



CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

saveurs-nouvelle-aquitaine.fr



LES MÉDAILLÉS

AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



ÉDITION 2018



Des médailles pour valoriser vos produits et vos territoires !

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

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

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

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

Alain Rousset

Président de Région Nouvelle-Aquitaine

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

- ▶ le Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins Charentais,
- ▶ le Syndicat de défense des Vins du Haut-Poitou,
- ▶ le Syndicat de promotion des Vins d'Anjou,
- ▶ l'Association des Producteurs des Vins de Saumur de la Vienne,
- ▶ Les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée,
- ▶ le Comité Régional de la Conchyliculture du Poitou-Charentes,
- ▶ l'Union Générale des Vignerons pour l'AOC Cognac,
- ▶ le Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou,
- ▶ les Fédérations des Bouchers-Charcutiers, les Fédérations des Boulangers-Pâtisseries,
- ▶ le Comité National du Pineau des Charentes,
- ▶ le Syndicat du Piment d'Espelette EZPELETAKO BIPERA,
- ▶ le Syndicat de la Noix et du Cerneau de Noix du Périgord,
- ▶ l'Association de développement de l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine,
- ▶ les Syndicats des Vins du Lot-et-Garonne,
- ▶ le Syndicat de l'AOP Ossau-Iraty,
- ▶ l'Association des boulangers basques pour la Baguette Herriko,
- ▶ Lurrama.



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

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

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

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

La 4^e médaille : Mention Spéciale du Jury

Une des particularités du concours est de posséder 4 médailles.

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

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

Belle découverte et bon appétit !

AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est
une action de l'AANA
[Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine].
saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

LE CONCOURS EN CHIFFRES

3 temps forts

+ de **1000** produits dégustés.

191 lauréats
artisans, producteurs, entreprises.

279 produits primés en 2018

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

28 catégories ouvertes :

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

Près de
450
JURÉS

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

1,5
million
DE
MÉDAILLES

Sommaire

Les lauréats du Concours Saveurs 2018

classés par département, catégorie et récompense

CHARENTE

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

CHARENTE-MARITIME

- ▶ LES LAURÉATS 10 à 13

CORRÈZE

- ▶ LES LAURÉATS 14

CREUSE

- ▶ LES LAURÉATS 14

DEUX-SÈVRES

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

DORDOGNE

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

GIRONDE

- ▶ LES LAURÉATS 20

HAUTE-VIENNE

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

LANDES

- ▶ LES LAURÉATS 22

LOT

- ▶ LES LAURÉATS 22

LOT ET GARONNE

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

MAINE ET LOIRE

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

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

- ▶ LES LAURÉATS 26 à 28

VENDEE

- ▶ LES LAURÉATS 28

VIENNE

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

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

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

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

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

- ▶ aana.fr
- ▶ saveurs-nouvelle-aquitaine.fr



Bières artisanales

Bière à épices/plantes/miel

Saveur d'or

SAS Brasserie des Gabariers

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

Pale ale

Saveur d'or

SAS Brasserie des Gabariers

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

Boulangerie

Brioche au beurre AOP

Saveur d'or

EURL Boisset Sébastien

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

Croissant au beurre AOP

Saveur d'argent

Le Fournil de Boutiers Saint Trojan

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

Pain de tradition française

Saveur d'or

Le Fournil de Boutiers Saint Trojan

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

Saveur de bronze

SARL JVM la Part des Anges

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

Chocolat

Chocolat ganache Cognac

Saveur d'argent

EURL Boisset Sébastien

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

Cognac V.S.O.P.

Cognac V.S.O.P. monocru

Saveur d'or

SARL J. Painturaud

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

Cognac X.O.

