



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

saveurs-nouvelle-aquitaine.fr



LES MÉDAILLÉS 2020

AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE





ÉDITION 2020



Édito

Les consommateurs où la volonté de prendre son alimentation en main...

Nous le constatons, cette crise sanitaire nous a fait prendre conscience des limites de notre mode de consommation et nous interroge ainsi sur notre alimentation et son approvisionnement.

C'est dans ce contexte que l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine a su maintenir l'organisation du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, cher aux professionnels.

Le Concours fait partie de ces actions qui, au-delà de faire vivre les recettes traditionnelles, dynamise les territoires, renforce l'attractivité des entreprises et augmente leurs ventes en circuit-court, plus que jamais d'actualité.

Ce sont 211 produits récompensés par une médaille d'or, d'argent, de bronze ou une mention spéciale du jury, que je vous propose de partager au fil des pages de cette brochure.

Belles découvertes!

*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...

Les trésors, les productions locales, les producteurs et leurs savoir-faire de la 1^{ère} région gourmande de France sont mis à l'honneur à chaque édition du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

Véritable référence 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.

Vous retrouverez au fil des pages les 211 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

Plusieurs
sessions par an

1000 produits
dégustés.

129 lauréats
artisans, producteurs, entreprises.

211 produits
primés
en 2020

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

Un Concours
de miels
record en
2020 avec
169 échantillons !

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
300
JURÉS*

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

+ de **1,5**
million
DE
MÉDAILLES

*Des jurys restreints en 2020.

Sommaire

Les lauréats du Concours Saveurs 2020

classés par département, catégorie et récompense

CHARENTE

- ▶ LES LAURÉATS 6 à 8
- ▶ RECETTE : Tajine d'agneau au miel et aux amandes 7

CHARENTE-MARITIME

- ▶ LES LAURÉATS 8 à 14
- ▶ LE DEPARTEMENT : La Charente-Maritime, un terroir alliant terre et mer 9
- ▶ PORTRAIT : SARL Aux Pargers 11
- ▶ PORTRAIT : Martine Thomas de Nect'Art 13

CORRÈZE

- ▶ LES LAURÉATS 14 à 15
- ▶ PORTRAIT : Brasserie La Beunaise 15

DEUX-SÈVRES

- ▶ LES LAURÉATS 16 à 17

DORDOGNE

- ▶ LES LAURÉATS 17 à 18

GIRONDE

- ▶ LES LAURÉATS 18 à 19

HAUTE-VIENNE

- ▶ LES LAURÉATS 19 à 20

LANDES

- ▶ LES LAURÉATS 20

LOT ET GARONNE

- ▶ LES LAURÉATS 21 à 23
- ▶ LE DEPARTEMENT : Le Lot-et-Garonne, territoire riche en productions 21
- ▶ RECETTE : Pruneaux d'Agen confits au vin rouge et glace à la vanille 23

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

- ▶ LES LAURÉATS 24

VENDÉE

- ▶ LES LAURÉATS 25
- ▶ PORTRAIT : EARL Suire Père et Fils 25

VIENNE

- ▶ LES LAURÉATS 26 à 27
- ▶ RECETTE : Croque poire et chèvre 27

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 présents 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

Croissant au Beurre AOP

Saveur d'or

SAS Victor 1^{er}

25 avenue d'Angoulême - 16100 Châteaubernard

Tél : 05 45 83 21 22

boulangerie@victorpremier.fr

www.victorpremier.fr

Chocolat

Chocolat Ganache Cognac

Saveur d'or

EURL Boisset Sébastien

17 place de la Mairie - 16460 Aunac

Tél : 05 17 20 72 17

seboisset@gmail.com

www.boulangerie-boisset.fr

Cognac AOC

COGNAC V.S.O.P. Multicrus

Saveur d'or

SNC du Maine Drilhon

1 route du Ménager - 16440 Claix

Tél : 05 45 66 35 72

emeline@abk6-cognac.com

www.abecassis-cognac.com

COGNAC X.O. Multicrus

Saveur d'or

SNC du Maine Drilhon

1 route du Ménager - 16440 Claix

Tél : 05 45 66 35 72

emeline@abk6-cognac.com

www.abecassis-cognac.com

Saveur de bronze

SNC du Maine Drilhon

1 route du Ménager - 16440 Claix

Tél : 05 45 66 35 72

emeline@abk6-cognac.com

www.abecassis-cognac.com

Pineau des Charentes AOC

Pineau Rosé

Saveur d'or

SCA Pineau Roussille

21 rue de Libourdeau - 16730 Linars

Tél : 05 45 91 05 18

contact@pineau-roussille.com

www.pineau-roussille.com

Pineau Vieux Blanc

Saveur d'argent

EARL de la Romède

23 route de la Grande Champagne - Veillard -

16200 Bourg-Charente

Tél : 05 45 81 24 89

domaine.pautier@gmail.com

www.domaine-pautier.com

Très Vieux Blanc

Saveur d'or

SCA Pineau Roussille

21 rue de Libourdeau - 16730 Linars

Tél : 05 45 91 05 18

contact@pineau-roussille.com

www.pineau-roussille.com

Produits de charcuterie

Saucisson sec

Saveur d'or

SAS SM Porcs

Les planches - 16300 Saint-Médard-de-Barbezieux

Tél : 05 45 78 64 90

nlarignon@wanadoo.fr

www.larignon.com

Produits de la ruche

Bonbons au Miel

Saveur d'argent

Alain Paublanc

La Barde - 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

La Maison de Charente

8 rue de Ruffec - 16140 Tusson

Tél : 05 45 30 31 85

lamaisondecharente@wanadoo.fr

www.lamaisondecharente@wanadoo.fr

Foie Gras de Canard Entier en conserve

Saveur d'argent

La Maison de Charente

8 rue de Ruffec - 16140 Tusson

Tél : 05 45 30 31 85

lamaisondecharente@wanadoo.fr

www.lamaisondecharente@wanadoo.fr

Saveur d'argent

EARL de l'Arbre

11 rue de l'Arbre - 16220 Rouzède

Tél : 05 45 65 06 20

fermedelarbre@laposte.net

Foie Gras de Canard Entier en semi-conserve

Saveur d'argent

La Maison de Charente

8 rue de Ruffec - 16140 Tusson

Tél : 05 45 30 31 85

lamaisondecharente@wanadoo.fr

www.lamaisondecharente@wanadoo.fr

Magret séché tranché

Saveur d'or

EARL de l'Arbre

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

Saveur d'argent

EARL de l'Arbre

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

Saveurs à découvrir

Plats cuisinés

Mention spéciale du jury

Mijoté de porc au Pineau et raisins

SAS SM Porcs

Les planches - 16300 Saint-Médard-de-Barbezieux
Tél : 05 45 78 64 90
nlarignon@wanadoo.fr
www.larignon.com

Produits de charcuterie

Mention spéciale du jury

Terrine au Pineau et ses raisins

SAS SM Porcs

Les planches - 16300 Saint-Médard-de-Barbezieux
Tél : 05 45 78 64 90
nlarignon@wanadoo.fr
www.larignon.com

Mention spéciale du jury

Terrine des bois

SAS SM Porcs

Les planches - 16300 Saint-Médard-de-Barbezieux
Tél : 05 45 78 64 90
nlarignon@wanadoo.fr
www.larignon.com



TAJINE D'AGNEAU AU MIEL ET AUX AMANDES

NOMBRE DE PERSONNES : 6 personnes

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 30 min

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'épaule d'Agneau Fermier Le Diamandin Label Rouge
- 2 cuillères à soupe d'Huile vierge de tournesol
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 pincée de gingembre
- 1 pincée de Safran
- 1 cuillère à café de cumin
- 2 cuillères à soupe de Miel de Nouvelle-Aquitaine
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 Échalion du Poitou
- 16 amandes émondées
- 1/2 verre d'eau
- Sel de l'Île de Ré, poivre

PRÉPARATION

Pour préparer le beurre blanc vanillé.

