



CONCOURS  
SAVEURS  
NOUVELLE-AQUITAINE

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

MÉDAILLÉS 2021

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



# ÉDITO



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



## La volonté de « consommer moins mais consommer mieux »

Nous le constatons, cette crise sanitaire, qui fait l'objet de toutes les attentions, nous a fait prendre conscience des limites de notre mode de consommation.

C'est dans ce contexte, qui a bousculé à la fois les producteurs et les consommateurs, que l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine a su maintenir l'organisation du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, cher aux professionnels.

Ce concours fait honneur aux produits de qualité, issus de territoires uniques, faits par des femmes et des hommes engagés pour une alimentation saine et durable. C'est également l'occasion de sensibiliser tous les publics sur l'importance de la saisonnalité des produits.

L'édition 2021, qui a dépassé tous les records de participation avec 1131 produits présentés sur l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine, met en valeur les produits locaux, poursuit la dynamisation économique des territoires, renforce l'attractivité des entreprises et augmente les ventes de proximité... des enjeux forts et plus que jamais d'actualité !

Je vous propose de découvrir les 332 produits récompensés par une médaille d'or, d'argent, de bronze ou une mention spéciale du jury.

**Belles découvertes !**

## L'AANA remercie toutes les organisations professionnelles qui rendent cet événement 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 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.

Organisé par



# Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, 332 produits récompensés en 2021

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 désormais de 12 départements. Mais le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine (CSNA), est pourtant ouvert à 3 départements supplémentaires : 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.

# SOMMAIRE

Les lauréats du Concours Saveurs 2021  
classés par département, catégorie et récompense

## CHARENTE

Les lauréats ..... 5 à 7  
Interview : Charcuterie Doyen ..... 6

## CHARENTE-MARITIME

Les lauréats ..... 7 à 14  
Recette :  
Huîtres au poivron confit et lard .. 10  
Cocktail :  
Pep's au Pineau des Charentes..... 12

## CORRÈZE

Les lauréats ..... 14 à 19  
La Corrèze, un territoire riche en  
productions. ....15  
Interview : Cave de Branceilles .... 18

## CREUSE

Les lauréats ..... 19  
Interview :  
Chèvrerie Lou Sandarou ..... 19

## DEUX-SÈVRES

Les lauréats ..... 20 à 23  
Les Deux-Sèvres, terre de saveurs  
et de savoir-faire..... 20  
Interview : Pâtisserie Pâtissèvre .. 22

## DORDOGNE

Les lauréats ..... 24

## GIRONDE

Les lauréats ..... 25

## HAUTE-VIENNE

Les lauréats ..... 26 à 27  
Recette :  
Feuille du Limousin en wrapps..... 26

## LANDES

Les Landes au menu! .....27  
Les lauréats ..... 28 à 30  
Interview :  
La Comtesse de Barole ..... 28  
Recette : Tarte tatin au magret  
fumé et tomates cerise ..... 29

## LOT

Les lauréats ..... 30

## LOT-ET-GARONNE

Les lauréats ..... 31

## PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Les lauréats ..... 32 à 33

## VENDEE

Les lauréats ..... 33

## VIENNE

Les lauréats ..... 33 à 35

# LE CONCOURS 2021 EN CHIFFRES

**30** catégories  
ouvertes

- APÉRITIFS - LIQUEURS - SPIRITUEUX
- BEURRES
- BIÈRES
- BOULANGERIE
- CHOCOLATS - CONFISERIE
- COGNAC AOC
- CONFITURES
- CRÈMES
- ÉPICES
- FROMAGÉ DE BREBIS
- FROMAGES DE CHÈVRE FERMISERS
- 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
- VINS D'ANJOU AOC
- VINS CHARENTAIS IGP
- VINS DE CORRÈZE ET IGP BRIVE
- VINS DU HAUT-POITOU AOC
- VINS DU LOT-ET-GARONNE
- VINS DE SAUMUR AOC
- SAVEURS À DÉCOUVRIR
- SPÉCIALITÉS SALÉES
- SPÉCIALITÉS SUCRÉES

**500** JURÉS

1 médaille =

**10% à 25%**

DE CHIFFRE D'AFFAIRES  
EN PLUS.

**1131**  
produits  
dégustés

**211**  
lauréats  
artisans,  
producteurs,  
entreprises



**332**  
produits  
primés

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

**1,5**  
million  
de médailles



## CHARENTE

### Boulangerie

#### EURL BOISSET SÉBASTIEN

17 place de la Mairie  
16460 AUNAC  
05 17 20 72 17  
seboisset@gmail.com  
www.boulangerie-boisset.fr

- \* BRIOCHE AU BEURRE  
CHARENTES-POITOU AOP

### Produits de la ruche

#### ALAIN PAUBLANC

La Barde  
16720 SAINT-MÊME-LES-CARRIÈRES  
06 64 93 94 85  
spykeg60r@hotmail.fr

- \* BONBON SÈVE DE PIN FOURRÉ MIEL

### Produits de charcuterie

#### SARL DOYEN

Rue Louis Pergaud  
16000 ANGOULÊME  
05 45 67 33 67  
sandra@charcuterie-bernier.fr

- \* BOUDIN NOIR

### Produits du canard et volailles

#### EARL DE L'ARBRE

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

- \* MAGRET SÉCHÉ AU FOIE GRAS
- \* RILLETES DE POULET À L'AIL
- \* RILLETES PUR CANARD

#### LA MAISON DE CHARENTE

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

- \* FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

### Plats cuisinés

#### SAS SM PORCS

Les planches  
16300 SAINT-MÉDARD-DE-BARBEZIEUX  
05 45 78 64 90  
nlarignon@wanadoo.fr  
www.larignon.com

- \* RÔTI DE PORC CONFIT

### Spécialités salées

#### SARL DOYEN

Rue Louis Pergaud  
16000 ANGOULÊME  
05 45 67 33 67  
sandra@charcuterie-bernier.fr

#### FARCI POITEVIN AU BAIN-MARIE

- \* FARCI BOULE

### Saveurs à découvrir

#### SAS DJIN SPIRITS

56 route de Nercillac  
16100 SAINT-BRICE  
06 63 59 21 31  
contact@djinspirits.com  
www.djinspirits.com

- \* DJIN PASSION 0,0%

#### SAS SM PORCS

Les planches  
16300 SAINT-MÉDARD-DE-BARBEZIEUX  
05 45 78 64 90  
nlarignon@wanadoo.fr  
www.larignon.com

- \* RILLETES PUR PORC
- \* TERRINE DE PORC  
AU FOIE GRAS DE CANARD
- \* TERRINE DU TERROIR

#### LA NOYERAIE DES BORDERIES

Cécile VIDAL  
3 Chez Devaud  
16100 LOUZAC-SAINT-ANDRÉ  
09 83 06 38 76  
lanoyeraiedesborderies@gmail.com  
www.noyeraie.com

#### PRODUITS SUCRÉS

- \* BISCUITS CHARENTAIS AUX NOIX

## Fromages de Chèvre fermiers

### LA BOITE À FROMAGES DE FLO

Florence DENISON

Les Chaumes

16500 ABZAC

06 13 83 97 78

florencedenison@orange.fr

🌟 FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

🌟 FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

### SCEA DU BARDONNEAU

Le Bœuf Rouge

16170 AUGÉ-SAINT-MÉDARD

06 51 08 05 63

marina.raffier@laposte.net

🌟 FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

## Huiles de Noix

### LA NOYERAIE DES BORDERIES

Cécile VIDAL

3 Chez Devaud

16100 LOUZAC-SAINT-ANDRÉ

09 83 06 38 76

lanoyeraiedesborderies@gmail.com

www.noyeraie.com

🌟 HUILE DE NOIX 1<sup>ÈRE</sup> PRESSION À FROID

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY

### INTERVIEW PRODUCTEUR

SARL DOYEN

Rue Louis Pergaud  
16000 ANGOULÊME

🌟 FARCI BOULE

🌟 RÔTI DE PORC CONFIT

## Charcuterie DOYEN



## Depuis quand participez-vous au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

La Charcuterie Doyen participe depuis 1989, soit depuis l'ouverture, à toutes les catégories de produits.

Nous participons chaque année, car les médailles obtenues nous permettent de promouvoir l'image de l'entreprise et de valoriser la qualité de nos produits. Aussi, au-delà des retombées commerciales évidentes, **ces récompenses gratifient le savoir-faire de notre équipe et stimulent nos efforts pour améliorer nos produits.**

## En 2021, quels produits ont été médaillés ?

Cette année, **notre Boudin a obtenu une médaille d'or et notre Farci boule une médaille de bronze.**

Nous sommes fiers car nos produits sont fabriqués sur la base d'une recette traditionnelle, avec des ingrédients naturels.

Vous pouvez les trouver dans les rayons traditionnels et libre-service de magasins tels que Super U, Leclerc, Intermarché, Carrefour de la région.

