

MÉDAILLES
2025

CONCOURS
SAVEURS
NOUVELLE-AQUITAINE



Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine : faire rayonner l'excellence de nos territoires



Alain Rousset
Président de Région
Nouvelle-Aquitaine

Chaque année, le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, organisé par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), met en lumière ce que notre Région a de plus précieux : la passion de ses producteurs, le savoir-faire de ses artisans, la richesse de ses terroirs.

Derrière chaque produit dégusté – qu'il s'agisse d'un tourteau fromager, d'un fromage de caractère ou d'un farci poitevin – ce sont à la fois des produits issus de notre agriculture, des gestes ancestraux et des recettes transmises, ainsi que des engagements quotidiens pour la qualité, la durabilité et le goût. Qui dit mieux ? Ainsi les **397 produits médaillés** cette année, issus de 228 entreprises lauréates, témoignent-ils de cette exigence et de cette diversité ; et, à travers ces distinctions, c'est tout un patrimoine culinaire régional qui continue ainsi de vivre, d'évoluer et de rayonner.

En outre, au-delà de l'excellence gustative, ces médailles soutiennent l'économie de nos territoires de la plus concrète et vivante des manières.

Pour nombre d'entreprises, elles représentent une opportunité de croissance, un levier pour conquérir de nouveaux marchés, maintenir des emplois locaux et renforcer des filières d'avenir.

Ce concours s'inscrit pleinement dans les ambitions portées par le Pacte Alimentaire de la Nouvelle-Aquitaine : garantir au plus grand nombre une alimentation saine, de qualité, locale et accessible. Il traduit aussi les engagements de la feuille de route Néo Terra, en soutenant des modes de production respectueux de l'environnement et porteurs de sens.

Je tiens à saluer, ici, le travail exemplaire des 500 jurés mobilisés, ainsi que l'implication de toutes les équipes qui font de ce concours un outil exigeant, reconnu et fédérateur. Je vous invite à considérer cette brochure comme un guide exploratoire, à travers des produits d'exception, grâce à une agriculture de proximité, une transformation engagée et une ambition collective : **nourrir durablement et sainement, au plus près des territoires**.

merci !

à 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 Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine,
- le Comité Régional de la Conchyliculture de Charente-Maritime,
- les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée,
- le Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou,
- l'Association des fromagers Pyrénéens et l'ODG de la Tomme des Pyrénées IGP,
- le Syndicat des Vins IGP Charentais,

- le Syndicat de promotion des Vins d'Anjou,
- l'Association des Producteurs des Vins de Saumur,
- l'Union Générale des Vignerons pour l'AOC Cognac,
- le Comité National du Pineau des Charentes,
- les Fédérations des Bouchers-Charcutiers,
- les Fédérations des Boulanger-Pâtissiers,
- le Syndicat du Piment d'Espelette EZPELETAKO BIPERA.

ÉDITO

SOMMAIRE

Interview juré 6

CHARENTE

Les lauréats 7 à 10

Interview filière : Syndicat des Vins IGP Charentais 8

Cocktails : Pineau Rosalie et Cognac Paloma 9

CHARENTE-MARITIME

Les lauréats 10 à 15

Interview producteur : SCEA Huîtres Yves Papin 12

CORRÈZE

Les lauréats 15 à 18

La Corrèze, un territoire riche en productions 16

Interview producteur : Autour de la pomme SARL 18

CREUSE

Les lauréats 19

DEUX-SÈVRES

Les lauréats 19 à 22

Interview producteur : SARL Les Gourmets 20

DORDOGNE

Les lauréats 23 à 25

Recette : Velouté de marrons du Périgord-Limousin au potimarron 24

GIRONDE

Les lauréats 25 à 27

Recette : Huîtres Arcachon-Cap Ferret juste snackées sur pain de campagne toasté, compotée de poireaux et chips 26

HAUTE-VIENNE

Les lauréats 27 à 28

LANDES

Les lauréats 29 à 30

Recette : Parmentier de confit de canard fermier des Landes IGP/Label Rouge à la patate douce 29

LOT-ET-GARONNE

Les lauréats 30 à 31

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Les lauréats 31 à 34

Interview filière : Herriko 32

Interview producteur : Annabelle David 33

VENDÉE

Les lauréats 35 à 36

Recette : Crêpes au beurre salé Charentes-Poitou AOP et au miel de Nouvelle-Aquitaine 35

VIENNE

Les lauréats 36 à 38

LE CONCOURS EN CHIFFRE



30

CATÉGORIES
OUVERTES

- Confitures
- Épices et condiments
- Fromages au lait de mélange
- Fromage de brebis
- Fromages de chèvre fermiers
- Fromages de chèvre/mi-chèvre
- Fromages de vache
- Huiles de noix
- Jus de fruits
- Miels
- 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 charentais IGP
- Vins de saumur AOC
- Vins de haut-poitou AOC
- Yaourts

1 MÉDAILLE

10 à 25 %

DE CHIFFRE
D'AFFAIRES
EN PLUS

500
JURÉS

228

LAURÉATS
artisans, producteurs,
entreprises

397

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

1,5 M
DE MÉDAILLES

1 379

PRODUITS DÉGUSTÉS



Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine,

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



OR



ARGENT



BRONZE

MENTION SPÉCIALE
DU JURY

POURQUOI PARTICIPER AU CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINNE ?

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 ».



4 médailles

397

PRODUITS
RÉCOMPENSÉS
EN 2025



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.



INTERVIEW JURÉ

JEAN-CLAUDE CHRISTMANN,
JURÉ ET PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION
DES BOULANGERS DE CHARENTE JUSQU'À 2025



Racontez-nous votre histoire avec le Concours Saveurs...

Ma 1^{re} expérience avec le Concours était en 1991 à JARNAC, sur une sollicitation du Syndicat de la boulangerie de la Charente. J'ai présenté plusieurs produits, dont la galette charentaise qui fut primée.

De 1991 à 2017, j'ai toujours été, dans la mesure du possible, présent avec plusieurs produits.

Par ma présidence à la Maison des Artisans Boulangers, j'ai encouragé et participé à l'organisation du concours, à la collecte et à l'acheminement de nos produits frais.

Quel intérêt à participer ?

Le principal intérêt est le challenge et le suivi des produits vis-à-vis des collègues, au niveau régional.

Motivé ? Absolument, à la fois pour les produits de base présentés au concours et aussi parce que nous avons la possibilité de faire découvrir des innovations de notre boulangerie, comme le cabrifou, pain aux noix, le croissant au caramel beurre salé et bien d'autres qui sont soumis au verdict du jury, primés ou non. Mais aussi, après avoir eu quelques déconvenues, j'ai réussi à mettre au point ma recette de la galette charentaise qui avait évolué avec les années, une remise en question qui motive.

Parlez-nous de votre expérience :

Dans un 1^{er} temps, il y a l'inscription avec la sélection des produits dégustés avec l'attente des résultats !

Il y a l'investissement avec la présence comme jury professionnel aussi, pour ma part autre, que la boulangerie traditionnelle, pour le partage des goûts, des idées et des relations humaines avec les autres jurés de tout bord [consommateurs, professionnels et même jeunes en formation des métiers de bouche].

Et la surprise, une fois les notes données, de pouvoir déguster et découvrir les produits des autres tables. La participation au Concours est toujours très enrichissante.

Recommanderiez-vous l'expérience ?

Oui et 2 fois plutôt qu'une, il y a la motivation et la remise en question de notre professionnalisme.

Quel que soit le métier, se remettre en question nous fait progresser face à nous-même et aussi pour notre clientèle.