Cognac X.O. monocru

Saveur d'or

SARL G Et C Raby

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

Saveur d'argent

SCA Pineau Roussille

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

Fromages de chèvre fermiers

Crottin

Saveur de bronze

EARL L'Écoferme de l'Azure

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

Yaourts

Saveur d'or

EARL L'Écoferme de l'Azure

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

Huiles de noix

Huile de noix pressée à chaud

Saveur d'or

**La Ferme de Rose
Denis RIGOU**

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

Saveur d'argent

SCEA la Noyeraie des Borderies

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

Huile de noix pressée à froid

Saveur d'or

SCEA la Noyeraie des Borderies

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

Saveur d'argent

EARL le Risson

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

Jus de fruits

Jus de raisin rosé ou rouge

Saveur d'or

SARL G Et C Raby

Logis de la Brée - 16130 Segonzac

Tél. 05 45 83 35 69

contact@cognac-raby.fr

Miels

Miel polyfloral clair été

Saveur d'argent

Jean-Marie CHALEIX

8 chemin Saulniers - 16200 Mérignac

Tél. 06 60 46 83 92

jeanmariechaleix@gmail.com

Pineau des Charentes AOC

Pineau blanc

Saveur d'or

SCEA de Sabourat

Bouchet - 16130 Segonzac

Tél. 06 61 82 19 80

jean-claude.saunier3@wanadoo.fr

Saveur d'or

SARL Drouet & Fils

1 route du Maine Neuf - 16130 Salles-D'angles

Tél. 05 45 83 63 13

contact@cognac-drouet.fr

Pineau rosé ou rouge

Saveur d'or

SCEA Domaines Brun

Chez Baboeuf - 16300 Barret

Tél. 06 07 48 77 91

contact@domaines-brun.fr



ENOTOURISME ET SAVEURS EN CHARENTE

La Charente, terre du Cognac

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

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

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

La Charente, terre de saveurs

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

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

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

Pineau très vieux blanc

Saveur d'argent

SCA Pineau Roussille

2 rue du Libourdeau - 16730 Linars

Tél. 05 45 91 05 18

contact@pineau-roussille.com

Produits de charcuterie

Boudin noir

Saveur d'argent

SARL Charcuterie Doyen

Rue Louis Pergaud - 16000 Angoulême

Tél. 05 45 67 33 67

sarldoyen@charcuterie-bernier.fr

Saveur de bronze

**La Ferme Gourmande
Cyrille MANDON**

Les Gros Yeux - 16310 Massignac

Tél. 05 45 71 10 93

cyrille.mandon56@orange.fr

Produits de la ruche

Bonbons au miel

Saveur d'or

Alain PAUBLANC

Labarde de Gondeville

16720 Saint-Même-Les-Carrières

Tél. 06 64 93 94 85

spykeg60r@hotmail.fr

Produits du canard et volailles

Foie gras de canard entier en conserve

Saveur d'or

EARL de l'arbre

11 rue de L'Arbre - 16220 Rouzède

Tél. 05 45 65 06 20

fermedelarbre@laposte.net

Rillettes de volailles

Saveur de bronze

EARL de l'arbre

11 rue de L'Arbre - 16220 Rouzède

Tél. 05 45 65 06 20

fermedelarbre@laposte.net

Produits innovants

Produits de charcuterie

Mention spéciale du Jury

Terrine du Pinneau et ses raisins

SAS SM Porcs - Ets Larignon

Les Planches - 16300 Saint-Médard

Tél. 06 71 91 84 94

nlarignon@wanadoo.fr

Mention spéciale du Jury

Tartinade de boudin au Piment d'Espelette

SAS SM Porcs - Ets Larignon

Les Planches - 16300 Saint-Médard

Tél. 06 71 91 84 94

nlarignon@wanadoo.fr

Mention spéciale du Jury

Tartinade de boudin aux pommes

SAS SM Porcs - Ets Larignon

Les Planches - 16300 Saint-Médard

Tél. 06 71 91 84 94

nlarignon@wanadoo.fr

Produits laitiers

Mention spéciale du Jury

Yaourt au citron

Ferme du Paupiquet

Christophe HERVY

Ferme du Paupiquet - 16500 Ansac-Sur-Vienne

Tél. 06 12 55 75 92

paupiquetescure@bbox.fr

Mention spéciale du Jury

Riz au lait nature

Ferme du Paupiquet

Christophe HERVY

Ferme du Paupiquet - 16500 Ansac-Sur-Vienne

Tél. 06 12 55 75 92

paupiquetescure@bbox.fr

Produits sucrés

Mention spéciale du Jury

Sirop de vanille au Safran

Safran de Cornelius

Chez Billard - 16620 Montboyer

Tél. 06 41 68 30 23

safrancornelius@gmail.com

Spécialités salées

Grillon charentais

Saveur d'argent

SARL Charcuterie Doyen

Rue Louis Pergaud - 16000 Angoulême

Tél. 05 45 67 33 67

sarldoyen@charcuterie-bernier.fr

Spécialités sucrées

Macaron lisse garni

Saveur de bronze

Desserts & Macarons

Virginie GALY

7 route de la Fontaine - 16730 Trois-Palis

Tél. 06 82 31 97 20

contact@dessertsetmacarons.fr

Vins Charentais IGP

Vin blanc Chardonnay 2017

Saveur d'or

Geoffrey VALENTIN

Le Petit Cousinaud - 16480 Guizengeard

Tél. 06 72 64 65 96

geoffrey.valentin@orange.fr

Vin rosé assemblage 2017

Saveur d'or

SCA Ocealia

51 rue Pierre Loti - 16100 Cognac

Tél. 05 16 45 61 00

vpainturaud@ocealia-groupe.fr

Vin rouge assemblage 2017

Saveur d'or

SCA Ocealia

51 rue Pierre Loti - 16100 Cognac

Tél. 05 16 45 61 00

vpainturaud@ocealia-groupe.fr

Saveur d'argent

SCEA Brard Blanchard

1 chemin du Routreau - 16100 Boutiers-Saint-Trojan

Tél. 05 45 32 19 58

contact@brard-blanchard.fr

Saveur d'argent

SARL Francois Jobit

13 rue de la Fontaine - Chebrat

16120 Graves-Saint-Amant

Tél. 06 22 10 44 89

fjobit@yahoo.fr



PAVÉ DE BAR DE LIGNE ROTI AU BEURRE BLANC VANILLÉ

Recette de Eric Dionneau

NOMBRE DE PERSONNES : 6 personnes

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 35 min

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

Pour préparer le beurre blanc vanillé.

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

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

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



Boulangerie

Brioche au beurre AOP

Saveur de bronze

Benoît GUIGNARD

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

Croissant au beurre AOP

Saveur d'or

EURL HLI le Fournil de Stéphane

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

Pain de tradition française

Saveur d'argent

Benoît GUIGNARD

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

Cognac V.S.O.P.

Cognac V.S.O.P. monocru

Saveur d'argent

SARL Lise Baccara

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

Confiserie

Caramel ½ sel

Saveur d'or

SARL des Deux As - Les Délices du Chai

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

Confitures

Confitures

Saveur d'or

Mara des bois

SARL Les Confitures du Clocher

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

Saveur d'or

Fraise - pétales de Rose

SARL Les Confitures du Clocher

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

Saveur d'argent

Fraise - Hibiscus

SARL Les Confitures du Clocher

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

Gelées

Saveur d'or

Coquelicot

SARL Les Confitures du Clocher

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

Saveur d'argent

Thé noir - fruits rouges

SARL Les Confitures du Clocher

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

Fromages de chèvre fermiers

Fromage frais faisselle ou pot

Saveur d'or

SCEA Paul Georgelet en Ré

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

Préparation

Saveur d'or

SCEA Paul Georgelet en Ré

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

Tomme lactique

Saveur d'argent

SCEA Paul Georgelet en Ré

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

Miels

Miel d'Acacia

Saveur d'argent

**La Ferme des 3 Soleils
Sébastien BESSONNET**

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

Miel de Tournesol

Saveur de bronze

Vincent DUBREUIL

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

Miel polyfloral clair été

Saveur de bronze

Miel d'elle

Estelle FLEURET

12 rue de la grange - Courgeon
17400 Saint-Pierre-De-Juillers
Tél. 06 50 01 66 58
estelle.fleuret@mielidelle.fr