## Bières artisanales

### SAS BRASSERIE DES GABARIERS

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

#### PALE ALE

☼ JACK BEER

## Pineau des Charentes AOC

### SAS DES PLATINS

26 rue de Spicheren  
16200 CHASSORS  
06 84 80 38 16  
sasdesplatins@gmail.com

#### PINEAU BLANC

☼ LE PLATIN

### SNC DU MAINE DRILHON

Domaines Francis Abécassis - Chez Maillard  
16250 VAL-DES-VIGNES  
05 45 66 35 72  
emeline@abk6-cognac.com  
www.abecassis-cognac.com

#### PINEAU BLANC

☼ ABK6

### 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

## Vins Charentais IGP

### GEOFFREY VALENTIN

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

#### VIN BLANC

☼ LE PETIT COUSINAUD CHARDONNAY  
ANNÉE 2020

☼ LE PETIT COUSINAUD ASSEMBLAGE  
ANNÉE 2020

#### VIN ROSÉ

☼ LE PETIT COUSINAUD ASSEMBLAGE  
ANNÉE 2020

#### VIN ROUGE

☼ LES COULEURS DE SOPHIE  
ASSEMBLAGE ANNÉE 2020

## Cognac AOC

### SNC DU MAINE DRILHON

Domaines Francis Abécassis - Chez Maillard  
16250 VAL-DES-VIGNES  
05 45 66 35 72  
emeline@abk6-cognac.com  
www.abecassis-cognac.com

#### COGNAC X.O. MULTICRUS

☼ GRANDS DOMAINES XO

### COGNAC LÉGIER SARL

187 rue de Belle Rive - Logis de Barbe  
16300 CRITEUIL-LA-MAGDELEINE  
06 81 93 98 09  
marie.legier@cognac-legier.fr  
www.cognac-legier.com

☼ COGNAC X.O. MONOCRU



## CHARENTE- MARITIME

## Boulangerie

### LE PLAISIR DU PAIN

Frédéric LIGNERON  
Place de l'Église  
17430 MURON  
09 73 13 43 46  
fredericligneron@gmail.com

☼ BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

☼ BRIOCHE AU BEURRE  
CHARENTES-POITOU AOP

### DAVID BABIN

28 avenue de Cognac  
17800 PÉRIGNAC  
05 46 91 02 86 - 06 17 42 72 11  
david.babin@numericable.fr

☼ CROISSANT AU BEURRE  
CHARENTES-POITOU AOP

### BENOIT GUIGNARD

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

☼ CROISSANT AU BEURRE  
CHARENTES-POITOU AOP

## Confitures, compotes, gelées et chutneys

### SAS LES CONFITURES DU CLOCHER

1 chemin des Palissiat  
17590 ARS-EN-RÉ  
05 46 29 41 35 - 06 32 05 39 62  
bertrand.heraudeau@lesconfituresduclocher.com  
www.lesconfituresduclocher.com

- ☼ CONFITURE MANGUE  
FRUITS DE LA PASSION

## Miels

### OLIVIER BAYOU

20 rue du Théâtre Romain  
17460 THÉNAC  
06 86 44 18 74  
olivier.bayou@orange.fr

- ☼ MIEL DE TOURNESOL

### LE RUCHER DE LA BRÉDOIRE

Sébastien VIGNAULT  
17 route d'Aulnay  
17470 SAINT-MANDÉ-SUR-BRÉDOIRE  
06 68 70 21 12  
lerucherdelabredoire@laposte.net

MIEL POLYFLORAL CLAIR PRINTEMPS

- ☼ MIEL DE PRINTEMPS

## Produits de la ruche

### L'ESCALE DE LUPIN EURL

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

- ☼ PAIN D'ÉPICES

## 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

- ☼ CARAMEL 1/2 SEL

## Produits de la mer

### EARL HUÎTRES VERNET

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

- ☼ HUÎTRES FINES DE CLAIRES  
VERTES IGP MARENNES OLÉRON

### HUÎTRES FAVIER EARL

Route de Coux  
17390 LA TREMBLADE  
05 46 36 13 34  
contact@huitres-favier.com  
www.huitres-favier.com

- ☼ HUÎTRES FINES DE CLAIRES  
VERTES LABEL ROUGE

### EARL SUIRE PÈRE ET FILS

Le Fief du Feynard - Route de la Pauline  
17320 SAINT-JUST-LUZAC  
05 46 85 13 45  
suire@huitres-marennes.com

- ☼ HUÎTRES POUSSÉS EN CLAIRES  
LABEL ROUGE

HUÎTRES CHARENTE-MARITIME SPÉCIALES

- ☼ SPÉCIALES ÉCAILLE D'ARGENT

### SCEA HUÎTRES YVES 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 FINES

### 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 FINES

### EARL BEAU RIVAGE

5 avenue Général de Gaulle  
17730 PORT-DES-BARQUES  
06 09 47 84 66  
bruno.beau@yahoo.fr

- ☼ HUÎTRES CHARENTE-MARITIME  
SPÉCIALES

### EARL LAMBERT ROLAND BON PHILIPPE & FILS

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

- ☼ HUÎTRES SPÉCIALES DE CLAIRES  
IGP MARENNES OLÉRON

- ☼ HUÎTRES FINES DE CLAIRES  
IGP MARENNES OLÉRON

## HUÎTRES BERTHEAU

35 chemin des Grolliers  
17200 SAINT-SULPICE-DE-ROYAN  
06 73 74 59 34  
pierrick.bertheau@orange.fr

🌟 HUÎTRES CHARENTE-MARITIME  
SPÉCIALES

## SARL HUÎTRES SCHALLER

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

🌟 HUÎTRES FINES DE CLAIRES  
IGP MARENNES OLÉRON

## Produits de charcuterie

### EURL LES CONSERVES DUPUY

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

PÂTÉ DE CAMPAGNE

🌟 VERRINE DU CHEF

### CHARCUTERIE PIEUX

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

🌟 ANDOUILLETTE À LA FICELLE

### EURL VILLA MARTHE

3 rue du Port  
17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON  
06 64 95 79 76  
simon.haye@gmail.com

🌟 RILLETES DE PORC

## Spécialités sucrées

### DAVID BABIN

28 avenue de Cognac  
17800 PÉRIGNAC  
05 46 91 02 86 - 06 17 42 72 11  
david.babin@numericable.fr

🌟 GALETTE CHARENTAISE

## Spécialités salées

### CHARCUTERIE PIEUX

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

🌟 FARCIS POITEVIN AU FOUR

### EURL LES CONSERVES DUPUY

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

🌟 GRILLON CHARENTAIS

## Saveurs à découvrir

### LES PLATS DU GÎTE SARL

2 avenue du Général de Gaulle  
17260 GÉMOZAC  
05 46 74 39 67 - 06 07 67 85 48  
christian.callaud@lesplatsdugite.fr  
www.lesplatsdugite.fr/

PRODUITS DE CHARCUTERIE

🌟 PÂTÉ FERMIER AU COGNAC

## LES SAVEURS DE JEANNE

Sophie SEGUIN  
11 route de Pont-l'Abbé  
17250 BEURLAY  
06 99 02 19 57  
lessaveursdejeanne17@gmail.com

PRODUITS SALÉS

🌟 LE SPIRULIN

🌟 L'ORIGINAL

PRODUITS SUCRÉS

🌟 LA CUILLÈRE

🌟 LA SAINTONGEISE COGNAC

## LES DÉLICES DE L'ESTUAIRE

1 route de Bordeaux  
17100 SAINTES  
06 70 98 52 92  
lesdelicesdelestuaire@yahoo.com  
www.alain-lecoq.com

PRODUITS SUCRÉS

🌟 CROQUANT DE L'ESTUAIRE

## SARL LE CANARD SAINTONGEAIS

2 avenue de St-Jean-d'Angély  
17400 ASNIÈRES-LA-GIRAUD  
05 46 24 63 65  
thierry@lecanard-saintongeais.com  
www.lecanard-saintongeais.com

PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

🌟 FOIE GRAS CUIT AU TORCHON  
ET FOURRÉ À L'AIL NOIR DE BILLOM

🌟 MERGUEZ DE MAGRET DE CANARD

## 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

### PRODUITS SUCRÉS

- ☼ CRÈME CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE D'OLÉRON

## Fromages de Chèvre fermiers

### LA CHÈVRERIE DU BOIS DES GRANDS CHAMPS

Carole TORCHUT  
6 rue du Temple  
17620 SAINT-JEAN-D'ANGLE  
06 17 09 40 92  
lafermeduchantdubois401@gmail.com

- ☼ FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

### FROMAGERIE LES OUCHETTES

Julien CHAGNEAU  
95 rue de France  
17290 AIGREFEUILLE-D'AUNIS

- ☼ PÂTE PRESSÉE NON CUITÉ

## Bières artisanales

### BRASSERIE DES 3 PHARES

37 boulevard de la République  
17200 ROYAN  
05 86 08 01 44  
cm@brasserie3phares.com

### BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

- ☼ L'IPA DE L'ESTUAIRE

### BIÈRE AMBRÉE

- ☼ RUBIS DU CAP



## Huîtres au poivron confit et lard

### Ingrédients (pour 2 personnes)

- 2 poivrons rouges
- 3 tranches de poitrine fumée
- 10 à 12 huîtres Marennes Oléron
- Pour l'apéritif : calibre N° 4
- Pour un plat : calibre N° 2 ou N° 3

### Notre conseil huître

Le goût du poivron va appeler une huître charnue, forte en goût et à la longueur en bouche exceptionnelle.  
Préférer pour ce plat les Pousses en Claire Label Rouge Marennes Oléron.

### Préparation

- Laver puis éplucher les poivrons, les émincer et les faire revenir doucement dans une casserole avec un filet d'huile d'olive.
- Faire revenir à feux doux dans une poêle la poitrine fumée. Juste avant de servir, sortir les tranches de poitrine fumée et les laisser reposer sur un papier absorbant. Couper la tranche en morceaux carrés.
- Prendre les huîtres Marennes Oléron, décrocher juste le petit muscle et les laisser en coquille.
- Au moment de servir, vider l'eau de l'huître Marennes Oléron. Ajouter le poivron confit et les carrés de poitrine fumée encore tièdes.

Recette proposée par A. CIRELLI - Y. LECLERC - Événements Culinaires

## SARL LES BIÈRES DE RÉ

RD 201 - Les Hauts des Peux Bertaud  
17740 SAINTE-MARIE-DE-RÉ  
05 46 43 82 63  
cm@bieresdere.fr

### BRUNE/STOUT/PORTER

☀️ LA STOUT CAFÉ

### BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

☀️ L'IPA

### BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

☀️ AGRUME

☀️ L'ABEILLE

### BIÈRE AMBRÉE

☀️ L'EXTRA AU COGNAC

### BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

☀️ LA DÉFERLANTE

### PALE ALE

☀️ LA TRIPLE

## LA BEUNAISE

13 rue Thalès  
17440 AYTRÉ  
05 17 81 05 15  
contact@labeunaise.fr

### BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

☀️ LA BEUN'AISE BIS REPET'IPA

## Pineau des Charentes AOC

### BOUYER EARL DOMAINE DE BIRIUS

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

### PINEAU BLANC

☀️ DOMAINE DE BIRIUS

### PINEAU ROUGE

☀️ DOMAINE DE BIRIUS

## EARL BARBOTIN & FILS

69 rue de Saintonge - Les Epeaux  
17120 MEURSAC  
05 46 96 20 00  
natol.barbotin@wanadoo.fr

### PINEAU BLANC

☀️ LE BEURCHUT

### PINEAU ROUGE

☀️ LE BEURCHUT

## SCEA VIGNOBLES BERTRAND

La Terre du Feynard  
17210 CHEVANCEAUX  
05 46 04 61 08  
cm@vignobles-bertrand.com  
www.vignobles-bertrand.fr

