



MÉDAILLÉS 2023

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



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



Alain Rousset
Président de Région
Nouvelle-Aquitaine



Un Concours pour « mieux manger » en Nouvelle-Aquitaine

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

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

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

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

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

- l'Association de développement de l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine,
- le Syndicat de la Noix, du Cerneau et de l'Huile de Noix du Périgord,
- le Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins Charentais,
- le Syndicat de promotion des Vins d'Anjou,
- l'Association des Producteurs des Vins de Saumur,
- les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée,
- le Comité Régional de la Conchyliculture de Charente-Maritime,
- l'Union Générale des Vignerons pour l'AOC Cognac,
- le Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou,
- les Fédérations des Bouchers-Charcutiers,
- les Fédérations des Boulangers-Pâtisseries,
- le Comité National du Pineau des Charentes,
- le Syndicat du Piment d'Espelette EZPELETAKO BIPERA,
- l'Association des fromagers Pyrénéens et l'ODG de la Tomme des Pyrénées IGP.

Organisé par



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

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



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 avisés. Un critère de choix dans cet acte d'achat.

Pourquoi une médaille « Mention Spéciale du Jury » ?

Une des particularités du concours est de posséder 4 médailles. En effet, nous avons fait le choix de récompenser des produits originaux dans la catégorie dite des « Saveurs à découvrir » dont un des critères requis est le caractère innovant, tant dans la présentation que la recette elle-même. Mais attention ! Même si l'on récompense un savoir-faire, les principaux ingrédients restent issus de la Nouvelle-Aquitaine ! S'agissant de recettes originales et incomparables entre elles, la médaille obtenue sera la « Mention Spéciale du Jury ».

La région Nouvelle-Aquitaine se compose de 12 départements. Mais le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine (CSNA) est pourtant ouvert à quelques départements limitrophes : l'Ariège, le Lot, le Maine-et-Loire et la Vendée. En effet, dans un souci d'impartialité, la totalité de l'aire géographique d'une appellation ouverte à candidature doit pouvoir concourir. L'AOP Huile de Noix s'étend jusqu'au département du Lot. La Vendée est quant à elle, le bassin historique de collecte du lait de l'AOP Beurre Charentes-Poitou et le Maine-et-Loire, le bassin de l'AOC Anjou et de l'AOC Saumur. L'IGP Tomme des Pyrénées s'étend également sur 4 départements de la chaîne pyrénéenne.

SOMMAIRE

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

CHARENTE

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

CHARENTE-MARITIME

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

CORRÈZE

Les lauréats	17 à 18
--------------------	---------

CREUSE

Les lauréats	18
--------------------	----

DEUX-SÈVRES

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

DORDOGNE

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

GIRONDE

Les lauréats	25
--------------------	----

HAUTE-VIENNE

Les lauréats	26
--------------------	----

LANDES

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

LOT-ET-GARONNE

Les lauréats	29 à 30
--------------------	---------

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

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

VENDÉE

Interview producteur : Eurial	33
Les lauréats	34

VIENNE

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

ARIÈGE

Le lauréat	38
Interview producteur : La Ferme du Plateau	38

LE CONCOURS 2023 EN CHIFFRES

30 catégories ouvertes

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

500 JURÉS

1 médaille =

10% à 25%

DE CHIFFRE D'AFFAIRES
EN PLUS.

1262 produits dégustés

214 lauréats

artisans,
producteurs,
entreprises



371 produits primés

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

1,5 million de médailles



CHARENTE

Boulangerie

SARL EMADEL

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

Miels

EARL POUPELIN

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

THOMAS CHADELEAUD

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

Produits de la ruche

FRANCK JUDET

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

BONBONS AU MIEL

* **NOUGAT TENDRE**

LES RUCHERS DE LASFONT 2

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

Produits de charcuterie

SARL CHARCUTERIE DOYEN

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

SARL RUELLOISE DES VIANDES MAISON LAFAYE

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

SAS SM PORCS - ETS LARIGNON

Les Planches
16300 SAINT-MEDARD-DE-BARBEZIEUX
05 45 78 64 90
contact@larignon.com
www.larignon.com
PÂTÉ DE CAMPAGNE EN CONSERVE
* **PÂTÉ DE CAMPAGNE AU COGNAC**
SAUCISSON SEC
* **CHORIZO**
BOUDIN NOIR À TARTINER EN CONSERVE
* **TARTINADE DE BOUDIN AUX POMMES**

Produits du canard et volailles

LA MAISON DE CHARENTE

8 rue de Ruffec
16140 TUSSON
05 45 30 31 85
lamaisondecharente@wanadoo.fr
www.lamaisondecharente.com
* **CONFIT DE CANARD CUISESSES**
* **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
EN SEMI-CONSERVE**
* **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
EN CONSERVE**

EARL DE L'ARBRE

11 rue de l'Arbre
16220 ROUZEDE
05 45 65 06 20
fermedelarbre@laposte.net
* **RILLETES PUR CANARD**
RILLETES DE VOLAILLES
* **RILLETES DE POULET À L'AIL**