Saveur de bronze

SARL L'abeille Galante

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

Miel polyfloral clair printemps

Saveur de bronze

Les Douceurs de Pierre

Pierre LOPEZ

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

Pineau des Charentes AOC

Pineau blanc

Saveur d'argent

SARL Bertrand M & JF

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

Saveur d'argent

Jérôme FLEURET

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

Saveur d'argent

Michel DROUET

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

Saveur d'or

SAS Jean Guy et Bruno Arrivé

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

Saveur de bronze

Puy Gaudin SARL

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

Saveur de bronze

SCEA du Puits Faucon

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

Pineau rosé ou rouge

Saveur d'or

SARL Bertrand M & JF

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

Saveur d'argent

EARL Vignobles Bertrand

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

Saveur d'argent

Jérôme FLEURET

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

Saveur d'argent

EARL Dubois Christophe

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

Saveur de bronze

EARL Barbotin Jean & Fils

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

Pineau vieux blanc

Saveur d'or

SCEA le Champ des Vignes

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

Saveur d'argent

Puy Gaudin SARL

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

Pineau vieux rosé ou rouge

Saveur d'or

SAS du Raz

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

Produits de charcuterie

Pâté de campagne

Saveur d'argent

EURL Villa Marthe

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

Produits de la mer

Huîtres Charente-Maritime fines

Saveur d'argent

EARL Les P'tits Mousses

6 bis rue Albert 1^{er} - 17320 Marennes
Tél. 06 68 96 36 71
laclelesptitsmousses@gmail.com

Saveur d'argent

EARL Coutant

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

Huîtres Charente-Maritime fines de claire

Saveur d'argent

EARL Gautret

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

Huîtres Charente-Maritime spéciales

Saveur d'or

EARL Huîtres Vernet

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

Saveur de bronze

SCEA Huîtres Yves Papin

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

Huîtres Charente-Maritime spéciales de claire

Saveur d'argent

SCEA Huîtres Yves Papin

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

Huîtres fines de claires IGP Marennnes-Oléron

Saveur d'or

SCEA Huîtres Yves Papin

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

Saveur d'argent

EARL Huîtres Vernet

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

Huîtres fines de claires vertes Label Rouge

Saveur d'argent

EARL Pierre Chemin

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

Saveur de bronze

SCEA Huîtres Yves Papin

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

Huîtres pousses en claires Label Rouge

Saveur d'or

EARL Troussereau Murail

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

Saveur d'or

SCEA Huîtres Yves Papin

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

Huîtres spéciales de claires IGP Marennnes-Oléron

Saveur d'argent

SCEA Huîtres Yves Papin

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

Saveur de bronze

EARL Pierre Chemin

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

Produits innovants

Produits de la mer

Mention spéciale du Jury

Rillettes de Maigre au citron confit

SARL Delphine et Olivier

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

Produits du canard et volaille

Mention spéciale du Jury

Filet de poulet de Barbezieux farci

La mise en bouche

Pascal HUE

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

Produits laitiers

Mention spéciale du Jury

Sorbet Melon des Charentes

SARL JP Glaces 17 - Les Glaces Du Verger

3 rue de l'artisanat - 17600 Sablonceaux
Tél. 05 46 02 89 50
jpaglances17@orange.fr

Mention spéciale du Jury

Crème glacée Pineau des Charentes

SARL JP Glaces 17 - Les Glaces Du Verger

3 rue de l'artisanat - 17600 Sablonceaux
Tél. 05 46 02 89 50
jpaglances17@orange.fr

