34 16  
domaine-duraz@orange.fr  
www.domaineduraz-cognac.com

### PINEAU BLANC

 FAMILLE BABIN

## EMMANUEL GUERINAUD

3 rue de l'Opitage  
17800 MAZEROLLES  
06 87 04 61 63  
emanuel.guerinaud@orange.fr  
www.vignobles-guerinaud.com

 PINEAU ROUGE

 PINEAU BLANC

## Vins charentais IGP

### DOMAINE MOUNIER EARL

28 rue de Civrac  
17240 SAINT-FORT-SUR-GIRONDE  
06 66 93 30 19  
domaine.mounier@orange.fr

### VIN ROUGE

 CUVÉE PRESTIGE MERLOT ANNÉE 2022

### SCEA DOMAINE COURPRON

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

 VIN BLANC CHARDONNAY ANNÉE 2022

## SAS JEAN GUY & BRUNO ARRIVE

Château Bellevue  
17260 VIROLLET  
05 46 94 21 39  
contact@vignoblesarrive.com  
www.vignoblesarrive.com

### VIN ROUGE

 DOMAINE DU TAILLANT  
ASSEMBLAGE ANNÉE 2022

## EARL CHAPON LE CHAI DU ROUSSOIR

1 Roussillon  
17500 OZILLAC  
06 89 95 08 22  
chaiduroussoir@hotmail.com  
www.chaiduroussoir.fr

 VIN BLANC CHAUCHÉ ANNÉE 2022

## CLOS DE NANCREVANT

Caroline QUÉRÉ-JELINEAU  
75 chemin de Nancrevant  
17610 CHANIERES  
05 46 91 09 34  
closdenancrevant@sfr.fr  
www.closdenancrevant.com

 VIN ROSÉ ASSEMBLAGE ANNÉE 2022

 VIN BLANC SAUVIGNON ANNÉE 2022

## DOMAINE DES PRINCES

Lilian BERNARD  
2 le Rigateau  
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE  
06 72 07 47 48  
lilian.bernard123@orange.fr  
www.domaine-des-princes.com

 VIN ROSÉ MERLOT ANNÉE 2022

 VIN BLANC SAUVIGNON ANNÉE 2022

## SCEA LE TALMONDAIS

2 avenue de l'Estuaire  
17120 TALMONT-SUR-GIRONDE  
05 46 94 21 39  
laurie.arrive@vignoblesarrive.com  
www.vignoblesarrive.com

 VIN ROSÉ  
ASSEMBLAGE ANNÉE 2022

## EARL OPHÉLIE & FLORIAN BENASSY

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

### VIN BLANC

 DOMAINE PONCEREAU DE HAUT  
COLOMBARD ANNÉE 2022

## SCEA LES TREILLES DU PLANTIS

4 rue de la Croix de l'Anglais  
17490 MACQUEVILLE  
05 46 26 67 76  
amandine.bernier@distilleriedemalemont.com

### VIN ROUGE

 LA COURTELIÈRE - AMAZONE  
ASSEMBLAGE ANNÉE 2021

## Apéritifs

### SARL LISEBACCARA

Rue des Potirons, Pinthiers  
17800 PONS  
05 46 96 21 98  
marketing@lisebaccara.com  
www.lisebaccara.com

### APÉRITIFS

 L'ARRANGÉ AU COGNAC  
ANGÉLIQUE-CITRON VERT



## Cognac AOC

### SARL PERRIER LEAS

102 avenue du Parc  
17200 ROYAN  
06 65 57 24 16  
didierleas@gmail.com  
www.perrier-leas.com

☀️ COGNAC X.O. MONOCRU

### EARL GAILLOU DOMAINE DU GRAND LOPIN

Guetteport  
17470 SAINT-MANDE-SUR-BREDOIRE  
05 46 33 19 57  
adeline.gailloou@gmail.com  
www.le-grand-lopin.com

☀️ COGNAC V.S.O.P. MONOCRU

### BOUYER EARL DOMAINE DE BIRIUS

4 rue des Peupliers  
17800 BIRON  
06 30 62 28 77  
contact@cognac-birius.com  
www.cognac-birius.com

☀️ COGNAC V.S.O.P. MONOCRU

☀️ MÉDAILLE D'OR

☼ MÉDAILLE D'ARGENT

☀️ MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY



## INTERVIEW PRODUCTEUR

### SARL PERRIER LEAS

102 avenue du Parc  
17200 ROYAN

☀️ COGNAC X.O. MONOCRU



## Depuis combien de temps participez-vous ?

Nous avons connu le Concours par l'UGVC (Union Générale des Viticulteurs pour l'AOC Cognac) et **nous participons depuis 2020**. Il s'agit donc de notre 3<sup>e</sup> participation qui nous permet de "promulguer" nos produits. De plus, obtenir une médaille au Concours génère pour nous différentes retombées. **Tout d'abord, il y a le prestige, la satisfaction et la reconnaissance de notre travail et notre savoir-faire.** Mais au-delà de la fierté, la médaille nous permet de bénéficier d'une augmentation de nos ventes et d'accéder à plus de notoriété.

## Quelle est la particularité de votre produit médaillé ?

Nous avons envoyé trois millésimes de notre vin (1992-1993-1994) à un distillateur professionnel. L'eau de vie a ensuite été stockée dans des fûts en chêne pendant 30 ans. Ensuite, **un maître assembleur a réalisé ce nectar, aujourd'hui primé au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.** Aujourd'hui, nous vendons cette production aux cavistes, aux professionnels de la restauration. Nous réalisons également un peu d'export en Union Européenne.





## CORRÈZE

### Miels

#### L'ABEILLE DE SEIGNOLLES

Nicolas GODBILLE  
4 route Puy Bouboche  
19150 LAGUENNE-SUR-AVALOUZE  
06 79 45 23 74  
nicolas.godbille@gmail.com

✿ MIEL D'ÉTÉ

✿ MIEL DE CHÂTAIGNIER

#### PHILIPPE LE CADRE

188 impasse du Fontainier  
19600 SAINT-PANTALEON-DE-LARCHE  
06 43 36 61 08  
lecadre.philippe@orange.fr

✿ MIEL DE PRINTEMPS

#### RUCHAPI

Romuald CHAPELLE  
Pellachal  
19160 NEUVIC  
07 49 49 92 36  
romuald.chapelle@laposte.net

#### AUTRES MIELS DE CRU

✿ TILLEUL

✿ MIEL DE MONTAGNE

#### CHRISTOPHE FAYE

290 impasse de Sadarnac Sud  
19140 SAINT-YBARD  
06 48 68 80 25  
faye.severine@orange.fr

#### MIEL DE FORÊT

✿ LE GOT

#### MIEL D'ÉTÉ

✿ BLG

✿ CTN 22/07

✿ BES 21/07

#### L'ABEILLE GAILLARDE

Pascale COUDERC  
27 rue Léonce Bourliaguet  
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE  
06 98 51 54 91  
contact@labeillegailarde.fr

✿ MIEL DE PRINTEMPS

### Produits de charcuterie

#### ETS ANDRE RITOU

2 place du Docteur Aussoleil  
19320 MARCILLAC-LA-CROISILLE  
05 55 27 80 71  
andre-ritou@orange.fr  
www.andre-ritou.jimdofree.com

✿ SAUCISSON SEC

### Fromages de chèvre fermiers

#### GAEC LA FERME DU PUY DE L'AIGUILLE

Escaravage  
19120 PUY-D'ARNAC  
05 55 28 42 47  
livraison.aiguille@gmail.com

✿ FEUILLE DU LIMOUSIN

### Fromages de vache

#### FROMAGERIE DE L'AIRE DES SULLY

La Vervialle  
19340 MONESTIER-MERLINES  
05 55 94 53 53  
ea.monestiermerlines@fondation-jacqueschirac.fr  
www.fondationjacqueschirac.fr