Spécialités salées

SARL RUELLOISE DES VIANDES MAISON LAFAYE

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

 **GRILLON CHARENTAIS**

Saveurs à découvrir

SARL CHARCUTERIE DOYEN

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

PRODUITS DE CHARCUTERIE

 **PATÉ AU PINEAU DES CHARENTES**

LA MAISON DE CHARENTE

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

PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

 **FARCI CHARENTAIS AU FOIE GRAS
DE CANARD**

LES RUCHERS DE LASFONT 2

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

PRODUITS SUCRÉS

 **DÉLICE MIEL-CITRON**

La Charente un projet alimentaire territorial



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

www.charente.fr

Yaourts

GAEC AU JARDIN DES CHEVRES

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

 **AU LAIT DE CHÈVRE**

Fromages de chèvre fermiers

EARL L'ECOFERME DE L'AZURÉ

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

 **PYRAMIDE**

 **PÂTE MOLLE DE CHÈVRE**

LA BULLE DE CHEVRE

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

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

 **CARRÉ FÉNU**

Bières artisanales

DOMAINE DE PUYGRELIER SAS

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

BIÈRE BLONDE

 **BIÈRE TROA BLONDE**

SAS NOBODY

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

BIÈRE AMBRÉE

 **BARBE VIEUX BY JACQUELINE**

SARL PRESSION

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

BIÈRE À FRUITS

 **ABRICOT ROMARIN**

Vins charentais IGP

EARL ROLAND VILNEAU

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

 **VIN ROSÉ CABERNET SAUVIGNON ANNÉE 2022**

Pineau des Charentes AOC

SCA OCEALIA

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

PINEAU ROSÉ

 **JULES GAUTRET**

SAS LE PALIN

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

PINEAU BLANC

 **LES PLATINS**

SCA PINEAU ROUSSILLE

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

 **TRÈS VIEUX BLANC**

 **PINEAU ROUGE**

 **PINEAU BLANC**

EARL DIXNEUF

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

 **LES ROSIERS**

Vins charentais IGP

GEOFFREY VALENTIN

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

 **VIN BLANC COLOMBARD ANNÉE 2022**

VIN ROUGE

 **TRADITION ASSEMBLAGE ANNÉE 2022**

EARL FRANÇOIS JOBIT

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

VIN ROUGE

🌟 **CHAT RENDS TOI !**
ASSEMBLAGE ANNÉE 2022

Apéritifs

LES FRERES ALLARD SARL

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

APÉRITIFS

🌟 **LA CIRETTE ROSÉ**

Cognac AOC

SARL RAGNAUD SABOURIN

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

COGNAC X.O. MONOCRU

🌟 **FONTVIEILLE N° 35**
🌟 **RESERVE SPECIALE N° 20**

EARL DIXNEUF

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



INTERVIEW FILIÈRE



Présentez-nous le Pineau des Charentes ?

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

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

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

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

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

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

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

Plus d'informations sur : www.pineau.fr



CHARENTE-MARITIME

Boulangerie

SARL LE BINOME

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

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

LA MIE DU GUA SARL

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

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

SARL LA BIEN NOMMÉE LE COMPTOIR DU PAIN

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

- ☼ PAIN DE CAMPAGNE
- ☼ BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

Spécialités sucrées

LES 3 MARCHES

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

GALETTE CHARENTAISE

- ☼ GALETTE À L'ANGÉLIQUE

AU CŒUR DE LA METAIRIE

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

- ☼ GALETTE CHARENTAISE

SARL DES DEUX AS LES DÉLICES DU CHAI

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

- ☼ GALETTE CHARENTAISE

SARL BERGOTH

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

GALETTE CHARENTAISE

- ☼ GALETTE À L'ANGÉLIQUE

LA MIE DU GUA SARL

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

- ☼ GALETTE CHARENTAISE

LA MAISON DES SAVEURS

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

- ☼ MACARON

L'ESCALE DE LUPIN EURL

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

MACARON

- ☼ MACARON VANILLE

Confitures

SAS LES CONFITURES DU CLOCHER

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

CONFITURES

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

LA MOUTARDERIE CONFISERIE DE NOUVELLE-AQUITAINE SAS

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

✿ POMME CARAMEL BEURRE SALÉ AOP
ET FLEUR DE SEL

Miels

LOPEZ APICULTURE

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

✿ MIEL D'ÉTÉ

JÉRÉMIE LEHMANN

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

✿ MIEL DE PRINTEMPS

SCEA TARDY

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

✿ MIEL DE PRINTEMPS



Gaspacho de melon avec sa chantilly de fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Confiserie

SARL DES DEUX AS LES DÉLICES DU CHAI

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

🌟 NOUGATINE

Chocolat

CAMPUS ENILIA-ENSMIC

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

Produits de charcuterie

EURL LES CONSERVES DUPUY

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

PÂTÉ DE CAMPAGNE

🌟 VERRINE DU CHEF

FREDY ROBIN

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

ANDOUILLETTE

🌟 ANDOUILLETTE CHARENTAISE



Huîtres grillées beurre noisette à la coriandre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