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

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

Produits sucrés

Mention spéciale du jury

Tourte pommes caramel

EURL Boisset Sébastien

17 place de la Mairie - 16460 Aunac

Tél : 05 17 20 72 17

seboisset@gmail.com

www.boulangerie-boisset.fr

Mention spéciale du jury

Tourte au cognac et aux oranges confites

EURL Boisset Sébastien

17 place de la Mairie - 16460 Aunac

Tél : 05 17 20 72 17

seboisset@gmail.com

www.boulangerie-boisset.fr

Spécialités salées

Farci Poitevin au Bain-Marie

Saveur d'argent

SARL Charcuterie Doyen

Rue Louis Pergaud - 16000 Angoulême

Tél : 05 45 67 33 67

sarldoyen@charcuterie-bernier.fr

Vins charentais IGP

Vin Blanc Colombard 2019

Saveur d'argent

EARL François Jobit

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

Tél : 09 53 36 43 93

fjobit@yahoo.fr

Vin Rosé Assemblage 2019

Saveur d'argent

EARL François Jobit

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

Tél : 09 53 36 43 93

fjobit@yahoo.fr



Bières artisanales

Bière de blé/blanche

Saveur d'or

Brasserie des 3 Phares

Romain Jacuzzi

37 boulevard de la République - 17200 Royan

Tél : 05 86 08 01 44

cm@brasserie3phares.com

Brune/Stout/Porter

Saveur de bronze

Brasserie La Beunaise

13 rue Thalès - 17440 Aytré

contact@labeunaise.fr

www.labeunaise.fr

Boulangerie

Brioche au Beurre AOP

Saveur d'or

EURL HLI - Le Fournil de Stéphane

12 bis rue Maréchal Foch - 17260 Gémézac

Tél : 05 46 96 71 37

contact@eurhlhi.fr

Saveur d'argent

Le Plaisir du Pain

Frédéric Lignerou

Place de l'Église - 17430 Muron

Tél : 09 73 13 43 46

fredericlignerou@gmail.com

Croissant au Beurre AOP

Saveur d'argent

EURL HLI - Le Fournil de Stéphane

11 bis rue Maréchal Foch - 17260 Gémézac

Tél : 05 46 96 71 37

contact@eurhlhi.fr

Saveur de bronze

Benoît Guignard

74 boulevard de la Perche - 17200 Royan

Tél : 05 46 39 07 49

bguignard1@club-internet.fr

Pain de Tradition Française

Saveur d'or

EURL HLI - Le Fournil de Stéphane

13 bis rue Maréchal Foch - 17260 Gémézac

Tél : 05 46 96 71 37

contact@eurhlhi.fr

Saveur d'argent

Benoît Guignard

74 boulevard de la Perche - 17200 Royan

Tél : 05 46 39 07 49

bguignard1@club-internet.fr

Cognac AOC

COGNAC V.S. Monocru

Saveur d'argent

SARL Aux Pargers

3 Grolon - 17520 Saint-Ciers-Champagne

Tél : 07 86 72 12 00

barboteauemmanuel@gmail.com

COGNAC V.S.O.P. Monocru

Saveur de bronze

Bouyer EARL

Domaine de Birius - 17800 Biron

Tél : 06 30 62 28 77

contact@cognac-birius.com

www.cognac-birius.com

COGNAC X.O. Monocru

Saveur d'argent

SARL Perrier Leas

102 avenue du Parc - 17200 Royan

Tél : 06 65 57 24 16

didierleas@gmail.com

www.perrier-leas.com

Confiserie

Caramel 1/2 sel

Saveur d'argent

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

www.lesdelicesduchai.fr

Miels

Miel de Tournesol

Saveur de bronze

Les Ruchers des Petits Prés

5 chemin des Petits Prés - 17800 Bougneau

Tél : 06 62 46 15 29

eric.coudret@orange.fr

Miel Polyfloral Foncé

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

www.lopez-apiculture.com



LA CHARENTE-MARITIME, UN TERROIR ALLIANT TERRE ET MER

La Charente-Maritime est un terroir d'une grande richesse donnant naissance à des mets d'excellence.

Au croisement entre terre et mer, le département se distingue par sa palette gustative d'une grande diversité, caractérisée par des produits emblématiques tels que les huîtres, le Pineau des Charentes et le Cognac. La culture du goût et la découverte du patrimoine alimentaire local se transmettent de génération en génération, dès le plus jeune âge.

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

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 savoureux imprégnés de culture locale. La marque "+ de 17 dans nos assiettes" permet désormais d'identifier les produits charentais-maritimes.

Grâce à l'investissement continu de femmes et d'hommes tournés vers une agriculture d'avenir, mêlant à la fois innovation et échange avec les consommateurs locaux, la diversité de nos produits locaux et le savoir-faire de nos artisans vous transporteront dans un voyage gastronomique au fil des dégustations.



Pineau des Charentes AOC

Pineau Blanc

Saveur d'or

Jérôme Fleuret

12 bis rue du Seudre - 17240 Champagnolles
Tél : 06 11 23 93 16
maisonfleuret@wanadoo.fr
www.vigneron-fleuret.fr

Saveur d'or

SARL Aux Pargers

3 Grolon - 17520 Saint-Ciers-Champagne
Tél : 07 86 72 12 00
barboteauemmanuel@gmail.com

Saveur d'or

EARL Christophe Dubois

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

Saveur d'argent

EARL Thierry Courpron Père & Fils

10 rue de Chez Mothay - 17260 Saint-André-de-Lidon
Tél : 05 46 90 82 72
tcourpron@sfr.fr
www.domaine-viticole-courpron.com

Saveur d'argent

SAS Jean Guy et Bruno Arrivé

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

Saveur d'argent

SCEA Doussoux Baillif - Domaine du Chêne

20 rue des Chênes - 17800 Saint-Palais-de-Phiolin
Tél : 05 46 70 90 53
baillif.jm@wanadoo.fr
www.ledomaineduchene.fr

Saveur d'argent

SCEA Doussoux Baillif - Domaine du Chêne

20 rue des Chênes - 17800 Saint-Palais-de-Phiolin
Tél : 05 46 70 90 53
baillif.jm@wanadoo.fr
www.ledomaineduchene.fr