#### PÂTE PRESSÉE NON CUITE

✿ SAINT-LAURENT

### Huiles de noix

#### LES VERGERS DE BOUREGE SARL

Bourège  
19500 MEYSSAC  
06 30 55 83 79  
gilles.bonneval@orange.fr

✿ HUILE DE NOIX AOP PRESSÉE À FROID

## Bières artisanales

### LA BRASSERIE DES ANGES

Stéphanie COULANGE  
2 bis place de la Chapelle  
19450 Chamboulive  
07 77 05 72 17  
info@brasseriesdesanges.com  
www.brasseriesdesanges.com

**BRUNE/STOUT/PORTER**

🌟 BRAVA PORTER



## Spécialités salées

### MARION FOURNIERE

Le Ménérol  
23430 SAINT-MARTIN-SAINTE-CATHERINE  
06 30 21 36 63  
cheverriedumenerol@yahoo.fr

🌟 PÂTÉ DE CHÈVRE

🌟 RILLETTE DE CHÈVRE

### GAEC DES PETITS JO

Lavaurette  
23150 MOUTIER-D'AHUN  
06 71 61 85 46  
lafermedelavaurette@outlook.fr

🌟 PÂTÉ DE CHÈVRE

### EARL LA P'TITE CHEVRERIE

4 le Boischevron  
23600 NOUZERINES  
05 55 65 06 88  
06 31 33 03 72  
marilice1824@orange.fr

🌟 PÂTÉ DE CHÈVRE

## Fromages de chèvre fermiers

### GAEC LOU SENDAROU

Le Masmoutard  
23250 SOUBREBOST  
06 79 23 11 42  
alb-othouret@orange.fr

🌟 FEUILLE DU LIMOUSIN

🌟 FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

### EARL LA P'TITE CHEVRERIE

4 le Boischevron  
23600 NOUZERINES  
05 55 65 06 88  
06 31 33 03 72  
marilice1824@orange.fr

**FROMAGES FRAIS AROMATISÉS**

🌟 SAVEURS DU JARDIN

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY



## DEUX-SÈVRES

### Spécialités sucrées

#### SARL ETS BAUBEAU

3 l'Artigault  
79120 LEZAY  
05 49 29 32 30  
tourteauxbaubeau@orange.fr

##### TOURTEAU FROMAGÉ

\* TOURTEAU ARTISANAL AU LAIT DE VACHE

#### PATISSEVRE

Didier DEBORDE  
33 avenue de Poitiers  
79170 BRIOUX-SUR-BOUTONNE  
05 43 07 73 71  
contact@patissevre.fr

\* BROYÉ DU POITOU

#### SAS LES P'TITS AMOUREUX

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

\* BROYÉ DU POITOU

### Miels

#### LA MIELLERIE DE TITELLE

Christelle AUBOUIN  
21 rue de Tauché  
79370 THORIGNE  
06 84 57 45 96  
lamielleriedetitelle@gmail.com

\* MIEL DE COLZA

#### LA RUCHE DE LOLA

Julien NEVEU  
3 la Basse Brousse Audebert  
79150 MASSAIS  
06 18 33 55 32  
contact@laruchedelola.fr

\* MIEL DE CHÂTAIGNIER

\* MIEL D'ACACIA

### Produits de la ruche

#### LA MIELLERIE DE TITELLE

Christelle AUBOUIN  
21 rue de Tauché  
79370 AIGONDIGNÉ  
06 84 57 45 96  
lamielleriedetitelle@gmail.com  
www.lamielleriedetitelle.fr

\* PAIN D'ÉPICES

\* NOUGAT AMANDES & CACAHUETTES

### Produits de charcuterie

#### ETS DANIEL BERNIER

ZA des Chaveches - Terves  
79300 BRESSUIRE  
05 49 65 11 79  
mickael@charcuterie-bernier.fr

\* RILLETES DE PORC

\* ANDOUILLETTE

### Spécialités salées

#### SARL LA BELLE ROUGE

4 place de l'Église St Martin  
79170 PERIGNE  
05 49 29 42 14  
la.belle.rouge@orange.fr

##### FARCI POITEVIN AU FOUR

\* FARCI POITEVIN D'ALICE

### Saveurs à découvrir

#### NATH'URE & T'HEROUARD

Nathalie HEROUARD  
1 rue des Noisetiers  
79800 SAINTE-EANNE  
06 14 38 57 61  
nathure.et.therouard@gmail.com

##### PRODUITS DE CHARCUTERIE

\* TERRINE DE BOUDIN NOIR À L'ANCIENNE

### Beurres

#### LAITERIE DE PAMPLIE SCA

Le Bourg  
79220 PAMPLIE  
05 49 21 81 82  
danielarlot@laiteriedepamplie.com  
www.laiteriedepamplie.com

##### BEURRE CRU SALÉ

\* BEURRE CRU GRAIN DE SEL FONTAINE DES VEUVES

\* BEURRE AOP SALÉ

## Crèmes dessert

### SARL LES FROMAGES DE SYLVIE

Chemin du Sabourin  
79160 COULONGES-SUR-L'AUTIZE  
05 16 25 27 32  
lesfromagesdesylvie@orange.fr

**CRÈME DESSERT AU LAIT DE CHÈVRE**

☼ CRÈME CHOCOLAT

## Yaourts

### LAITERIE DE PAMPLIE SCA

Le Bourg  
79220 PAMPLIE  
05 49 21 81 82  
danielarlot@laiteriedepamplie.com  
www.laiteriedepamplie.com

**AU LAIT DE VACHE**

☼ YAOURT NATURE SUCRÉ

☼ YAOURT VANILLE

## Fromages de chèvre

### SARL FROMAGERIE DES GORS

ZA La Chaigne  
79500 MELLE  
06 76 07 05 08  
contact@fromagerie-des-gors.fr

☼ MOTHAIS SUR FEUILLE

### COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA SÈVRE SA

5 avenue de Niort  
79370 CELLES-SUR-BELLE  
05 49 32 89 09  
sylvie.ridel@ctsevre.fr

☼ CHEVROT CENDRÉ 200G

☼ LE CHEVROT

### SARL PAUL GEORGET

6 route de la Caille  
79110 VILLEMAIN  
05 49 07 88 72  
paul.georget@orange.fr

☼ MOTHAIS SUR FEUILLE

### FROMAGERIE DE FONTENILLE SAS

12 route de Niort  
79110 FONTENILLE-ST-MARTIN-D'ENTRAIGUES  
05 49 07 49 85  
s.thomas@beillevaire.com

☼ CHABICHOU DU POITOU AOP

### LAITERIE DE PAMPLIE SCA

Le Bourg  
79220 PAMPLIE  
05 49 21 81 82  
danielarlot@laiteriedepamplie.com  
www.laiteriedepamplie.com

**PÂTE MOLLE À COAGULATION LENTE - CRUE**

☼ BONDE DE GATINE

## Fromages de chèvre fermiers

### SARL LES FROMAGES DE SYLVIE

Chemin du Sabourin  
79160 COULONGES-SUR-L'AUTIZE  
05 16 25 27 32  
lesfromagesdesylvie@orange.fr

☼ CHABICHOU OU CHABIS

**FROMAGES FRAIS AROMATISÉS**

☼ FRAIS FLEURI

### GAEC SABOUREAU

4 la Naide  
79400 EXIREUIL  
05 49 06 07 83  
patrice.saboureau@wanadoo.fr

☼ FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

☼ FROMAGES DE TRADITION ET  
SPÉCIALITÉS

☼ BÛCHE

### SCEA LE CHÈNE BLANC

1 la Périnière  
79130 PUGNE-HERISSON  
06 32 68 67 01  
le-chene-blanc@orange.fr

☼ CROTTIN

### GAEC DES 3 VILLAGES

route de Beauvoir  
79170 PERIGNE  
06 07 35 87 09  
contact@fromagerie-levillageois.com

☼ MOTHAIS SUR FEUILLE

☼ TOMME LACTIQUE

☼ CHABICHOU DU POITOU AOP



## Madeleines safranées au Beurre Charentes-Poitou AOP et miel de sarrasin

Pour 20 madeleines environ.