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

Préparation

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

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

STÉPHANE PIEUX

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



BOUDIN NOIR

Spécialités salées

EURL LES CONSERVES DUPUY

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



GRILLON CHARENTAIS

STÉPHANE PIEUX

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



FARCI POITEVIN AU FOUR

Produits de la mer

EARL HUITRES VERNET

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



**HUÎTRES CHARENTE MARITIME
SPÉCIALES**

HUÎTRES LAMBERT BON PHILIPPE & FILS

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



**HUÎTRES POUSSÉS EN CLAIRES
LABEL ROUGE**



**HUÎTRES SPÉCIALES DE CLAIRES
IGP MARENNES OLÉRON**

**HUÎTRES CHARENTE MARITIME
SPÉCIALES DE CLAIRE**



L'ÉMERAUDE

EARL VOLOKOVE

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



**HUÎTRES FINES DE CLAIRES VERTES
LABEL ROUGE**



**HUÎTRES CHARENTE MARITIME
SPÉCIALES DE CLAIRE**

GEOFFREY RAVELAUD

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



EARL SUIRE PÈRE ET FILS

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



**HUÎTRES POUSSÉS EN CLAIRES
LABEL ROUGE**

SCEA HUÎTRES PAPIN

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



**HUÎTRES CHARENTE MARITIME
SPÉCIALES**

SARL HUÎTRES SCHALLER

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



**HUÎTRES SPÉCIALES DE CLAIRES
IGP MARENNES OLÉRON**



**HUÎTRES FINES DE CLAIRES
IGP MARENNES OLÉRON**

Saveurs à découvrir

L'ABEILLE ET SES DELICES 2

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

ÉPICES ET CONDIMENTS



VINAIGRE DE MIEL À LA MÛRE

SARL DELPHINE ET OLIVIER

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

PRODUITS DE LA MER



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



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

L'ESCALE DE LUPIN EURL

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

PRODUITS DE LA MER

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

Beurres

ARMOR PROTEINES

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

 **BEURRE AOP SALÉ**

Fromages de chèvre fermiers

LA CHEVRERIE DU PAS DE L'ÂNE

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

 **FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ**

 **BLEU DE CHÈVRE**

 **PYRAMIDE**

Bières artisanales

EARL FERME BRASSERIE LA RIEUSE

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

BIÈRE BLONDE

 **HAVE A GOOD TRIPLE**

BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

 **LA RIEUSE DES BAGNARDS**

BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

 **IPA « L'AMER MONTE »**

SAS LES PETITES RETHAISES

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

PALE ALE

 **LA BOUDEUSE**

Pineau des Charentes AOC

EARL VIGNOBLE JULLIARD

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

PINEAU VIEUX ROSÉ

 **OR ROSE**

SCEA BILLONNEAU DOMAINE LA PRUNELLERIE

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

 **PINEAU ROUGE**

SAS JEAN GUY & BRUNO ARRIVE

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

PINEAU BLANC

 **CHÂTEAU BELLEVUE**

SARL LES VIGNOBLES L&G ARRIVE

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

 **PINEAU ROUGE**

PINEAU BLANC

 **ELISABETH**

EARL DUBOIS CHRISTOPHE

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

 **PINEAU VIEUX BLANC**

 **PINEAU BLANC**

 **PINEAU ROUGE**

SAS DU RAZ

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

PINEAU BLANC

🌿 FAMILLE BABIN

EMMANUEL GUERINAUD

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

🌿 PINEAU ROUGE

🌿 PINEAU BLANC

Vins charentais IGP

DOMAINE MOUNIER EARL

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

VIN ROUGE

🌿 CUVÉE PRESTIGE MERLOT ANNÉE 2022

SCEA DOMAINE COURPRON

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

🌿 VIN BLANC CHARDONNAY ANNÉE 2022

SAS JEAN GUY & BRUNO ARRIVE

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

VIN ROUGE

🌿 DOMAINE DU TAILLANT
ASSEMBLAGE ANNÉE 2022

EARL CHAPON LE CHAI DU ROUSSOIR

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

🌿 VIN BLANC CHAUCHÉ ANNÉE 2022

CLOS DE NANCREVANT

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

🌿 VIN ROSÉ ASSEMBLAGE ANNÉE 2022

🌿 VIN BLANC SAUVIGNON ANNÉE 2022

DOMAINE DES PRINCES

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

🌿 VIN ROSÉ MERLOT ANNÉE 2022

🌿 VIN BLANC SAUVIGNON ANNÉE 2022

SCEA LE TALMONDAIS

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

🌿 VIN ROSÉ
ASSEMBLAGE ANNÉE 2022

EARL OPHÉLIE & FLORIAN BENASSY

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

VIN BLANC

🌿 DOMAINE PONCEAU DE HAUT
COLOMBARD ANNÉE 2022

SCEA LES TREILLES DU PLANTIS

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

VIN ROUGE

🌿 LA COURTELIÈRE - AMAZONE
ASSEMBLAGE ANNÉE 2021

Apéritifs

SARL LISEBACCARA

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

APÉRITIFS

🌿 L'ARRANGÉ AU COGNAC
ANGÉLIQUE-CITRON VERT

Cognac AOC

SARL PERRIER LEAS

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

EARL GAILLOU DOMAINE DU GRAND LOPIN

Guetteport
17470 SAINT-MANDE-SUR-BREDOIRE
05 46 33 19 57
adeline.gaillou@gmail.com
www.le-grand-lopin.com
☼ COGNAC V.S.O.P. MONOCRU

BOUYER EARL DOMAINE DE BIRIUS

4 rue des Peupliers
17800 BIRON
06 30 62 28 77
contact@cognac-birius.com
www.cognac-birius.com
☼ COGNAC V.S.O.P. MONOCRU

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



INTERVIEW PRODUCTEUR

SARL PERRIER LEAS

102 avenue du Parc
17200 ROYAN

☼ COGNAC X.O. MONOCRU



Depuis combien de temps participez-vous ?

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

Quelle est la particularité de votre produit médaillé ?

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



CORRÈZE

Miels

L'ABEILLE DE SEIGNOLLES

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

✿ MIEL D'ÉTÉ

✿ MIEL DE CHÂTAIGNIER

PHILIPPE LE CADRE

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

✿ MIEL DE PRINTEMPS

RUCHAPI

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

AUTRES MIELS DE CRU

✿ TILLEUL

✿ MIEL DE MONTAGNE

CHRISTOPHE FAYE

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

MIEL DE FORÊT

✿ LE GOT

MIEL D'ÉTÉ

✿ BLG

✿ CTN 22/07

✿ BES 21/07

L'ABEILLE GAILLARDE

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

✿ MIEL DE PRINTEMPS

Produits de charcuterie

ETS ANDRE RITOU

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

✿ SAUCISSON SEC

Fromages de chèvre fermiers

GAEC LA FERME DU PUY DE L'AIGUILLE

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

✿ FEUILLE DU LIMOUSIN

Fromages de vache

FROMAGERIE DE L'AIRE DES SULLY

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

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

✿ SAINT-LAURENT

Huiles de noix

LES VERGERS DE BOUREGE SARL

Bourège
19500 MEYSSAC
06 30 55 83 79
gilles.bonneval@orange.fr
✿ HUILE DE NOIX AOP PRESSÉE À FROID