Pineau Rosé

Saveur d'argent

EARL Thierry Courpron Père & Fils

10 rue de Chez Mothay - 17260 Saint-André-de-Lidon
Tél : 05 46 90 82 72
tcourpron@sfr.fr
www.domaine-viticole-courpron.com

Saveur d'argent

EARL Domaine du Bouquet

12 rue du Bouquet - 17520 Jarnac-Champagne
Tél : 06 82 20 38 20
domainedubouquet@gmail.com
www.domainedubouquet.fr

Pineau Rouge

Saveur d'or

SARL Les Vignobles L&G Arrivé

Domaine du Taillant - 17260 Virollet
Tél : 05 46 94 21 39
bruno.arrive@wanadoo.fr

Saveur d'argent

Bouyer EARL

Domaine de Birius - 17800 Biron
Tél : 06 30 62 28 77
contact@cognac-birius.com
www.cognac-birius.com

Saveur de bronze

EARL Les Cassaudes

20 rue des Cassaudes - 17120 Floirac
Tél : 05 46 90 60 29
christian.robert0528@orange.fr

Pineau Vieux Blanc

Saveur d'or

SCEA Doussoux Baillif - Domaine du Chêne

20 rue des Chênes - 17800 Saint-Palais-de-Phiolin
Tél : 05 46 70 90 53
baillif.jm@wanadoo.fr
www.ledomaineduchene.fr

Saveur de bronze

EARL Christophe Dubois

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

Produits de charcuterie

Boudin Noir

Saveur d'argent

SAS Pannetier

39 rue du 8 Mai - 17138 Puilboreau
Tél : 05 46 67 18 46
jj.pannetier@wanadoo.fr
www.traiteurpannetier.fr

Pâté de Campagne

Saveur de bronze

Fredy Robin

3 avenue de Villeneuve - 17620 Saint-Agnant
Tél : 06 26 75 20 18
fredy.robin@sfr.fr

Produits de la mer

Huîtres Charente-Maritime Fines

Saveur d'or

SCEA Huîtres Yves Papin

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

Huîtres Charente-Maritime Spéciales

Saveur d'or

SARL Huîtres Schaller

13 avenue André Dulin - 17320 Marennes
Tél : 05 46 85 04 09
admin@huitres-schaller.fr

Saveur d'or

EARL Huîtres Vernet

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

Huîtres Fines de Claires IGP Marennes Oléron

Saveur d'argent

SARL Huîtres Schaller

13 avenue André Dulin - 17320 Marennes
Tél : 05 46 85 04 09
admin@huitres-schaller.fr

Saveur d'argent

SCEA Huîtres Yves Papin

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

Huîtres Fines de Claires Vertes Label Rouge

Saveur d'argent

SCEA Huîtres Yves Papin

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

Huîtres Pousses en Claires Label Rouge

Saveur d'or

EARL Suire Père et Fils

Le Fief du Fenard - Route de la Pauline
17320 Saint-Just-Luzac
Tél : 05 46 85 13 45
suire@huitres-marennes.com
www.huitres-marennes.com

SARL Aux Pargers

3 Grolon
17520 Saint-Ciers-Champagne
Tél : 07 86 72 12 00



COGNAC AOC & PINEAU DES CHARENTES AOC

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

Nous avons eu connaissance de ce concours en achetant des produits médaillés. Nous avons décidé d'y participer pour la première fois en 2020 dans le but de créer un réseau de rencontres de professionnels, développer la visibilité de nos produits... Nous sommes heureux d'avoir été primés car cela nous apporte une reconnaissance dans notre travail.



Présentez-nous votre produit...

Notre Cognac VS 2017 (Ugni Blanc) est distillé, vieilli 3 mois en fût neuf, puis en fût roux jusqu'à la mise en bouteille. Ainsi, il présente des notes finement boisées, toastées et vanillées. Quant à notre Pineau blanc 2018 (Ugni blanc) il bénéficie d'un vieillissement de 18 mois. Il offre une belle sucrosité, une finesse en bouche avec des arômes de fleurs blanches, de miel, de fruits (poire, pêche)...

Ils sont distribués sur les marchés d'Arès (33), des Thermes de Jonzac (17). Nous avons également un magasin en cours de création sur l'exploitation à Saint-Ciers-Champagne (17).



«Retrouvez la présentation de la SARL Aux Pargers en vidéo sur <https://youtu.be/J-vflukfXso>»

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

Huîtres Spéciales de Claires IGP Marennes Oléron

Saveur d'argent

EARL L'Huîtrière de la Seudre

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

Saveur de bronze

Le Marais d'O

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

Produits de la ruche

Pain d'épices

Saveur d'argent

Lopez Apiculture

Pierre Lopez

18 impasse du 14 juillet - 17400 Saint-Jean-d'Angély
Tél : 06 63 23 85 25
lopez.apiculture@gmail.com
www.lopez-apiculture.com

Produits du canard et volailles

Rillettes pur Canard

Saveur d'or

SARL Foie Gras Saintongeais

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

Saveurs à découvrir

Boissons

Mention spéciale du jury

Arrangé au Cognac

SARL Lise Baccara

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

Mention spéciale du jury

Arrangé au Cognac Fruits Rouges

SARL Lise Baccara

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

Produits de la mer

Mention spéciale du jury

Tartinable saumon à l'aneth

EURL Villa Marthe

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

Mention spéciale du jury

Pain aux huîtres

L'Escale de Lupin EURL

1 rue les Fontaines
17780 Saint-Nazaire-sur-Charente
Tél : 06 71 14 88 08
lescaledelupin@gmail.com
www.lescale-de-lupin.fr

Mention spéciale du jury

Rillettes d'aile de raie d'ici

L'Escale de Lupin EURL

1 rue les Fontaines
17780 Saint-Nazaire-sur-Charente
Tél : 06 71 14 88 08
lescaledelupin@gmail.com
www.lescale-de-lupin.fr

Produits salés

Mention spéciale du jury

L'Océalque

Les Saveurs de Jeanne Sophie Seguin

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

Mention spéciale du jury

L'Ortica

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

Baies Noires et Myrte

Nect'Art

Martine Thomas

Abbaye de Trizay - 17250 Trizay
Tél : 06 70 63 60 62
nect-art17@orange.fr

Mention spéciale du jury

Caviar de Rose

Nect'Art

Martine Thomas

Abbaye de Trizay - 17250 Trizay
Tél : 06 70 63 60 62
nect-art17@orange.fr

Mention spéciale du jury

Poire marron glacé

Nect'Art

Martine Thomas

Abbaye de Trizay - 17250 Trizay
Tél : 06 70 63 60 62
nect-art17@orange.fr

Spécialités salées

Farci Poitevin au Four

Saveur d'or

SAS Pannetier

39 rue du 8 Mai - 17138 Puilboreau

Tél : 05 46 67 18 46

jj.pannetier@wanadoo.fr

www.traiteurpannetier.fr

Spécialités sucrées

Galette Charentaise

Saveur d'or

Les Macarons de Royan

Olivier Bolteau

29A chemin des Grolliers

17200 Saint-Sulpice-de-Royan

Tél : 06 31 39 52 37

obolteau@wanadoo.fr

Saveur d'argent

Benoît Guignard

74 boulevard de la Perche - 17200 Royan

Tél : 05 46 39 07 49

bguignard1@club-internet.fr

Macaron

Saveur d'argent

Les Macarons de Royan

Olivier Bolteau

29A chemin des Grolliers

17200 Saint-Sulpice-de-Royan

Tél : 06 31 39 52 37

obolteau@wanadoo.fr

Nect'Art

Martine Thomas

Abbaye de Trizay - 17250 Trizay

Tél : 06 70 63 60 62



SAVEURS À DÉCOUVRIR

Nect'Art

Pourquoi participez-vous au Concours ?