### Ingrédients

- 125 g de farine
- 100 g de Beurre Charentes-Poitou AOP fondu
- 3 œufs
- 80 g de sucre complet
- 2 c.à.s de miel de sarrasin
- 1/2 sachet de levure chimique
- Quelques pistils de safran
- Une pincée de sel

### Préparation

- Préchauffer le four thermostat à 200° C (th7). Fouetter ensemble les œufs, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine tamisée, le sel, la levure puis le beurre fondu et le safran, mélanger.
- Beurrer les moules et les remplir à moitié avec la préparation. Enfourner pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.

Recette proposée par l'Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou  
www.aop-beurre-charentes-poitou.fr

### EARL CHEVREAU

Le Petit Chanteloup  
79310 SAINT-MARC-LA-LANDE  
06 07 52 63 69  
chevreau.aurelien@orange.fr

🌟 CROTTIN

## Fromages de vache

### LAITERIE DE PAMPLIE SCA

Le Bourg  
79220 PAMPLIE  
05 49 21 81 82  
danielarlot@laiteriedepamplie.com  
www.laiteriedepamplie.com

🌟 FROMAGE BLANC PAMPLIE

## Fromages de chèvre fermiers

### GAEC LA FERME DE BARROUX

Barroux  
79420 BEAULIEU-SOUS-PARTHENAY  
06 24 26 24 86  
lafermedebarroux@gmail.com

🌟 FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT

🌟 PÂTE MOLLE DE CHÈVRE

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY

## Bières artisanales

### SAS LBC

2 rue du Port de Brouillac  
79510 COULON  
05 49 24 35 94  
qualite@brasserieumaraais.fr  
www.brasserieumaraais.fr/

#### BIÈRE AMBRÉE

🍷 TÊTE DE MULE AMBRÉE

## Vins de Saumur AOC

### SCEA LACROIX

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

🍷 SAUMUR BRUT ANNÉE 2021

## Vins d'Anjou AOC

### SCEA DOMAINE DES MARTIN

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

🍷 ROSÉ DE LOIRE ANNÉE 2022

#### ANJOU BLANC SEC

🍷 LE CLOS DE LA TOUCHE  
CHENIN ANNÉE 2021

### MAISON BARON EARL

36 rue de la Garde  
79100 SAINTE-VERGE  
06 70 32 74 88  
maison.baron79@gmail.com

#### ANJOU BLANC SEC

🍷 ESCAPADE - CHÂTEAU DE BELLEVILLE  
CHENIN ANNÉE 2022

### SCEA LES MAGNOLIAS DES TRAHAN

2 rue des Genêts  
79290 CERSAY  
06 12 32 44 91  
domaineestrahan@wanadoo.fr

#### CABERNET D'ANJOU

🍷 LE MOULIN DE PREUIL ANNÉE 2022

#### ANJOU ROUGE

🍷 CUVÉE ECLOSION ANNÉE 2022



## DORDOGNE

## Miels

### LE CLAUX DE NAUREFLEURE

Gérard ROBERT  
400 impasse Carrière  
24140 EYRAUD-CREMPSE-MAURENS  
05 53 58 13 75  
linege@orange.fr

🍷 MIEL DE PRINTEMPS

### GAEC LES ABEILLES DE LA VALLÉE DE L'ISLE

28 rue Jean Guinier  
24190 NEUVIC-SUR-L'ISLE  
06 48 81 07 10  
lesabeillesdvi@gmail.com

🍷 MIEL D'ACACIA

🍷 MIEL DE CHÂTAIGNIER

### LES ABEILLES ET LES MIELS DU PÉRIGORD

Bertrand DUMOULIN  
3 route de Pinquet  
24350 DOUCHAPT  
06 66 98 76 63  
bertrand.dumoulin@orange.fr

🍷 MIEL DE CHÂTAIGNIER



## RUCHER DES PIMPARDIES

Joseph BRUNAT  
190 impasse des Sapins  
24380 SAINT-MICHEL-DE-VILLADEIX  
06 23 38 74 89  
joseph.brunat@hotmail.fr

🌻 MIEL DE MIELLAT

🌻 MIEL D'ÉTÉ

🌻 MIEL D'ACACIA

## LIONEL LUCOT

651 route de Lavaud  
24350 MENSIGNAC  
07 68 66 40 68  
lion.luc@orange.fr

🌻 MIEL D'ÉTÉ

## JÉRÔME LAFAYE

787 route des Abeilles - Body  
24400 SOURZAC  
06 88 05 37 81  
jerome.lafaye@hotmail.fr

🌻 MIEL D'ACACIA

🌻 MIEL D'ÉTÉ

## APISPHERE SAS

29 rue Henri Lacroix  
24410 SAINT-AULAYE  
06 71 87 51 52  
serviceapisphere@gmail.com

🌻 MIEL D'ACACIA

## JEAN-JACQUES NEGRIER

10 route de Coupe-Gorge  
24430 COURSAC  
06 86 77 76 15  
jeanjacques.negrier24@orange.fr

🌻 MIEL DE PRINTEMPS

## Produits du canard et volailles

### ESAT LES PAPILLONS BLANCS

Domaine de Gammareix  
24140 BELEYMAS  
05 53 80 83 16  
sebastien.franco@pb24.fr  
www.papillons-blancs24.com

🌻 CONFIT DE CANARD CUISSÉS

RILLETTES DE VOLAILLES

🌻 TERRINE DE LAPIN AU THYM CITRONNÉ

## Saveurs à découvrir

### CBF IDEAS SAS

18 rue des Consuls  
24250 DOMME  
06 87 00 21 81  
contact@des-idees-a-la-noix.fr

PRODUITS SUCRÉS

🌻 DES IDÉES A LA NOIX

### ESAT LES PAPILLONS BLANCS

Domaine de Gammareix  
24140 BELEYMAS  
05 53 80 83 16  
sebastien.franco@pb24.fr  
www.papillons-blancs24.com

PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

🌻 GRATTONS DE CANARD

## Yaourts

### EARL LES FOLIES CHEVRIERES

558 route du Beuil  
24500 RAZAC-D'EYMET  
05 53 73 18 53  
anais.christopheroux@wanadoo.fr

🌻 AU LAIT DE CHÈVRE

## Fromages de chèvre fermiers

### CHÈVRES ET FROMAGES DES THEVENIS

Christine BLIN  
49 impasse Thevenis  
24150 BANEUIL  
06 88 11 79 23  
christineblin24@gmail.com

🌻 CABÉCOU DU PÉRIGORD

### EARL LES FOLIES CHEVRIERES

558 route du Beuil  
24500 RAZAC-D'EYMET  
05 53 73 18 53  
anais.christopheroux@wanadoo.fr

🌻 PÂTE MOLLE DE CHÈVRE

🌻 FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

## Huiles de noix

### À LA NOIX PATIENTE

Lucette DUBREUIL-LACHAUD  
Chaminade  
24390 GRANGES-D'ANS  
06 33 88 26 07  
alanoixpatiente@gmail.com  
www.alanoixpatiente.fr

HUILE DE NOIX AOP PRESSÉE À CHAUD

🌻 A LA NOIX PATIENTE BIO

### MOULIN DE LA VEYSSIÈRE SAS

La Petite Veyssière  
24190 NEUVIC  
05 53 82 03 07  
commercial@moulindeveyssiere.fr  
www.moulindeveyssiere.fr

🌻 HUILE DE NOIX AOP PRESSÉE À CHAUD

## SCEA LES VERGERS DE LA GUILLOU

Lieu-dit la Guillou

24390 NAILHAC

09 67 41 39 59

contact@lesvergersdelaguillou.com

www.lesvergersdelaguillou.com

☼ HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD

## SCEA DU VERDIER TERRE DE NOYERS

Le Verdier

24390 NAILHAC

06 85 26 99 59

sceaduverdier@gmail.com

☼ HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD

## SARL LE MOULIN DU CHELY

1385 route de la Fon du Chien

24150 LALINDE

06 70 52 17 85

lesvergersdutchely@orange.fr

☼ HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD

## Bières artisanales

### LES 2 OURS

Gauthier BOURGY

24 rue Marcel Janet - ZI les Mauries

24400 SAINT-MEDARD-DE-MUSSIDAN

06 63 86 51 00

gauthier@brasserie-les2ours.com

BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

☼ LA PALUCHE, TRIPLE IPA



## Cromesquis aux noix du Périgord

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

Pour la confiture :

- 500 g de Fraises du Périgord IGP
- 200 g sucre en poudre
- Jus d'un 1/2 citron
- 4 brins de thym

Pour les cromesquis :

- 100 g de cerneaux de Noix du Périgord AOP réduits en poudre
- 160 g de foie gras du Sud-Ouest IGP
- 50 ml de crème fraîche entière liquide
- 50 g de farine
- 1 œuf
- Huile de friture, Fleur de sel, poivre

### Préparation

- La veille, équeuter et découper les fraises en quatre et les placer dans une casserole avec le sucre, le jus de citron et porter à ébullition. Baisser le feu, ajouter le thym et laisser mijoter environ 30 min tout en écumant

régulièrement. Une fois la confiture prise, retirer du feu et laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur.