Bières artisanales

LA BRASSERIE DES ANGES

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

BRUNE/STOUT/PORTER

🌟 BRAVA PORTER



CREUSE

Spécialités salées

MARION FOURNIERE

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

🌟 PÂTÉ DE CHÈVRE

🌟 RILLETTE DE CHÈVRE

GAEC DES PETITS JO

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

🌟 PÂTÉ DE CHÈVRE

EARL LA P'TITE CHEVRERIE

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

🌟 PÂTÉ DE CHÈVRE

Fromages de chèvre fermiers

GAEC LOU SENDAROU

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

🌟 FEUILLE DU LIMOUSIN

🌟 FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

EARL LA P'TITE CHEVRERIE

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

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

🌟 SAVEURS DU JARDIN

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY



Spécialités sucrées

SARL ETS BAUBEAU

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

TOURTEAU FROMAGÉ

🌟 **TOURTEAU ARTISANAL AU LAIT DE VACHE**

PATISSEVRE

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

🌟 **BROYÉ DU POITOU**

SAS LES P'TITS AMOUREUX

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

🌟 **BROYÉ DU POITOU**

Miels

LA MIELLERIE DE TITELLE

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

🌟 **MIEL DE COLZA**

LA RUCHE DE LOLA

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

🌟 **MIEL DE CHÂTAIGNIER**

🌟 **MIEL D'ACACIA**

Produits de la ruche

LA MIELLERIE DE TITELLE

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

🌟 **PAIN D'ÉPICES**

🌟 **NOUGAT AMANDES & CACAHUETTES**

Produits de charcuterie

ETS DANIEL BERNIER

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

🌟 **RILLETES DE PORC**

🌟 **ANDOUILLETTE**

Spécialités salées

SARL LA BELLE ROUGE

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

FARCI POITEVIN AU FOUR

🌟 **FARCI POITEVIN D'ALICE**

Saveurs à découvrir

NATH'URE & T'HEROUARD

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

PRODUITS DE CHARCUTERIE

🌟 **TERRINE DE BOUDIN NOIR À L'ANCIENNE**

Beurres

LAITERIE DE PAMPLIE SCA

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

BEURRE CRU SALÉ

🌟 **BEURRE CRU GRAIN DE SEL FONTAINE DES VEUVES**

🌟 **BEURRE AOP SALÉ**

Crèmes dessert

SARL LES FROMAGES DE SYLVIE

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

CRÈME DESSERT AU LAIT DE CHÈVRE

 **CRÈME CHOCOLAT**

Yaourts

LAITERIE DE PAMPLIE SCA

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

AU LAIT DE VACHE

 **YAOURT NATURE SUCRÉ**

 **YAOURT VANILLE**

Fromages de chèvre

SARL FROMAGERIE DES GORS

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

 **MOTHAIS SUR FEUILLE**

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA SÈVRE SA

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

 **CHEVROT CENDRÉ 200G**

 **LE CHEVROT**

SARL PAUL GEORGELET

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

 **MOTHAIS SUR FEUILLE**

FROMAGERIE DE FONTENILLE SAS

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

 **CHABICHOU DU POITOU AOP**

LAITERIE DE PAMPLIE SCA

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

PÂTE MOLLE À COAGULATION LENTE - CRUE

 **BONDE DE GATINE**

Fromages de chèvre fermiers

SARL LES FROMAGES DE SYLVIE

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

 **CHABICHOU OU CHABIS**

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

 **FRAIS FLEURI**

GAEC SABOUREAU

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

 **FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ**

 **FROMAGES DE TRADITION ET
SPÉCIALITÉS**

 **BÛCHE**

SCEA LE CHÈNE BLANC

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

 **CROTTIN**

GAEC DES 3 VILLAGES

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

 **MOTHAIS SUR FEUILLE**

 **TOMME LACTIQUE**

 **CHABICHOU DU POITOU AOP**



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

Pour 20 madeleines environ.

Ingrédients

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

Préparation

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

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

EARL CHEVREAU

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

🌟 CROTTIN

Fromages de vache

LAITERIE DE PAMPLIE SCA

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

🌟 FROMAGE BLANC PAMPLIE

Fromages de chèvre fermiers

GAEC LA FERME DE BARROUX

Barroux
79420 BEAULIEU-SOUS-PARTHENAY
06 24 26 24 86
lafermedebarroux@gmail.com
🌟 FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT
🌟 PÂTE MOLLE DE CHÈVRE

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY

Bières artisanales

SAS LBC

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

BIÈRE AMBRÉE

🍷 TÊTE DE MULE AMBRÉE

Vins de Saumur AOC

SCEA LACROIX

154 rue Rabelais
79290 BOUILLE-LORETZ
05 49 67 13 40
emmanuel.lacroix933@orange.fr
🍷 SAUMUR BRUT ANNÉE 2021

Vins d'Anjou AOC

SCEA DOMAINE DES MARTIN

10 rue de la Gare - Vraire de Cersay
79290 VAL-EN-VIGNES
05 49 96 80 71
domainedesmartin@orange.fr
🍷 ROSÉ DE LOIRE ANNÉE 2022

ANJOU BLANC SEC

🍷 LE CLOS DE LA TOUCHE
CHENIN ANNÉE 2021

MAISON BARON EARL

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

ANJOU BLANC SEC

🍷 ESCAPADE - CHÂTEAU DE BELLEVILLE
CHENIN ANNÉE 2022

SCEA LES MAGNOLIAS DES TRAHAN

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

CABERNET D'ANJOU

🍷 LE MOULIN DE PREUIL ANNÉE 2022

ANJOU ROUGE

🍷 CUVÉE ECLOSION ANNÉE 2022



DORDOGNE

Miels

LE CLAUX DE NAUREFLEURE

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

GAEC LES ABEILLES DE LA VALLÉE DE L'ISLE

28 rue Jean Guinier
24190 NEUVIC-SUR-L'ISLE
06 48 81 07 10
lesabeillesdvi@gmail.com
🍷 MIEL D'ACACIA
🍷 MIEL DE CHÂTAIGNIER