Mention spéciale du Jury

Crème glacée Noix du Périgord

SARL JP Glaces 17 - Les Glaces Du Verger

3 rue de l'artisanat - 17600 Sablonceaux

Tél. 05 46 02 89 50

jpglaces17@orange.fr

Produits sucrés

Mention spéciale du Jury

Pain d'épices à l'Angélique

La mise en bouche

Pascal HUE

14 bis rue du Bois Château - 17620 Saint-Agnant

Tél. 06 07 30 32 31

hue.p@orange.fr

Spécialités sucrées

Galette Charentaise

Saveur d'argent

Aux délices de Manoa

24 rue de la Gîte - 17800 Montils

Tél. 05 46 91 41 68

anthony.martineau17@gmail.com

Saveur de bronze

Macarons d'autrefois

Olivier BOLTEAU

29A chemin des Grolliers

17200 Saint-Sulpice-De-Royan

Tél. 06 31 39 52 37

obolteau@wanadoo.fr

Vins Charentais IGP

Vin blanc Chardonnay 2017

Saveur d'or

Lionel GARDRAT

La Touche - 17120 Cozes

Tél. 06 22 47 10 32

Saveur d'or

SARL Gardrat

La Touche - 17120 Cozes

Tél. 05 46 90 86 94

contact@domaine-gardrat.fr

Saveur d'argent

EARL Courpron Père & Fils

10 rue de Chez Mothay

17260 Saint-André-De-Lidon

Tél. 05 46 90 82 72

tcourpron@sfr.fr

Saveur d'argent

EARL Coulon & Fils

Saint Gilles - 17310 Saint-Pierre-d'Oléron

Tél. 05 46 47 02 71

coulonetfilsoleron@free.fr

Saveur d'argent

EARL Fradon

Le Château - 17500 Reaux

Tél. 05 46 48 46 02

contact@domaine-fradon.com

Saveur de bronze

SAS Arrivé JG & B

Château Bellevue - 17260 Virollet

Tél. 05 46 94 21 39

bruno.arrive@free.fr

Vin rosé assemblage 2017

Saveur d'or

EARL Courpron Père & Fils

10 rue de Chez Mothay

17260 Saint-André-De-Lidon

Tél. 05 46 90 82 72

tcourpron@sfr.fr

Saveur d'argent

EARL Coulon & Fils

Saint Gilles

17310 Saint-Pierre-d'Oléron

Tél. 05 46 47 02 71

coulonetfilsoleron@free.fr

Saveur de bronze

SARL Les Hauts de Talmont

Rue du Port - 17120 Talmont-Sur-Gironde

Tél. 05 46 90 86 94

leshautsdetalmont@wanadoo.fr

Vin rouge Merlot 2017

Saveur d'or

EARL Ophélie et Florian Benassy

1 Ponceau de Haut - 17120 Épargnes

Tél. 05 46 90 73 63

contact@vin-benassy.fr

Saveur d'or

SCEA Le Talmondaïs

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

Tél. 05 46 96 26 39

bruno.arrive@free.fr

Saveur d'or

SCEA Le Plantis des Vallées

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

Tél. 05 46 26 67 76

leplantisdesvallees@gmail.fr

Saveur d'argent

SCA Uniré

Route de Ste Marie - BP 60003

17580 Le Bois-Plage-En-Ré

Tél. 05 46 09 23 09

unire.blanchon@orange.fr

Saveur de bronze

SARL Gardrat

La Touche - 17120 Cozes

Tél. 05 46 90 86 94

contact@domaine-gardrat.fr

Saveur de bronze

EARL Courpron Père & Fils

10 rue de Chez Mothay

17260 Saint-André-De-Lidon

Tél. 05 46 90 82 72

tcourpron@sfr.fr

Saveur de bronze

SCEA Le Plantis des Vallées

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

Tél. 05 46 26 67 76

leplantisdesvallees@gmail.fr



Fromages de brebis fermiers

Fote du Limousin

Saveur d'argent

GAEC La ferme des Pins

Ferrière - 19600 Chartrier-Ferrière

Tél. 05 55 85 41 67

gilles.faure02@orange.fr

Fromages de chèvre fermiers

Feuille du Limousin

Saveur d'or

GAEC La ferme du Puy de l'Aiguille

Escaravage - 19120 Puy-d'Arnac

Tél. 05 55 28 42 47

lafermedupuydelaiguille@orange.fr

Saveur d'or

Un brin de chèvre

Virginie CAGNON

Chauzas - 19410 Perpezac-Le-Noir

Tél. 06 24 95 75 55

virginie.mellerin@laposte.net

Saveur d'argent

EARL Bigeat Besse

Le Fournicou - 19600 Estivals

Tél. 05 55 85 81 29

clement.bugeat@yahoo.fr

Saveur de bronze

Ferme de la Chèvre Bleue

Carine BURGMEIER

Les Codassies - 19310 Segonzac

Tél. 06 81 37 57 67

chevrerie.cb@gmail.com

Saveur de bronze

GAEC La Ferme de Vesseyoux

Vesseyoux - 19320 Saint-Pardoux-La-Croisille

Tél. 06 99 02 59 20

celine.lafarge@sfr.fr

Fromages de vache

Pâte pressée non cuite

Saveur d'or

Fromagerie de l'aire des Sully

La Vervialle - 19340 Monestier-Merlines

Tél. 05 55 94 53 53

ea.monestiermerlines@fondationjacqueschirac.fr

Miels

Miel de montagne

Saveur de bronze

Pierre VERMOREL

6 route du Stade - 19550 Lapleau

Tél. 05 55 27 32 51

pierrevermorel@live.fr

Produits innovants

Produits du canard et volaille

Mention spéciale du Jury

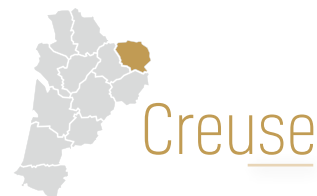
Paupiettes de canard au foie gras

Combe de Job SARL

21 avenue Conseiller Coudert - 19130 Objat

Tél. 05 55 84 13 33

contact@lacombedejob.com



Fromages de chèvre fermiers

Feuille du Limousin

Saveur d'argent

EARL Poutard

Les Vergnauds - 23130 Puy-Malsignat

Tél. 05 55 66 48 62

lafermedesvergnauds@orange.fr

Miels

Miel de montagne

Saveur d'argent

Le Rucher Creusoise

Michel BLASSEL

Le Theil - 23250 Saint-Hilaire-Le-Château

Tél. 06 42 59 79 70

michel.blassel@mieldulimousin.com



Deux-Sèvres

Beurres

Beurre cru non salé

Saveur d'argent

La Baratte de crémier doux

Coopérative laitière de la Sèvre

5 avenue de Niort - 79370 Celles-Sur-Belle

Tél. 05 49 32 89 09

sylvie.ridel@clsevre.fr

Saveur de bronze

Laiterie de Pamplie

Le Bourg - 79220 Pamplie

Tél. 05 49 21 81 82

danielarlot@laiteriedepamplie.com

Beurres AOP non salés

Saveur d'or

Laiterie de Pamplie

Le Bourg - 79220 Pamplie

Tél. 05 49 21 81 82

danielarlot@laiteriedepamplie.com

Bières artisanales

Bière de blé/blanche

Saveur d'or

LBC

Sébastien COURTIN

2 rue du Port de Brouillac - 79510 Coulon

Tél. 05 49 24 35 94

sebastien@brasserieumarais.fr

Bière à dominance houblonnée

Saveur d'argent

LBC

Sébastien COURTIN

2 rue du Port de Brouillac - 79510 Coulon

Tél. 05 49 24 35 94

sebastien@brasserieumarais.fr

EARL Poutard

Les Vergnauds -

23130 Puy-Malsignat

Tél. 05 55 66 48 62

lafermedesvergnauds@orange.fr



FROMAGES DE CHÈVRE FERMIER

Feuille du Limousin

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

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

Quelles étaient vos motivations ?

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

Que vous apporte la médaille ?