- Découper le foie gras cru en 8 tranches. Faire chauffer une poêle à feu vif et cuire chaque tranche 1 min de chaque côté. Retirer de la poêle en conservant le jus et maintenir au chaud. Découper le foie gras en petits morceaux et les placer dans un bol.
- Dans une casserole, faire frémir doucement la crème fraîche et la verser sur le foie gras. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse, saler et poivrer. Verser dans les empreintes d'un moule à demi-sphères de 40 mm de diamètre et placer au réfrigérateur pendant toute une nuit.
- Le jour même, hacher finement les Noix. Démouler les demi-sphères, les assembler deux par deux pour obtenir des boules. Rouler chaque boule dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure de Noix. Faire chauffer l'huile à 180° C et frire les cromesquis jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les déposer sur une feuille de papier absorbant avant de les servir accompagnés de la confiture de fraises.

Recette proposée par le Syndicat professionnel de la noix, du cerneau & de l'huile de noix du Périgord  
www.noixdupérigord.com



## GIRONDE

### Miels

#### LE RUCHER DU CLOS DE SAINT AHON

Emmanuel GERVAIS  
13 rue de Cissac  
33290 BLANQUEFORT  
06 69 08 72 07  
emmanuel.gervais33@gmail.com

🌻 MIEL DE PRINTEMPS

#### HYMNE A L'ABEILLE

Thibault CHAUMONT  
194 avenue de Mont-de-Marsan  
33850 LEOGNAN  
07 69 66 10 95  
thibault@hymneabeille.fr

🌻 MIEL DE FORÊT

🌻 MIEL DE CHÂTAIGNIER

🌻 MIEL D'ÉTÉ

#### ALAIN DAVAL

42 rue René Vache  
33400 TALENCE  
06 08 24 23 84  
alaindaval70@gmail.com

🌻 MIEL D'ÉTÉ

#### LE RUCHER DU CAPLANE

Romain CARRERAS  
70a route de la Môle  
33770 SALLES  
06 24 35 89 49  
carrerasromain@yahoo.fr

🌻 MIEL D'ÉTÉ

🌻 MIEL DE FLEURS DES LANDES

🌻 MIEL DE PRINTEMPS

#### HENRI CLAUSTRES

18 allées des Foreurs  
33400 TALENCE  
07 67 64 82 82  
marieriri1@free.fr

🌻 MIEL DE PRINTEMPS

#### L'ESSAIM DE LA REINE

Romain STIERS  
Abbaye Sainte-Marie du Rivet  
33124 AUROS  
06 01 81 79 91  
contact@essaimdelareine.com

🌻 MIEL DE CHÂTAIGNIER

### Saveurs à découvrir

#### ENTMOSHOP

Noémie DUBOURDIEU  
32 Hameau Saint Angel  
33670 LE POUT  
06 10 66 23 45  
contact@entomoshop.fr  
www.entomoshop.fr

#### PRODUITS SUCRÉS

🌻 PÂTE À TARTINER AU TENEBRIO MOLITOR

### Bières artisanales

#### SAS BRASSERIE RAINON

795 route de Thouil  
33141 VILLEGOUGE  
07 81 90 00 72  
brasserierainon@gmail.com  
www.brasserie-rainon.fr

#### BRUNE/STOUT/PORTER

🌻 STOUT R

#### BRASSERIE ARTISANALE MASCARET

Fabrice RIVIERE  
20 rue Charles Cante  
33110 LE BOUSCAT  
09 81 11 12 26  
fabrice.riviere@bieremascaret.com  
www.fabrice.riviere@bieremascaret.com

#### PALE ALE

🌻 MASCARET BLONDE GRAND CRU

#### BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

🌻 MASCARET BLANCHE CÔTE D'ARGENT

#### BIÈRE AMBRÉE

🌻 MASCARET AMBRÉE DU LITTORAL

🌻 MÉDAILLE D'OR

🌻 MÉDAILLE D'ARGENT

🌻 MÉDAILLE DE BRONZE

🌻 MENTION SPÉCIALE DU JURY



## HAUTE-VIENNE

### Miels

#### ROBERT BRUNETAUD

2 route de Laurière  
87250 BESSINES-SUR-GARTEMPE  
07 88 17 18 61  
robertbrunetaud@gmail.com

🌻 MIEL DE BOURDAINE

#### COULEURS MIELS

Christophe LORAIN  
190 impasse du Côteau - Cubertafond  
87500 COUSSAC-BONNEVAL  
06 89 81 10 60  
christophelorain@orange.fr

🌻 MIEL D'ÉTÉ

#### PAYSAGES DE MIELS EN LIMOUSIN

Bruno LABIDOIRE  
1 Puyrenon  
87230 FLAVIGNAC  
07 68 79 15 17  
labidoirebruno@gmail.com

🌻 MIEL D'ÉTÉ

🌻 MIEL DE MONTAGNE

#### MAISON FEDON

Charensannes  
87640 RAZES  
05 55 71 22 71  
06 81 85 94 05  
thierry@maison-fedon.fr

**AUTRES MIELS DE CRU**

🌻 CALLUNE DE MONTAGNE

#### SCA LIMDOR

6 rue de la Pomme  
87500 SAINT-YRIEIX-LA-PERCHE  
06 30 33 28 41  
qualite@limdor.fr

🌻 MIEL D'ÉTÉ

### Produits du canard et volailles

#### SARL LA FERME DE BEAUREGARD

Beauregard  
87700 SAINT-PRIEST-SOUS-AIXE  
05 55 70 01 90  
commercial@ferme-de-beauregard.com

🌻 RILLETES PUR CANARD

### Spécialités salées

#### AU BOUC DU MONDE

Thibaut GRIMAND  
Le Montaud  
87400 CHAMPNETERY  
boucdumonde@gmail.com

**SAUSISSE SÈCHE DE CHÈVRE**

🌻 SAUCISSON

### Crèmes dessert

#### EARL LA FERME DES P'TITS LOUPS

5 Puy Bonnieux  
87230 PAGEAS  
06 87 04 17 57  
lafermedeptitsloups87@gmail.com

**CRÈME DESSERT AU LAIT DE CHÈVRE**

🌻 CHOCOLAT

### Fromages de chèvre fermiers

#### AU BOUC DU MONDE

Thibaut GRIMAND  
Le Montaud  
87400 CHAMPNETERY  
boucdumonde@gmail.com

🌻 FEUILLE DU LIMOUSIN

🌻 TOMME DU LIMOUSIN

🌻 BLEU DE CHÈVRE

#### EARL LA FERME DES P'TITS LOUPS

5 Puy Bonnieux  
87230 PAGEAS  
06 87 04 17 57  
lafermedeptitsloups87@gmail.com

🌻 TOMME DU LIMOUSIN

**PRÉPARATION**

🌻 TRÉSOR DES TEMPLIERS

#### LA FERME DES BARRES

Pernelle DESAILLY  
Les Barres  
87330 NOUIC  
06 84 75 12 55  
desaillypernelle@yahoo.fr

**FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS**

🌻 P'TIT BARRES



## LANDES

### Boulangerie

#### SARL LA RIVIERE Gourmande

101 route de la Forêt  
40180 RIVIERE-SAAS-ET-GOURBY  
06 40 77 22 61  
lesartisansreunis40@gmail.com

- 🌟 PAIN DE CAMPAGNE
- 🌟 CROISSANT AU BEURRE AOP

### Confitures

#### OH PALAIS D'ISA SAS

603 chemin Pébastiat  
40700 SAINT-CRISQ-CHALOSSE  
06 60 75 27 35  
lepalaisdezazou@gmail.com

#### CONFITURES

- 🌟 KIWIS JAUNE DES LANDES
- 🌟 ÉCRASÉ D'ANANAS RHUM VANILLE



### INTERVIEW PRODUCTEUR

#### OH PALAIS D'ISA SAS

603 chemin Pébastiat  
40700 SAINT-CRISQ-CHALOSSE

#### CONFITURES

- 🌟 KIWIS JAUNE DES LANDES
- 🌟 ÉCRASÉ D'ANANAS RHUM VANILLE



### Pourquoi participez-vous au Concours ?

Cette édition 2023 du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine était notre deuxième participation. Nous l'avons découvert via les réseaux sociaux.