### PINEAU ROSÉ

☀️ DOMAINE DU FEYNARD

## EARL LES CASSAUDES

20 rue des Cassaudes  
17120 FLOIRAC  
05 46 90 60 29  
christian.robert0528@orange.fr

### PINEAU ROSÉ

☀️ PINEAU DE L'ESTUAIRE

## JÉRÔME FLEURET

12 bis rue du Seudre  
17240 CHAMPAGNOLLES  
06 11 23 93 16  
maisonfleuret@wanadoo.fr  
www.vignerons-fleuret.fr

☀️ PINEAU ROUGE

## SARL LES VIGNOBLES L&G ARRIVÉ

Le Taillant  
17260 VIROLLET  
05 46 94 21 39  
pepiniere.arrive@gmail.com  
www.vignoblesarrive.com

### PINEAU BLANC

☀️ DOMAINE ELISABETH BIO

## SAS JEAN GUY ET BRUNO ARRIVÉ

Château Bellevue  
17260 VIROLLET  
05 46 94 21 39  
bruno.arrive@free.fr  
www.vignoblesarrive.com

### PINEAU BLANC

☀️ CHÂTEAU BELLEVUE

### PINEAU ROUGE

☀️ CHÂTEAU BELLEVUE

## SARL BERTRAND M&JF

Le Feynard  
17210 CHEVANCEAUX  
05 46 04 61 08  
lbertrand@vignobles-bertrand.com  
www.vignobles-bertrand.fr

☀️ PINEAU BLANC

## SCEA LES GROIES

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

### PINEAU VIEUX BLANC

☀️ RAYMOND BOSSIS

## EARL FÉVRIER

10 rue des Vallées  
17490 MACQUEVILLE  
05 46 26 63 93  
earl.fevrier17@orange.fr  
www.vignoble-fevrier.com

🌟 PINEAU BLANC

## SARL AUX PARGERS

3 Grolon  
17520 SAINT-CIERS-CHAMPAGNE  
07 86 72 12 00  
barboteauemmanuel@gmail.com

🌟 PINEAU ROUGE

## Vins Charentais IGP

### DISTILLERIE DE LA TOUR

Jean-Michel NAUD  
4 rue des Distilleries - BP 69  
17800 PONS  
05 46 91 31 44  
cl.naud@distilleriedelatour.com  
www.lepontis.com

#### VIN ROSÉ

🌟 LE PONTIS MERLOT ANNÉE 2020

### DOMAINE MOUNIER

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

🌟 VIN ROUGE MERLOT ANNÉE 2020



## Cocktail Pep's au Pineau des Charentes

### Ingrédients

- 6 cl de Pineau des Charentes blanc
- 3 cl de ginger beer  
(soda au gingembre, de préférence artisanal)
- 1 rondelle de citron vert
- Glace

### Préparation

Dans un grand verre à pied, type verre à vin :  
Déposer 2 cubes de glace.  
Verser le Pineau des Charentes blanc et le ginger beer.  
Ajouter une rondelle de citron vert.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## DOMAINES DES PRINCES

Lilian BERNARD  
Route du Petit Village  
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE  
06 72 07 47 48  
lilian.bernard123@orange.fr  
www.domaine-des-princes.com

### VIN ROUGE

☼ CUVÉE CÉLIAN MERLOT ANNÉE 2019

## DONI D SAS

22 allée des Marronniers  
17520 ARCHIAC  
06 08 58 49 80  
archereauguillaume@gmail.com

### VIN BLANC

☼ MAINE AU BOIS CHARDONNAY  
ANNÉE 2020

### VIN ROUGE

☼ MAINE AU BOIS MERLOT ANNÉE 2019

### VIN ROSÉ

☼ MAINE AU BOIS MERLOT ANNÉE 2020

## EARL COULON & FILS

Saint-Gilles  
17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON  
05 46 47 02 71  
coulonetfilsoleron@free.fr  
☼ VIN BLANC SAUVIGNON ANNÉE 2020

## EARL CHAPON LE CHAI DU ROUSSOIR

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

### VIN BLANC

☼ CHAI DU ROUSSOIR ASSEMBLAGE  
ANNÉE 2020

## EARL OPHÉLIE & FLORIAN BENASSY

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

### VIN BLANC

☼ CUVÉE OPHÉLIE SAUVIGNON  
ANNÉE 2020

☼ VIN BLANC COLOMBARD ANNÉE 2020

## SARL LES VIGNOBLES L&G ARRIVÉ

Le Taillant  
17260 VIROLLET  
05 46 94 21 39  
pepiniere.arrive@gmail.com  
www.vignoblesarrive.com

### VIN BLANC

☼ DOMAINE BIO ELISABETH COLOMBARD  
ANNÉE 2020

## GAEC BOULE ET FILS

3 La Verrerie  
17150 BOISREDON  
06 89 90 36 56  
vignobles.boule@orange.fr  
www.vignobles-boule.com

### VIN BLANC

☼ DOMAINE DE LA LURE SAUVIGNON  
ANNÉE 2020

### VIN ROSÉ

☼ DOMAINE DE LA LURE MERLOT  
ANNÉE 2020

## SCEA LE TALMONDAIS

3 avenue de l'Estuaire  
17120 TALMONT-SUR-GIRONDE  
05 46 94 21 39  
jg.arrive@free.fr  
www.vignoblesarrive.com

### VIN BLANC

☼ LE TALMONDAIS CHARDONNAY  
ANNÉE 2020

### VIN ROSÉ

☼ LE TALMONDAIS ASSEMBLAGE  
ANNÉE 2020

## SARL THIERRY JULLION

5 place de la République  
17500 JONZAC  
05 46 70 75 69  
thierryjullion@orange.fr  
www.thierryjullion.com/  
☼ VIN ROSÉ MERLOT ANNÉE 2020

## CEA DOMAINE COURPRON

10 rue de Chez Mothay  
17260 SAINT-ANDRÉ-DE-LIDON  
05 46 90 82 72  
tcourpron@sfr.fr  
www.domaine-viticole-courpron.com  
☼ VIN ROSÉ MERLOT ANNÉE 2020  
☼ VIN ROUGE ASSEMBLAGE ANNÉE 2020

## SCEA LES TREILLES DU PLANTIS

4 rue de la Croix de l'Anglais  
17490 MACQUEVILLE  
05 46 26 67 76  
leplantisdesvallees@gmail.com  
www.leplantisdesvallees.fr  
VIN ROUGE  
☼ AMAZONE BIO 2020 MERLOT  
ANNÉE 2020

## CLOS DE NANCREVANT

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

🌟 VIN ROSÉ ASSEMBLAGE ANNÉE 2020

## EARL VINCENT

73 route des Chateliers  
17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON  
05 46 47 03 97  
infos@vignoble-vincent.com  
www.vignoble-vincent.com

### VIN BLANC

🌟 L'INSOLENT ASSEMBLAGE ANNÉE 2020

🌟 L'AUTHENTIQUE COLOMBARD  
ANNÉE 2020

## SCA UNIRÉ

Route de Ste-Marie - BP 60003  
17580 Le-Bois-Plage-en-Ré  
06 89 28 58 97  
unire.guilbaud@wanadoo.fr

### VIN BLANC

🌟 SOIF D'ÉVASION CHARDONNAY  
ANNÉE 2020

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY

## Cognac AOC

### EARL VINCENT

73 route des Chateliers  
17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON  
05 46 47 03 97  
infos@vignoble-vincent.com  
www.vignoble-vincent.com

🌟 COGNAC V.S. MONOCRU

### SCEA DOMAINE DU PUIITS FAUCON

8 route de Chez Gaillard  
17770 BURIE  
06 84 62 26 38  
puits.faucon@wanadoo.fr

🌟 COGNAC V.S.O.P. MONOCRU



# CORRÈZE

## Apéritifs

### DISTILLERIE BELLET

Bernard CHASTANET  
3 avenue Maréchal Bugeaud  
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE  
06 63 60 16 08  
contact@bellet-distillerie.fr

🌟 BEL'CHÂTAIGNE

## Confitures, compotes, gelées et chutneys

### LA FERME DE BROSSARD

Patricia TRONCHE  
681 route la Chapelle aux Brocs Brossard  
19190 LANTEUIL  
06 81 96 13 38  
lafermedebrossard@orange.fr  
www.vacances-en-correze.fr

🌟 CONFITURE DE CHÂTAIGNE

🌟 CONFITURE FIGUE CHÂTAIGNE

### EARL FRUITS DE MAUMONT

Maumont  
19210 SAINT-PARDOUX-CORBIER  
06 71 91 15 73  
mangezdespommes@wanadoo.fr

🌟 COMPOTE POIRE KIWI

# La Corrèze, un territoire riche en productions.

## La Corrèze est un terroir d'une grande richesse donnant naissance à des mets d'excellence.

C'est un territoire riche et attractif où le savoir-faire et la qualité de l'élevage et de l'agriculture de nos exploitations, maintes fois reconnus, sont évidemment un atout incontournable.

Terre historique d'élevage avec sa race Limousine, la Corrèze porte une production emblématique de son territoire : le veau de lait élevé sous la mère. La Corrèze est en effet le premier département français producteur de veau de lait sous la mère. Le veau de lait est un produit noble et d'exception de par sa viande d'un rose clair et d'une tendreté sans équivalent.

Depuis quelques décennies également, les productions agricoles se sont diversifiées : les productions fruitières (pommes, noix, châtaignes et fruits rouges) se sont fortement développées.

Sans être exhaustif, rappelons que la Corrèze est également le premier département producteur de pommes sous AOC « Pomme du Limousin » et le deuxième producteur de framboises. La production de noix bénéficie de l'AOC « Noix du Périgord » et le châtaignier, appelé ici jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle l'arbre à pain, retrouve toute sa place au sein de quelques plantations modernes.