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



Boulangeries

Brioche au beurre AOP

Saveur d'argent

Pascal VOLLET

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

Saveur de bronze

SARL Ets Baubeau

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

Croissant au beurre AOP

Saveur de bronze

Eirl Guitton

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

Pain de tradition Française

Saveur de bronze

Eirl Guitton

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

Fromages de chèvre

Chabichou du Poitou AOP

Saveur d'argent

Fromagerie des Gors

Hélène SERVANT

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

Mothais sur feuille

Saveur d'argent

Fromagerie des Gors

Hélène SERVANT

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

Pâte molle à coagulation lente - crue

Saveur d'or

Fine fleur de Celles cendrée

Coopérative laitière de la Sèvre

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

Saveur d'argent

Le Petit Chavrot

Coopérative laitière de la Sèvre

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

Pâte molle à coagulation lente - pasteurisée

Saveur d'argent

Le Caprifleur

Coopérative laitière de la Sèvre

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

Saveur d'argent

La Cabriquette cendrée

Coopérative laitière de la Sèvre

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

Saveur de bronze

Bûche de Saint-Varent

Société Fromagère de Riblaire

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

Fromages de chèvre fermiers

Bûche

Saveur de bronze

GAEC La Roche - Les fromages d'Emma

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

Crottin

Saveur d'argent

GAEC Chèvrefeuille

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

Fromages de tradition et spécialités

Saveur d'argent

GAEC La Roche - Les fromages d'Emma

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

Mothais sur feuille

Saveur d'argent

SARL Paul Georgelet

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

Préparation

Saveur d'or

Crème dessert chocolat

GAEC Chèvrefeuille

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

Pyramide

Saveur d'argent

GAEC Chèvrefeuille

Chemin des Bois - 79140 Bretignolles

Tél. 05 49 81 12 49

gaec.chevrefeuille@gmail.com

Pâte pressée non cuite

Saveur d'argent

GAEC des Trois Villages

Route de Beauvoir - 79170 Périgné

Tél. 05 49 07 17 44

cyrilballand@voila.fr

Saveur d'argent

EARL Chevreau

Aurélien CHEVREAU

Le Petit Chanteloup - 79310 Saint-Marc-La-Lande

Tél. 07 89 82 87 14

chevreau.aurelien@orange.fr

Tomme lactique

Saveur d'or

GAEC des Trois Villages

Route de Beauvoir - 79170 Périgné

Tél. 05 49 07 17 44

cyrilballand@voila.fr

Yaourts

Saveur d'argent

Yaourt Vanille

EARL Les deux rivières

La Maison Neuve de Noirlieu - 79300 Bressuire

Tél. 05 49 65 93 08

deuxrivieres@wanadoo.fr

Miels

Châtaignier

Saveur d'or

La miellerie de Surimeau

Rodrigues JOAO

143 rue du Château Menu - 79000 Niort

Tél. 05 16 77 88 13

jmrvideira@gmail.com

Miel d'Acacia

Saveur d'argent

La Miellerie de Titelle

21 route de Tauché - 79370 Thorigné

Tél. 06 84 57 45 96

lamielleriedetitelle@gmail.com

Miel de forêt et miellat divers foncé

Saveur de bronze

La Miellerie de Titelle

21 route de Tauché - 79370 Thorigné

Tél. 06 84 57 45 96

lamielleriedetitelle@gmail.com

Miel de Tournesol

Saveur d'or

La Miellerie de Titelle

21 route de Tauché - 79370 Thorigné

Tél. 06 84 57 45 96

lamielleriedetitelle@gmail.com

Produits caprins

Pâté de chèvre

Saveur d'argent

EARL Chevreau

Aurélien CHEVREAU

Le Petit Chanteloup - 79310 Saint-Marc-La-Lande

Tél. 07 89 82 87 14

chevreau.aurelien@orange.fr

Produits de charcuterie

Andouillette

Saveur d'argent

Ets Daniel Bernier SARL

ZA des Chavêches - Terves - 79300 Bressuire

Tél. 05 49 65 11 79

jean-noel@charcuterie-bernier.fr

Boudin noir

Saveur d'or

Ets Daniel Bernier SARL

ZA des Chavêches - Terves - 79300 Bressuire

Tél. 05 49 65 11 79

jean-noel@charcuterie-bernier.fr

Rillettes de porc

Saveur d'or

Ets Daniel Bernier SARL

ZA des Chavêches - Terves - 79300 Bressuire

Tél. 05 49 65 11 79

jean-noel@charcuterie-bernier.fr

Produits de la ruche

Pain d'épices

Saveur d'or

La Miellerie de Titelle

21 route de Tauché - 79370 Thorigné

Tél. 06 84 57 45 96

lamielleriedetitelle@gmail.com

Produits du canard et volailles

Rillettes de volailles

Saveur d'argent

SARL Les Volailles du Renard Rouge

2 Les Douves - 79200 Gourgé

Tél. 05 49 69 83 07

lerenardrouge@sfr.fr

Produits innovants

Produits du canard et volaille

Mention spéciale du Jury

Carré Savoyard de lapin

SAS Loeul et Pirirot

ZI Le Grand Rose - 79100 Thouars

Tél. 05 49 68 06 22

service.marketing@loeul-et-pirirot.com

Mention spéciale du Jury

Saucisse sèche de caille au Piment d'Espelette

SARL Les Volailles du Renard Rouge

2 Les Douves - 79200 Gource

Tél. 05 49 69 83 07

lerenardrouge@sfr.fr

Spécialités sucrées

Broyé du Poitou

Saveur d'argent

SAS Les P'tits Amoureux

19 rue le Champ Lameraud - 79160 Ardin

Tél. 05 49 04 37 18

r-d2@lesptitsamoureux.com

Tourteau fromagé

Saveur d'argent

SAS Baillon

ZI La Mine d'Or - 79170 Brioux-Sur-Boutonne

Tél. 05 49 07 15 82

steve.berthelot@patisseriebaillon.fr

Saveur d'argent

SAS Baillon

ZI La Mine d'Or - 79170 Brioux-Sur-Boutonne

Tél. 05 49 07 15 82

steve.berthelot@patisseriebaillon.fr

Saveur de bronze

SARL Ets Baubeau

3 L'Artigault - 79120 Lezay

Tél. 05 49 29 32 30

tourteauxbaubeau@orange.fr



Dordogne

Bières artisanales

Bière de blé/blanche

Saveur de bronze

SAS Brasserie la Chavagn'