Nous avons décidé d'y participer car **cela constitue une motivation pour continuer à travailler nos produits, s'améliorer.**

Les retombées en termes d'images sont aussi importantes. En tant que lauréat, nous avons pu bénéficier des supports de communication autour du Concours et des produits primés, comme par exemple, les **retombées dans la presse écrite et à la radio.** Idéal pour faire connaître notre savoir-faire et nos confitures.

### Parlez-nous de votre produit !

À l'origine, nous souhaitions donner du plaisir à nos clients en leur proposant des produits de qualité qui rappelle les souvenirs d'enfance. C'est pour cela que nous travaillons des produits locaux.

**Le kiwi fait partie de notre région. Ainsi, nous avons créé une confiture avec le kiwi jaune des Landes.**

Nos confitures sont commercialisées en ligne et également sur différents points de vente de notre secteur, notamment à Hagetmau, Saint-Sever, Benquet, Villeneuve-de-Marsan...



## Miels

### LES RUCHERS DU BORN

Thomas MOLLET  
810 avenue de Mimizan  
40200 PONTENX-LES-FORGES  
05 58 07 40 74  
contact@ruchersduborn.fr

#### AUTRES MIELS DE CRU

☼ ARBOUSIER

☼ MIEL DE PRINTEMPS

#### MIEL DE FLEURS DES LANDES

☼ LITTORAL

☼ ÉTÉ

☼ PRINTEMPS

## Produits de charcuterie

### LABORDE FOIES GRAS

496 route de Caoubet  
40250 MAYLIS  
05 58 97 77 74  
production@labordefg.com  
www.foiegraslaborde.com

#### PÂTÉ DE CAMPAGNE EN CONSERVE

☼ LE PIQUE-NIQUE DU BASSIN

## Produits du canard et volailles

### EARL FERME BASTEBIEILLE

60 chemin des Bastes  
40350 MIMBASTE  
05 58 55 30 05  
fermebastebeille@orange.fr  
www.fermebastebeille.com

#### RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS

☼ DUO DE FOIE GRAS



## Bûchettes au foie gras

Pour 12 personnes.

### Ingrédients

- 1 foie gras de Canard Fermier des Landes IGP/Label Rouge
- 50 cl de lait
- 30 cl d'eau
- Sel / Poivre
- Épices de votre choix (piment d'Espelette AOP par exemple)
- Graines, Noix du Périgord AOP, ou selon votre choix (noisette, sésame, pignon, etc.)

### Préparation

- Sortir le foie gras frais du réfrigérateur puis le plonger dans le lait et l'eau froide préalablement salée. Laisser le foie gras tremper pendant 2 h à température ambiante. L'égoutter puis le déveiner.
- Pour 3 bûchettes, séparer le foie gras en 3 portions égales. Peser 8 g de sel, 2 g de sucre et 2 g de poivre. Mélanger l'assaisonnement et saupoudrer uniformément sur les morceaux de foie gras.

- Pour réaliser une bûchette : étaler 2 feuilles de film alimentaire sur votre plan de travail. Verser sur ces feuilles l'épice, que vous voulez y mettre.
- Placer les morceaux de foie gras sur votre film alimentaire. Essayer de reconstituer une forme de boudin ou plutôt de saucisse pour obtenir une bûchette longue et peu épaisse (plus facile à partager) que vous viendrez ensuite rouler fermement dans le film alimentaire.
- Serrer fort pour former une bûchette bien cylindrique et homogène. Faire un nœud sur chaque côté pour bien fermer et renouveler l'opération pour solidifier la bûchette et la rendre bien étanche. Si vous possédez une machine sous vide, pour plus de sécurité, mettez vos bûchettes dans un sac et faites le vide. Les bûchettes cuiront dans le sac.
- Les bûchettes n'étant pas épaisses, il n'est pas nécessaire de les cuire trop longtemps. 3 min dans une eau frémissante suffiront. Plonger les bûchettes de foie gras dans de l'eau froide en sortie de cuisson. Placer les bûchettes au réfrigérateur pendant 3 jours avant de consommer.

Recette proposée par Qualité Landes.  
qualitelandes.com



## LABORDE FOIES GRAS

496 route de Caoubet  
40250 MAYLIS  
05 58 97 77 74  
production@labordefg.com  
www.foiegraslaborde.com

🌟 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER TRUFFÉ

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

🌟 FOIE GRAS MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE

🌟 CONFIT DE CANARD CUISSÉS

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE

🌟 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU PIMENT D'ESPELETTE

🌟 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE

## FOIE GRAS RAYMOND D'ARTIGUES

1169 route de l'Amérique  
40360 POMAREZ  
06 03 95 48 75  
direction@dartigues.net  
www.raymonddartigues.com

🌟 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

🌟 MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ

## SCEA DU HAUT POUYET

385 route de Beyries  
40250 SAINT-AUBIN  
06 07 72 20 67  
laborde04@orange.fr  
www.foiegras-hautpouyet.com

🌟 MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ

🌟 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY

## LA COMTESSE DE BAROLE

Fabrice GALIBERT  
4 lot Prat Dou Raffe  
40120 SAINT-GOR  
06 19 82 25 49  
contact@lacomtessedebarole.fr  
www.lacomtessedebarole.fr

🌟 RILLETES DE CANARD AU FOIE GRAS

## Saveurs à découvrir

### LABORDE FOIES GRAS

496 route de Caoubet  
40250 MAYLIS  
05 58 97 77 74  
production@labordefg.com  
www.foiegraslaborde.com

PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

🌟 BALLOTINE DE CHAPON SAFRANÉE 20 % FOIE GRAS



## LOT-ET-GARONNE

## Spécialités sucrées

### GAEC LES VERGERS DE BRITESTE

730 route de Briteste  
47130 BRUCH  
06 44 19 22 80  
vergers.de.briteste@sfr.fr  
www.vergers-de-briteste.com

🌟 PRUNEAUX D'AGEN

### LES VERGERS DE BERTOUNECHE

Frank HAYER  
359 route de Bertounèche  
47410 SAINT-COLOMB-DE-LAUZUN  
06 18 01 97 86  
hayer.frank@orange.fr  
www.bertouneche.com

🌟 PRUNEAUX D'AGEN

## Miels

### RUCHER DES HAUTS DE VIRAZEIL

Tony DAGASSAN  
350 chemin du Moulin de Capet  
47200 VIRAZEIL  
06 40 55 44 22  
47.tony@orange.fr