LES ABEILLES ET LES MIELS DU PÉRIGORD

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

RUCHER DES PIMPARDIES

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

🌻 MIEL DE MIELLAT

🌻 MIEL D'ÉTÉ

🌻 MIEL D'ACACIA

LIONEL LUCOT

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

🌻 MIEL D'ÉTÉ

JÉRÔME LAFAYE

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

🌻 MIEL D'ACACIA

🌻 MIEL D'ÉTÉ

APISPHERE SAS

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

🌻 MIEL D'ACACIA

JEAN-JACQUES NEGRIER

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

🌻 MIEL DE PRINTEMPS

Produits du canard et volailles

ESAT LES PAPILLONS BLANCS

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

🌻 CONFIT DE CANARD CUISSÉS

RILLETES DE VOLAILLES

🌻 TERRINE DE LAPIN AU THYM CITRONNÉ

Saveurs à découvrir

CBF IDEAS SAS

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

PRODUITS SUCRÉS

🌻 DES IDÉES A LA NOIX

ESAT LES PAPILLONS BLANCS

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

PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

🌻 GRATTONS DE CANARD

Yaourts

EARL LES FOLIES CHEVRIERES

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

🌻 AU LAIT DE CHÈVRE

Fromages de chèvre fermiers

CHÈVRES ET FROMAGES DES THEVENIS

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

🌻 CABÉCOU DU PÉRIGORD

EARL LES FOLIES CHEVRIERES

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

🌻 PÂTE MOLLE DE CHÈVRE

🌻 FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

Huiles de noix

À LA NOIX PATIENTE

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

HUILE DE NOIX AOP PRESSÉE À CHAUD

🌻 A LA NOIX PATIENTE BIO

MOULIN DE LA VEYSSIÈRE SAS

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

🌻 HUILE DE NOIX AOP PRESSÉE À CHAUD

SCEA LES VERGERS DE LA GUILLOU

Lieu-dit la Guillou

24390 NAILHAC

09 67 41 39 59

contact@lesvergersdelaguillou.com

www.lesvergersdelaguillou.com

🌿 **HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD**

SCEA DU VERDIER TERRE DE NOYERS

Le Verdier

24390 NAILHAC

06 85 26 99 59

sceaduverdier@gmail.com

🌿 **HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD**

SARL LE MOULIN DU CHELY

1385 route de la Fon du Chien

24150 LALINDE

06 70 52 17 85

lesvergersdutchely@orange.fr

🌿 **HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD**

Bières artisanales

LES 2 OURS

Gauthier BOURGY

24 rue Marcel Janet - ZI les Mauries

24400 SAINT-MEDARD-DE-MUSSIDAN

06 63 86 51 00

gauthier@brasserie-les2ours.com

BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

🌿 **LA PALUCHE, TRIPLE IPA**



Cromesquis aux noix du Périgord

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la confiture :

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

Pour les cromesquis :

