

CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE



saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

MÉDAILLÉS 2021

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



RÉGION
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.



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 wraps..... 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
- FROMAGE 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^{ÈRE} PRESSION À FROID

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY



INTERVIEW PRODUCTEUR

Charcuterie DOYEN

SARL DOYEN

Rue Louis Pergaud
16000 ANGOULÊME

🌟 **FARCI BOULE**

🌟 **RÔTI DE PORC CONFIT**



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-marennnes.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
* **FARCI 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-saintonguais.com
www.lecanard-saintonguais.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 CUITE

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.vigneron-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 ROUISSOIR

1 Roussillon
17500 OZILLAC
06 89 95 08 22
chaiduroissoir@hotmail.com
www.chaiduroissoir.fr
VIN BLANC
☼ CHAI DU ROUISSOIR 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 CHANIERIS

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**

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**

 **MÉDAILLE D'OR**

 **MÉDAILLE D'ARGENT**

 **MÉDAILLE DE BRONZE**

 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**

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^e siècle l'arbre à pain, retrouve toute sa place au sein de quelques plantations modernes.


CORREZE
LE DÉPARTEMENT
www.correze.fr

LES VERGERS DE BOURÈGE

Gilles BONNEVAL

Bourège

19500 MEYSSAC

06 30 55 83 79

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

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

 **BONBON 40% MIEL**

L'ABEILLE DE SEIGNOLLES

Nicolas GODBILLE

22 rue du 9 juin 1944

19000 TULLE

06 79 45 23 74

nicolas.godebille@gmail.com

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 Aussoleil
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 CARAMELISÉES 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@brasserieledesanges.com
www.brasserieledesanges.com

BIÈRE À FERMENTATION BASSE

 **SCHWARZBIER DAU PLATEAU**

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, épiceries 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 brin 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 Forêt

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

Confiserie

YANNIS JAUZELON

2 bis route de la Fôret
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 BRIQUX-SUR-BOUTONNE
05 43 07 73 71
contact@patissevres.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 Fôret
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 Doves
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 VOUEHÉ
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@clsevres.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 BAUDOUIN

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 CUITE**

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 CUITE**

EARL LES DEUX RIVIÈRES

La Maison Neuve de Noirlieu
79300 BRESSUIRE
06 11 83 16 81
deuxrivers79300@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@brassieriedumarais.fr
www.brassieriedumarais.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^{er}
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 Courcoubac
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^{er}
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

BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

- ✿ 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.jeandeau.87@wanadoo.fr

 **MIEL POLYFLORAL FONCÉ**

 **MIEL DE MONTAGNE**



Feuille du Limousin en wrapps

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-brunolabidoire.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 de 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.

www.land.es.fr





Miels

ALAIN LACAVE

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 TRANCHÉ

🌻 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 Gallipès

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

🌿 RILLETES 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

🌿 RILLETES 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.mitchut.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
jnie1@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**



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
Ithurrienia
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@laiteriedemontaignu.com

www.laiteriedemontaignu.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**

☀ **RILLETES 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