🌟 MIEL DE FORÊT

## L'ABEILLE DE BERNADIL

SORESSI

715 route de Bernadillou - Bernadillou

47360 SAINT-SARDOS

06 25 58 34 80

bernadil47@orange.fr

 **MIEL DE MIELLAT**

## Saveurs à découvrir

### SARL LES VOLAILLES DU CABIER

Cabier

47310 LAPLUME

05 53 67 11 41

fermeducabier@orange.fr

www.fermeducabier.com

**PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE**

 **PÂTÉ DE PINTADE**

### SASU ROUMAT NICOLAS

1218 route de Bernardin

47400 FAUILLET

07 68 81 19 74

contact@lechanvredemonpere.fr

www.lechanvredemonpere.fr

**PRODUITS SUCRÉS**

 **CHOCOLAT NOIR AU CBD - LE CHANVRE DE MON PÈRE**

**ÉPICES ET CONDIMENTS**

 **HUILE DE CHANVRE BIO - LE CHANVRE DE MON PÈRE**

### BRASSERIE MALTEO

Olivier MATEO

1337 avenue de la Libération

47450 COLAYRAC-SAINT-CIRQ

05 53 48 05 98

malteobrasserie@orange.fr

**BOISSONS**

 **LIMONADE MALTÉO**

 **THÉ GASCON MALTEO**

## Fromages de brebis

### FROMAGERIE BAECHLER SAS

Zone du Broc

47110 LE TEMPLE-SUR-LOT

06 77 86 44 27

e.vonner@fromageriebaechler.fr

www.fromagerie-baechler.com

**PÂTE PRESSÉE NON CUITE**

 **P'TIT BAECHLER AU LAIT DE BREBIS AFFINÉE À LA LIQUEUR DE NOIX**

## Fromages au lait de mélange

### FROMAGERIE BAECHLER SAS

Zone du Broc

47110 LE TEMPLE-SUR-LOT

06 77 86 44 27

e.vonner@fromageriebaechler.fr

www.fromagerie-baechler.com

**PÂTE PRESSÉE NON CUITE**

 **TOMME DES CROQUANTS AFFINÉE À LA LIQUEUR DE NOIX**

## Bières artisanales

### BRASSERIE MALTEO

Olivier MATEO

1337 avenue de la Libération

47450 COLAYRAC-SAINT-CIRQ

05 53 48 05 98

malteobrasserie@orange.fr

**BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE**

 **BIÈRE MALTÉO BLANCHE**

**BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL**

 **BIÈRE MALTÉO HIVER**

**BIÈRE À FRUITS**

 **BIÈRE MALTÉO CERISE**

**BIÈRE BLONDE**

 **BIÈRE MALTÉO TRIPLE 8°**

**BRUNE/STOUT/PORTER**

 **BIÈRE MALTÉO NOIRE**

**BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE**

 **BIÈRE MALTÉO IPA 5.5°**

---

 **MÉDAILLE D'OR**

 **MÉDAILLE D'ARGENT**

 **MÉDAILLE DE BRONZE**

 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**

---



## PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

### Miels

#### GAEC LE RUCHER D'AITANI

285 route Burgodi  
64130 BARCUS  
07 86 89 52 49  
alexisbiscay@gmail.com

🌿 MIEL DE MONTAGNE

#### GAEC LES RUCHERS DE LA COTE BASQUE

19 avenue Joseph Abeberry  
64500 CIBOURE  
06 77 52 41 45  
lesruchersdelacotebasque@gmail.com

##### MIEL D'ÉTÉ

🌿 LA RHUNE

🌿 MIEL DE CHÂTAIGNIER

##### AUTRES MIELS DE CRU

🌿 MIEL DE BRUYÈRE CENDRÉE

#### LES RUCHERS D'ESPELETTE

Marie-Dominique ETCHEVERRIA-MERHRIQUI  
3 place des Frères Chancerelle  
64500 CIBOURE  
07 68 61 47 40  
mdetcheverria@gmail.com

🌿 MIEL DE MONTAGNE



### INTERVIEW FILIÈRE



## Le Piment d'Espelette

### Depuis quand participez-vous au Concours ?

#### Le Syndicat du Piment d'Espelette participe au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine depuis 2017.

Dans le cadre de ce partenariat et de notre participation, le Syndicat s'occupe de l'organisation du concours sur la catégorie Piment d'Espelette.

Concrètement, nous gérons les inscriptions des producteurs participants et les prélèvements de produits, les convocations des jurés, l'anonymat des échantillons, puis les relevés de notes ainsi que les commentaires des jurys. Enfin, nous organisons également la remise des prix.

### Pour quelles raisons la filière participe-t-elle ?

Avant 2017, un concours amical était organisé dans la filière depuis plusieurs années. Mais, il est vrai qu'intégrer le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, organisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), **nous a permis d'officialiser et de professionnaliser notre concours de piment d'Espelette.**

Dans l'ensemble, cela permet à notre filière d'avoir **une meilleure visibilité et permet à nos producteurs de poser une estampille sur les lots primés.** Enfin, cette participation permet de bénéficier de tous les outils de communication autour du Concours, comme la brochure des médaillés, les diplômes, les relations presse, et aussi toute la partie digitale avec les relais sur les réseaux sociaux, la campagne d'influence...

Plus d'informations sur :

[www.pimentdespelette.com](http://www.pimentdespelette.com)

## JÉRÔME NOLIVOS

47 chemin du Bois

64360 CARDESSE

06 23 15 99 10

jeromenolivos@orange.fr

🌟 MIEL DE CHÂTAIGNIER

🌟 MIEL DE MONTAGNE

## GAEC GAUELLA

300 Maison BAKEA

64240 BRISCOUS

06 15 32 36 24

benat.honda@gmail.com

🌟 MIEL DE PRINTEMPS

🌟 MIEL D'ACACIA

🌟 MIEL D'ÉTÉ

## Saveurs à découvrir

### BASSILOUR GOURMET/ BIARRITZ D.S. SAS

820 rue de Bassilour

64210 BIDART

06 16 48 28 32

bassilourgourmet@orange.fr

#### PRODUITS SALÉS

🌟 RILLETES DE TRUITE DU PAYS BASQUE  
À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON

#### PRODUITS SALÉS

🌟 TRUITE DU PAYS BASQUE FUMÉE AU  
BOIS DE HÊTRE

## Beurres

### LA FROMAGERIE ARTISANALE ETXALDIA SASU

60 Errekagorrio Bidea

64430 ALDUDES

07 87 90 50 01

marketing@onetik.com

#### BEURRE EXTRA FIN OU FIN NON SALÉ

🌟 BEURRE DE BARATTE AU PIMENT  
D'ESPELETTE

#### BEURRE EXTRA FIN OU FIN SALÉ

🌟 BEURRE DE BARATTE

## Fromages de chèvre fermiers

### EARL CAZAJOUS

48 route de Hours

64530 LABATMALE

06 35 97 83 40

charles.cazajous@gmail.com

🌟 PÂTE PRESSÉE NON CUITE

### EARL DE LA CLABERA

9 chemin de Clabéra

64410 GAROS

06 24 75 56 23

ferme.quileutcru@gmail.com

🌟 CROTTIN

### LA CHEVRERIE HENRI IV

Guillaume RYCKBOSCH

26 rue de Lescude

64800 COARRAZE

06 84 78 47 25

g.ryckbosch@gmail.com

🌟 FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT

🌟 PYRAMIDE

#### FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

🌟 CITRON CONFIT VERVEINE

## GAEC L'ALPINE

47 chemin de Darré

64800 ARTHEZ-D'ASSON

06 63 89 96 30

sonia.sarthe64@gmail.com

🌟 PÂTE PRESSÉE NON CUITE

## Fromages de brebis

### ONETIK SAS, LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE

64 Gasnaren Karrika

64240 MACAYE

05 59 70 27 27

m.tristant@onetik.com

www.onetik.com

#### PÂTE PRESSÉE NON CUITE

🌟 CHEBRIS

## Fromages au lait de mélange

### ONETIK SAS, LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE

64 Gasnaren Karrika

64240 MACAYE

05 59 70 27 27

m.tristant@onetik.com

www.onetik.com

#### PÂTE PRESSÉE NON CUITE

🌟 TOMME VACHE BREBIS

# Tomme des Pyrénées IGP

## LA FROMAGERIE ARTISANALE ETXALDIA SASU

60 Errekagorrio Bidea  
64430 ALDUDES  
07 87 90 50 01  
marketing@onetik.com  
\* AU LAIT DE VACHE PASTEURISÉ

# Épices

## CHRISTOPHE LABORDE

405 Karrika Nagusia  
64250 AINHOA  
06 85 70 91 71  
laborde.ainhoa@gmail.com  
\* PIMENT D'ESPELETTE AOP

## EARL EZPELA

90 place du Jeu de Paume  
64250 ESPELETTE  
06 85 52 19 64  
ramuntxo.lecuona@wanadoo.fr  
\* PIMENT D'ESPELETTE AOP