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

Préparation

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

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

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

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



GIRONDE

Miels

LE RUCHER DU CLOS DE SAINT AHON

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

🌻 MIEL DE PRINTEMPS

HYMNE A L'ABEILLE

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

🌻 MIEL DE FORÊT

🌻 MIEL DE CHÂTAIGNIER

🌻 MIEL D'ÉTÉ

ALAIN DAVAL

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

🌻 MIEL D'ÉTÉ

LE RUCHER DU CAPLANE

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

🌻 MIEL D'ÉTÉ

🌻 MIEL DE FLEURS DES LANDES

🌻 MIEL DE PRINTEMPS

HENRI CLAUSTRES

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

🌻 MIEL DE PRINTEMPS

L'ESSAIM DE LA REINE

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

🌻 MIEL DE CHÂTAIGNIER

Saveurs à découvrir

ENTOMOSHOP

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

PRODUITS SUCRÉS

🌻 PÂTE À TARTINER AU TENEBRIO
MOLITOR

Bières artisanales

SAS BRASSERIE RAINON

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

BRUNE/STOUT/PORTER

🌻 STOUT R

BRASSERIE ARTISANALE MASCARET

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

PALE ALE

🌻 MASCARET BLONDE GRAND CRU

BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

🌻 MASCARET BLANCHE CÔTE D'ARGENT

BIÈRE AMBRÉE

🌻 MASCARET AMBRÉE DU LITTORAL

🌻 MÉDAILLE D'OR

🌻 MÉDAILLE D'ARGENT

🌻 MÉDAILLE DE BRONZE

🌻 MENTION SPÉCIALE DU JURY



HAUTE-VIENNE

Miels

ROBERT BRUNETAUD

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

🌻 MIEL DE BOURDAINE

COULEURS MIELS

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

🌻 MIEL D'ÉTÉ

PAYSAGES DE MIELS EN LIMOUSIN

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

🌻 MIEL D'ÉTÉ

🌻 MIEL DE MONTAGNE

MAISON FEDON

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

AUTRES MIELS DE CRU

🌻 CALLUNE DE MONTAGNE

SCA LINDOR

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

🌻 MIEL D'ÉTÉ

Produits du canard et volailles

SARL LA FERME DE BEAUREGARD

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

🌻 RILLETES PUR CANARD

Spécialités salées

AU BOUC DU MONDE

Thibaut GRIMAND
Le Montaud
87400 CHAMPNETERY
boucdumonde@gmail.com

SAUSISSE SÈCHE DE CHÈVRE

🌻 SAUCISSON

Crèmes dessert

EARL LA FERME DES P'TITS LOUPS

5 Puy Bonnieux
87230 PAGEAS
06 87 04 17 57
lafermedesptitsloups87@gmail.com

CRÈME DESSERT AU LAIT DE CHÈVRE

🌻 CHOCOLAT

Fromages de chèvre fermiers

AU BOUC DU MONDE

Thibaut GRIMAND
Le Montaud
87400 CHAMPNETERY
boucdumonde@gmail.com

🌻 FEUILLE DU LIMOUSIN

🌻 TOMME DU LIMOUSIN

🌻 BLEU DE CHÈVRE

EARL LA FERME DES P'TITS LOUPS

5 Puy Bonnieux
87230 PAGEAS
06 87 04 17 57
lafermedesptitsloups87@gmail.com

🌻 TOMME DU LIMOUSIN

PRÉPARATION

🌻 TRÉSOR DES TEMPLIERS

LA FERME DES BARRES

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

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

🌻 P'TIT BARRES



LANDES

Boulangerie

SARL LA RIVIERE GOURMANDE

101 route de la Forêt
40180 RIVIERE-SAAS-ET-GOURBY
06 40 77 22 61

lesartisansreunis40@gmail.com

- 🌾 PAIN DE CAMPAGNE
- 🌾 CROISSANT AU BEURRE AOP

Confitures

OH PALAIS D'ISA SAS

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

CONFITURES

- 🌾 KIWI JAUNE DES LANDES
- 🌾 ÉCRASÉ D'ANANAS RHUM VANILLE

INTERVIEW PRODUCTEUR

OH PALAIS D'ISA SAS
603 chemin Pébastiat
40700 SAINT-CRICQ-CHALOSSE

CONFITURES
🌾 KIWI JAUNE DES LANDES
🌾 ÉCRASÉ D'ANANAS RHUM VANILLE

Oh palais d'Isa Confitures artisanales

Kiwi jaune des Landes

Médaille d'or concours des saveurs Nouvelle-Aquitaine 2023

Pourquoi participez-vous au Concours ?

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

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

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

Parlez-nous de votre produit !

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

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

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

Miels

LES RUCHERS DU BORN

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

AUTRES MIELS DE CRU

✿ ARBOUSIER

✿ MIEL DE PRINTEMPS

MIEL DE FLEURS DES LANDES

✿ LITTORAL

✿ ÉTÉ

✿ PRINTEMPS

Produits de charcuterie

LABORDE FOIES GRAS

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

PÂTÉ DE CAMPAGNE EN CONSERVE

✿ LE PIQUE-NIQUE DU BASSIN

Produits du canard et volailles

EARL FERME BASTEBIEILLE

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

RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS

✿ DUO DE FOIE GRAS



Bûchettes au foie gras

Pour 12 personnes.

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Recette proposée par Qualité Landes.
qualitelandes.com

LABORDE FOIES GRAS

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

🌟 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER TRUFFÉ

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

🌟 FOIE GRAS MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE

🌟 CONFIT DE CANARD CUISSES

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE

🌟 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AU PIMENT D'ESPELETTE

🌟 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE

FOIE GRAS RAYMOND D'ARTIGUES

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

🌟 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

🌟 MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ

SCEA DU HAUT POUYET

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

🌟 MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ

🌟 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE

🌟 MÉDAILLE D'OR

🌟 MÉDAILLE D'ARGENT

🌟 MÉDAILLE DE BRONZE

🌟 MENTION SPÉCIALE DU JURY

LA COMTESSE DE BAROLE

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

🌟 RILLETES DE CANARD AU FOIE GRAS

Saveurs à découvrir

LABORDE FOIES GRAS

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

PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

🌟 BALLOTINE DE CHAPON SAFRANÉE 20 % FOIE GRAS



LOT-ET-GARONNE

Spécialités sucrées

GAEC LES VERGERS DE BRITESTE

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

🌟 PRUNEAUX D'AGEN

LES VERGERS DE BERTOUNEHE

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

🌟 PRUNEAUX D'AGEN

Miels

RUCHER DES HAUTS DE VIRAZEIL

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

🌟 MIEL DE FORÊT

L'ABEILLE DE BERNADIL

SORESSI

715 route de Bernadillou - Bernadillou

47360 SAINT-SARDOS

06 25 58 34 80

bernadil47@orange.fr

 **MIEL DE MIELLAT**

Saveurs à découvrir

SARL LES VOLAILLES DU CABIER

Cabier

47310 LAPLUME

05 53 67 11 41

fermeducabier@orange.fr

www.fermeducabier.com

PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

 **PÂTÉ DE PINTADE**

SASU ROUMAT NICOLAS

1218 route de Bernardin

47400 FAUILLET

07 68 81 19 74

contact@lechanvredemonpere.fr

www.lechanvredemonpere.fr

PRODUITS SUCRÉS

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

ÉPICES ET CONDIMENTS

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

BRASSERIE MALTEO

Olivier MATEO

1337 avenue de la Libération

47450 COLAYRAC-SAINT-CIRQ

05 53 48 05 98

malteobrasserie@orange.fr

BOISSONS

 **LIMONADE MALTÉO**

 **THÉ GASCON MALTEO**

Fromages de brebis

FROMAGERIE BAECHLER SAS

Zone du Broc

47110 LE TEMPLE-SUR-LOT

06 77 86 44 27

e.vonner@fromageriebaechler.fr

www.fromagerie-baechler.com

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

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

Fromages au lait de mélange

FROMAGERIE BAECHLER SAS

Zone du Broc

47110 LE TEMPLE-SUR-LOT

06 77 86 44 27

e.vonner@fromageriebaechler.fr

www.fromagerie-baechler.com

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

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

Bières artisanales

BRASSERIE MALTEO

Olivier MATEO

1337 avenue de la Libération

47450 COLAYRAC-SAINT-CIRQ

05 53 48 05 98

malteobrasserie@orange.fr

BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

 **BIÈRE MALTÉO BLANCHE**

BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

 **BIÈRE MALTÉO HIVER**

BIÈRE À FRUITS

 **BIÈRE MALTÉO CERISE**

BIÈRE BLONDE

 **BIÈRE MALTÉO TRIPLE 8°**

BRUNE/STOUT/PORTER

 **BIÈRE MALTÉO NOIRE**

BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

 **BIÈRE MALTÉO IPA 5.5°**

 **MÉDAILLE D'OR**

 **MÉDAILLE D'ARGENT**

 **MÉDAILLE DE BRONZE**

 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**



Miels

GAEC LE RUCHER D'AITANI

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

🌿 MIEL DE MONTAGNE

GAEC LES RUCHERS DE LA COTE BASQUE

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

MIEL D'ÉTÉ

🌿 LA RHUNE

🌿 MIEL DE CHÂTAIGNIER

AUTRES MIELS DE CRU

🌿 MIEL DE BRUYÈRE CENDRÉE

LES RUCHERS D'ESPELETTE

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



INTERVIEW FILIÈRE



Le Piment d'Espelette

Depuis quand participez-vous au Concours ?

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

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

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

Pour quelles raisons la filière participe-t-elle ?