C'était une première ! L'objectif de ma participation est d'être reconnue, accéder aux commentaires des jurés pour en tenir compte et ainsi toujours améliorer mon produit. Cette participation et les médailles permettent aussi d'élargir la distribution de mes produits.

Présentez-nous vos produits...

Je réalise des confits de fleurs, qui sont élaborés à partir de macérations de fleurs fraîches et exclusivement avec de l'eau de source. J'ai choisi de travailler avec des bassines en cuivre afin de maîtriser toutes les saveurs.

Ils sont sucrés au miel, gélifiés à l'agar-agar ce qui me permet d'obtenir la consistance souhaitée pour l'utilisation de ces derniers. Ces recettes sont inédites et ont demandé un savoir-faire unique. Des suggestions d'harmonies culinaires accompagnent chacun de mes produits.



Vins charentais IGP

Vin Blanc Chardonnay 2019

Saveur d'or

EARL Thierry Courpron Père & Fils

10 rue de Chez Mothay - 17260 Saint-André-de-Lidon
Tél : 05 46 90 82 72
tcourpron@sfr.fr
www.domaine-viticole-courpron.com

Saveur d'or

Distillerie de la Tour

4 rue des Distilleries - 17800 Pons
Tél : 05 46 91 31 44
clarisse.naud@gmail.com

Saveur d'argent

Domaine Papin

Le Petit Marand - 17150 Saint-Bonnet-sur-Gironde
Tél : 06 40 20 14 72
fabrice@domaine-papin.com
www.lepetitmarand.com

Saveur d'argent

Doni D. SAS

22 allée des Marronniers - 17520 Archiac
Tél : 06 08 58 49 80
archereauguillaume@gmail.com
www.maineaubeis.fr

Vin Rosé Merlot 2019

Saveur d'or

Doni D. SAS

22 allée des Marronniers - 17520 Archiac
Tél : 06 08 58 49 80
archereauguillaume@gmail.com
www.maineaubeis.fr

Saveur d'argent

EARL Thierry Courpron Père & Fils

10 rue de Chez Mothay - 17260 Saint-André-de-Lidon
Tél : 05 46 90 82 72
tcourpron@sfr.fr
www.domaine-viticole-courpron.com
ww

Vin Rouge Assemblage 2019

Saveur d'or

SCEA Le Talmondais

2 avenue de l'Estuaire - 17120 Talmont-sur-Gironde
Tél : 05 46 74 38 67
bruno.arrive@free.fr

Saveur d'or

SARL Les Vignobles L&G Arrivé

Domaine du Taillant - 17260 Virollet
Tél : 05 46 94 21 39 Tél : 06 88 68 02 27
bruno.arrive@wanadoo.fr

Saveur d'argent

Domaine Papin

Le Petit Marand - 17150 Saint-Bonnet-sur-Gironde
Tél : 06 40 20 14 72
fabrice@domaine-papin.com
www.lepetitmarand.com

Saveur d'argent

Jérôme Fleuret

12 bis rue du Seudre - 17240 Champagnolles
Tél : 06 11 23 93 16
maisonfleuret@wanadoo.fr
www.vigneron-fleuret.fr



Miels

Autres Miels de Cru

Saveur d'or

Benoît Vialle

La Borie d'Urlen - 19800 Corrèze
Tél : 06 84 24 93 48
vialle.benoit@orange.fr

Miel de Fôret

Saveur d'or

Ruchapi

Romuald Chapelle

Pelhchal - 19160 Neuvic
Tél : 07 49 49 92 36
romuald.chapelle@laposte.net

Miel de Montagne

Saveur d'or

Pierre Vermorel

6 route du Stade - 19550 Lapleau
Tél : 06 81 93 00 20
pierrevermorel@live.fr

Miel Polyfloral Ambré

Saveur d'argent

L'Abeille de Seignolles

Nicolas Godbille

22 rue du 9 Juin 1944 - 19000 Tulle
Tél : 06 79 45 23 74
nicolas.godbille@gmail.com

Saveur d'argent

Gargamiel

Benoît Dhieras

2 chemin de la Fond Basse
Montauval - 19240 Allasac
Tél : 06 27 77 19 51
gargamiel19@gmail.com

Miel Polyfloral Clair Eté

Saveur d'argent

GEAC FILIPE

99 chemin des Crêtes - 19100 Brive-la-Gaillarde
Tél : 06 86 47 43 68
armando.filipe@wanadoo.fr

Saveur de bronze

Ruchapi

Romuald Chapelle

Pelhchal - 19160 Neuvic
Tél : 07 49 49 92 36
romuald.chapelle@laposte.net

Miel Polyfloral Foncé

Saveur d'argent

Benoît Vialle

La Borie d'Urlen - 19800 Corrèze
Tél : 06 84 24 93 48
vialle.benoit@orange.fr

Saveur de bronze

L'Abeille de Seignolles

Nicolas Godbille

22 rue du 9 Juin 1944 - 19000 Tulle
Tél : 06 79 45 23 74
nicolas.godbille@gmail.com

Produits de la ruche

Pain d'épices

Saveur d'or

L'Abeille de Seignolles

Nicolas Godbille

22 rue du 9 Juin 1944 - 19000 Tulle
Tél : 06 79 45 23 74
nicolas.godbille@gmail.com

Brasserie La Beunaise

13 rue Thalès - 17440 Aytré
contact@labeunaise.fr
www.labeunaise.fr



BRUNE/STOUT/PORTER

Bière Artisanale

Que vous apporte le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

Pour commencer, nous participons au Concours depuis 2018, première année où les bières artisanales ont fait l'objet d'une catégorie à part entière. L'AANA, qui organise le Concours, nous a contacté pour mettre en place avec d'autres brasseries de la région la catégorie « Bières artisanales ».

Apposer une médaille sur nos bières est un gage de qualité pour nos clients : c'est un produit dans lequel ils peuvent avoir confiance. Au moment du choix dans notre gamme (qui est aujourd'hui assez vaste avec plus d'une dizaine de bières disponibles), une médaille fera toujours le poids.



Parlez-nous de votre produit lauréat...