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

## LES VERGERS DE BOURÈGE

Gilles BONNEVAL

Bourège

19500 MEYSSAC

06 30 55 83 79

[gilles.bonneval@orange.fr](mailto:gilles.bonneval@orange.fr)

🌿 CONFITURE DE POIVRON ROUGE

🌿 CONFITURE DE NOIX

## Miels

### L'ABEILLE DE SEIGNOLLES

Nicolas GODBILLE

27 rue du 9 juin 1944

19000 TULLE

06 79 45 23 74

[nicolas.godebille@gmail.com](mailto:nicolas.godebille@gmail.com)

[www.facebook.com/abeilledeseignolles](http://www.facebook.com/abeilledeseignolles)

🌿 MIEL DE CHÂTAIGNIER

## Produits de la ruche

### GARGAMIEL

Benoit DHIERAS

2 chemin de la Font Basse

19240 ALLASSAC

06 27 77 19 51

[gargamiel19@gmail.com](mailto:gargamiel19@gmail.com)

🌿 BONBON 40% MIEL

### L'ABEILLE DE SEIGNOLLES

Nicolas GODBILLE

22 rue du 9 juin 1944

19000 TULLE

06 79 45 23 74

[nicolas.godbille@gmail.com](mailto:nicolas.godbille@gmail.com)

[www.facebook.com/abeilledeseignolles](http://www.facebook.com/abeilledeseignolles)

🌿 NOUGAT AUX AMANDES  
ET AUX NOISETTES

🌿 PAIN D'ÉPICES

## Spécialités sucrées

### EARL LA CHÂTAIGNERAIE

1467 route d'Eyzat Haut  
19190 BEYNAT  
06 82 83 30 20  
earllachataigneraie@gmail.com

🌟 CHÂTAIGNE EN CRÈME

### MES PETITS VOYAGES

Magali COMBE  
20 rue de l'Hort  
19150 MARC-LA-TOUR  
06 27 99 04 68  
mespetitsvoyages19@gmail.com  
www.mespetitsvoyages19.wixsite.com

🌟 CRÈME DE CHÂTAIGNES

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY

## Saveurs à découvrir

### LE MASSERETOIS

Alain DUCHEZ  
2 place de l'Église  
19510 MASSERET  
06 89 28 02 34  
lemasseretois@gmail.com

PRODUITS DE CHARCUTERIE

🌟 BOUDIN AUX CHÂTAIGNES

### ETS ANDRÉ RITOU

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

PRODUITS DE CHARCUTERIE

🌟 TERRINE LIMOUSINE AUX CHÂTAIGNES

### EARL LA CHÂTAIGNERAIE

1467 route d'Eyzat Haut  
19190 BEYNAT  
06 82 83 30 20  
earllachataigneraie@gmail.com

PRODUITS SUCRÉS

🌟 CHÂTAIGNES CONFITES AU COGNAC

### LES VERGERS DE BOURÈGE

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

PRODUITS SUCRÉS

🌟 NOIX CARAMÉLISÉES EN BIO

## Fromages de Chèvre

### SARL FROMAGERIE VARSOISE

79 rue de l'Abbaye de la Règle  
19130 VARS-SUR-ROSEIX  
05 55 25 10 71  
varsoise@orange.fr  
www.fromagerievarsoise.fr  
FROMAGE FRAIS < 82% D'EAU - PASTEURISÉ  
🌟 LES GOUSTAFRAIS

## Fromages de Chèvre fermiers

### UN BRIN DE CHÈVRE

Virginie CAGNON  
Chauzas  
19410 PERPÉZAC-LE-NOIR  
06 24 95 75 55  
unbrindechevre@free.fr  
🌟 PÂTE PRESSÉE NON CUITE  
🌟 FEUILLE DU LIMOUSIN

### GAEC FERME DU PUY DE L'AIGUILLE

Escaravage  
19120 PUY-D'ARNAC  
06 66 71 67 20  
livraison.aiguille@gmail.com  
🌟 FEUILLE DU LIMOUSIN

### SOPHIE BIALIC

Les Vergnes  
19410 ESTIVAUX  
06 26 99 27 90  
contact@lecabridesvergues.fr  
PRÉPARATION  
🌟 TOUTHANKABRI

## Fromages de Vache

### EA FROMAGERIE DE L'AIRE DES SULLY

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

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

🌟 SAINT-LAURENT

## Jus de fruits

### EARL FRUITS DE MAUMONT

Maumont  
19210 SAINT-PARDOUX-CORBIER  
06 71 91 15 73  
mangezdespommes@wanadoo.fr

AUTRES FRUITS GAZÉIFIÉS

🌟 JUS DE POMME FRAMBOISE

### SAS ROULE TA POMME

10 le Got  
19700 SAINT-CLÉMENT  
07 69 86 71 19  
rouletapomme19@orange.fr  
www.rouletapomme.fr

AUTRES FRUITS PLATS

🌟 JUS DE POIRE CONFÉRENCE

🌟 JUS DE POIRE BIO

### ENTREPRISE ADAPTÉE DE CHAMBERET

108 ZA de l'Angle - La Malatie  
19370 CHAMBERET  
05 55 98 44 10  
adj.direction@avehc.fr  
www.avehc.com/entreprise-adaptee

JUS DE POMME PLAT

🌟 JUS DE POMME DES MONÉDIÈRES

### DOMAINE DE LA FAURIE

La Vialle  
19130 OBJAT  
06 80 02 33 80  
louperebenoit@gmail.com

JUS DE POMME PLAT

🌟 LOU PÈRE BENOÎT

## Bières artisanales

### BRASSERIE DES ANGES

2 bis place de la chapelle  
19450 CHAMBOULIVE  
07 77 05 72 17  
info@brasseriesdesanges.com  
www.brasseriesdesanges.com

BIÈRE À FERMENTATION BASSE

🌟 SCHWARZBIER DAU PLATEU

BIÈRE AMBRÉE

🌟 STRONG FEM'ALE

BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

🌟 BLANCHA AU BLAT NEGRE

## Vins de Corrèze AOC

### CAVE DE BRANCEILLES

Philippe LEYMAT  
Le Bourg  
19500 BRANCEILLES  
05 55 25 33 11 - 06 85 71 67 37  
contact@1001-pierres.com  
www.1001-pierres.com

VIN ROUGE

🌟 FERRAND 1001 PIERRES ASSEMBLAGE  
ANNÉE 2018

### DOMAINE DE LA GARDELLE

Jean MOULÈNE  
La Gardelle  
19500 SAINT-JULIEN-MAUMONT  
06 45 16 76 82  
jm1904@hotmail.fr

VIN ROUGE

🌟 LES COPAINS ANNÉE 2019

## Vins IGP Brive

### CAVE DE BRANCEILLES

Philippe LEYMAT  
Le Bourg  
19500 BRANCEILLES  
05 55 25 33 11 - 06 85 71 67 37  
contact@1001-pierres.com  
www.1001-pierres.com

VIN BLANC

🌟 FERRAND 1001 PIERRES CHARDONNAY  
ANNÉE 2020

VIN ROSÉ

🌟 QUINÇONNE 1001 PIERRES  
ASSEMBLAGE ANNÉE 2020

## COTEAUX DE LA VÈZÈRE SICA SAS

Le Saillant  
19240 ALLASSAC  
05 55 25 24 60  
cave@coteaux-vezere.fr  
www.coteaux-vezere.fr

### VIN BLANC

🌟 **GAMADE TENDRE ASSEMBLAGE  
ANNÉE 2019**

## Liqueurs

### DISTILLERIE BELLET

Bernard CHASTANET  
3 avenue Maréchal Bugeaud  
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE  
06 63 60 16 08  
contact@bellet-distillerie.fr

### LIQUEUR

🌟 **LIQUEUR CHÂTAIGNE**

### SPIRITUEUX

🌟 **RHUM CHÂTAIGNE**

---

🌟 **MÉDAILLE D'OR**

🌟 **MÉDAILLE D'ARGENT**

🌟 **MÉDAILLE DE BRONZE**

🌟 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**

---



## INTERVIEW PRODUCTEUR

# Cave de Branceilles



### CAVE DE BRANCEILLES

Philippe LEYMAT  
Le Bourg  
19500 BRANCEILLES

#### VIN BLANC

🌟 **FERRAND 1001 PIERRES  
CHARDONNAY 2020**

#### VIN ROSÉ

🌟 **QUINÇONNE 1001 PIERRES  
ASSEMBLAGE 2020**

## Parlez-nous de votre participation au concours ?

Nous avons connu le concours par le biais de la fédération des vins de la Corrèze, partenaire de l'AANA. C'est notre première participation.

Nous souhaitons participer à **une démarche collective de mise en avant des produits de notre région, reconnaître le travail qualitatif** que nous mettons en place.

Une médaille du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine c'est avant tout, la reconnaissance d'une qualité dans le monde du vin.

## Parlez-nous de votre produit :

Nos produits lauréats sont des produits mis en place suite à l'obtention de l'AOC Corrèze et à un élargissement de gamme. Ces vins se veulent être **le reflet de notre terroir et de notre savoir-faire ancestral dans une dynamique collective et moderne.**

Nous commercialisons nos produits en local. 50% aux caves et le reste par des grossistes à destination de professionnels cavistes, épicerie fines et GMS.



## CREUSE

### Spécialités salées

#### GAEC DES PETITS JO

Lavaurette

23150 MOUTIER-D'AHUN

06 71 61 85 46

lafermedelavaurette@outlook.fr

🌟 RILLETES DE CHÈVRE

### Fromages de Chèvre fermiers

#### GAEC LOU SANDAROU

Le Masmoutard

23250 SOUBREBOST

06 79 23 11 42

lousendarou-olivier@riseup.net

🌟 FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY



### INTERVIEW PRODUCTEUR

#### GAEC LOU SANDAROU

Le Masmoutard  
23250 Soubrebost

🌟 FROMAGE FRAIS  
FAISSELLE OU POT

## Chèvrerie LOU SANDAROU



### Parlez-nous de votre produit :

Pour parler de nos fromages de chèvres, **il faut avant tout aborder la manière dont nous élevons nos chèvres.**

Nos chèvres pâturent sur des prairies naturelles diversifiées et en sous-bois. Leur alimentation peut être complétée avec du foin, de la luzerne et des céréales. Nous sommes en agriculture biologique.

**Pour nous, le goût du fromage est aussi lié à nos races de chèvres, à la manière dont elles sont élevées et nourries et... à la technique fromagère.** Nous cherchons à la fois à développer le goût spécifique du lait de nos chèvres et à mettre en œuvre les techniques fromagères apprises grâce aux technicien-nes qui nous accompagnent.

Notre gamme de fromages présente des fromages au lait cru et entier : faisselles, crottins, tommes lactiques, feuille du limousin...