Le Bourg - 24120 Coly

Tél. 06 87 08 83 64

bieres.chavagn@gmail.com

Fromages de chèvre fermiers

Bûche

Saveur de bronze

Les Folies Chevrières

Christophe ROUX

Le Breuil - 24500 Razac-d'Eymet

Tél. 05 53 73 18 53

anais.christopheroux@wanadoo.fr

Cabécou du Périgord

Saveur d'or

Les Folies Chevrières

Christophe ROUX

Le Breuil - 24500 Razac-d'Eymet

Tél. 05 53 73 18 53

anais.christopheroux@wanadoo.fr

Fromage Frais Démoulé Salé

Saveur d'or

Patrice BONNAMY

Mayac - 24110 Grignols

Tél. 05 53 54 24 22

patrice.bonnamy123@orange.fr

Yaourts

Saveur d'argent

Chevrerie d'Antryca

Valérie & Claude CALBRY ANGRAND

impasse des Charmes - La Conne - 24100 Bergerac

Tél. 05 47 56 03 94

contact@chevrerie-antryca.fr

Huiles de noix

Huile de noix pressée à chaud

Saveur d'argent

SARL Chambon & Laurent

Domaine de Vielcroze -

24250 Castelnau-La-Chapelle

Tél. 05 53 59 69 63

lanoix@orange.fr

Miels

Autres miels de cru

Saveur d'or

EARL Apiculteur Périgourdin

Maine Leva - 24400 Saint-Gery

Tél. 06 87 86 32 61

apiculteurperigordin@gmail.com

Châtaignier

Saveur de bronze

Le Miel Noir

Paul THIRION

Les Penauds - 24400 Église-Neuve-d'Issac

Tél. 06 25 11 65 99

lemielnoir@gmail.com

Miel d'Acacia

Saveur d'argent

Le Miel Noir

Paul THIRION

Les Penauds - 24400 Église-Neuve-d'Issac

Tél. 06 25 11 65 99

lemielnoir@gmail.com

Miel de tournesol

Saveur d'or

Jean-Jacques NEGRIER

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

Miel polyfloral clair été

Saveur d'or

Jean-Jacques NEGRIER

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

Saveur de bronze

Jack KEMPF

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

Produits du canard et volailles

Rillettes de volailles

Saveur d'or

Esat Les papillons blancs

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

SARL Chambon & Laurent

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

HUILES DE NOIX

Huile de noix pressée à chaud

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

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

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

Où peut-on trouver votre huile de noix ?

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

Que vous apporte votre participation au Concours ?

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





Bières artisanales

Bière ambrée

Saveur d'argent

Brasserie Mascaret
Fabrice RIVIERE

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

Pale ale

Saveur d'argent

Brasserie Gasconha
Nathanaël ROGIER

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

Miels

Bourdaine

Saveur d'or

Le Rucher de la Petite Lande
Joël SAINT MARC

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

Callune 2017

Saveur d'or

Le Rucher de la Petite Lande
Joël SAINT MARC

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

Saveur d'or

Le Rucher du Caplanne
Romain CARRERAS

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

Miel d'acacia

Saveur d'or

Le Rucher de la Petite Lande
Joël SAINT MARC

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

Miel polyfloral ambré et foncé

Saveur de bronze

Yann TANGUY

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

Miel polyfloral clair été

Saveur d'or

Les Ruchers de Gamage
Stéphane AURIAULT

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

Saveur d'argent

GAEC des Abeilles de l'Engranne

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

Saveur de bronze

Pierre BLAZY

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

Miel polyfloral clair printemps

Saveur d'argent

Laurent CRESPIY

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

Saveur de bronze

Yann TANGUY

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



Haute-Vienne

Miels

Autres miels de cru

Saveur de bronze

Jean-Pierre JEANDEAU

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

Miel de montagne

Saveur d'or

Le Rucher du Mont Gargan

Nicolas LAUDOUINEIX

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

Miel polyfloral ambré et foncé

Saveur de bronze

Abeilles et Miellées en Limousin

Bruno LABIDOIRE

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

Miel polyfloral clair printemps

Saveur d'argent

Daniel AUDVARD

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

Brasserie Gasconha Nathanaël ROGIER

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



BIÈRES ARTISANALES

Pale Ale

Depuis combien de temps participez-vous à cette manifestation ?

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

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

Parlez-nous de votre produit médaillé...

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

Quelles sont les retombées de votre participation au Concours ?

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



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



Landes

Bières artisanales

Bière à épices/plantes/miel

Saveur d'argent

Brasserie Cath'

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

Brune/Stout/Porter

Saveur de bronze

Brasserie Cath'

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

Miels

Autres miels de cru

Saveur d'or

Thierry FRANCKE

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

Bourdaine

Saveur d'or

Thierry FRANCKE

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

Saveur d'argent

Les Ruchers du Born

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

Miel d'Acacia

Saveur d'argent

Thierry FRANCKE

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

Miel polyfloral ambré et foncé

Saveur d'or

Emmanuel MAUVIGNIER

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

Saveur d'or

Les Ruchers du Born

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

Saveur d'argent

Alain LACAVE

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



Lot

Huiles de noix

Huile de noix pressée à chaud

Saveur d'or

SCEA des Plantous

Domaine de la Noiseraie

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



Lot-et-Garonne

Bières artisanales

Bière ambrée

Saveur de bronze

4.7 Brasserie
Mickaël CAMP

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

Bière de blé/blanche

Saveur d'argent

Brasserie l'Ale Humeuse

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

Confitures

Confitures

Saveur d'or

La P'tite Confiote - Ets Beylard

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

Jus de fruits

Jus de pomme plat

Saveur de bronze

EARL Wenk

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

Jean-Pierre JEANDEAU

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



MIELS

Autres miels de cru, Miel de ronce

Pouvez-vous présenter votre activité ?

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

Pourquoi participez-vous au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine ?