Avant 2017, un concours amical était organisé dans la filière depuis plusieurs années. Mais, il est vrai qu'intégrer le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, organisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine [AANA], **nous a permis d'officialiser et de professionnaliser notre concours de piment d'Espelette.** Dans l'ensemble, cela permet à notre filière d'avoir **une meilleure visibilité et permet à nos producteurs de poser une estampille sur les lots primés.** Enfin, cette participation permet de bénéficier de tous les outils de communication autour du Concours, comme la brochure des médaillés, les diplômes, les relations presse, et aussi toute la partie digitale avec les relais sur les réseaux sociaux, la campagne d'influence...

Plus d'informations sur :

www.pimentdespelette.com

JÉRÔME NOLIVOS

47 chemin du Bois

64360 CARDESSE

06 23 15 99 10

jeromenolivos@orange.fr

🌻 MIEL DE CHÂTAIGNIER

🌻 MIEL DE MONTAGNE

GAEC GAUELLA

300 Maison BAKEA

64240 BRISCOUS

06 15 32 36 24

benat.honda@gmail.com

🌻 MIEL DE PRINTEMPS

🌻 MIEL D'ACACIA

🌻 MIEL D'ÉTÉ

Saveurs à découvrir

BASSILOUR GOURMET/ BIARRITZ D.S. SAS

820 rue de Bassilour

64210 BIDART

06 16 48 28 32

bassilourgourmet@orange.fr

PRODUITS SALÉS

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

PRODUITS SALÉS

🌻 TRUITE DU PAYS BASQUE FUMÉE AU
BOIS DE HÊTRE

Beurres

LA FROMAGERIE ARTISANALE ETXALDIA SASU

60 Errekagorrio Bidea

64430 ALDUDES

07 87 90 50 01

marketing@onetik.com

BEURRE EXTRA FIN OU FIN NON SALÉ

🌻 BEURRE DE BARATTE AU PIMENT
D'ESPELETTE

BEURRE EXTRA FIN OU FIN SALÉ

🌻 BEURRE DE BARATTE

Fromages de chèvre fermiers

EARL CAZAJOUS

48 route de Hours

64530 LABATMALE

06 35 97 83 40

charles.cazajous@gmail.com

🌻 PÂTE PRESSÉE NON CUITE

EARL DE LA CLABERA

9 chemin de Clabéra

64410 GAROS

06 24 75 56 23

ferme.quileutcru@gmail.com

🌻 CROTTIN

LA CHEVRERIE HENRI IV

Guillaume RYCKBOSCH

26 rue de Lescude

64800 COARRAZE

06 84 78 47 25

g.ryckbosch@gmail.com

🌻 FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT

🌻 PYRAMIDE

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

🌻 CITRON CONFIT VERVEINE

GAEC L'ALPINE

47 chemin de Darré

64800 ARTHEZ-D'ASSON

06 63 89 96 30

sonia.sarthe64@gmail.com

🌻 PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Fromages de brebis

ONETIK SAS, LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE

64 Gasnaren Karrika

64240 MACAYE

05 59 70 27 27

m.tristant@onetik.com

www.onetik.com

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

🌻 CHEBRIS

Fromages au lait de mélange

ONETIK SAS, LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE

64 Gasnaren Karrika

64240 MACAYE

05 59 70 27 27

m.tristant@onetik.com

www.onetik.com

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

🌻 TOMME VACHE BREBIS

Tomme des Pyrénées IGP

LA FROMAGERIE ARTISANALE ETXALDIA SASU

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

Épices

CHRISTOPHE LABORDE

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

EARL EZPELA

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

EARL CLAIRE SABAROTS

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



INTERVIEW PRODUCTEUR

EURIAL

Boulevard de l'industrie
85170 BELLEVILLE-SUR-VIE
🌟 **GRAND FERMAGE**



Pourquoi participez- vous au Concours ?

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

Parlez-nous de votre produit !

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



VENDEE

Beurres

EURIAL

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

BEURRE AOP NON SALÉ

🌟 **GRAND FERMAGE**

SAS SABOURIN

LAITERIE DE MONTAIGU

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

🌟 **BEURRE AOP NON SALÉ**

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

🌟 **BEURRE AOP SALÉ**

Crèmes dessert

GAEC LES COLOMBES

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

CRÈME DESSERT AU LAIT DE CHÈVRE

🌟 **CHOCOLAT**

Yaourts

EARL THIERRY ROUSSEAU

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

🌟 **AU LAIT DE CHÈVRE**

Fromages de chèvre fermiers

EARL THIERRY ROUSSEAU

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

🌟 **FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ**

🌟 **PÂTE PRESSÉE NON CUITE**

🌟 **BÛCHE**

EARL LA VALLEE DU LOUP

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

🌟 **FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ**

🌟 **FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT**

LES FROMAGES DE LA CHEVRIE

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

🌟 **FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT**

FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

🌟 **PALET FRAIS NATURE**



VIENNE

Boulangerie

OCKYNAME

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

🌟 **BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE**

🌟 **BRIOCHE AU BEURRE AOP**

SARL AUX DELICES DES PAINS

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

🌟 **BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE**

🌟 **MÉDAILLE D'OR**

🌟 **MÉDAILLE D'ARGENT**

🌟 **MÉDAILLE DE BRONZE**

🌟 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**

Miels

LES PRES LEROY

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

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

LES RUCHERS DE LA LUNE

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

- ☼ MIEL DE COLZA
- ☼ MIEL DE CHÂTAIGNIER

LES RUCHERS DU GRAND CHEMIN

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

- ☼ MIEL DE FORÊT



INTERVIEW PRODUCTEUR

OCKYNOME

Julien MIGNET
9003 rue de la Maison Coupée
86000 POITIERS

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



Pourquoi participez-vous au concours ?

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

Parlez-nous de votre produit !

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

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

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

Que vous apporte la médaille ? Quelles sont les retombées ?