Vous les trouverez en magasin de producteur « Au drin de campagne » près de Limoges et dans des drives, notamment le drive bio « Les cagettes chouettes » à Guéret, ou en venant nous voir directement sur les marchés.

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

Nous avons connu le Concours par l'intermédiaire de la Fédération régionale caprine [Chevriers de Nouvelle-Aquitaine] et notamment le groupe de la feuille du limousin, fromage de chèvre que nous ne trouvons qu'en Limousin.

Avec les producteurs de ce groupe, nous avons décidé de nous inscrire au concours pour faire connaître la feuille du Limousin et stimuler la dynamique de groupe. C'est aussi l'occasion de faire goûter nos produits fermiers à des personnes « expertes du goût » et d'avoir un retour sur nos fromages.



## DEUX-SÈVRES

### Boulangerie

#### SARL ETS BAUBEAU

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

 **BRIOCHE AU BEURRE**  
CHARENTES-POITOU AOP

#### YANNIS JAUZELON

2 bis route de la Fôret  
79170 CHIZÉ  
05 49 76 70 17  
yh.jauzelon@orange.fr

 **CROISSANT AU BEURRE**  
CHARENTES-POITOU AOP

### Miels

#### LA MIELLERIE DE TITELLE

21 route de Tauché  
79370 THORIGNÉ  
06 84 57 45 96  
lamielleriedetitelle@gmail.com

**MIEL POLYFLORAL AMBRÉ PRINTEMPS**

 **MIEL DE MILLEVACHES**



## Les Deux-Sèvres, terre de saveurs et de savoir-faire.

**Qualifié de « petite France agricole », le département des Deux-Sèvres est une table Trois Étoiles dressée par le savoir-faire de ses agriculteurs et de ses artisans du goût.**

Melon du Haut-Poitou, Chabichou et Beurre du Poitou, Viande Parthenaise, Vin d'Anjou... Le menu deux-sévrien reflète la diversité et l'excellence de l'agriculture deux-sévrienne, vivier d'emplois non délocalisables. L'engagement du Département des Deux-Sèvres est multiple et à la hauteur de la confiance que place la collectivité en l'agriculture de son territoire et en ses agriculteurs.

Le Département agit au quotidien pour développer de nouveaux débouchés comme la vente directe, la restauration hors domicile mais aussi pour faciliter la transmission et la reprise des exploitations, pour protéger le foncier agricole, pour soutenir la plantation de haies et la protection de la ressource en eau.

En 2021, avec l'ensemble des acteurs territoriaux, le Département a engagé un ambitieux Projet Alimentaire Territorial (PAT). Ce PAT a pour ambition de rapprocher le champ de l'assiette, un projet au carrefour des enjeux sociétaux et environnementaux avec une mise en adéquation entre demande du « consommateur citoyen » et offre de « l'agriculteur responsable ».

**Le Département des Deux-Sèvres est fier de son agriculture et de ses agriculteurs!**

**Il s'engage pour préserver la vitalité de ce secteur, promesse de nos lendemains ruraux et heureux !**



[www.deux-sevres.fr](http://www.deux-sevres.fr)

## Confiserie

### YANNIS JAUZELON

2 bis route de la Forêt  
79170 CHIZÉ  
05 49 76 70 17  
yh.jauzelon@orange.fr

🌟 **CARAMEL 1/2 SEL**

## Spécialités sucrées

### PÂTISSÈVRE

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

🌟 **TOURTEAU FROMAGÉ**

### PASCAL VOLLET

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

🌟 **MACARON**

### SARL ETS BAUBEAU

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

🌟 **BROYÉ DU POITOU**

🌟 **GALETTE CHARENTAISE À L'ANGÉLIQUE**

🌟 **TOURTEAU FROMAGÉ**

### YANNIS JAUZELON

2 bis route de la Forêt  
79170 CHIZÉ

05 49 76 70 17

yh.jauzelon@orange.fr

🌟 **MACARON LISSE GARNI**

## Spécialités salées

### ETS DANIEL BERNIER

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

🌟 **GRILLON CHARENTAIS**

## Saveurs à découvrir

### SARL LES VOLAILLES DU RENARD ROUGE

2 Les Douves  
79200 GOURGÉ  
05 49 69 83 07  
lerenardrouge@sfr.fr  
www.le-renard-rouge.fr

#### PLATS CUISINÉS

🌟 **MIJOTÉ DE PIGEON  
AU CITRON ET AUX OLIVES**

**PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE**

🌟 **SAUCISSE SÈCHE DE CAILLE**

## Beurres

### EURIAL

La Viette  
79310 VOUHÉ  
05 49 63 47 43  
pascal.fouche@eurial.eu  
www.eurial.eu

**BEURRE CHARENTES-POITOU AOP SALÉ**

🌟 **LA VIETTE**

### LAITERIE DE PAMPLIE

Le Bourg  
79220 PAMPLIE  
danielarlot@laiteriedepamplie.com  
www.laiteriedepamplie.com

🌟 **BEURRE CRU SALÉ**

🌟 **BEURRE CRU NON SALÉ**

## Crèmes

### COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA SÈVRE

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

**CRÈME PASTEURISÉE MATURÉE**

🌟 **CRÈME FRAÎCHE EXCELLENCE - ÉCHIRÉ**

🌟 **MÉDAILLE D'OR**

🌟 **MÉDAILLE D'ARGENT**

🌟 **MÉDAILLE DE BRONZE**

🌟 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**

## Fromages de Chèvre

### COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA SÈVRE

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

PÂTE MOLLE À COAGULATION LENTE - CRUE

- 🌟 LE CHEVROT - SÈVRE ET BELLE
- 🌟 CHABICHOU DU POITOU AOP

### GAEC CHEZ ALBERT

38 rue du Logis de la Fosse  
79160 ARDIN  
05 49 04 37 08  
chez-albert@wanadoo.fr

- 🌟 MOTHAI SUR FEUILLE

### FROMAGERIE DES GORS

Hélène SERVANT  
ZA la Chaigne  
79500 MELLE

- 🌟 MOTHAI SUR FEUILLE

### GAEC LA ROCHE

33 rue du Pied Blanc  
79210 SAINT-HILAIRE-LA-PALUD  
06 83 16 50 33  
lesfromagesdemma@orange.fr

- 🌟 MOTHAI SUR FEUILLE

## Fromages de Chèvre fermiers

### EARL TOURTERON BAUDOIN

Chemin du Sabourin  
79160 COULONGES-SUR-L'AUTIZE  
06 59 57 93 01  
lesfromagesdesylvie@orange.fr

- 🌟 FROMAGES FRAIS AROMATISÉS



### INTERVIEW PRODUCTEUR

### PÂTISSÈVRE

Didier Deborde  
33 avenue de Poitiers  
79170 Brioux-sur-Boutonne

🌟 TOURTEAU FROMAGÉ



## Pâtisserie PÂTISSÈVRE

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

Notre entreprise existe depuis 1987 et nous avons déjà participé de nombreuses fois au Concours.

**Nous avons le plaisir de recevoir régulièrement des médailles d'or et d'argent pour nos spécialités régionales : Broyé du Poitou, Galettes charentaises, Tourteau Fromagé.**

C'est une motivation pour toujours proposer le meilleur de ce que l'on fabrique chaque jour et de se remettre en question lorsqu'un produit n'est pas médaillé. Et puis, les clients peuvent lire des articles de presse sur les récompenses qu'on obtient et nous contactent par la suite.

### Vous recevez une médaille pour le Tourteau fromagé en 2021. Parlez-nous du produit ?

Tout d'abord, il faut savoir que le Tourteau fromagé se fabrique uniquement en Poitou. Il s'agit d'une recette difficile à réaliser et c'est pour cette raison que beaucoup ont arrêté d'en produire. Aujourd'hui, nous ne sommes plus que 4 à en fabriquer (dont seulement 2 artisans). Notre travail d'artisan signifie que **nous réalisons tout à la main, de la recette à l'emballage, que nous gérons la cuisson (étape compliquée et décisive)**. Travailler artisanalement signifie aussi un coût supérieur à un process industriel. C'est pourquoi acheter un Tourteau artisanal est un acte engagé pour faire perdurer notre savoir-faire d'artisan.

## GAEC LA FERME DE BARROUX

Barroux  
79420 BEAULIEU-SOUS-PARTHENAY  
06 24 26 24 82  
marc.dupont6@wanadoo.fr

- \* CROTTIN
- \* PYRAMIDE
- \* FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT
- \* PÂTE PRESSÉE NON CUIE

## GAEC TROIS VILLAGES

Route de Beauvoir  
79170 PÉRIGNÉ  
contact@fromagerie-levillageois.com

- \* TOMME LACTIQUE
- \* CHABICHOU DU POITOU AOP
- \* MOTHAIS SUR FEUILLE

## SCEA LE CHÊNE BLANC

1 La Périnière  
79130 POUGNE-HÉRISSON

- \* BÛCHE

## BONIFAIT & DESSEVRE

Les Ormeaux  
79150 MOUTIERS-SOUS-ARGENTON  
06 83 16 50 33  
lesfromagesdemma@orange.fr

- \* CHABICHOU OU CHABIS

## GAEC MEL'ÉLIE

La Roche Élie  
79120 MESSÉ  
06 32 86 75 47  
lemelelie@orange.fr

- \* BÛCHE

## GAEC LA BAROTIÈRE

La Barotière  
79240 LARGEASSE

- \* CROTTIN
- \* FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

## LA FERME DE LOUJEANNE

Séverine LE PIGEON  
Fayolle - Chemin du Paradis  
79230 BRULAIN

- \* BÛCHE

## GAEC IL ÉTAIT UNE FERME

10 rue du Puits Quéron  
79190 CAUNAY  
06 81 86 33 94  
vinatierrochec@yahoo.fr

- \* PÂTE PRESSÉE NON CUIE

## EARL LES DEUX RIVIÈRES

La Maison Neuve de Noirlieu  
79300 BRESSUIRE  
06 11 83 16 81  
deuxrivieres79300@orange.fr

- \* FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT

## Fromages de Vache

### EURIAL

La Viette  
79310 VOUHÉ  
05 49 63 47 43  
pascal.fouche@eurial.eu  
www.eurial.eu

FROMAGE FRAIS - 82% D'EAU - PASTEURISÉ

- \* FROMAGE BLANC 20% - LA VIETTE

## LAITERIE DE PAMPLIE

Le Bourg  
79220 PAMPLIE  
danielarlot@laiteriedepamplie.com  
www.laiteriedepamplie.com