## EARL CLAIRE SABAROTS

330 Kaminoko Patarra  
64250 ESPELETTE  
06 80 50 67 68  
claire@gppaysbasque.com  
\* PIMENT D'ESPELETTE AOP



## Pourquoi participez-vous au Concours ?

En tant que marque coopérative engagée pour la mise en avant du terroir, du savoir-faire local et du travail des éleveurs, **nous avons à cœur de promouvoir notre beurre Charentes-Poitou AOP**. Suite à la réhausse du cahier des charges instaurée début 2023, il nous est important de mettre en avant ce bon produit qui résulte de l'implication de toute nos équipes, de la fourche à la fourchette. C'est ce qui nous motive à participer au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine. Au-delà, l'obtention de cette médaille a un double impact: **féliciter les efforts fournis par nos éleveurs et nos équipes de fabrication** suite à l'évolution du cahier des charges et assurer aux consommateurs de la qualité supérieure de notre beurre.

## Parlez-nous de votre produit!

Le beurre moulu doux Charentes-Poitou AOP est un beurre extra-fin. Son label Charentes-Poitou AOP garantit la provenance d'un **lait issu exclusivement de la zone AOP**: collecte et fabrication se font à proximité sur le territoire Charentes-Poitou! Nous perpétuons le savoir-faire des maitres-beurriers de la région, avec une maturation lente et longue de la crème pendant 16 heures minimum, ce qui confère à notre beurre **un goût authentique et singulier rappelant la noisette**. Enfin, notre beurre Charentes-Poitou AOP est disponible dans tous les magasins en grandes surfaces.



## VENDÉE

### Beurres

#### EURIAL

Boulevard de l'industrie  
85170 BELLEVILLE-SUR-VIE  
02 51 44 25 25  
flavie.boutet@eurial.eu  
www.eurial.eu

**BEURRE AOP NON SALÉ**

☼ **GRAND FERMAGE**

#### SAS SABOURIN

#### LAITERIE DE MONTAIGU

Le Planty  
85600 SAINT-GEORGES-DE-MONTAIGU  
02 51 45 65 00  
c.proux@laiteriedemontaigu.com  
www.laiteriedemontaigu.com

☼ **BEURRE AOP NON SALÉ**

☼ **BEURRE EXTRA FIN OU FIN NON SALÉ**

☼ **BEURRE AOP SALÉ**

### Crèmes dessert

#### GAEC LES COLOMBES

5 la Petite Cantière  
85120 LA TARDIERE  
07 84 97 32 40  
lafermedesptitscaprices@gmail.com

**CRÈME DESSERT AU LAIT DE CHÈVRE**

☼ **CHOCOLAT**

### Yaourts

#### EARL THIERRY ROUSSEAU

8 route du Communal  
85370 LE LANGON  
06 22 85 83 90  
thierry.rousseau@outlook.fr

☼ **AU LAIT DE CHÈVRE**

### Fromages de chèvre fermiers

#### EARL THIERRY ROUSSEAU

8 route du Communal  
85370 LE LANGON  
06 22 85 83 90  
thierry.rousseau@outlook.fr

☼ **FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ**

☼ **PÂTE PRESSÉE NON CUITE**

☼ **BÛCHE**

#### EARL LA VALLEE DU LOUP

La Vallée  
85410 THOUARSAIS-BOUILDROUX  
06 74 45 88 88  
jean-lou.bernard123@orange.fr

☼ **FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ**

☼ **FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT**

#### LES FROMAGES DE LA CHEVRIE

Ludovic GELOT  
La Chèvrerie  
85590 TREIZE-VENTS  
06 85 73 50 23  
lachevrerie@outlook.fr

☼ **FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT**  
**FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ**  
☼ **PALET FRAIS NATURE**



## VIENNE

### Boulangerie

#### OCKYNAME

Julien MIGNET  
9003 rue de la Maison Coupée  
86000 POITIERS  
05 49 88 35 68  
06 60 67 31 86  
julienmignet@orange.fr

☼ **BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE**

☼ **BRIOCHE AU BEURRE AOP**

#### SARL AUX DELICES DES PAINS

4 place de l'Etoile  
86260 SAINT-PIERRE-DE-MAILLE  
06 48 40 19 31  
steffie.gablin@gmail.com

☼ **BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE**

☼ **MÉDAILLE D'OR**

☼ **MÉDAILLE D'ARGENT**

☼ **MÉDAILLE DE BRONZE**

☼ **MENTION SPÉCIALE DU JURY**



# Miels

## LES PRES LEROY

Clément LEROY  
14 rue de la Cueilie Aiguë  
86000 POITIERS  
06 98 40 12 67  
contact@lespresleroy.fr

- ☼ MIEL D'ÉTÉ
- ☼ MIEL DE TOURNESOL
- ☼ MIEL DE COLZA

## LES RUCHERS DE LA LUNE

Florent GATELIER  
3 route de Limoges  
86400 CIVRAY  
06 86 27 65 35  
florentgatelier@hotmail.com

- ☼ MIEL DE COLZA
- ☼ MIEL DE CHÂTAIGNIER

## LES RUCHERS DU GRAND CHEMIN

Nicolas OUVRARD  
48 rue du Grand Chemin  
86140 SCORBE-CLAIRVAUX  
06 70 06 01 89  
nicoflo.ouvrard@orange.fr

- ☼ MIEL DE FORÊT



## INTERVIEW PRODUCTEUR

### OCKYNOME

Julien MIGNET  
9003 rue de la Maison Coupée  
86000 POITIERS

- ☼ BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE
- ☼ BRIOCHE AU BEURRE AOP

## Pourquoi participez-vous au concours ?

Nous avons connu le concours par le biais de la fédération des boulangers. Nous y participons depuis 2014. C'est important pour se remettre en question, comparer son travail aux autres, **mettre en valeur l'entreprise, valoriser la personne** qui a réalisé le produit.

## Parlez-nous de votre produit !

La brioche est travaillée avec une **farine locale, du beurre AOP et en longue fermentation afin de développer un maximum d'arômes.**

La baguette tradition est également issue de farine locale, travaillée sur un levain naturel, façonnée à la main.

**Nous travaillons avec un meunier de la Vienne et privilégions le circuit court.**

## Que vous apporte la médaille ? Quelles sont les retombées ?

La clientèle est très satisfaite des produits qu'elle trouve en magasin d'autant plus si ces produits sont récompensés. Le nombre de vente a en effet augmenté grâce notamment aux médailles et à l'affichage des diplômes.