C'est un métier.
**Maison des artisans boulangers et
Pâtissiers de la Charente**



Miels

FRANCK JUDET

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

● MIEL D'ACACIA

● MIEL D'ÉTÉ

AUX RUCHERS DES POMMIÈRES

2 rue de la Lauriere
16220 SAINT-SORNIN
06 77 71 05 55
auxruchersdespommieres@yahoo.com

● MIEL D'ACACIA

● MIEL DE PRINTEMPS CRÉMEUX

● MIEL D'ÉTÉ

● MIEL DE PRINTEMPS

CHÂPEAU L'ABEILLE

11 route de la Fontaine
16480 CHILLAC
06 25 14 92 15
t.chadeleaud@live.fr

● MIEL DE CHÂTAIGNIER

● MIEL D'ÉTÉ CRÉMEUX

● MIEL DE TOURNESOL

AUTRES MIELS DE CRU

● TILLEUL

Produits de la ruche

FRANCK JUDET

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

● NOUGAT TENDRE

AUX RUCHERS DES POMMIÈRES

2 rue de la Lauriere
16220 SAINT-SORNIN
06 77 71 05 55
auxruchersdespommieres@yahoo.com

● NOUGAT SAFRANÉ

Produits de charcuterie

ETS NICOLAS LARIGNON - SAS SM PORCS

Les Planches
16300 SAINT-MEDARD-DE-BARBEZIEUX
05 45 78 64 90
contact@larignon.com
larignon.com

● SAUCISSON SEC

LAPIERRE TRADITIONS

8 rue du Bourg
16410 DIGNAC
05 45 24 50 05
artisan@lapierre-tradition.fr
lapierre-tradition.fr

● JAMBON BLANC À L'ANCIENNE

● MÉDAILLE D'OR

● MÉDAILLE D'ARGENT

● MÉDAILLE DE BRONZE

● MENTION SPÉCIALE DU JURY

Produits du canard et volailles

LA MAISON DE CHARENTE SARL

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

● FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
EN SEMI-CONSERVE

EARL DE L'ARBRE

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

● MAGRET FARCI AU FOIE GRAS

● MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ

RILLETTES DE VOLAILLES

● CAN'AÏL ROUZEDOISE
● LA DÉLICIEUSE DE L'ARBRE

Plats cuisinés

ETS NICOLAS LARIGNON - SAS SM PORCS

Les Planches
16300 SAINT-MEDARD-DE-BARBEZIEUX
05 45 78 64 90
contact@larignon.com
larignon.com

PLATS TRADITIONNELS

● RÔTI DE PORC CONFIT

● SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE

Saveurs à découvrir

ETS NICOLAS LARIGNON - SAS SM PORCS

Les Planches
16300 SAINT-MEDARD-DE-BARBEZIEUX
05 45 78 64 90
contact@larignon.com
larignon.com

RILLETTES DE PORCELET

Fromages de chèvre fermiers

EARL JOSSEAUME

2 impasse de Chez Goin
16440 ROULLET-SAINT-ESTEPHE
06 08 54 54 27
contact@girl-and-cheese.com

PYRAMIDE

FROMAGES AROMATISÉS AFFINÉS
CHARDIN AU POIVRE

Jus de fruits

COGNAC PAUL GIRAUD & FILS SARL

31 Grand'rue
16120 BOUTEVILLE
05 45 97 03 93
anne@cognac-paulgiraud.com
www.cognac-paulgiraud.com

JUS DE RAISIN BLANC GAZÉIFIÉ

Vins charentais IGP

SARL GRANDS VINS DE CHARENTE

1 route de Montbron
16220 SAINT-SORNIN
06 08 08 20 20
contact@maison-soulat.com
www.maison-soulat.com

VIN ROUGE

PETIT SAPIENS ASSEMBLAGE ANNÉE 2022

INTERVIEW FILIÈRE

SYNDICAT DES VINS IGP CHARENTAIS



Depuis combien de temps participez-vous au concours ?

Nous avons la chance de participer au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine depuis le début des années 2000, donc déjà plusieurs années d'aventure et de belles rencontres autour des vins IGP Charentais. Une expérience qui permet toujours la mise en avant de notre filière !

Quel rôle jouez-vous dans ce concours ? Quels sont les enjeux pour les participants ?

Notre rôle est avant tout de valoriser la filière viticole et de donner de la visibilité aux producteurs et à leurs vins.

Pour les participants, l'enjeu est double : gagner en notoriété et faire reconnaître la qualité exceptionnelle des vins IGP Charentais. C'est une belle opportunité de se démarquer et de partager leurs cuvées avec un public toujours plus large !

Quelles sont les retombées du concours pour vous et vos vins ?

Chaque année, entre 15 et 20 médailles sont décernées à des vins IGP Charentais, une véritable reconnaissance de la qualité et du savoir-faire des vins IGP Charentais. Ces distinctions permettent de renforcer la confiance des consommateurs et des professionnels. Un vrai moteur pour promouvoir nos vins !



Plus d'infos sur : www.vinscharentais.fr

Pineau des Charentes AOC

DISTILLERIE LES 1309

1 rue De Neuvicq
16200 SIGOGNE
06 32 14 81 12
distillerieles1309@gmail.com
distillerie-les1309.com

★ TRÈS VIEUX BLANC

SNC DU MAINE DRILHON

1 route du Ménager - Chez maillard
16250 VAL DES VIGNES
05 45 66 35 72
marketing@abk6-cognac.com
abecassis-cognac.com/fr/accueil/

PINEAU BLANC

★ ABK6

JP MENARD ET FILS

2 rue de la Cure - BP 50016
16720 SAINT-MEME-LES-CARRIERES
05 45 81 90 26
menard@cognac-menard.com
cognac-menard.com

★ PINEAU BLANC

EARL CHAUVAUD-BUZIN

23 rue du Tranchard
16730 FLEAC
06 23 34 59 95
earl.chauvaudbuzin@orange.fr

★ PINEAU ROUGE

Cognac AOC

PIERRE DE SEGONZAC SARL

1 impasse de la Nérolle
16130 SEGONZAC
05 56 48 56 10
ge@pierredesegonzac.com
pierredesegonzac.com

COGNAC X.O. MONOCRU

★ COGNAC XO RÉSERVE



| Cocktail Pineau Rosalie

Pour 1 cocktail

Ingrédients

-
- 5 cl de Pineau des Charentes AOC rosé
- 2 cl de gin
- 1 cl de jus de citron jaune
- 0,5 cl de sirop de pastèque

Préparation 10 min

-
- Verser les ingrédients dans un shaker rempli de glace.
- Décorez d'un zeste de citron jaune et d'une fleur comestible.

| Cocktail Cognac Paloma

Pour 1 cocktail

Ingrédients

-
- 2 cl de Cognac AOC
- 1 trait de jus de citron vert
- 10 cl de soda pamplemousse
- Glace
- Topping : 1 tranche de pamplemousse

Préparation 10 min

-
- Verser les ingrédients dans un verre contenant des glaçons puis mélanger.
- Garnir avec un quartier de pamplemousse.