- \* YAOURT CITRON

## Yaourts au lait de Chèvre

### LA FERME DE LOUJEANNE

Séverine LE PIGEON  
Fayolle - Chemin du Paradis  
79230 BRULAIN

- \* YAOURTS

### SCEA LE CHÊNE BLANC

1 La Périnière  
79130 POUGNE-HÉRISSON

- \* YAOURTS

## Bières artisanales

### SAS LBC

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

BIÈRE AMBRÉE

- \* TÊTE DE MULE - AMBRÉE



## Miels

### LE CLAUX DE NAUREFLEURE

Gérard ROBERT

Carrières

24140 MAURENS

05 53 58 13 75 - 06 75 26 67 70

linege@orange.fr

**MIEL POLYFLORAL FONCÉ**

✿ MIEL DU PÉRIGORD LE CLAUX DE NAUREFLEURE

## Spécialités sucrées

### DENIS BOURGIN

Rue du Château

24360 VARAIGNES

05 53 56 24 65

denis.bourgin@sfr.fr

✿ CRÈME DE MARRON OU CHÂTAIGNE

## Fromages de Chèvre fermiers

### EARL LES FOLIES CHEVRIÈRES

Le Beuil

24500 RAZAC-D'EYMET

06 76 36 87 26

anais.christopheroux@wanadoo.fr

✿ BÛCHE

✿ CABÉCOU DU PÉRIGORD

✿ FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

### PATRICE BONNAMY

Mayac

24110 GRIGNOLS

06 77 93 16 41

patrice.bonnamy123@orange.fr

✿ CABÉCOU DU PÉRIGORD

## Huiles de Noix

### EARL LES VERGERS DE LA GUILLOU

La Guillou

24390 NAILHAC

09 67 41 39 59

contact@lesvergersdelaguillou.com

www.lesvergersdelaguillou.com

**HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD**

✿ HUILE DE NOIX FRANQUETTE

### MARIE-JOSÉE LAFON

Les Mazades

24170 SAINT-LAURENT-LA-VALLÉE

07 87 46 72 68

marie-josee.lafon@orange.fr

✿ HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD

### À LA NOIX PATIENTE

Lucette DUBREUIL-LACHAUD

Chaminade

24390 GRANGES-D'ANS

06 33 88 26 07

alanoixpatiente@gmail.com

**HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD**

✿ À LA NOIX PATIENTE

### SARL TRIBIER PLEINEFAGE

Pleinefage

24590 PAULIN

06 78 35 05 46

comptapleine@gmail.com

www.pleinefage.com

✿ HUILE DE NOIX PRESSÉE À FROID

## Bières artisanales

### BRASSERIE LES DEUX OURS

24 rue Marcel Janet - ZI les Mauries

24400 SAINT-MÉDARD-DE-MUSSIDAN

06 63 86 51 00

gauthier@brasserie-les2ours.com

**PALE ALE**

✿ MELLIS - TRIPLE AU MIEL

**BIÈRE À FERMENTATION BASSE**

✿ BIG BEAR'S BEER SERIES - VERV'ALE

✿ MÉDAILLE D'OR

✿ MÉDAILLE D'ARGENT

✿ MÉDAILLE DE BRONZE

✿ MENTION SPÉCIALE DU JURY



## GIRONDE

### Confitures, compotes, gelées et chutneys

#### BRASSERIE MY LITTLE BEER

Gilles DAÏD  
21 avenue Albert 1<sup>er</sup>  
33700 MÉRIGNAC  
06 19 79 74 49  
mylittlebeer33@gmail.com  
www.mylittlebeer.fr

#### GELÉES

- 🍯 DÉLICE DE BLANCHE AUX ZESTES D'ORANGE
- 🍯 DÉLICE DE BLANCHE AUX ZESTES DE CITRON ET GINGEMBRE CONFIT

### Miels

#### LE RUCHER DU CAPLANNE

70A route de la Mole  
33770 SALLES  
06 24 35 89 49  
carrerasomain@yahoo.fr

- 🍯 MIEL DE BRUYÈRE CENDRÉE
- 🍯 MIEL DE FLEURS DES LANDES

#### YANN TANGUY

1617 route de Courcouyac  
33550 HAUX  
06 35 41 38 61  
yanntan33@gmail.com

- 🍯 MIEL POLYFLORAL AMBRÉ

#### SAS MIEL DU LYSOS

Lasserre  
33690 GRIGNOLS  
06 77 78 86 29  
lesmielsdulysos@gmail.com

- 🍯 MIEL POLYFLORAL AMBRÉ

#### PIERRE BLAZY

78 rue Barot - Château du Parc  
33440 AMBARÈS-ET-LAGRAVE  
05 56 40 42 78  
blazy.avocats@orange.fr

- 🍯 MIEL POLYFLORAL AMBRÉ PRINTEMPS

#### RUCHER DU CLOS DE SAINT-AHON

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

- 🍯 MIEL POLYFLORAL CLAIR ETÉ

#### JOËL SAINT MARC

La Wardere  
33430 BAZAS  
06 07 69 30 85  
joel.saintmarc@orange.fr

- 🍯 MIEL DE FLEURS DES LANDES

#### HYMNE À L'ABEILLE

194 avenue de Mont-de-Marsan  
33850 LÉOGNAN  
07 62 66 10 95  
thibault@hymneabeille.fr

- 🍯 MIEL POLYFLORAL AMBRÉ

#### RUCHER DU PETIT VILLAGE

Antoine GUESNON  
3 chemin du Petit Village  
33820 SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE  
06 48 96 84 01  
antoineguesnon@hotmail.fr

- 🍯 MIEL POLYFLORAL CLAIR ETÉ

### Bières artisanales

#### BRASSERIE MY LITTLE BEER

Gilles DAÏD  
21 avenue Albert 1<sup>er</sup>  
33700 MÉRIGNAC  
06 19 79 74 49  
mylittlebeer33@gmail.com  
www.mylittlebeer.fr

#### BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

- 🍯 I BEERLIEVE I CAN FLY

#### BRASSERIE ARTISANALE MASCARET

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

#### BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

- 🍯 MASCARET BLANCHE BIO
- 🍯 MASCARET BIÈRE DE NOËL

#### BRUNE/STOUT/PORTER

- 🍯 MASCARET BRUNE BIO

#### PALE ALE

- 🍯 MASCARET BLONDE BIO GRAND CRU



## HAUTE-VIENNE

### Miels

#### EARL FEDON APICULTURE

Charensannes

87640 RAZÈS

06 81 85 94 05

thierry@maison-fedon.fr

🍯 MIEL DE CALLUNE DE MONTAGNE

#### GAEC LES RUCHERS DE LA COURCELLE

3b la Courcelle

87370 BERSAC-SUR-RIVALIER

06 76 83 76 89

lesruchersdelacourcelle@gmail.com

🍯 MIEL D'ACACIA

🍯 MIEL POLYFLORAL AMBRÉ

#### JEAN-PIERRE JEANDEAU

La Mazière

87400 SAUVIAT-SUR-VIGE

06 81 93 97 77

jp.jeandea.87@wanadoo.fr

🍯 MIEL POLYFLORAL FONCÉ

🍯 MIEL DE MONTAGNE



### Feuille du Limousin en wraps

#### Ingrédients

- 1 fromage de chèvre « Feuille du Limousin »
- 100 g de noix du Périgord AOP
- 4 petits suisses
- 1 citron
- Huile de noix du Périgord AOP
- Cerfeuil
- 4 galettes de blés
- Mesclun

#### Préparation

- Dans un petit saladier, commencer par disposer les petits suisses et saler poivrer. Émietter la feuille du Limousin et mélanger.
- Zester un soupçon de citron, rajouter 3 cs. d'huile de noix et fouetter le mélange.
- Hacher vos noix, ciseler le cerfeuil.
- Poser votre galette de Wrapps sur le plan de travail.
- Tartiner la galette de la préparation. Déposer vos noix hachées et votre cerfeuil.
- Rajouter le mesclun.
- Replier un quart de la galette sur elle-même et rouler le tout en serrant.
- Laisser reposer au frais 10 minutes et découper en biseaux.

Recette proposée par Chef Jésus.

## PAYSAGES DE MIEL EN LIMOUSIN

Bruno LABIDOIRE

1 Le Puyrenon

87230 FLAVIGNAC

05 55 04 15 86

bruno-labidoire@orange.fr

www.mieldulimousin-brunotabidoire.fr

**MIEL POLYFLORAL CLAIR PRINTEMPS**

 **MIEL DU CAUSSE CORRÉZIEN**

## RUCHERS DE VIGNERIE

34 allée de la Vignerie

87310 SAINT-LAURENT-SUR-GORRE

06 74 29 34 91

rucherdevignerie@outlook.fr

 **MIEL POLYFLORAL CLAIR ETÉ**

 **MIEL POLYFLORAL AMBRÉ**

## Fromages de Vache

### LAITERIE LES FAYES

RN 21

87170 ISLE

05 55 34 63 21

johnny.grippon@laiterielesfayes.com

 **FROMAGE FRAIS DES LIMOUSINS**

 **MÉDAILLE D'OR**

 **MÉDAILLE D'ARGENT**

 **MÉDAILLE DE BRONZE**

 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**



# Les Landes au menu!

**À travers son Projet Alimentaire Territorial « Les Landes au menu! » parrainé par le Chef étoilé Michel Guérard, le Conseil départemental des Landes a souhaité traiter le sujet de l'alimentation dans sa globalité en apportant une réponse à la demande des consommateurs tout en structurant les filières agricoles locales.**

L'objectif est de porter une restauration collective exemplaire en accompagnant activement les collèges et en proposant une boîte à outils partenariale au service de la restauration collective des territoires landais, soit près de 480 établissements pour 12,8 millions repas annuels.

Trois de ces actions :

**La plateforme internet Agrilocal40** qui met en relation producteurs, artisans et entreprises agroalimentaires locales d'une part et acheteurs institutionnels d'autre part (collectivités, collèges, maisons de retraite...) tout en sécurisant la commande publique.

**ETAL40**, un dispositif d'accompagnement innovant, d'une durée de trois ans maximum, à destination de futurs exploitants agricoles ; qu'ils souhaitent expérimenter un projet professionnel en maraîchage ou qu'ils soient demandeurs d'emploi.