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

Produits de charcuterie

LE FARCI POITEVIN SARL

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

ANDOUILLETTE

✳️ ANDOUILLETTE DE CAMPAGNE

PÂTÉ DE CAMPAGNE

✳️ PÂTÉ GRAND-MÈRE

SARL CONSERVERIE DU MOULIN

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

✳️ RILLETES DE PORC EN CONSERVE

MAISON CLOCHARD

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

PÂTÉ DE CAMPAGNE EN CONSERVE

✳️ TERRINE DE CAMPAGNE
« MAISON CLOCHARD »

EURL AU BOUDIN CAMPAGNARD

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

✳️ RILLETES DE PORC

Spécialités salées

LE FARCI POITEVIN SARL

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

✳️ FARCI POITEVIN AU FOUR

SCEA DOMAINE DU PARC

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

✳️ RILLETTE DE CHÈVRE

Saveurs à découvrir

GAEC LA FERME PERIVIER

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

PRODUITS SALÉS

✳️ RILETTES D'AGNEAU

MAISON CLOCHARD

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

PRODUITS SUCRÉS

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

PRODUITS DE CHARCUTERIE

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

Yaourts

GAEC LA FERME DU MARAS

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

✳️ AU LAIT DE CHÈVRE

Fromages de chèvre fermiers

LA FERME DE LA BONNELLERIE

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

✳️ CROTTIN

EARL DE LA TREILLE

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

✳️ TOMME LACTIQUE

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

✳️ SPÉCIALITÉ DE LA TREILLE

✳️ CHABICHOU OU CHABIS

GAEC ROUX DE L'ÂNE VERT

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

✳️ PYRAMIDE

✳️ CHABICHOU DU POITOU AOP

✳️ BÛCHE

GAEC LA FERME DU MARAS

Le Maras

86300 CHAUVIGNY

05 49 46 41 79

lafermedumaras@yahoo.fr

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

☀ **CARRÉ DE CHAUVIGNY**

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

☀ **CAPRI ÉCHALOTTE**

☀ **FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT**

☀ **CHABICHOU OU CHABIS**

☀ **BÛCHE**

LES FROMAGES DE LA BRIOUZE

Antoine PAPINEAU

La Briouze

86600 SANXAY

06 33 37 03 65

antoine.papineau@wanadoo.fr

☀ **PYRAMIDE**

☀ **FROMAGE FRAIS FAISSELLE OU POT**

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

☀ **VERRINE FRUIT ROUGE SPÉCULOS**

PRÉPARATION

☀ **TARTARE**

LES BIQUETTES DU MONT SAINT SAVIN

Amandine BELLARD

Le Mont Saint Savin

86310 SAINT-SAVIN

07 66 89 05 96

amandine.belliard@laposte.net

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

☀ **CARRÉ DU MONT**

Fromages mi-chèvre, chèvre ou vache

EURIAL DANGÉ

3 place du Champ de Foire

86220 DANGE-SAINT-ROMAIN

05 49 86 40 03

catherine.triat@eurial.eu

FROMAGE DE VACHE À PÂTE MOLLE À COAGULATION RAPIDE - PASTEURISÉE

☀ **CAMEMBERT BIO**

☀ **MI-CHÈVRE 180 G SOIGNON**

☀ **CHÈVRE 180 G SOIGNON**

Jus de fruits

SARL GARGOUIL

Chantegrolle

86250 CHARROUX

05 49 87 50 23

contact@gargouil-pommes.fr

www.gargouil-pommes.fr

☀ **JUS DE POMME GAZÉIFIÉ**

☀ **JUS POMME FRAMBOISE**

☀ **JUS DE POMME PLAT**

Bières artisanales

BRASSERIE LA LINAROISE

Romain POTTIER

9 rue des Linarois

86800 LINIERS

06 18 67 92 19

lalaroise@gmail.com

BIÈRE AMBRÉE

☀ **AMBER ALE**

Vins de Saumur AOC

LIONEL RENARD

Bessé

86120 SAINT-LEGER-DE-MONTBRILLAIS

05 49 22 41 03

lc.renard@orange.fr

☀ **SAUMUR BLANC ANNÉE 2022**

SARL NTAV

DOMAINE DE LA COUDRAIE

15 rue du Château

86120 BERRIE

05 49 22 98 72

06 70 16 71 24

joris.naveau86@gmail.com

☀ **SAUMUR BLANC ANNÉE 2022**

EARL LA NEURAYE

6 rue de la Neuraye

86120 LES TROIS-MOUTIERS

06 83 46 86 70

laneuraye@orange.fr

☀ **SAUMUR ROSÉ ANNÉE 2022**

ISABELLE SUIRE

14 rue des Perrières

86120 BERRIE

05 49 22 92 61

isabelle-suire@orange.fr

☀ **SAUMUR ROUGE ANNÉE 2021**

Apéritifs

DOMAINE DES VIGNES HAUTES

Philippe ROLLAND

8 Grand'rue

86170 MAISONNEUVE

05 49 51 17 83

domainedesvigneshautes@wanadoo.fr

www.vinsdupoitou.fr

APÉRITIFS

☀ **L'OISEAU ROSE**



Tomme des Pyrénées IGP

LA FERME DU PLATEAU

route du Col des Hares

09460 CARCANIERES

04 68 69 85 97

fromagerie@donezan.fr

 AU LAIT CRU DE VACHE



INTERVIEW PRODUCTEUR

LA FERME DU PLATEAU

route du Col des Hares

09460 CARCANIERES

 AU LAIT CRU DE VACHE



Pouvez-vous nous présenter votre produit médaillé?

Comment avez-vous connu le concours?

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

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

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

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

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



La gastronomie de la Nouvelle-Aquitaine se décline en une palette de saveurs incomparables et le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine qui met à l'honneur ce patrimoine du goût, vous propose une sélection de 371 produits régionaux, fleurons du savoir-faire et de la passion des artisans, des producteurs et des entreprises de toute la région.

Nos partenaires :



CHARENTE
LE DÉPARTEMENT



Dordogne
PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT



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



CORRÈZE
LE DÉPARTEMENT