Plus d'idées de recettes sur : produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

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

DISTILLERIE LES 1309

1 rue De Neuvicq
16200 SIGOGNE
06 32 14 81 12
distillerieles1309@gmail.com
distillerie-les1309.com

✳ COGNAC V.S.O.P. MONOCRU

✳ COGNAC V.S. MONOCRU

SAS DES PLATINS

40 bis rue de Spicherens
16200 CHASSORS
06 84 80 38 16
sasdesplatins@gmail.com

COGNAC X.O. MONOCRU

✳ PAUL MONIER COGNAC XO

SNC DU MAINE DRILHON

1 route du Ménager - Chez maillard
16250 VAL DES VIGNES
05 45 66 35 72
marketing@abk6-cognac.com
abecassis-cognac.com/fr/accueil/
COGNAC V.S.O.P. MULTICRUS

✳ ABK6

COGNAC V.S.O.P. MONOCRU

✳ ABECASSIS COGNAC GRANDE
CHAMPAGNE VSOP

JP MÉNARD ET FILS

2 rue de la Cure - BP 50016
16720 SAINT-MEME-LES-CARRIERES
05 45 81 90 26
menard@cognac-menard.com
cognac-menard.com

COGNAC V.S. MONOCRU

✳ COGNAC MÉNARD SÉLECTION

Spiritueux

DOMAINE DE PUYGRELIER

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

SPIRITUEUX

✳ WHISKY TROA BIO



Boulangerie

BOULANGERIE GUIGNARD

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

✳ BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

SARL LA MARQUISE

97 avenue des Semis
17200 ROYAN
06 03 18 07 98
marquisdamien@sfr.fr

✳ BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

SAS LA MAISON DES SAVEURS

3 avenue de verdun
17220 SALLES-SUR-MER
05 46 34 19 16
lamaisondessaveurs17220@gmail.com

✳ PAIN DE CAMPAGNE

LA MAISON DES SAVEURS SARL

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

✳ BAGUETTE DE TRADITION
FRANÇAISE

✳ PAIN DE CAMPAGNE

DAVID BABIN

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

✳ CROISSANT AU BEURRE AOP

✳ BRIOCHE AU BEURRE AOP

Miels

LES APIERS D'ALIÉNOR

8 rue des Ytropes
17100 COURCOURY
06 70 02 79 34
lesapiersdalienor@outlook.fr
lesapiersdalienor.fr

✳ MIEL D'ÉTÉ

LOPEZ APICULTURE

18 impasse du 14 juillet
17400 SAINT-JEAN-D'ANGELY
06 63 23 85 25
lopez.apiculture@gmail.com
lopez-apiculture.com

✳ MIEL DE CHÂTAIGNIER BIO

Confitures

SAS LES CONFITURES DU CLOCHE

1 chemin des Palissiats
17590 ARS-EN-RE
05 46 29 41 35
bertrand.heraudeau@lesconfituresduclocher.com
lesconfituresduclocher.com

CONFITURES

✳ ABRICOT AMANDE AMÈRE

✳ ORANGE

GELÉES

✳ THÉ NOIR EARL GREY SUPÉRIEUR
FRUITS ROUGES EN GELÉE

Confiseries

SARL DES DEUX AS - LES DÉLICES DU CHAI

50 avenue de Saint Gilles
17310 SAINT-PIERRE-D'OLERON
06 69 64 15 92
contact@lesdelicesduchai.fr
lesdelicesduchai.fr



Produits de charcuterie

EURL VILLA MARTHE

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



EI CHARCUTERIE PIEUX STÉPHANE

5 rue des Artisans - ZAC les Bregaudières
17390 LA TREMBLADE
06 66 45 19 04
lesstphanois437@orange.fr



Spécialités salées

EURL VILLA MARTHE

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



SARL CHAUDET LIAIGRE

47 rue du Marché
17340 CHATELAILLON-PLAGE
05 46 56 25 22
chauvetliaigre17@gmail.com



EI CHARCUTERIE PIEUX STÉPHANE

5 rue des Artisans - ZAC les Bregaudières
17390 LA TREMBLADE
06 66 45 19 04
lesstphanois437@orange.fr



Saveurs à découvrir

EURL VILLA MARTHE

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

PRODUITS SUCRÉS



PRODUITS DE LA MER



EURL LES CONSERVES DUPUY

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



EI CHARCUTERIE PIEUX STÉPHANE

5 rue des Artisans - ZAC les Bregaudières
17390 LA TREMBLADE
06 66 45 19 04
lesstphanois437@orange.fr



Spécialités sucrées

LE COMPTOIR DU PAIN

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



SARL LA MARQUISE

97 avenue des Semis
17200 ROYAN
06 03 18 07 98
marquisdamien@sfr.fr

GALETTE CHARENTAISE



DAVID BABIN

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



Chocolat

SAS LA MAISON DES SAVEURS

3 avenue de verdun
17220 SALLES-SUR-MER
05 46 34 19 16
lamaisondessaveurs17220@gmail.com



CAMPUS ENILIA-ENSMIC

1 rue des Babigeots
17700 SURGERES
06 47 00 35 07
nrpatisserie@gmail.com
enilia-ensmic.fr

✳ TABLETTE CARAMEL ET PISTACHE

✳ TABLETTE PRALINÉ SÉSAME GRILLÉ

Fromages de chèvre fermiers

AU LAIT BENAISE

Emmanuel JEANNOT
25 route des Monts
17500 VANZAC
06 30 61 06 37
savonchevres@gmail.com

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

✳ MR BENAISE

LA CHÈVRERIE DU PAS DE L'ÂNE

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

✳ FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

✳ FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE

Produits de la mer

EARL SUIRE PÈRE ET FILS

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

HUÎTRES CHARENTE MARITIME SPÉCIALES

✳ L'ECAILLE D'ARGENT

✳ MÉDAILLE D'OR

✳ MÉDAILLE D'ARGENT

✳ MÉDAILLE DE BRONZE

✳ MENTION SPÉCIALE DU JURY

INTERVIEW PRODUCTEUR

SCEA HUÎTRES YVES PAPIN



Depuis combien de temps participez-vous ?

Je participe depuis le début avec cependant quelques années sans présentation. Je le suis depuis sa création. Yves Papin a présenté ses 1ères huîtres au concours de La Corderie Royale en 1989.

Quelles sont vos motivations ?

Je souhaite présenter mes produits pour booster mes ventes et faire connaître mes huîtres. Avoir des médailles c'est valorisant pour mes collaborateurs, mes clients et ça permet de se faire connaître auprès des professionnels.

Présentez-nous votre produit médaillé...

Le produit médaillé cette année est une huître merveilleuse. Elle passe 4 mois en claire. On met une huître au m².

Elle est très charnue avec une longueur en bouche exceptionnelle. ¼ heure après l'avoir mangée, on sent encore le goût de l'huître.

Nous vendons les huîtres au détail sur l'entreprise à La Tremblade (nous avons un distributeur d'huîtres devant le bâtiment), marché Victor Hugo à Angoulême, boutique en ligne, le marché Arago aux Sables d'Olonne.

Plus d'infos sur : huîtres-yves-papin.com

LA CABANE À FRED

Frédéric JOYEUX
Chancrette - la Cayenne
17320 MARENNE-HIERS-BROUAGE
06 70 47 68 08
lacabaneafred@gmail.com

HUÎTRES CHARENTE MARITIME FINES DE CLAIRE

SARL LES CLAIRES D'ORIVOL

Chenal de la Cayenne - 16 rue des Martyrs
17320 MARENNE-HIERS-BROUAGE
06 62 39 69 24
lembrendio.17@gmail.com

HUÎTRES CHARENTE MARITIME FINES

L'ESPÉRANCE

EARL VOLOKOVE

La Cayenne
17320 MARENNE-HIERS-BROUAGE
05 46 85 16 41
huitresvolokove@gmail.com
huitresvolokove.fr

HUÎTRES FINES DE CLAIRES VERTES LABEL ROUGE

SCEA HUÎTRES YVES PAPIN

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

HUÎTRES POUSSES EN CLAIRES LABEL ROUGE

HUÎTRES BERTHEAU

La route Neuve
17390 LA TREMBLADE
06 73 74 59 34
pierrick.bertheau@orange.fr

HUÎTRES CHARENTE MARITIME SPÉCIALES

HUÎTRES CHARENTE MARITIME FINES

HUÎTRES LAMBERT - BON PHILIPPE & FILS

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

HUÎTRES FINES DE CLAIRES VERTES LABEL ROUGE

EARL LÉGER FRÈRES

1 bis la Prée
17600 SAINT-SORNIN
06 66 78 51 66
earl.legerfreres@gmail.com

HUÎTRES FINES DE CLAIRES IGP MARENNE OLÉRON

EARL NEVEU ET FILS

15 route du Préau
17630 LA FLOTTE
05 46 09 34 55
huitreneveu@gmail.com
huitresneveu.fr