**La labellisation « Ecocert En Cuisine »** qui récompense les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains dans leurs menus en prenant en compte la qualité des repas servis (saisonnalité des produits, cuisine faite maison, ...) et la gestion écologique des sites (lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco détergents...).

« Les Landes au menu ! »

Pour relever le défi de l'accès à une alimentation locale de qualité valorisant le patrimoine culinaire landais.

**À découvrir sur [leslandesaumenu.fr](http://leslandesaumenu.fr).**

[www.land.es.fr](http://www.land.es.fr)





## LANDES

### Miels

#### ALAIN LACAVER

Rue de Lartigue  
40230 SAINT-VINCENT-DE-TYROSSE  
06 25 68 05 10  
lacave.alain@neuf.fr

🌻 MIEL DE FLEURS DES LANDES

#### GAEC LES RUCHERS DU BORN

210 avenue de Mimizan  
40200 PONTENX-LES-FORGES  
06 37 75 82 25  
contact@ruchersduborn.fr

🌻 MIEL D'ARBOUSIER

🌻 MIEL DE FLEURS DES LANDES

#### THIERRY FRANCKE

270 chemin de Menautat  
40300 SAINT-LON-LES-MINES  
06 70 06 02 17  
thierry.francke@orange.fr

🌻 MIEL DE CHÂTAIGNIER

#### EMMANUEL MAUVIGNIER

1295 route d'Escource  
40200 PONTENX-LES-FORGES  
06 61 97 91 01  
emauvignier@yahoo.com

🌻 MIEL DE BRUYÈRE CENDRÉE



### INTERVIEW PRODUCTEUR

#### LA COMTESSE DE BAROLE

4 lot Prat Dou Raffé  
40120 SAINT-GOR

🌻 FOIE GRAS DE CANARD  
ENTIER EN CONSERVE

🌻 MAGRET SÉCHÉ TRANCÉ

🌻 RILLETES PUR CANARD



## Produits du canard LA COMTESSE DE BAROLE

### Parlez-nous de votre participation au Concours ?

C'était une première pour nous. Nous avons connu le Concours par l'intermédiaire de la Chambre d'Agriculture des Landes. Nous avons décidé de nous inscrire pour comparer nos produits par rapport à d'autres et connaître l'avis des professionnels sur nos produits.

### Quelles médailles avez-vous obtenues ?

**Les produits qui ont été médaillés sont le Foie gras (saveur d'or), la Rillettes pur canard (saveur d'or) et le Magret séché nature (saveur d'or également).**

Ces 3 références font parties de l'excellence de notre gamme de produits. Ces médailles vont permettre de mettre les produits en avant et mieux vendre grâce à cette reconnaissance. Car actuellement, nous commercialisons ces produits en direct, à la maison ou sur le marché de Roquefort [40] le samedi matin.

## JEAN-PIERRE LECLERC

254 avenue des Gallipes

40600 BISCAROSSE

06 23 92 00 36

melifera08@gmail.com

🌿 MIEL DE FLEURS DES LANDES

## Produits du canard et volailles

### LA COMTESSE DE BAROLE

4 lot Prat Dou Raffé

40120 SAINT-GOR

06 19 82 25 49

contact@lacomtessedebarole.fr

🌿 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
EN CONSERVE

🌿 MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ

🌿 RILLETTES PUR CANARD

### LABORDE FOIE GRAS

496 route de Caoubet

40250 MAYLIS

05 58 97 77 74

ecabon@labordefg.com

www.foiegraslaborde.com

🌿 FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

🌿 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
EN CONSERVE

🌿 CONFIT DE CANARD CUISSES

🌿 RILLETTES DE POULET  
PARFUMÉES AU THYM



## Tarte tatin au magret fumé et tomates cerise

### Ingrédients

- 12 tranches de magret fumé de Canard Fermier des Landes IGP/Label Rouge
- 400 g de tomates cerise
- 1 pâte feuilletée
- Vinaigre balsamique
- Romarin
- Huile d'olive
- Sel/Poivre

### Préparation

- Couper la base des tomates cerise (la partie où il y avait le pédoncule) afin que les tomates aient une partie « plate ».
- Placer les tomates cerise dans une poêle, le côté « rond » en contact avec la poêle.
- Ajouter un peu d'huile d'olive et de romarin.
- Allumer le feu et faire cuire les tomates pendant 2 à 3 minutes. À la fin de la cuisson, saler et poivrer puis ajouter environ 6 cl de vinaigre balsamique.
- Laisser réduire le vinaigre jusqu'à obtenir une consistance légèrement sirupeuse.
- Mettre du papier cuisson au fond d'un plat à tarte.
- Disposer les tomates cerise dans le fond du plat, toujours le côté « rond » en bas. Positionner en même temps, dans le fond du plat quelques tranches de magret fumé. Verser le jus de balsamique qui reste dans la poêle.
- Une fois les tomates et le magret positionnés, recouvrir avec la pâte feuilletée en rabattant bien la pâte sur les bords afin de former une jolie bordure.
- Enfourner pendant 30 à 35 minutes à 180°C.

Recette proposée par Qualité Landes.

## SCEA LE HAUT POUYET

385 route de Beyries

40250 SAINT-AUBIN

06 07 72 20 67

laborde04@orange.fr

www.foiegras-hautpouyet.com

🌟 RILLETES DE CANARD AU FOIE GRAS

🌟 RILLETES PUR CANARD

## EARL FERME BASTEBIELLE

60 chemin des Bastes

40350 MIMBASTE

05 58 55 30 05

fermebastebieille@orange.fr

www.fermebastebieille.com

🌟 RILLETES DE CANARD AU FOIE GRAS

🌟 CONFIT DE CANARD CUISSES

🌟 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER  
EN CONSERVE

## SCA FOIE GRAS DE CHALOSSE

602 avenue Jean-Jaurès

40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE

05 58 55 39 31

bbranger@foiegraschalosse.com

www.foiegrasdechalosse.fr

🌟 FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

🌟 FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT  
LABEL ROUGE

## Spécialités sucrées

### SAS MITCHUT

Quai de la Pêcherie - Rés. le Grand Pavois

40130 CAPBRETON

06 67 76 55 54

pastis@mitchut.com

www.mitichut.com

🌟 PASTIS LANDAIS

### SARL RIGOUIN

3 bis rue de l'Abbaye

40200 MIMIZAN

06 79 43 52 85

lefournildeveroetlaulau@gmail.com

🌟 PASTIS LANDAIS

## Saveurs à découvrir

### FOLK KITCHEN

Thomas COET

352 route de la Plage

40560 VIELLE-SAINT-GIRONS

06 77 97 26 90

contact@folkkitchen.fr

www.folkkitchen.fr

ÉPICES ET CONDIMENTS

🌟 SAUCE FOLK

## Bières artisanales

### BRASSERIE CATH'

2 rue des Galips

40130 CAPBRETON

05 58 42 74 32

brasserie-cath@orange.fr

BRUNE/STOUT/PORTER

🌟 CAP'ABA



# LOT

## Spécialités sucrées

### SAS VERI GOOD

Gaubille

46230 BELFORT-DU-QUERCY

05 65 31 66 83

gaec.verines@wanadoo.fr

🌟 PRUNEAUX D'AGEN

## Huiles de Noix

### ÉRIC VILTARD

Les Pincats

46300 PAYRIGNAC

05 65 41 04 70

atelierdesfumades@gmail.com

www.atelierdesfumades.fr

HUILE DE NOIX AOP PRESSÉE À CHAUD

🌟 L'ATELIER DU MOULIN DES FUMADES

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY



## LOT-ET-GARONNE

### Confitures, compotes, gelées et chutneys

#### GAEC DU PLAINIER

Plainier  
47350 PUYMICLAN  
06 37 86 43 46  
contact@gaecduplainier.fr  
www.gaecduplainier.fr

🌟 **PURÉE DE POMME BIO**

#### EARL ROUJOL

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

🌟 **CONFITURE DE PRUNES D'ENTE**

### Miels

#### EARL DE BERNADIL

Bernadillon  
47360 SAINT-SARDOS  
06 25 58 34 80  
bernadil47@orange.fr

🌟 **MIEL DE FORÊT ET MIELLAT**

### Produits du canard et volailles

#### LE GOÛT DU BON

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

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

### Spécialités sucrées

#### MAÎTRE PRUNILLE SAS

Sauvaud  
47440 CASSENEUIL  
05 53 36 19 00  
jniel@maitreprunille.com

🌟 **PRUNEAUX D'AGEN PREMIUM**

### Saveurs à découvrir

#### LE CASSE NOISETTE EARL

910 route de Peyral  
47290 BEAUGAS  
06 71 82 50 07  
clarisse.chassac.31@gmail.com

ÉPICES ET CONDIMENTS

🌟 **HUILE DE NOISETTE**

#### ORIGIN SAS

2 rue Édouard Branly  
47400 TONNEINS  
07 61 06 47 60  
patrick.fournier@origin-sas.fr  
www.origin.bzh

PLATS CUISINÉS

🌟 **O'VÉGÉTAL BRUN**

### Fromages de Chèvre fermiers

#### JEAN-FRANÇOIS BANDET

Courouneau  
47250 COCUMONT  
06 87 06 09 49  
jeff.bandet@wanadoo.fr

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

🌟 **BRIQUETTE**

### Jus de fruits

#### LES JUS DU SOLEIL SAS

Christophe COUZIN  
Chemin de Cazeau  
47200 MARMANDE  
05 53 20 85 95  
laurence.barre@jusdusoleil.fr

JUS DE RAISIN ROSÉ OU ROUGE

🌟 **PUR JUS DE RAISIN BIO ÉQUITABLE**

🌟 **MÉDAILLE D'OR**

🌟 **MÉDAILLE D'ARGENT**

🌟 **MÉDAILLE DE BRONZE**

🌟 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**



# PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

## Miels

### GAEC GAUELLA

Maison Bakea  
64240 BRISCOUS  
06 15 32 36 24  
benat.honda@gmail.com

- ☼ MIEL POLYFLORAL FONCÉ
- ☼ MIEL POLYFLORAL CLAIR PRINTEMPS

### IDOIA APICULTURE

Elhiarra  
64240 HASPARREN  
06 71 30 96 71  
contact@idoia-apiculture.fr

- ☼ MIEL DE CALLUNE DE MONTAGNE

### LES RUCHERS DE LA CÔTE BASQUE

Angela MALLARONI  
20 avenue Jean Abebery  
64500 CIBOURE  
lesruchersdelacotebasque@gmail.com