La Beun'aise Brune est une bière très foncée, aux arômes torréfiés et chocolatés, mais qui reste légère avec ses 5° d'alcool. Elle se marie bien, naturellement, avec des desserts au chocolat ou au café, mais aussi avec un fromage de chèvre demi-sec... et de manière plus étonnante, avec des sushis !

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



Beurre Charentes-Poitou AOP

Beurre Cru Non Salé

Saveur d'argent

Laiterie Les Fayes

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

Beurre AOP Non Salé

Saveur d'argent

EURIAL La Viette

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

Beurre AOP Salé

Saveur d'or

EURIAL La Viette

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

Fromages de chèvre

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
www.coop-sevrebelle.fr

Pâte Molle à Coagulation Lente - Pasteurisée

Saveur d'argent

Coopérative laitière de la Sèvre

5 avenue de Niort - 79370 Celles-sur-Belle
Tél : 05 49 32 89 09
sylvie.ridel@clsevre.fr
www.coop-sevrebelle.fr

Pâte Molle à Coagulation Rapide - 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

Fromages de vache

Fromage Frais < 82% d'Eau - Pasteurisé

Saveur d'or

EURIAL La Viette

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

Miels

Miel de Forêt et Miellat

Saveur d'or

La Miellerie de Titelle

21 route de Tauché - 79370 Thoirigné
Tél : 06 84 57 45 96
lamielleriedetitelle@gmail.com
www.lamielleriedetitelle.fr

Saveur de bronze

L'Abeille Pictave

2 chemin du Champ Cheveau - 79190 Montalembert
Tél : 06 86 27 85 35
commercial@labeillepictave.fr

Miel de Tournesol

Saveur d'or

Miellerie de la Sèvre

Nicolas Birault

Moulin de Claveau - 79320 Moncutant
Tél : 06 77 43 96 28
mielleriedelasevre@gmail.com

Miel Polyfloral Ambré Printemps

Saveur d'or

La Miellerie de Titelle

21 route de Tauché - 79370 Thoirigné
Tél : 06 84 57 45 96
lamielleriedetitelle@gmail.com
www.lamielleriedetitelle.fr

Miel Polyfloral Clair Printemps

Saveur d'or

Culture Api

Gérald Grégoire

24 route de Bois Martin - 79370 Fressines
Tél : 06 32 93 18 12
gerald.gregoire@laposte.net

Produits de charcuterie

Boudin Noir

Saveur d'or

Ets Daniel Bernier

ZA des Chavêches - 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

21 route de Tauché - 79370 Thoirigné
Tél : 06 84 57 45 96
lamielleriedetitelle@gmail.com
www.lamielleriedetitelle.fr