HUÎTRES CHARENTE MARITIME FINES

Bières artisanales

SAS BIÈRES DE RÉ

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

BIÈRE À FRUITS

CITRON GINGEMBRE - SIGNATURE DU BRASSEUR

BIÈRE AMBRÉE

L'EXTRA AU COGNAC

BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

CAMOMILLE VERVEINE - SIGNATURE DU BRASSEUR

BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

LA DÉFERLANTE

SAS LES PETITES RÉTHAISES

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

BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

L'IMMORTELLE

BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

L'EFFET MER

Vins charentais IGP

DOMAINE DES PRINCES

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

VIN ROUGE

CUVÉE CÉLIAN MERLOT ANNÉE 2023

SCEA LE TALMONDAIS

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

VIN BLANC

LE TALMONDAIS CHARDONNAY ANNÉE 2024

VIN ROSÉ

LE TALMONDAIS ASSEMBLAGE ANNÉE 2024

GAEC BOULE ET FILS

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

VIN ROSÉ

DOMAINE DE LA LUNE MERLOT ANNÉE 2024

VIN BLANC

DOMAINE DE LA LUNE SAUVIGNON ANNÉE 2024

SCEA DOMAINE COURPRON

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

VIN ROSÉ



MERLOT ANNÉE 2024

SARL LES VIGNOBLES L&G ARRIVÉ

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

VIN BLANC



DOMAINE ELISABETH CHARDONNAY ANNÉE 2024

SAS JEAN GUY ET BRUNO ARRIVÉ

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

VIN BLANC



DOMAINE DU TAILLANT SAUVIGNON ANNÉE 2024

SCEA LES TREILLES DU PLANTIS

4 rue de la Croix de l'Anglais
17490 MACQUEVILLE
05 46 26 67 76
contact@de-vitis.fr

VIN BLANC



ARTHUR - LE VOYAGEUR CHARDONNAY ANNÉE 2024

VIN ROUGE



AMAZONE - LA COURTELIÈRE ASSEMBLAGE ANNÉE 2022

DONI D SAS

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

VIN ROUGE



MAINE AU BOIS MERLOT ANNÉE 2024

CLOS DE NANCREVANT

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

VIN BLANC



SAUVIGNON ANNÉE 2024

Pineau des Charentes AOC

EARL LES CASSAUDES

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



PINEAU ROUGE

SCEA LES GROIES

4 les Groies
17150 SAINT-BONNET-SUR-GIRONDE
05 46 86 02 19
06 84 35 20 10
pineau.bossis@neuf.fr
raymond-bossis.com

PINEAU ROUGE



RAYMOND BOSSIS

EARL LA FERME DU SEUDRE

12 bis rue de la Seudre
17240 CHAMPAGNOLLES
06 11 23 93 16
contact@lafermeduseudre.fr

PINEAU BLANC



JÉRÔME FLEURET

SARL LES VIGNOBLES L&G ARRIVÉ

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

PINEAU ROUGE



ELISABETH BIO

SAS JEAN GUY ET BRUNO ARRIVÉ

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

PINEAU BLANC



PUY GAUDIN SARL

Route de Pons
17260 GEMOZAC
05 46 90 79 81
boutique@puygaudin.com
puygaudin.com

PINEAU VIEUX ROUGE



TRADITION

EMMANUEL GUÉRINAUD

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

PINEAU ROUGE



PINEAU BLANC

BOUYER EARL

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

PINEAU BLANC



DOMAINE DE BIRIUS

SARL BAILLIF - DOMAINE DU CHÊNE

20 rue des Chênes
17800 SAINT-PALAIS-DE-PHIOLIN
06 14 52 10 74
administratif@ledomaineduchene.fr
ledomaineduchene.fr/

- ✿ PINEAU VIEUX BLANC
- ✿ PINEAU BLANC

Cognac AOC

BOUYS EARL

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

XXO DOMAINE DE BIRIUS



Miels

CHRISTOPHE FAYE

290 impasse de Sadarnac Sud Saint-Ybard
19140 LES-TROIS-SAINTS
06 48 68 80 25
faye.severine@orange.fr

- ✿ MIEL DE FORÊT ET DE MIELLAT
- ✿ MIEL DE PRINTEMPS

L'ABEILLE DE SEIGNOLLES

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

- ✿ MIEL D'ACACIA
- ✿ MIEL DE CHÂTAIGNIER
- ✿ MIEL DE MONTAGNE
- ✿ MIEL D'ÉTÉ

RUCHAPI

Pellachal n°7
19160 NEUVIC
07 43 43 32 36
romuald.chapelle@laposte.net

- ✿ MIEL DE PRINTEMPS

PHILIPPE LECADRE

28 rue Jean Guinier
19600 SAINT-PANTALEON-DE-LARCHE
06 43 36 61 08
lecadre.philippe@orange.fr

✿ MIEL D'ÉTÉ CLAIR

Produits de la ruche

RUCHER SAINT ANTOINE

Serge FRULLANI
34 route de la Vicomte
19190 BEYNAT
06 07 31 59 87
sergejulesfrullani@yahoo.fr

✿ PASTILLES AU MIEL DE RONCE

Produits de charcuterie

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

✿ CHORIZO

✿ SAUCISSON SEC

Spécialités salées

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

✿ BOUDIN À LA CHÂTAIGNE

✿ MÉDAILLE D'OR

✿ MÉDAILLE D'ARGENT

✿ MÉDAILLE DE BRONZE

✿ MENTION SPÉCIALE DU JURY



LA CORREZE, 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.



La crise sanitaire récente nous a fait prendre conscience des limites de notre mode de consommation et nous interroge ainsi sur notre alimentation et son approvisionnement.

Le Concours des Saveurs fait partie de ces actions qui, au-delà d'être un carrefour où chacun d'entre nous fait valoir ses atouts, dynamise les territoires, renforce l'attractivité des entreprises et augmente leurs ventes en circuit-court, plus que jamais d'actualité.

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

Une Corrèze qui donne envie

Ici, on ne vend pas un décor : on partage un art de vivre simple et sincère.

La Corrèze n'est pas qu'une belle carte postale : c'est un territoire gourmand, inventif, chaleureux, qui sait accueillir. La Corrèze est fière de ses 21 Producteurs Médailleés en 2025. Ce qui place notre département au 5^{ème} rang des territoires néo-aquitains les plus médaillés.