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

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

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



Multifruits plat

Saveur d'argent

Philippe DEVALLE

Lascombe - 47320 Clairac

Tél. 06 71 20 44 82

lascombe47@yahoo.com

Produits de la ruche

Pain d'épices

Saveur d'argent

EARL Les Ruchers du Moulin à Vent

Le Télégraphe - Moulin de Beyssac - 47200 Marmande

Tél. 05 53 64 33 71

earl.rmv@gmail.com

Produits du canard et volailles

Foie gras de canard entier en conserve

Saveur d'argent

Le Goût du Bon

Julie FERRIERE

66 route Beauvallon - La Chabirante - 47200 Beaupuy

Tél. 06 47 79 40 70

ferriere.julie@orange.fr

Produits innovants

Épices et condiments

Mention spéciale du Jury

Gelée de Romarin au miel

GAEC Dal Zovo Lafon

Lagayette - 47370 Anthe

Tél. 06 73 29 32 73

delphinedalzovo@gmail.com

Produits du canard et volaille

Mention spéciale du Jury

Délice de Poulet au foie gras

Le Goût du Bon

Julie FERRIERE

66 route Beauvallon - La Chabirante - 47200 Beaupuy

Tél. 06 47 79 40 70

ferriere.julie@orange.fr

Produits sucrés

Mention spéciale du Jury

Choc'honney

GAEC Dal Zovo Lafon

Lagayette - 47370 Anthe

Tél. 06 73 29 32 73

delphinedalzovo@gmail.com

Vins Côtes de Duras AOC

Vin rouge assemblage 2016

Saveur d'argent

GAEC de la Place

Laplace - 47120 Saint-Jean-De-Duras

Tél. 06 88 75 02 13

laplace.carmelli@wanadoo.fr

Vins Côtes du Marmandais AOC

Vin blanc Sauvignon 2017

Saveur d'or

Cave du Marmandais

La Cure - 47250 Cocumont

Tél. 05 53 94 50 21

jjadas@cavedumarmandais.fr

Vin rosé assemblage 2017

Saveur d'or

Cave du Marmandais

La Cure - 47250 Cocumont

Tél. 05 53 94 50 21

jjadas@cavedumarmandais.fr

Vin rouge 2016

Saveur d'argent

EARL Gilbert Bonnet

La Chaupe - Bouilhac - 47200 Marmande

Tél. 06 14 74 78 90

domainebonnet-gilbert@vinsdemarmande.com

Vins de Buzet AOC

Vin rouge 2015

Saveur d'or

EARL Domaine Calbo

St-Julien - 47600 Espiens

Tél. 06 24 76 81 53

thierry.calbo@hotmail.fr

Saveur d'argent

Les vigneron de Buzet

Pierre PHILIPPE

56 avenue des Côtes de Buzet - 47160 Buzet-Sur-Baise

Tél. 05 53 84 17 85

hbonnefond@vignerons-buzet.fr

Saveur de bronze

SC Chateau Pierron

Route de Mézin - 47600 Nérac

Tél. 05 53 65 05 52

chateau.pierron@orange.fr

Vins de l'Agenais IGP

Vin blanc 2016

Saveur d'argent

EARL Domaine Calbo

St Julien - 47600 Espiens

Tél. 06 24 76 81 53

thierry.calbo@hotmail.fr

Vin rouge 2017 Cabernet Sauvignon

Saveur d'or

Moulin de Repassat

Didier LABAT

Moulin de Repassat - 47360 Montpezat

Tél. 05 46 70 96 11

didier-labat@orange.fr

Vins de Thézac-Perricard IGP

Vin rouge assemblage 2016

Saveur de bronze

SCA Vignerons de Thézac-Perricard

Plaisance - 47370 Thézac

Tél. 05 53 40 72 76

info@vin-du-tsar.fr



TARTELETTE AU KIWI DE L'ADOUR ET NOIX DU PERIGORD

NOMBRE DE PERSONNES : 4

PRÉPARATION : 30 min

CUISSON : 10+30 min

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

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

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

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

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



Maine et Loire

Vins du Haut-Poitou AOC

Haut poitou blanc Sauvignon 2017

Saveur d'or

SAS Lacheteau

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

Haut Poitou rouge Cabernet Franc 2017

Saveur d'or

SAS Lacheteau

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



Pyrénées- Atlantiques

Boulangerie

Baguette Herriko

MEILLEURE BAGUETTE

Le Fournil de la Baleine

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

Épices

Piment d'Espelette

Saveur d'or

GAEC Castanchoa Frères

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

Saveur d'argent

Rémy COLMUTO

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

Saveur de bronze

Michèle ETCHEVERRY

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

Fromages de brebis fermiers

Ossau-Iraty Estive

Saveur d'or

Christelle ITHURBURU

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

Saveur d'argent

Anicet IRATCABAL

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

Saveur de bronze

GAEC Paradis - 64130 Barcus

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

Ossau-Iraty fermier

Saveur d'or

Jean-Michel MANHAGUIET

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

Saveur d'argent

EARL Ursumu

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

Saveur de bronze

GAEC Ekibegia

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

Ossau-Iraty laitier

Saveur d'or

Les Bergers de St Michel

Quartier Elizaïta - 64220 Saint Michel

Tél. 05 59 37 2

arradoy@wanadoo.fr

Saveur d'argent

Onetik

D252 - 64240 Macaye

Tél. 05 59 70 27 27

onetik@onetik.com

Saveur de bronze

Cooperative Laitière du Pays Basque

ZI Erreka Gorri - D948 - 64430 Les Aldudes

Tél. 05 59 49 03 33

contact@fromageriedesaldudes.com

Fromages de chèvre fermiers

Pâte pressée non cuite

Saveur d'argent

GAEC de la Heche

9 chemin Ganemot - 64800 Asson

Tél. 07 77 06 37 11

lafermedelaheche@gmail.com

Tomme des Pyrénées pur chèvre

Saveur d'or

GAEC Pacheu

3 Lot Pene Rouye - 64570 Arette

Tél. 05 59 88 96 51

isadari@orange.fr

Saveur d'argent

GAEC La ferme de Lanset

Ferme de Lanset - 64490 Aydius

Tél. 06 42 05 09 05

vandaele.thomas@yahoo.fr

Saveur d'argent

GAEC Ferme Sendou

3 chemin de Sarramayou - 64800 Asson

Tél. 06 15 30 23 90

philippe.pouyoune@gmail.com



LOT-ET-GARONNE

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

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

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

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

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

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



Miels

Autres miels de Cru

Saveur d'or

L'Abeille Bleue

Angela MALLARONI

19 avenue Joseph Abéberry - 64500 Ciboure

Tél. 05 59 47 18 07

angela@abeillebleue.fr

Châtaignier

Saveur de bronze

Idoia Apiculture

Vincent BRAUD

Elhiarria - 62 rue Pierre Broussain - 64240 Hasparren

Tél. 06 71 30 96 71

bixentebdn@gmail.com

Miel de forêt et miellat divers foncé

Saveur d'or

L'Abeille Bleue

Angela MALLARONI

19 avenue Joseph Abéberry - 64500 Ciboure

Tél. 05 59 47 18 07

angela@abeillebleue.fr

Produits innovants

Epices et condiments