Produits du canard et volailles

Rillettes de Volailles

Saveur d'argent

SARL Les Volailles du Renard Rouge

2 Les Douves - 79200 Gourgé

Tél : 05 49 69 83 07

secretariat@le-renard-rouge.fr

www.le-renard-rouge.fr

Saveurs à découvrir

Produits salés

Mention spéciale du jury

Saucisse sèche de caille nature

SARL Les Volailles du Renard Rouge

2 Les Douves - 79200 Gourgé

Tél : 05 49 69 83 07

secretariat@le-renard-rouge.fr

www.le-renard-rouge.fr

Produits sucrés

Mention spéciale du jury

Aromiel citron

La Miellerie de Titelle

21 route de Tauché - 79370 Thorigné

Tél : 06 84 57 45 96

lamielleriedetitelle@gmail.com

www.lamielleriedetitelle.fr

Spécialités sucrées

Galette Charentaise

Saveur de bronze

SARL ETS Baubeau

3 L'Artigault - 79120 Lézay

Tél : 05 49 29 32 30

tourteauxbaubeau@orange.fr

Macaron

Saveur d'argent

Pâtisserie

Didier Deborde

33 avenue de Poitiers - 79170 Brioux-sur-Boutonne

Tél : 05 43 07 73 71

contact@patissevre.fr

www.patissevre.fr

Tarte au Fromage

Saveur de bronze

SAS Les P'tits Amoureux

19 rue du Champ Lameraud - 79160 Ardin

Tél : 05 49 04 37 18

r-d2@lesptitsamoureux.com

Tourteau Fromagé

Saveur d'or

Pâtisserie

Didier Deborde

33 avenue de Poitiers - 79170 Brioux-sur-Boutonne

Tél : 05 43 07 73 71

contact@patissevre.fr

www.patissevre.fr



Dordogne

Bières artisanales

Bière Ambrée

Saveur d'or

Brasserie Les 2 Ours

2 avenue du Pré des Pères - 24300 Nontron

Tél : 06 63 86 51 00

gauthier@brasserie-les2ours.com

Bière de blé/blanche

Saveur d'argent

Brasserie Les 2 Ours

2 avenue du Pré des Pères - 24300 Nontron

Tél : 06 63 86 51 00

gauthier@brasserie-les2ours.com

Bière à dominance houblonnée

Saveur de bronze

Brasserie Les 2 Ours

2 avenue du Pré des Pères - 24300 Nontron

Tél : 06 63 86 51 00

gauthier@brasserie-les2ours.com

Bière à fruits

Saveur de bronze

Brasserie Les 2 Ours

2 avenue du Pré des Pères - 24300 Nontron

Tél : 06 63 86 51 00

gauthier@brasserie-les2ours.com

Bière à épices/plantes/miel

Saveur d'argent

Brasserie Les 2 Ours

2 avenue du Pré des Pères - 24300 Nontron

Tél : 06 63 86 51 00

gauthier@brasserie-les2ours.com

Miels

Miel de Forêt et Miellat

Saveur d'argent

Gérard Robert

Carrière - 24140 Maurens

Tél : 05 53 58 13 75

linege@orange.fr

Saveurs à découvrir

Épices et condiments

Mention spéciale du jury

Condiment de vinaigre sémillon

EURL Les Délices de Sandra

Lespinasse - 24380 Veyringes-sur-Vergt

Tél : 06 30 54 04 98

sandra.gontier@orange.fr

www.lesdelicesdesandra.fr

Produits du canard et volaille

Mention spéciale du jury

Terrine de canard à l'orange

ESAT Les Papillons Blancs

Domaine de Gammareix - 24140 Belemas

Tél : 05 53 80 83 16

sebastien.franco@pb24.fr

www.papillons-blancs24.com



Gironde

Bières artisanales

Bière Ambrée

Saveur d'argent

Brasserie Gasconha

Nathanaël Rogier

218-228 avenue du Haut-Lévêque - 33600 Pessac

Tél : 05 56 08 93 32

nrogier@gasconha.fr

www.gasconha.fr

Bière à dominance houblonnée

Saveur de bronze

Brasserie Gasconha

Nathanaël Rogier

218-228 avenue du Haut-Lévêque - 33600 Pessac

Tél : 05 56 08 93 32

nrogier@gasconha.fr

www.gasconha.fr

Pale Ale

Saveur d'argent

Brasserie My Little Beer

Gilles Daïd

21 avenue Albert 1^{er} - 33700 Mérignac

Tél : 06 19 79 74 49

mylittlebeer33@gmail.com

www.mylittlebeer.fr

Miels

Miel de Bruyère Cendrée

Saveur d'or

Le Rucher du Caplanne

Romain Carreras

70 A route de la Mole - 33770 Salles

Tél : 06 24 35 89 49

carrerasromain@yahoo.fr

Miel de Fleurs des Landes

Saveur d'or

La Ferme Blagonnaise

Véronique Ortola

Route de Marchepime - La Courbe - 33138 Lanton

Tél : 06 50 93 84 66

velido@orange.fr

Saveur d'or

Joël Saint-Marc

4 La Wadere - 33430 Bazas

Tél : 06 07 69 30 85

joel.saintmarc@orange.fr

Saveur d'argent

Laurent Crespy

3 chemin de la Bridane

33250 Saint-Julien-Beychevelle

laurent.crespy@orange.fr

Miel de Fôret

Saveur d'argent

Les Ruchers de Gamage

Auriault

1 Laulillac - 33540 Blasimon

Tél : 06 64 69 65 92

surace.lisa@gmail.com

https://les-ruchers-de-gamage.business.site/

Miel Polyfloral Ambré Printemps

Saveur d'or

Joël Saint-Marc

4 La Wadere - 33430 Bazas

Tél : 06 07 69 30 85

joel.saintmarc@orange.fr

Miel Polyfloral Clair Eté

Saveur d'or

Alain Daval

42 rue René Vaché - 33400 Talence
Tél : 06 08 24 23 84
alaindaval70@gmail.com

Saveur de bronze

SAS L'Essaim de la Reine

87 quai des Queyries - 33000 Bordeaux
Tél : 06 65 01 00 15
contact@essaimdelareine.com

Miel Polyfloral Clair Printemps

Saveur d'or

Henri Claustres

18 allée des Fours - 33400 Talence
Tél : 05 56 80 05 69
marieriri1@free.fr

Miel Polyfloral Sombre

Saveur d'or

Pierre Blazy

Château du Parc - 33440 Ambarès-et-Lagrave
blazy.avocats@orange.fr



Haute-Vienne

Crèmes

Crème Pasteurisée Maturée

Saveur de bronze

Laiterie Les Fayes

RN 21 - 87170 Isle
Tél : 05 55 34 63 21
johnny.grippon@laiterielesfayes.com
www.laiterielesfayes.com

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
www.laiterielesfayes.com

Miels

Miel de Bourdaine

Saveur d'argent

Jean-Pierre Jeandeu

La Mazière - 87400 Sauviat-sur-Vige
Tél : 06 81 93 97 77
jp.jeandeu.87@wanadoo.fr

Miel de Callune

Saveur d'or

EARL Fedon Apiculture

Charensannes - 87640 Razès
Tél : 06 81 85 94 05
thierry@maison.fedon.fr

Miel de Fôret

Saveur de bronze

GAEC Les Ruchers de la Courcelle

310 Courcelle - 87370 Bersac-sur-Rivalier
Tél : 06 11 34 68 52
lesruchersdelacourcelle@gmail.com

Miel de Montagne

Saveur d'or

Paysages de miel en Limousin

Bruno Labidoire

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

Saveur d'argent

Jean-Pierre Jeandeu

La Mazière - 87400 Sauviat-sur-Vige
Tél : 06 81 93 97 77
jp.jeandeu.87@wanadoo.fr

Miel Polyfloral Ambré

Saveur d'argent

Rucher de Vignerie

Gaël Penichon

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

Tél : 06 74 29 34 91

rucherdevignerie@outlook.fr

Saveur de bronze

Rucher de Vignerie

Gaël Penichon

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

Tél : 06 74 29 34 91

rucherdevignerie@outlook.fr

Miel Polyfloral Clair Printemps

Saveur de bronze

Jean-Claude Longeville

31 rue Pasteur - 87410 Le Palais-sur-Vienne

Tél : 05 55 35 22 06

abeilles.jcl@orange.fr

Miel Polyfloral Foncé

Saveur d'argent

GAEC Les Ruchers de la Courcelle

310 Courcelle - 87370 Bersac-sur-Rivalier

Tél : 06 11 34 68 52

lesruchersdelacourcelle@gmail.com



Landes

Miels

Autres Miels de Cru

Saveur d'or

GAEC Les Ruchers du Born

Avenue de Mimizan - 40200 Pontenx-les-Forges

Tél : 06 37 75 82 25

contact@ruchersduborn.fr

Miel de Bruyère Cendrée

Saveur d'argent

Les Amis de Bouricos

Dominique Duvignac

70 chemin du Temple - 40200 Pontenx-les-Forges

Tél : 05 58 04 26 27

dominique.duvignac@wanadoo.fr

Miel de Châtaignier

Saveur d'argent

Api Melli

Thierry Francke

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

Tél : 06 70 06 09 17

thierry.francke@orange.fr

Miel de Fleurs des Landes

Saveur d'argent

GAEC Les Ruchers du Born

Avenue de Mimizan - 40200 Pontenx-les-Forges

Tél : 06 37 75 82 25

contact@ruchersduborn.fr

Saveur d'argent

Alain Lacave

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

Tél : 06 25 68 05 10

lacave.alain@neuf.fr

Miel Polyfloral Ambré

Saveur d'or

Rucher de Claron

Julien Laffargue

1153 route de Laglorieuse - 40090 Bougue

Tél : 06 78 22 42 05

rucherdeclaron@gmail.com

Miel Polyfloral Sombre

Saveur d'or

Alain Lacave

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

Tél : 06 25 68 05 10

lacave.alain@neuf.fr

Produits de la ruche

Pain d'épices

Saveur de bronze

Rucher de Claron

Julien Laffargue

1153 route de Laglorieuse - 40090 Bougue

Tél : 06 78 22 42 05

rucherdeclaron@gmail.com



Lot-et-Garonne

Bières artisanales

Bière à dominance houblonnée

Saveur d'argent

4.7 Brasserie

Mickaël Camp

12 chemin de Garrouse - 47310 Brax

Tél : 06 71 00 72 16

4.7brasserie@gmail.com

www.47brasserie.fr

Miels

Miel de Châtaignier

Saveur de bronze

EARL de Bernadil

Bernadillou - 47360 Saint-Sardos

Tél : 06 25 58 34 80

bernadil47@orange.fr

Produits du canard et volailles

Rillettes pur Canard

Saveur d'argent

EURL La Ferme du Gagnet

Gagnet - 47170 Mézin

Tél : 06 82 36 19 82

lafermedegagnet@orange.fr

www.gagnet.net



LE LOT-ET-GARONNE, TERRITOIRE RICHE EN PRODUCTIONS

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

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

Leader national dans bien des productions (prune d'Ente, noisette, aubergine, kiwi, fraise...), le Lot-et-Garonne est également pionnier en production bio. Il est aujourd'hui le 1^{er} département en surface utile agricole Bio de Nouvelle-Aquitaine.

Il bénéficie aussi d'une forte implantation d'opérateurs et transformateurs en produits agroalimentaires notamment à l'Agropole. Avec 115 entreprises accueillies, cette technopole s'est imposée comme une référence au niveau national.