Plus d'infos sur : correze.fr

Saveurs à découvrir

ALEXANDRE TRONCHE

125 route de Bellet
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE
06 82 24 38 97
alexandrettronche2@gmail.com

PRODUITS SALÉS

* TARTINADE CHÂTAIGNE OLIVE

LE ROYAUME DES METS

244 impasse de l'Ecole de Clusac
19140 CONDAT-SUR-GANAVEIX
06 52 61 22 59
leroyaumedesmets@gmail.com
leroyaumedesmets.com

EPICES ET CONDIMENTS

* PESTO AIL DES OURS

SAS LES FINES BOUCHES RIENT

Rue du 11 novembre et 8 mai 1945
19160 NEUVIC
05 55 95 17 11
lesfinesbouchesrient@gmail.com
lesfinesbouchesrient.com

* SAUCISSON SEC AUX NOIX TORRÉFIÉES

PRODUITS SALÉS

* TERRINE DE POT AU FEU

SAS AMALGAMETS

658 avenue du Tour de Loyre à Malemort
19360 MALEMORT-SUR-CORREZE
06 37 80 38 45
contact@amalgamets.com
amalgamets.com

* PÂTÉ EN CROÛTE

LES DOUCEURS DES MONÉDIÈRES

Marie FRAYSSE
2 route de Beyssac
19390 CHAUMEIL
06 31 13 84 38
fraysse.mar@gmail.com
alpagasdesmonedieres.fr

* SIROP DE MYRTILLE

LE RUCHER DU PRACH

5 route du Rocher de Prach
19400 ARGENTAT
06 13 34 82 82
cverseil@gmail.com
lerucherduprach.com

* HYDROMEL

Fromages de chèvre fermiers

LES CAPRINES DE BOUIX

Jennifer DUTECH
23 route de Bouix
19160 LAMAZIERE-BASSE
06 71 61 85 46
lescaprinesdebouix@gmail.com

* FEUILLE DU LIMOUSIN

* TOMME DU LIMOUSIN

Jus de fruits

ENTREPRISE ADAPTÉE DE CHAMBERET

108 ZA de l'Angle - la Malatie
19370 CHAMBERET
05 55 98 44 10
direction.ea@avehc.fr
avehc.com/entreprise-adaptee
JUS DE POMME GAZÉIFIÉ
*** PÉTILLANT DES MONÉDIÈRES**

MANOIR DE SAINT BAZILE

Nicolas BOSSUT
241 Route de la Croix de la Cabane
19500 SAINT-BAZILE-DE-MEYSSAC
06 77 56 90 89
info@manoirdesaintbazile.fr
manoirdesaintbazile.fr

* JUS DE POMME PLAT

Cidres

AUTOUR DE LA POMME SARL

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

CIDRE BRUT

* CIDRE D'ANTAN

Bières artisanales

BRASSERIE DES ANGES

3 place de la Chapelle
19450 CHAMBOULIVE
07 77 05 72 17
info@brasserieedesanges.com
www.brasserieedesanges.com

BRUNE/STOUT/PORTER

* BRAVA PORTER

BIÈRE À FERMENTATION BASSE

* PILS DE LA MONEDIERA

BRASSERIE DU CAUSSE

2 rue du Four
19600 LARCHE
06 07 88 66 88
brasserie@brasserieeducausse.fr
www.brasserieeducausse.fr

BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

* THE HAZY CARIBOU

BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

* LE SCALP DU VISAGE-PÂLE

Apéritifs

SAS DISTILLERIE BELLET

3 avenue du Maréchal Bugeaud
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE
05 55 24 18 07
r.chastanet@bellet-distillerie.fr
bellet-distillerie.fr

* GUINGOLET BELLET



INTERVIEW PRODUCTEUR

AUTOUR DE LA POMME SARL



Comment avez-vous connu le Concours ?

Nous avons pris connaissance du concours par bouche à oreille. Et cela fait 3 ans désormais que nous participons. Nous avons déjà eu la médaille d'argent sur notre jus de pomme en 2023.

Quelles sont les retombées de vos participations ?

Nous concevons des produits de qualité et artisanaux, élaborés dans la plus stricte tradition cidricole, non pasteurisés et non gazéifiés.

Soumettre ce produit à la dégustation et l'obtention d'une médaille nous apporte la notoriété, la reconnaissance du produit et du travail effectué. Nous espérons des retombées maximales.

Présentez-nous votre produit médaillé ?

L'Antan est un cidre fruité, élaboré avec les variétés de pommes à cidre anciennes de Corrèze. Conçu avec la méthode traditionnelle, non pasteurisé et non gazéifié. Notre cidre est un parfait équilibre entre acidité et rondeur.



Plus d'infos sur : autourdelapomme.com

Vins IGP Brive

SCEA CÔTEAUX DE BRIVE

6 chemin Tra Lo Pras
19270 SAINTE-FEREOLE
07 72 17 06 23
sceadescoteauxdebrive@gmail.com
coteauxdebrive.fr

VIN BLANC

GRAIN DE FOLIE CHENIN ANNÉE 2023

CAVE DE BRANCEILLES

le Bourg
19500 BRANCEILLES
06 85 71 67 37
contact@1001-pierres.com

VIN BLANC

1001 PIERRES - FERRAND CHARDONNAY ANNÉE 2023

Vins de Corrèze AOC

CAVE DE BRANCEILLES

le Bourg
19500 BRANCEILLES
06 85 71 67 37
contact@1001-pierres.com

VIN DE PAILLE



CREUSE

Spécialités salées

MARION FOURNIÈRE

4 le Ménérol
23430 SAINT-MARTIN-SAINTE-CATHERINE
07 80 35 49 37
chevreriedumenerol@yahoo.fr
SALAISSONS DE CHÈVRE

SAUCISSON DE CHEVREAU

Fromages de chèvre fermiers

GAEC LOU SENDAROU

le Masmoutard
23250 SOUBREBOST
06 79 23 11 42
lousendarou-olivier@riseup.net

FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE

MARION FOURNIÈRE

4 le Ménérol
23430 SAINT-MARTIN-SAINTE-CATHERINE
07 80 35 49 37
chevreriedumenerol@yahoo.fr
TOMME DU LIMOUSIN

LE RONDIN DU MÉNÉROL

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

LE MORBIQUE



DEUX-SÈVRES

Boulangerie

LA MAISON CHAMPEAUD

23 avenue du 114ème Régiment d'Infanterie
79200 PARTHENAY
06 61 23 63 70
champeaud.alexis@icloud.com

BRIOCHE AU BEURRE AOP

Miels

LA RUCHE DE LOLA

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

MIEL DE COLZA

MIEL D'ACACIA

Produits de la ruche

LA MIELLERIE DE TITELLE

21 route de Tauché
79370 THORIGNE
06 84 57 45 96
lamiellieriedetitelle@gmail.com
lamiellieriedetitelle.fr

NOUGAT

PAIN D'ÉPICES

MÉDAILLE D'OR

MÉDAILLE D'ARGENT

MÉDAILLE DE BRONZE

MENTION SPÉCIALE DU JURY

Produits de charcuterie

ETS DANIEL BERNIER

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

ANDOUILLETTE

ANDOUILLETTE SUPÉRIEURE FAITE MAIN

RILLETTES DE PORC

RILLETTES SUPÉRIEURES PUR PORC

PÂTÉ DE CAMPAGNE

BOUDIN NOIR

Produits du canard et volailles

CHEZ MORILLE

La Berthonnière
79400 AUGE
05 49 05 24 14
francois.morille@chezmorille.com
chezmorille.fr

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE

RILLETTES PUR CANARD

Spécialités salées

SARL LES GOURMETS

17 rue du Commerce
79170 BRIOUX-SUR-BOUTONNE
05 49 07 50 25
contact@maisonherrouet.fr
maisonherrouet.fr

FARCI POITEVIN AU BAIN-MARIE

INTERVIEW PRODUCTEUR

SARL LES GOURMETS



Nous cherchions également à valoriser notre maison et à gagner en visibilité. Ce type de concours permet de faire connaître nos produits à un public plus large et d'attirer de nouveaux clients. Enfin, cette démarche s'inscrit aussi dans une volonté de dynamiser notre équipe, de nous challenger et de continuer à progresser en visant toujours l'excellence.

Quelles retombées vous apportent la médaille ?

La participation à ce concours et l'obtention de la médaille d'or pour notre farci poitevin nous ont offert une véritable mise en lumière. Cette distinction renforce la crédibilité et le savoir-faire de notre maison, tout en attirant de nouveaux consommateurs curieux de découvrir un produit récompensé.

Comment avez-vu connu le Concours et pourquoi y participer ?

Nous connaissons le concours depuis de nombreuses années. Nous avons participé il y a plusieurs années. L'occasion ne s'était pas représentée et puis nous avons retenté notre chance cette année.