- ☼ MIEL DE PISSENLIT
- ☼ MIEL POLYFLORAL CLAIR ETÉ

### LES RUCHERS DU LABOURD

301 Résidence Ibarola - RD 918  
64310 SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE  
06 01 91 24 95  
jerome.dewancker@gmail.com

- ☼ MIEL DE FORÊT ET MIELLAT
- ☼ MIEL DE MONTAGNE

### LES RUCHERS D'ESPELETTE

225 chemin d'Attalaiako Bidea  
64250 ESPELETTE  
07 68 61 47 40  
mdetcheverria@gmail.com

- ☼ MIEL DE MONTAGNE

### LA MIELLERIE DU SOUBESTRE

84 cami de Pedeboscq  
64410 LONÇON  
06 51 14 82 58  
lamielleriedusoubestre@gmail.com

- ☼ MIEL DE CHÂTAIGNIER

## Saveurs à découvrir

### MAISON DE LA CHÂTAIGNE

Benat ITOIZ  
Chemin d'Aguerria  
64240 MACAYE  
06 52 15 46 25  
egunon@maisondelachataignebasque.com  
www.maisondelachataignebasque.com

- ÉPICES ET CONDIMENTS
- ☼ SEMOULE DE CHÂTAIGNES

## Épices

### GAEC ITHURRI

Maritxu et Ramuntxo OLHAGARAY  
Ithurriena  
64480 LARRESSORE  
Tel : 05 59 93 20 25 / 06 27 27 05 55  
ramuntxo.olhagaray@orange.fr

- ÉPICES ET CONDIMENTS
- ☼ PIMENT D'ESPELETTE

### LAURENCE LASTIRI

Pinpirina  
64250 ITXASSOU  
Tel : 05 59 29 78 82 / 06 71 98 70 28  
laurencelastiri@orange.fr

- ÉPICES ET CONDIMENTS
- ☼ PIMENT D'ESPELETTE

### DIDIER TESTEMALE

Uronakoborda  
64250 AINHOA  
Tel : 06 21 06 14 70  
testemaledidier@gmail.com

- ÉPICES ET CONDIMENTS
- ☼ PIMENT D'ESPELETTE

## Fromages de Chèvre fermiers

### EARL CAZAJOUS

48 route de Hours

64530 LABATMALE

06 35 97 83 40

charles.cazajous@gmail.com

🌟 **TOMME DES PYRÉNÉES PUR CHÈVRE**

### GAEC PECOTCHIA

Johanna PARIS

Maison Pecotchia

64220 AINHICE-MONGELOS

06 85 72 46 84

pecotchia@gmail.com

🌟 **TOMME DES PYRÉNÉES PUR CHÈVRE**

🌟 **MÉDAILLE D'OR**

🌟 **MÉDAILLE D'ARGENT**

🌟 **MÉDAILLE DE BRONZE**

🌟 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**



## VENDÉE

## Beurres

### EURIAL

Boulevard de l'industrie

85170 BELLEVILLE-SUR-VIE

02 51 44 25 25

annelise.lasbleis@eurial.eu

www.eurial.eu

🌟 **GRAND FERMAGE**

🌟 **BEURRE 1/2 SEL GRAND FERMAGE**

### SAS SABOURIN LAITERIE DE MONTAIGU

Le Planty

85600 MONTAIGU

02 51 45 65 00

c.proux@laiteriedemontaigu.com

www.laiteriedemontaigu.com

🌟 **BEURRE CHARENTES-POITOU AOP NON SALÉ**

🌟 **BEURRE CHARENTES-POITOU AOP SALÉ**

🌟 **BEURRE EXTRA FIN OU FIN NON SALÉ**

## Fromages de Chèvre fermiers

### FERME LES PAMPILLES RÉORTHAISES

Dominique OUVRARD

14 rue des Noyers

85210 LA RÉORTHE

06 76 24 83 94

stellemorio@hotmail.fr

🌟 **FROMAGE BLANC CERISE**



## VIENNE

## Boulangerie

### EURL BOULANGERIE CAILLER

3 avenue Jean Jaurès

86100 CHÂTELLERAULT

05 49 21 78 95

boulangerie.caillerolivier@gmail.com

🌟 **BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE**

### LA TRADITIONNELLE

Julien MIGNET

1 place de la Croix Cadet

86580 VOUNEUIL-SOUS-BIARD

05 49 50 36 79 - 06 60 67 31 86

melanie.mignet17@gmail.com

🌟 **BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE**

## Miels

### LES RUCHERS DE LA LUNE

3 route de Limoges

86400 CIVRAY

06 86 27 65 35

florentgatelier@hotmail.com

🌟 **MIEL DE CHÂTAIGNIER**

🌟 **MIEL DE COLZA**

## LE RUCHER DE LA SAPÉE

4 La Pinolière des Bois  
86700 VALENCE-EN-POITOU  
06 12 55 04 61  
rucher.la.sapee@gmail.com

- ☀️ MIEL DE TOURNESOL
- 🌿 MIEL DE COLZA

## Produits de la ruche

### LE RUCHER DES POTS

Les Pots  
86300 PAIZAY-LE-SEC  
06 75 64 40 40  
lerucherdespots@orange.fr

- ☀️ PAIN D'ÉPICES

## Produits de charcuterie

### EURL AU BOUDIN CAMPAGNARD

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

- ☀️ PÂTÉ DE CAMPAGNE
- ☀️ RILLETTES DE PORC

### LE FARCI POITEVIN SARL

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

- ☀️ BOUDIN NOIR
- 🌿 ANDOUILLETTE

## Spécialités sucrées

### BISCUITERIE AUGEREAU

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

- ☀️ BROYÉ DU POITOU
- ☀️ MACARON

## Spécialités salées

### EARL DOMAINE DU PARC

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

- ☀️ PÂTÉ DE CHÈVRE

### LE FARCI POITEVIN SARL

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

- ☀️ FARCI POITEVIN AU BAIN-MARIE
- ☀️ GRILLON CHARENTAIS

## Saveurs à découvrir

### MAISON CLOCHARD

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

#### PRODUITS SUCRÉS

- ☀️ AMANDES ENROBÉES TOUT CHOCOLAT  
«LES CLOCHETTES DU POITOU»

## Fromages de Chèvre fermiers

### ANTOINE PAPINEAU

La Briouze  
86600 SANXAY  
06 33 37 03 67  
antoine.papineau@wanadoo.fr

- ☀️ FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT
- ☀️ PYRAMIDE

### EARL DE LA TREILLE

7 rue des Plous veniers  
86200 LOUDUN

- ☀️ TOMME LACTIQUE
- 🌿 FROMAGES FRAIS AROMATISÉS
- ☀️ CHABICHOU OU CHABIS

### EMMANUEL REROLLE

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

- ☀️ BÛCHE

### FERME DE BONNELLERIE

Émilien RETAILLEAU  
4 bis rue des Belletières - Le Vauceau  
86190 CHALANDRAY  
06 03 90 03 85  
fermedelabonnellerie@ecomail.fr

- ☀️ FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT
- FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS
- ☀️ PALET CENDRÉ

## GAEC LAIT'NERGIE

1 Chez Chauveau  
86400 SAVIGNÉ  
07 71 00 32 89  
chevreau.aurelien@orange.fr  
\* **CHABICHOU DU POITOU AOP**

## LA FERME DU MARAS

Le Maras  
86300 CHAUVIGNY  
05 49 46 41 79  
lafermedumaras@yahoo.fr  
\* **PAVÉ**  
\* **PYRAMIDE**  
\* **BÛCHE**

## AMANDINE BELLIARD

Le Mont Saint-Savin  
86310 SAINT-SAVIN  
07 66 89 05 96  
amandine.belliard@laposte.net  
\* **FROMAGES DE TRADITION  
ET SPÉCIALITÉS**

- 
- \* **MÉDAILLE D'OR**
  - \* **MÉDAILLE D'ARGENT**
  - \* **MÉDAILLE DE BRONZE**
  - \* **MENTION SPÉCIALE DU JURY**
- 

## Fromages mi-Chèvre

### EURIAL

3 place du Champ de Foire  
86220 DANGÉ-SIANT-ROMAIN  
05 49 86 40 03  
solenne.mosnier@eurial.eu  
\* **MI-CHÈVRE 180G - SOIGNON**

## Fromages de Vache

### EURIAL

3 place du Champ de Foire  
86220 DANGÉ-SIANT-ROMAIN  
05 49 86 40 03  
solenne.mosnier@eurial.eu  
\* **CAMEMBERT 240G - LIGUEUIL**  
\* **COULOMMIERS 350G - ESSENTIEL**

## Yaourts au lait de Chèvre

### LA FERME DU MARAS

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

## Huiles de Noix

### HUILERIE LÉPINE

Jeoffrey LÉPINE  
24 rue de l'Huilerie  
86530 AVAILLES-EN-CHÂTELLERAULT  
05 49 93 60 24  
huilerie-lepine@orange.fr  
www.gourmandises-availles.fr  
\* **HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD**

## Jus de fruits

### SARL GARGOUIL

Chantegrolle  
86250 CHARROUX  
05 49 87 50 23  
contact@gargouil-pommes.fr  
\* **JUS POMME - FRAMBOISE**  
\* **JUS DE POMME PLAT**

## Vins de Saumur AOC

### LIONEL RENARD

Bessé  
86120 SAINT-LÉGER-DE-MONTBRILLAIS  
05 49 22 41 03 - 06 75 36 34 01  
lc.renard@orange.fr  
\* **SAUMUR ROUGE ANNÉE 2019**

### SCEA DU GRAND CLOS

12 rue des Vignes  
86120 SAINT-LÉGER-DE-MONTBRILLAIS  
06 74 48 46 72  
domainedugrandclos@orange.fr  
\* **SAUMUR BLANC ANNÉE 2020**  
\* **SAUMUR ROSÉ ANNÉE 2020**  
\* **SAUMUR ROUGE ANNÉE 2019**

### EARL DOMAINE DE LA NEURAYE

6 rue de la Neuraye  
86120 LES TROIS-MOUTIERS  
06 83 46 86 70  
laneuraye@orange.fr  
\* **SAUMUR BLANC ANNÉE 2020**

**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 332 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