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

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

Saveurs à découvrir

Boissons

Mention spéciale du jury

Attribut 02 - Dry gin 100% Bio écoresponsable et solidaire

Distillerie du Grand Nez **Anne-Hélène Vialaneix**

406 route du Nomdieu - 47600 Nérac
Tél : 06 75 35 93 71
contact@dugrandnez.fr
www.dugrandnez.fr

Produits du canard et volaille

Mention spéciale du jury

Pâté de pintade

SARL Les Volailles de Cabier

Cabier - 47310 Laplume
Tél : 05 53 67 11 41
fermeducabier@orange.fr

Produits salés

Mention spéciale du jury

Tataki de Truite au Floc de Gascogne

Pisciculture du Ciron **Olivier de Lataillade**

Grand Trépelèbe - 47420 Allons
Tél : 05 53 89 15 55
fermeduciron@gmail.com
www.fermeduciron.com

Produits sucrés

Mention spéciale du jury

Pâte à tartiner

La Petite Confiote- Ets Beylard

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

Mention spéciale du jury

Sirop de safran

Le Mas du Lézard Vert **Murielle Pollina**

1360 route de la Torgue - 47260 Laparade
Tél : 05 53 82 15 71
lemasdulezardvert@orange.fr
www.lemasdulezardvert.fr

Mention spéciale du jury

Noisettes Grillées KOKI

Unicoque **Jean-Luc Reigne**

Lamouthe - 47290 Cancon
Tél : 05 53 01 45 00
cbouvry@koki.com
www.koki.com

Mention spéciale du jury

Pulpe de pruneau sans sucre ajouté

EARL de Lagrese

Lagrese - 47370 Thézac
Tél : 06 85 65 11 29
francis.goul@orange.fr

Mention spéciale du jury

Chou chou Maître Prunille

Maître Prunille SAS

Sauvaud - 47440 Casseneuil
Tél : 05 53 36 19 00
jniel@maitreprunille.com
www.maitreprunille.com

Spécialités salées

Jus de Tomate de Marmande

Mention spéciale du jury

Jus de tomate Bio - Vallée Verte Bio

Les Jus de Marmande **Jean-Louis Picquette**

Chemin Cazeaux - 47200 Marmande
Tél : 05 53 20 85 95
marianne.fain@lesjusedemarmande.fr

Spécialités sucrées

Crème de Pruneaux

Saveur d'or

Roucadil SARL

ZA du Haut Agenais - 47500 Montayral
Tél : 05 53 71 22 15
marketing.roucadil@orange.fr
www.roucadil.com

Saveur d'argent

SARL Les Vergers de Peyrette

13 route du Tuquet- Estelet - 47340 Monbalen
Tél : 06 60 66 36 50
lesvergersdepeyrette@orange.fr

Pruneaux d'Agen

Saveur d'or

Fruit Gourmet SAS

Mickaël Besse

Le Prégay - 47800 Allemans-du-Dropt
Tél : 06 10 73 63 90
info@fruitgourmet.fr
www.fruitgourmet.com

Saveur d'argent

EARL Roujol

1268 route de Moulinet - Crubillé Haut
47290 Beaugas
Tél : 06 70 16 86 84
earl.roujol@gmail.com

Vins de Buzet AOC

Vin Blanc Sémillon 2018

Saveur d'argent

EARL Domaine Calbo

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

Vin Rouge 2016

Saveur de bronze

SCEA de Caraud

Calezun - 47230 Vianne

Tél : 06 25 51 09 78

salisquet@gmail.com

Saveur de bronze

EARL Domaine Calbo

Saint Julien - 47600 Espiens

Tél : 06 24 76 81 53

thierry.calbo@hotmail.fr

Vins de l'Agenais IGP

Vin Rouge 2018

Saveur d'argent

Moulin de Repassat

Didier Labat

1901 route de Pérignac - 47360 Montpezat

Tél : 06 46 70 96 11

vinlabat@orange.fr



PRUNEAUX D'AGEN CONFITS AU VIN ROUGE ET GLACE À LA VANILLE

NOMBRE DE PERSONNES : 6 personnes

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 30 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de pruneaux d'Agen dénoyautés
- 1 bouteille de Buzet AOC – rouge
- Glace aux pruneaux et à l'Armagnac ou glace à la vanille
- Cannelle, muscade
- Miel
- Amandes effilées

PRÉPARATION

Dans une casserole, mettre à confire à feu doux les Pruneaux d'Agen dans le vin rouge (soyez généreux en vin).

Ajoutez pendant la cuisson la cannelle, une pointe de muscade et 3 cuillères à soupe de miel.

Laissez mijoter à feu très doux 40 min environ.

Laissez refroidir les pruneaux.

Dressage :

Dans une coupe à glace, un joli verre, une assiette creuse, dresser une belle boule de glace et ajouter quelques pruneaux confits juste tièdes. Laissez tomber quelques amandes effilées et servez avant que la glace fonde !



Bières artisanales

Bière à épices/plantes/miel

Saveur de bronze

Brasserie Akerbeltz

François Iraola

ZA Larre Lore - 64310 Ascain

Tél : 05 59 23 84 21

akerbeltz@wanadoo.fr

www.akerbeltz.fr

Pale Ale

Saveur d'argent

Brasserie Akerbeltz

François Iraola

ZA Larre Lore - 64310 Ascain

Tél : 05 59 23 84 21

akerbeltz@wanadoo.fr

www.akerbeltz.fr

Fromages au lait de mélange

Pâte Pressée Non Cuite

Saveur d'or

SAS Onetik

RD 252 - 64240 Macaye

Tél : 05 59 70 27 27

communication@onetik.com

www.onetik.com

Fromages de brebis

Pâte persillée

Saveur de bronze

SAS Onetik

RD 252 - 64240 Macaye

Tél : 05 59 70 27 27

communication@onetik.com

www.onetik.com

Fromages de chèvre

Pâte Persillée

Saveur d'or

SAS Onetik

RD 252 - 64240 Macaye

Tél : 05 59 70 27 27

communication@onetik.com

www.onetik.com

Pâte Pressée Non Cuite

Saveur d'argent

SAS Onetik

RD 252 - 64240 Macaye

Tél : 05 59 70 27 27

communication@onetik.com

www.onetik.com

Miels

Autres Miels de Cru

Saveur d'argent

Idoia Apiculture Brand

Echerrria - 64240 Hasparren

contact@idoia-apiculture.fr

Miel de Châtaignier

Saveur d'argent

GEAC Gauella

Maison Bakea - 64240 Briscous

Tél : 06 15 32 36 24

benat.honda@gmail.com

Miel de Montagne

Saveur d'argent

Les Ruchers d'Espelette

Marie-Dominique Etcheverria

3 place des Frères Chanderelle - 64500 Ciboure

Tél : 07 68 61 47 40

mdetcheverria@gmail.com

Saveur de bronze

L'Abeille Bleue

Angela Mallaroni

19 avenue Joseph Abeberry - 64500 Ciboure

Tél : 06 77 52 41 45

angela@abeillebleue.fr

Miel Polyfloral Foncé

Saveur d'or

GEAC Gauella

Maison Bakea - 64240 Briscous

Tél : 06 15 32 36 24

benat.honda@gmail.com

Saveur d'or

L'Abeille Bleue

Angela Mallaroni

19 avenue Joseph Abeberry - 64500 Ciboure

Tél : 06 77 52 41 45

angela@abeillebleue.fr



Vendée

Beurre Charentes-Poitou AOP

Beurre Extra Fin ou Fin Salé

Saveur d'or

SAS Sabourin - Laiterie de Montaigu

Lieu-Dit Le Planty
85600 Saint-Georges-de-Montaigu
Tél : 02 51 45 65 00
c.proux@laiteriedemontaigu.com
www.laiteriedemontaigu.com