Nos motivations pour participer à ce concours sont multiples. Tout d'abord, nous souhaitions mettre en avant notre farci poitevin, un produit emblématique de notre savoir-faire depuis 91 ans et de notre engagement pour la qualité artisanale.

Participer à ce concours était pour nous l'occasion de confronter notre travail à un jury professionnel et de bénéficier d'un regard extérieur, objectif et reconnu.

La médaille nous apporte également une importante visibilité : notre passage dans le journal a suscité l'intérêt du public et a contribué à faire connaître davantage notre farci poitevin. Grâce à cette reconnaissance, nous avons observé une augmentation notable du nombre de commandes, aussi bien sur notre banc aux Halles de Niort que dans notre boutique de Brioux-sur-Boutonne.

Au-delà de l'impact commercial, cette distinction renforce la motivation de notre équipe et nous encourage à poursuivre notre engagement pour des produits de qualité et maison.

Plus d'infos sur : maisonherrouet.fr

EARL LA FERME DE LA MARTINIÈRE

1 la Martinière
79240 VERNOUX-EN-GATINE
05 49 70 68 71
lafermedelamartiniere@hotmail.com



ETS DANIEL BERNIER

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



Saveurs à découvrir

SARL LA BELLE ROUGE

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



Spécialités sucrées

LA CABANE À BISCUITS

33 avenue de Poitiers
79170 BRIOUX-SUR-BOUTONNE
05 49 07 73 71
sdm-commercial@orange.fr
lacabaneabiscuits.com



Beurres

LAITERIE DE PAMPLIE SCA

51 route du Chêne Casse-tête
79220 PAMPLIE
05 49 21 81 82
commercial@laiteriedepamplie.com
laiteriedepamplie.com

BEURRE AOP NON SALÉ



LAITERIE TERRE DE SÈVRE SAS

5 avenue de Niort
79370 CELLES-SUR-BELLE
05 49 32 89 09
sylvie.ridel@laiterieterredevre.com
www.coop-sevrebelle.fr

BEURRE AOP SALÉ



Yaourts

EARL TOURTERON BAUDOUIN - LES FROMAGES DE SYLVIE

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



LAITERIE DE PAMPLIE SCA

51 route du Chêne Casse-tête
79220 PAMPLIE
05 49 21 81 82
commercial@laiteriedepamplie.com
laiteriedepamplie.com

AU LAIT DE VACHE NATURE



AU LAIT DE VACHE AROMATISÉ OU AUX FRUITS



Fromages mi-chèvre

LAITERIE DE PAMPLIE SCA

51 route du Chêne Casse-tête
79220 PAMPLIE
05 49 21 81 82
commercial@laiteriedepamplie.com
laiteriedepamplie.com



Fromages de chèvre

SARL FERME GEORGELET

6 route de la Caille
79110 VILLEMAIN
05 49 07 88 72
contact@fermegerogelet.com



FROMAGERIE DE FONTENILLE SAS

12 rue de Niort
79110
FONTENILLE-SAINT-MARTIN-D'ENTRAIGUES
05 49 07 49 85
s.thomas@beillevaire.com



SOCIETE FROMAGÈRE DE RIBLAIRE

16 rue cour Chauveau
79330 SAINT-VARENT
05 49 67 90 96
elisabeth.magnier@fr.lactalis.com



LAITERIE TERRE DE SÈVRE SAS

5 avenue de Niort
79370 CELLES-SUR-BELLE
05 49 32 89 09
sylvie.ridel@laiterierterredesevre.com
www.coop-sevrebelle.fr

- MOTHAISS SUR FEUILLE AOC
- CHABICHOU DU POITOU AOP
- LE CROTTIN AU LAIT PASTEURISÉ - SÈVRE & BELLE
- PÂTE MOLLE À COAGULATION LENTE - CRUE
- LE FINE FLEUR NATURE - SÈVRE & BELLE
- LE FINE FLEUR CENDRÉ - SÈVRE & BELLE
- LE CHEVROT - SÈVRE & BELLE

FROMAGERIE DES GORS SAS

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

- MOTHAISS SUR FEUILLE AOC
- CHABICHOU DU POITOU AOP

Fromages de chèvre fermiers

SARL FERME GEORGELET

6 route de la Caille
79110 VILLEMAIN
05 49 07 88 72
contact@fermegergelet.com

- TOMME LACTIQUE

SCEA CHEZ ALBERT

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

● FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

EARL TOURTERON BAUDOUIN - LES FROMAGES DE SYLVIE

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

● BLEU DE CHÈVRE

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

- MARBRÉ
- CHABICHOU OU CHABIS
- PÂTE PRESSÉE NON CUITE
- TOMME DE CHÈVRE
- FROMAGES FRAIS AROMATISÉS
- FRAIS À L'ÉCHALOTTE
- PÂTE MOLLE DE CHÈVRE
- LE SABOURIN

GAEC DES TROIS VILLAGES

1 route de Beauvoir
79170 PERIGNE
06 50 09 25 27
contact@fromagerie-levillageois.com

- CROTTIN
- BÛCHE

EARL CHEVREAU

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

FROMAGES AROMATISÉS AFFINÉS

● LE FLEURI

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

● LE PALET BRONZE

GAEC SABOUREAU

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

● CHABICHOU OU CHABIS

● BÛCHE

GAEC LA FERME DE BARROUX

16 route de Barroux
79420 BEAULIEU-SOUS-PARTHENAY
06 24 26 24 82
lafermedebarroux@gmail.com

● FROMAGE EN SAUMURE POUR SALADE

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

- BRIQUE
- FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE

Bières artisanales

BRASSERIE DU MARAIS - SAS LBC

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

BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

● TÊTE DE MULE - NEIPA

BIÈRE AMBRÉE

● TÊTE DE MULE



DORDOGNE

Miels

LE CLAUX DE NAUREFLEURE

400 impasse Carrière
24140 EYRAUD-CREMPSE-MAURENS
06 75 26 67 70
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
lesabeillesdlvi@gmail.com

MIEL D'ÉTÉ

MIEL DE FORÊT ET DE MIELLAT

RUCHER DES GOURMETS

787 Route des abeilles
24400 SOURZAC
06 88 05 37 81
jerome.lafaye@hotmail.fr

MIEL DE CHÂTAIGNIER

MÉDAILLE D'OR

MÉDAILLE D'ARGENT

MÉDAILLE DE BRONZE

MENTION SPÉCIALE DU JURY

APISPHERE

Chez Bardet
24410 SAINT-AULAYE
06 71 87 51 52
serviceapisphere@gmail.com

MIEL DE COLZA

Confitures

GAEC LA FERME DU ROUSSEL

233 chemin du Roussel
24440 RAMPIEUX
06 73 19 95 55
ibonnefond@wanadoo.fr
fermedurousselenperigord.fr

CONFITURES

FRUITS ROUGES

Produits du canard et volailles

SARL TRIBIER PLEINEFAGE

874 route de Pleinefage Basse
24590 PAULIN
07 89 81 65 66
comptapleine@gmail.com
www.pleinefage.com

RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS

Saveurs à découvrir

ESAT LES PAPILLONS BLANCS

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

PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

- COU DE CANARD À LA PÉRIGOURDINE 25% BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
- PÂTÉ DE FOIE DE CANARD 50% BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

LA FERME DE SINSAC

Aurore DESVILLES OLSMAN
4069 route du Meunier
24800 NANTHIAT
06 47 36 15 38
info@fermesinsac.com
fermesinsac.com

BOISSONS

PÉTISSANT VERVEINE CITRONNÉE

Yaourts

GAEC DU MOULIN DE TRALY

53 chemin des Châtaigniers - Traly
24150 CALES
06 01 72 31 75
baunat.remi@laposte.net