## Produits de charcuterie

### LE FARCI POITEVIN SARL

1 route de Romagne  
86160 SOMMIERES-DU-CLAIN  
05 49 87 70 28  
jpaigron@lefarci-poitevin.fr  
www.lefarci-poitevin.com

#### ANDOUILLETTE

✪ ANDOUILLETTE DE CAMPAGNE

#### PÂTÉ DE CAMPAGNE

✪ PÂTÉ GRAND-MÈRE

### SARL CONSERVERIE DU MOULIN

Montenay  
86230 USSEAU  
06 56 67 60 43  
a.patissons@conserverie-du-moulin.fr  
www.conserverie-du-moulin.fr

✪ RILLETES DE PORC EN CONSERVE

### MAISON CLOCHARD

Alexandre CLOCHARD  
La Maison Neuve  
86600 SANXAY  
06 77 70 73 59  
contact@maison-clochard.fr

#### PÂTÉ DE CAMPAGNE EN CONSERVE

✪ TERRINE DE CAMPAGNE  
« MAISON CLOCHARD »

### EURL AU BOUDIN CAMPAGNARD

15 ter rue de Fond Bernard  
86100 SENILLE  
06 64 83 24 50  
philippe.nicolas158@orange.fr

✪ RILLETES DE PORC

## Spécialités salées

### LE FARCI POITEVIN SARL

1 route de Romagne  
86160 SOMMIERES-DU-CLAIN  
05 49 87 70 28  
jpaigron@lefarci-poitevin.fr  
www.lefarci-poitevin.com

✪ FARCIS POITEVIN AU FOUR

### SCEA DOMAINE DU PARC

Le Parc  
86600 CELLE-LEVESCAULT  
06 84 01 10 02  
domaine.du.parc86@gmail.com

✪ RILLETTE DE CHÈVRE

## Saveurs à découvrir

### GAEC LA FERME PERIVIER

La Maison Neuve  
86260 SAINT-PIERRE-DE-MAILLE  
06 37 54 69 02  
lafermepervier86@gmail.com  
www.lafermepervier.fr

#### PRODUITS SALÉS

✪ RILLETES D'AGNEAU

### MAISON CLOCHARD

Alexandre CLOCHARD  
La Maison Neuve  
86600 SANXAY  
06 77 70 73 59  
contact@maison-clochard.fr

#### PRODUITS SUCRÉS

✪ CACAHUÈTES GRILLÉES SALÉES  
TOUT CHOCOLAT  
« LES CLOCHETTES DU POITOU »

#### PRODUITS DE CHARCUTERIE

✪ TERRINE DE PRINTEMPS À L'AIL VERT  
« MAISON CLOCHARD »

## Yaourts

### GAEC LA FERME DU MARAS

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

✪ AU LAIT DE CHÈVRE

## Fromages de chèvre fermiers

### LA FERME DE LA BONNELLERIE

Emilien RETAILLEAU  
2 bis rue des Belletières - La Vauceau  
86190 CHALANDRAY  
06 03 90 03 85  
fermedelabonnellerie@ecomail.fr

✪ CROTTIN

### EARL DE LA TREILLE

7 rue des Plous - Veniers  
86200 LOUDUN  
06 03 87 78 89  
jp.renard86@gmail.com

✪ TOMME LACTIQUE

#### FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

✪ SPÉCIALITÉ DE LA TREILLE

✪ CHABICHOU OU CHABIS

### GAEC ROUX DE L'ÂNE VERT

5 l'Âne Vert  
86230 SOSSAY  
05 49 90 73 85  
ane.vert86@gmail.com

✪ PYRAMIDE

✪ CHABICHOU DU POITOU AOP

✪ BÛCHE

## GAEC LA FERME DU MARAS

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

### FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

☼ CARRÉ DE CHAUVIGNY

### FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

☼ CAPRI ÉCHALOTTE

☼ FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT

☼ CHABICHOU OU CHABIS

☼ BÛCHE

## LES FROMAGES DE LA BRIOUZE

Antoine PAPINEAU  
La Briouze  
86600 SANXAY  
06 33 37 03 65  
antoine.papineau@wanadoo.fr

☼ PYRAMIDE

☼ FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT

### FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

☼ VERRINE FRUIT ROUGE SPÉCULOS

### PRÉPARATION

☼ TARTARE

## LES BIQUETTES DU MONT SAINT SAVIN

Amandine BELLARD  
Le Mont Saint Savin  
86310 SAINT-SAVIN  
07 66 89 05 96  
amandine.belliard@laposte.net

### FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

☼ CARRÉ DU MONT

## Fromages mi-chèvre, chèvre ou vache

### EURIAL DANGÉ

3 place du Champ de Foire  
86220 DANGE-SAINT-ROMAIN  
05 49 86 40 03  
catherine.triat@eurial.eu

### FROMAGE DE VACHE À PÂTE MOLLE À COAGULATION RAPIDE - PASTEURISÉE

☼ CAMEMBERT BIO

☼ MI-CHÈVRE 180 G SOIGNON

☼ CHÈVRE 180 G SOIGNON

## Jus de fruits

### SARL GARGOUIL

Chantegrolle  
86250 CHARROUX  
05 49 87 50 23  
contact@gargouil-pommes.fr  
www.gargouil-pommes.fr

☼ JUS DE POMME GAZÉIFIÉ

☼ JUS POMME FRAMBOISE

☼ JUS DE POMME PLAT

## Bières artisanales

### BRASSERIE LA LINAROISE

Romain POTTIER  
9 rue des Linarais  
86800 LINIERS  
06 18 67 92 19  
lalaroisse@gmail.com

### BIÈRE AMBRÉE

☼ AMBER ALE

## Vins de Saumur AOC

### LIONEL RENARD

Bessé  
86120 SAINT-LEGER-DE-MONTBRILLAIS  
05 49 22 41 03  
lc.renard@orange.fr

☼ SAUMUR BLANC ANNÉE 2022

### SARL NTAV

### DOMAINE DE LA COUDRAIE

15 rue du Château  
86120 BERRIE  
05 49 22 98 72  
06 70 16 71 24  
joris.naveau86@gmail.com

☼ SAUMUR BLANC ANNÉE 2022

### EARL LA NEURAYE

6 rue de la Neuraye  
86120 LES TROIS-MOUTIERS  
06 83 46 86 70  
laneuraye@orange.fr

☼ SAUMUR ROSÉ ANNÉE 2022

### ISABELLE SUIRE

14 rue des Perrières  
86120 BERRIE  
05 49 22 92 61  
isabelle-suire@orange.fr

☼ SAUMUR ROUGE ANNÉE 2021

## Apéritifs

### DOMAINE DES VIGNES HAUTES

Philippe ROLLAND  
8 Grand'rue  
86170 MAISONNEUVE  
05 49 51 17 83  
domainedesvigneshautes@wanadoo.fr  
www.vinsdupoitou.fr

### APÉRITIFS

☼ L'OISEAU ROSE



# ARIÈGE

## Tomme des Pyrénées IGP

### LA FERME DU PLATEAU

route du Col des Hares

09460 CARCANIERES

04 68 69 85 97

fromagerie@donezan.fr

AU LAIT CRU DE VACHE



### INTERVIEW PRODUCTEUR

### LA FERME DU PLATEAU

route du Col des Hares

09460 CARCANIERES

AU LAIT CRU DE VACHE



### Pouvez-vous nous présenter votre produit médaillé?

### Comment avez-vous connu le concours?

Nous avons connu le Concours grâce à l'Association des Fromagers Pyrénéens. Il nous a paru intéressant, en tant que nouveaux labellisés IGP, de nous confronter avec nos alter-ego.

**Un concours, comme celui-ci, a l'avantage de nous donner une appréciation autorisée de notre produit, signalant ses défauts et ainsi nous aider à nous corriger.**

C'est pourquoi nous avons décidé d'y participer pour la première fois. Cette médaille nous donne un encouragement, une reconnaissance, une certaine notoriété. Pour cela, nous remercions les organisateurs du concours!

Nous sommes des **moines bénédictins** retirés en 2006 dans ce petit canton ariégeois de haute montagne. Nous fabriquons la tomme depuis notre arrivée, avec nos bonnes **vaches de Tarentaise**, qui nous permettent aussi de faire une pâte pressée cuite, proche du Beaufort, que nous avons appelé le « Donezan ». Nous commercialisons notre Tomme de Pyrénées sur les marchés (Formiguères, Les Angles dans les Pyrénées-Orientales) mais aussi dans différents points de vente comme des boucheries (Garcia à Limoux, Bigou à Quillan, Blanc à Bolquère, Bonzom à Saillagouse), des épicerie (Papilles aux Angles, Au Petit Gourmand à Mont-Louis, Cronos à Bourg-Madame, l'épicerie de La Llagone, la superette de Quérigut) ou dans des fromageries comme Chez Lucie à Mirepoix ou encore au Bar à Lait de Perpignan.





**A.A.N.A.**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE



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

Nos partenaires :



**CHARENTE**  
LE DÉPARTEMENT



**Dordogne PÉRIGORD**  
LE DÉPARTEMENT



**LOT-ET-GARONNE**  
Le Département Cœur du Sud-Ouest



**CORRÈZE**  
LE DÉPARTEMENT