Beurre AOP Non Salé

Saveur de bronze

SAS Sabourin - Laiterie de Montaigu

Lieu-Dit Le Planty
85600 Saint-Georges-de-Montaigu
Tél : 02 51 45 65 00
c.proux@laiteriedemontaigu.com
www.laiteriedemontaigu.com

Beurre AOP Salé

Saveur d'argent

SAS Sabourin - Laiterie de Montaigu

Lieu-Dit Le Planty
85600 Saint-Georges-de-Montaigu
Tél : 02 51 45 65 00
c.proux@laiteriedemontaigu.com
www.laiteriedemontaigu.com

EARL Suire Père et Fils

Le Fief du Fenard - Route de la
Pauline - 17320 Saint-Just-Luzac
Tél : 05 46 85 13 45
www.huitres-mareennes.com



PRODUITS DE LA MER

Huîtres Pousses en Claires Label Rouge

Pourquoi participez-vous au Concours ?

C'est un peu une histoire de famille, car mon père participait depuis longtemps déjà. Obtenir une médaille au Concours est gratifiant pour le travail que nous accomplissons (il faut savoir qu'il faut environ 3 ans de travail pour commercialiser une huître). Nous avons de bons retours de nos clients sur les produits médaillés, qui se vendent plus avec le macaron.



Parlez-nous de votre produit...

La Spéciale Pousse en claire Label Rouge Marennes Oléron est une huître haut de gamme. Elle est très charnue, gourmande et croquante, avec une bonne longueur en bouche et une note sucrée. Cette huître est affinée en claire pendant 4 mois minimum à raison de 2.5 huîtres par m², ce qui lui confère ce taux de chair exceptionnel et ce goût unique.

Vous pouvez les trouver en GMS, chez les grossistes, poissonniers et aussi en restaurants. Je les vends aussi en direct à l'exploitation et en vente en ligne.



Vienne

Boulangerie

Brioche au Beurre AOP

Saveur de bronze

La Traditionnelle

Julien Mignet

1 place de la Croix Cadet - 86580 Vouneuil-sous-Biard

Tél : 06 60 67 31 86

julien.mignet@bbox.fr

Pain de Tradition Française

Saveur d'argent

La Traditionnelle

Julien Mignet

2 place de la Croix Cadet - 86580 Vouneuil-sous-Biard

Tél : 06 60 67 31 86

julien.mignet@bbox.fr

Fromages de vache

Pâte Molle à Coagulation Rapide - Pasteurisée

Saveur de bronze

EURIAL

3 place du Champ de Foire

86220 Dangé-Saint-Romain

Tél : 05 49 86 40 03

solenne.mosnier@eurial.eu

Fromages mi-chèvre

Pâte Molle à Coagulation Rapide - Pasteurisée

Saveur d'or

EURIAL

3 place du Champ de Foire

86220 Dangé-Saint-Romain

Tél : 05 49 86 40 03

solenne.mosnier@eurial.eu

Miels

Miel de Châtaignier

Saveur d'or

SARL Rucher de 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'argent

Les Ruchers de la Lune

3 route de Limoges - 86400 Civray

Tél : 06 86 27 65 35

florentgatelier@hotmail.com

Miel Polyfloral Foncé

Saveur d'argent

Les Ruchers de la Lune

3 route de Limoges - 86400 Civray

Tél : 06 86 27 65 35

florentgatelier@hotmail.com

Produits de charcuterie

Andouillette

Saveur d'or

Le Farci Poitevin SARL

1 Route de Romagne - 86160 Sommières-du-Clain

Tél : 05 49 87 70 28

contact@lefarci-poitevin.fr

www.lefarci-poitevin.com

Rillettes de Porc

Saveur d'argent

EURL Au Boudin Campagnard

15 ter rue de Fond Bernard - 86100 Senillé

Tél : 06 64 83 24 50

philippe.nicolas158@orange.fr

Saveurs à découvrir

Produits de charcuterie

Mention spéciale du jury

Terrine de printemps à l'ail vert

Maison Clochard

Alexandre Clochard

La Maison Neuve - 86600 Sanxay

Tél : 06 77 70 73 59

contact@maison-clochard.fr

Mention spéciale du jury

Terrine de foie de volaille sel et

Macaron de l'île de Ré

Maison Clochard

Alexandre Clochard

La Maison Neuve - 86600 Sanxay

Tél : 06 77 70 73 59

contact@maison-clochard.fr

Mention spéciale du jury

Terrine de campagne fumée

Maison Clochard

Alexandre Clochard

La Maison Neuve - 86600 Sanxay

Tél : 06 77 70 73 59

contact@maison-clochard.fr

Spécialités salées

Grillon Charentais

Saveur d'or

Le Farci Poitevin SARL

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

Saveur d'argent

EURL Au Boudin Campagnard

15 ter rue de Fond Bernard - 86100 Senillé
Tél : 06 64 83 24 50
philippe.nicolas158@orange.fr

Spécialités sucrées

Broyé du Poitou

Saveur de bronze

Biscuiterie Augereau

165 avenue des Hauts de Chaume
86280 Saint-Benoît
biscuiterie-augereau@wanadoo.fr
www.biscuiterie-augereau.fr

Macaron

Saveur de bronze

Biscuiterie Augereau

165 avenue des Hauts de Chaume
86280 Saint-Benoît
biscuiterie-augereau@wanadoo.fr
www.biscuiterie-augereau.fr



CROQUE POIRE ET CHÈVRE

NOMBRE DE PERSONNES : 6 personnes

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 7 min

INGRÉDIENTS

- 12 tranches de pain de mie complet
- 20 g de miel
- 2 Poires
- Sel fin
- 200 g de chèvre frais
- Piment d'Espelette

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200 °C (th. 7).

Éplucher les poires et les tailler en lamelles dans la longueur.

Dans un bol, mélanger le fromage de chèvre avec le miel, puis assaisonner de sel et de piment d'Espelette.

Répartir le chèvre sur 2 tranches de pain de mie complet puis disposer les poires au milieu.

Passer les croque-monsieur au four pendant 7 minutes pour dorer le pain, puis déguster. A servir accompagné d'une salade.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR



La gastronomie de la Nouvelle-Aquitaine se décline en une palette de saveurs incomparables et le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine qui met à l'honneur ce patrimoine du goût, vous propose une sélection de 211 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 :