AU LAIT DE CHÈVRE NATURE

Fromages de chèvre fermiers

CHRISTOPHE MONJALET

1559 impasse de Pouffon
24340 BEAUSSAC
06 62 61 82 75
marie-france.prevot@orange.fr

CABÉCOU DU PÉRIGORD

EARL LES FOLIES CHEVRIÈRES

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

CABÉCOU DU PÉRIGORD

FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

GAEC ROUVELADE

130 route Rouvelade
24520 SAINT-AGNE
06 03 85 57 73
fromagerievaladou@gmail.com

CABÉCOU DU PÉRIGORD

Huiles de noix

SARL LE MOULIN DU CHÉLY

1385 route de la Fon du Chien
24150 LALINDE
06 70 52 17 85
lesvergersduchely@orange.fr

✳ HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD

A LA NOIX PATIENTE

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

HUILE DE NOIX AOP PRESSÉE À CHAUD

✳ HUILE DE NOIX DU PÉRIGORD AOP BIO

GAEC LA FERME DU ROUSSEL

233 chemin du Roussel
24440 RAMPIEUX
06 73 19 95 55
ibonnefond@wanadoo.fr
fermedurousselenperigord.fr

HUILE DE NOIX PRESSÉE À FROID

✳ HUILE DE NOIX VIERGE BIO

Vinaigres

LA FERME DE SINSAC

Aurore DESVILLES OLSMAN
4069 route du Meunier
24800 NANTHIAT
06 47 36 15 38
info@fermesinsac.com
fermesinsac.com

✳ VINAIGRE DE MÛRES

Bières artisanales

SCOP SARL BRASSERIE LA NOVE

129 avenue Aristide BRIAND
24100 BERGERAC
06 82 87 99 62
brasserielanove@gmail.com
www.brasserielanove.fr

BIÈRE BLONDE

✳ ONE PUNCH MANDARINA



Velouté de marrons du Périgord-Limousin au potimarron

Pour 4

Ingrédients

- 500 g Marrons Périgord-Limousin
- 1 potimarron [environ 600 g une fois épluché]
- 2 échalotes
- 50 cl de bouillon de volaille fermière
- 1 pincée de sel et Fleur de Sel de l'Île de Ré
- 1 pincée de poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation 20 min

- Éplucher les marrons frais
- Préparer 50 cl de bouillon de volaille
- Emincer et faire revenir l'échalote dans un faitout
- Ajouter le potimarron et les marrons épluchés coupés en gros cubes

Cuisson

- Faire cuire 2 à 3 min
- Mouiller les légumes avec le bouillon de volaille jusqu'à ce qu'ils soient recouverts
- Porter à ébullition
- Laisser cuire à feu moyen pendant 20 min

Finitions

- Saler et poivrer selon votre goût
- Mixer et servir

Plus d'idées de recettes sur :
produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

LES 2 OURS SAS

24 rue Marcel Janet - ZI les Mauries
24400 SAINT-MEDARD-DE-MUSSIDAN
06 63 86 51 00
gauthier@brasserie-les2ours.com

BIÈRE AMBRÉE

AMBRÉE À LA NOIX DU MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

LA LUTINE DE LIMEUIL

route du Bugue - le Ratillou
24510 LIMEUIL
05 53 57 47 80
brasserie.la.lutine@wanadoo.fr

BIÈRE À FRUITS

LA LUTINE FRAMBOISE

Liqueurs

LAMOI DISTRIBUTION SARL

6 t route de Ribérac
24400 SAINT-FRONT-DE-PRADOUX
07 49 61 39 89
lamoidistribution@gmail.com
lamoidistribution.com

PUNCH COCONUT



SAS LES MIELS DU LYSOS

237 impasse de Losse
33690 GRIGNOLS
06 79 66 93 66
lesmielsdulysos@gmail.com

MIEL D'ÉTÉ CRÉMEUX

HYMNE A L'ABEILLE

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

MIEL DE FORÊT ET DE MIELLAT

Saveurs à découvrir

EURL PÂTISSERIE DORIN - LA CACAOTERIE DE MIALY

10 rue Jenny Lepreux
33000 BORDEAUX
05 56 69 89 91
lucdorin@gmail.com
lucdorin.com

PRODUITS SUCRÉS

AUGUSTIN

SMOKING GOOD SAS

2 rue Montesquieu
33650 LA BREDE
07 67 30 64 28
smokinggoodbordeaux@gmail.com
smokinggood.fr

EPICES ET CONDIMENTS

FLEUR DE SEL DE SALIES DE BÉARN FUMÉ

MAGRET DE CANARD FUMÉ AU POIVRE

Miels

CHRIS BEEZ EI

33 rue du 8 mai 1945
33240 CADILLAC-EN-FRONSADAIS
07 82 81 65 00
christopheaudouin@hotmail.com

MIEL D'ACACIA

HENRI CLAUSTRES

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

MIEL DE PRINTEMPS

ALAIN DAVAL

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

MIEL D'ÉTÉ

JOËL SAINT MARC

35 avenue du Professeur Paul Lamarque
33430 BAZAS
06 07 69 30 85
joel.saintmarc@orange.fr

MIEL D'ÉTÉ CLAIR

PHILIPPE SOUQUE

8 rue d'Espagne
33600 PESSAC
06 47 92 79 21
philippesouque@gmail.com

MIEL D'ÉTÉ

MÉDAILLE D'OR

MÉDAILLE D'ARGENT

MÉDAILLE DE BRONZE

MENTION SPÉCIALE DU JURY

Produits de la mer

EARL LES HUÎTRES DU BANC D'HARDOUIN

BP 43 port de Meyran
33470 GUJAN-MESTRAS
06 85 31 32 15
cyrilo.hardouin@mac.com
chezmimi.eu

HUÎTRES CREUSES FINES DU BASSIN D'ARCACHON

EARL EAU MÉDOC

1 la petite Canau - Port de Saint Vivien
33590 SAINT-VIVIEN-DE-MEDOC
05 56 00 95 83
eaumedoc1@gmail.com
huitresgigasmeduli.fr

HUÎTRES CREUSES SPÉCIALES AFFINÉES EN MÉDOC

EARL LA FERME AQUACOLE DE NEYRAN

Port de Neyran
33780 SOULAC-SUR-MER
06 33 40 44 40
hbertygny@gmail.com
fermeaquacoledeneyran@gmail.com
HUÎTRES CREUSES SPÉCIALES AFFINÉES EN MÉDOC

HUÎTRES PALADON MÉDOC

HUÎTRES DOUET MARIA

Cabane 110 - Quartier des Pêcheurs
33970 CAP FERRET
06 85 08 55 32
maria.douet@sfr.fr
huitresdouet.fr

HUÎTRES CREUSES SPÉCIALES DU BASSIN D'ARCACHON

TRADITION



Huîtres Arcachon-Cap Ferret juste snackées sur pain de campagne toasté, compotée de poireaux et chips...

Pour 4

Cuisson 20 min

Ingrédients

- 3 huîtres Arcachon - Cap Ferret
- 4 tranches de pain de campagne
- 200 gr de poireaux
- 200 cl d'huile d'olive
- 400 gr d'oignons doux
- Sel fin PM
- Poivre du moulin PM
- ½ botte de persil plat
- 150 gr de lard
- 100 gr de mesclun de jeunes pousses

Préparation 30 min

-
- Laver puis émincer la partie blanche des poireaux. Eplucher puis émincer les oignons.
- Faire suer le tout à l'huile d'olive, puis laisser compoter. Rectifier l'assaisonnement.
- Décoquiller les huîtres, garder le jus.
- Étaler le lard sur une plaque de cuisson, puis cuire jusqu'à obtention d'une chips dans un four à 200°C.
- Snacker les huîtres ou les pocher dans le jus juste tiédi.
- Toaster les tranches de pain puis garnir de compotée de poireaux, de chips de lard et de 3 huîtres snackées.
- Accompagner du mesclun assaisonné.