Mention spéciale du Jury

Béarnaise

Sauce Bistrot Béarnaise

Route des Pyrénées - 64510 Balios

Tél. 05 47 92 92 17

info@saucebistrot.fr



Vendée

Beurres

Beurre extra fin ou fin salé

Saveur d'or

Eurial

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

Tél. 02 51 44 25 25

annelise.lasbleis@eurial.eu

Beurres AOP salés

Saveur d'or

SAS Sabourin - Laiterie de Montaigu

Le Planty - 85600 Saint-Georges-De-Montaigu

Tél. 02 51 45 65 00

c.proux@laiteriedemontaigu.com

Fromages de chèvre fermiers

Fromage frais démoulé salé

Saveur d'argent

EARL La Vallée du Loup

La Vallée - 85410 Thouarsais-Bouildroux

Tél. 06 74 45 88 88

jean-lou.bernard123@orange.fr

Fromage frais Faisselle ou pot

Saveur d'or

EARL Thierry Rousseau

8 rue du Communal - 85370 Le Langon

Tél. 02 51 12 83 65

thierry.rousseau@akeonet.com

Saveur d'argent

EARL La Vallée du Loup

La Vallée - 85410 Thouarsais-Bouildroux

Tél. 06 74 45 88 88

jean-lou.bernard123@orange.fr



Vienne

Confitures

Confitures

Saveur de bronze

Crème de noisettes

Les Pots Gourmands

Orianne LAUER

Le Grand Pommier - 86100 Senille

Tél. 06 47 13 70 98

lespotsgourmands@yahoo.fr

Gelées

Saveur de bronze

Pomme Raisin

Les Pots Gourmands

Orianne LAUER

Le Grand Pommier - 86100 Senille

Tél. 06 47 13 70 98

lespotsgourmands@yahoo.fr

Fromages de chèvre

Pâte molle à coagulation lente - pasteurisée

Saveur d'or

Brique de chèvre

Eurial Laiterie de Chaunay

3 Le Puits Pourret - 86510 Chaunay

Tél. 05 49 59 25 17

pierrearnaud.clisson@eurial.eu

Saveur d'argent

Eurial Laiterie de Chaunay

3 Le Puits Pourret - 86510 Chaunay

Tél. 05 49 59 25 17

pierrearnaud.clisson@eurial.eu

**Pâte molle à coagulation rapide -
pasteurisée**

Saveur d'argent

Chèvre Soignon

Eurial

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

Fromages de chèvre fermiers

Chabichou du Poitou AOP

Saveur de bronze

La C'lait des Champs

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

Fromage frais démoulé salé

Saveur de bronze

La Ferme du Maras

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

Fromage frais Faisselle ou pot

Saveur de bronze

Emmanuel REROLLE

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

EARL Domaine Calbo

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



VINS DE BUZET AOC

Vin rouge 2015

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

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

Parlez-nous de vos produits ?

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

Que vous apportent ces médailles ?

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



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

Fromages de tradition et spécialités

Saveur d'or

La C'lait des Champs

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

Saveur d'argent

EARL de la Treille

Christine RENARD

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

Mothais sur feuille

Saveur d'or

La C'lait des Champs

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

Pyramide

Saveur d'or

La Ferme du Maras

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

Yaourts

Saveur d'or

La Ferme du Maras

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

Miels

Autres miels de cru

Saveur de bronze

Pierrick PETREQUIN

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

Châtaignier

Saveur d'argent

Rucher la Sapee

Pascal GIRAUD

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

Miel polyfloral ambré et foncé

Saveur d'argent

Florent GATELIER

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

Miel Polyfloral clair été

Saveur d'argent

Pierrick PETREQUIN

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

Miel polyfloral plair printemps

Saveur de bronze

Rucher la Sapee

Pascal GIRAUD

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

Produits caprins

Rillettes de chèvre

Saveur de bronze

EARL Domaine du Parc

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

Saucisse sèche de chèvre

Saveur d'argent

EARL Domaine du Parc

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

Spécialités salées

Farci Poitevin au bain-marie

Saveur d'argent

Le Farci Poitevin SARL

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

Farci Poitevin au four

Saveur d'argent

Le Farci Poitevin SARL

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

Grillon Charentais

Saveur de bronze

Le Farci Poitevin SARL

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

Spécialités sucrées

Broyé du Poitou

Saveur d'or

Biscuiterie Augereau

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

Macaron

Saveur d'argent

Biscuiterie Augereau

165 avenue des Hauts de la Chaume

86280 Saint-Benoit

Tél. 05 49 57 01 20

biscuiterie-augereau@wanadoo.fr

Vins de Saumur AOC

Saumur blanc 2017

Saveur d'or

Isabelle SUIRE

14 rue des Perrières - 86120 Berrie

Tél. 05 49 22 92 61

isabelle-suire@orange.fr

Saveur de bronze

Lionel RENARD

Bessé - 86120 Saint-Léger-De-Montbrillais

Tél. 05 49 22 41 03

lc.renard@orange.fr

Saumur rouge 2017

Saveur d'or

Isabelle SUIRE

14 rue des Perrières - 86120 Berrie

Tél. 05 49 22 92 61

isabelle-suire@orange.fr

Vins du Haut-Poitou AOC

Haut Poitou blanc Sauvignon gris 2017

Saveur d'argent

EARL Morgeau - La Tour Beaumont

2 avenue de Bordeaux - 86490 Beaumont

Tél. 05 49 85 50 37

tour.beaumont@terre.net.fr



TART'IN DE CABÉCOUS DU PÉRIGORD

Recette de Vincent Poussard

NOMBRE DE PERSONNES : 4

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 20 min

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

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

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

Enfourner 2 minutes et servir.

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



La gastronomie de la Nouvelle-Aquitaine se décline en une palette de saveurs incomparables et le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine qui met à l'honneur ce patrimoine du goût, vous propose une sélection de 279 produits régionaux, fleurons du savoir-faire et de la passion des artisans, des producteurs et des entreprises de toute la région.

Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine
Nathalie TAVARES

Cité Administrative - Bâtiment A
4 rue Raymond Poincaré - BP 71 016
16 001 ANGOULÊME Cedex
Tél. 05 45 25 57 80
E-mail : n.tavares@aana.fr

Avec le soutien de :



Avec le concours financier de :