Plus d'idées de recettes sur :
produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

Vinaigres

CHÂTEAU CARSIN

197 route des Côtes
33410 RIONS
07 87 36 37 61
nea@carsin.com
carsin.com

VINAIGRES

BALSAMIQUE DE CARSIN

Bières artisanales

BRASSERIE DISTILLERIE GUYENNE

7 le Bourg
33760 LUGASSON
06 98 25 11 60
contact@bdguyenne.com
www.bdguyenne.com

BIÈRE BLONDE

GRIZZLY BARREL

RUN AND GUN

Apéritifs

SCEA PUY FAURE

41 rue du Vieux Puy Faure
33240 VAL-DE-VIRVEE
06 74 57 58 64
chateaupuyfaure@gmail.com

APÉRITIFS

MI PINK MI RAISIN

Spiritueux

BRASSERIE DISTILLERIE GUYENNE

7 le Bourg
33760 LUGASSON
06 98 25 11 60
contact@bdguyenne.com
www.bdguyenne.com

RHUM GRIZZLY

PASTIS GUYENNE



Miels

PAYSAGES DE MIELS EN LIMOUSIN

1 le Puyrenon
87230 FLAVIGNAC
07 68 79 15 17
bruno-labidoire@orange.fr

MIEL D'ÉTÉ

ROBERT BRUNETAUD

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

MIEL DE PRINTEMPS CRÉMEUX

LE MIEL DE LA TERRE DE NOS PÈRES

11 bis rue du Marché Ovin
87330 VAL-D'ISSOIRE
06 71 90 81 67
stephane.villessot@outlook.fr

MIEL D'ACACIA

BENOÎT RAYNAUD

6 chemin de la Tuilière
87330 VAL-D'ISSOIRE
06 81 81 48 31
benoit.raynaud@hotmail.fr

MIEL DE PRINTEMPS

MIEL DE CHÂTAIGNIER

MIEL D'ACACIA

SCA LIMDOR

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

MIEL D'ÉTÉ

LES RUCHERS RILHACOIS

30 rue du Vedrenne
87570 RILHAC-RANCON
06 03 76 00 06
jordy.scheidhauer@gmail.com

AUTRES MIELS DE CRU

RONCE

EARL FEDON APICULTURE

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

AUTRES MIELS DE CRU

LIERRE

Produits du canard et volailles

SARL FERME DE BEAUREGARD

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

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE

MÉDAILLE D'OR

MÉDAILLE D'ARGENT

MÉDAILLE DE BRONZE

MENTION SPÉCIALE DU JURY

Yaourts

LA FERME DES P'TITS LOUPS EARL

5 Puy Bonnieux
87230 PAGEAS
06 87 04 17 57
lafermedespetitsloups87@gmail.com

AU LAIT DE CHÈVRE AROMATISÉ OU AUX FRUITS
POMME CANNELLE

EARL FROMAGERIE DE LA RIBIÈRE

14 la Ribièrre
87510 SAINT-JOUVENT
06 12 34 56 74
mineau.fromagerie@orange.fr

AU LAIT DE CHÈVRE AROMATISÉ OU AUX FRUITS
AU LAIT DE CHÈVRE NATURE

Fromages de chèvre fermiers

LA FERME DES P'TITS LOUPS EARL

5 Puy Bonnieux
87230 PAGEAS
06 87 04 17 57
lafermedespetitsloups87@gmail.com

FROMAGE FRAIS EN POT
FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS
TRÉSOR DES TEMPLIERS

GAEC CHABRA NÉGRA

Les Surchauds
87300 BLANZAC
06 21 58 33 30
lachabranegra@mailoo.org

FEUILLE DU LIMOUSIN

AU BOUC DU MONDE

Thibaud GRIMAUD
le Montaud
87400 CHAMPNETERY
06 52 79 57 97
boucdumonde@gmail.com

FEUILLE DU LIMOUSIN
FLAN AUX ŒUFS

FERME DES DÉLICES DE JUSTINE

Justine CELERIER
7 impasse Gate Salesse
87500 SAINT-YRIEIX-LA-PERCHE
06 37 96 86 95
justine.celerier@orange.fr

CROTTIN
FÉTA

EARL FROMAGERIE DE LA RIBIÈRE

14 la Ribièrre
87510 SAINT-JOUVENT
06 12 34 56 74
mineau.fromagerie@orange.fr

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS
FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALE

Fromages de vache

LAITERIE LES FAYES

RN 21
87170 ISLE
05 55 34 63 21
emilie.martin@laiterielesfayes.com
laiterielesfayes.com

FROMAGE BLANC 7,9% MG

Jus de fruits

SCEA LA FERME DU BOST

2 le Bost
87400 ROYERES
06 75 11 01 19
lahautefutaie@yahoo.com
lahautefutaie.fr

JUS DE POMME PLAT
DOMAINE DE LA HAUTE FUTAIE

MÉDAILLE D'OR

MÉDAILLE D'ARGENT

MÉDAILLE DE BRONZE

MENTION SPÉCIALE DU JURY



LANDES

Miels

RUCHER DE CLARON

1153 route de Laglorieuse
40090 BOUGUE
06 78 22 02 45
rucherdeclaron@gmail.com

MIEL DE FLEURS DES LANDES

GAEC DU RUCHER DU BORN

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

MIEL DE FLEURS DES LANDES

A DOMINANCE BOURDAINE-RONCE

AUTRES MIELS DE CRU

ARBOUSIER

CISTE

API MELLI

270 chemin de Menautat
40300 SAINT-LON-LES-MINES
06 70 06 09 17
thierry.francke@orange.fr

MIEL DE CHÂTAIGNIER

LA MAISON DES MAYA

Laëtitia DUCAM
8 chemin de Cristaou
40410 SAUGNACQ-ET-MURET
06 14 73 27 41
maisondesmaya40@aol.com

MIEL DE CHÂTAIGNIER



© Qualité Landes

Parmentier de confit de canard fermier des Landes IGP/ Label Rouge à la patate douce

Pour 6

Préparation 15 min

Ingrédients

- 4 cuisses confites Canard à foie gras du Sud-Ouest
- 2 branches de céleri
- 4 carottes
- 6 échalotes
- 1 càs de concentré de tomate
- 50 cl de vin rouge
- 400 g de pomme de terre à purée
- 400 g de patate douce
- 1,5 litre de lait
- 40g de beurre
- sel
- poivre

Préparation de la purée

- Peler les patates douces et les pommes de terre, les couper en morceaux et les faire cuire dans le lait avec du sel.
- Une fois les morceaux cuits, les passer au presse purée.

- Ajouter le beurre en morceaux et du poivre. Remuer au fouet pour obtenir une belle purée bien lisse. Ajuster l'assaisonnement si besoin.

Préparation du canard

- Déposer les cuisses confites sur une plaque et les enfourner à 180°C pendant 10 minutes. Récupérer la graisse de confit pour l'étape d'après.
- Hacher la viande au couteau et la réserver.
- Emincer le céleri, les carottes et les échalotes. Les faire suer 10 minutes dans un sautoir avec la graisse de confit.
- Ajouter la viande, le concentré de tomate et le vin rouge. Laisser mijoter 20 minutes. Le vin doit réduire pour obtenir une consistance de l'appareil non liquide.

Cuisson et dégustation

- Tapisser le fond d'un plat avec le mélange de légumes et de viande.
- Ajouter la purée par-dessus et enfourner 20 minutes à 180°C.
- C'est prêt !

Plus d'idées de recettes sur :
produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

Produits du canard et volailles

LA COMTESSE DE BAROLE

165 allée Prat Dou Raffe
40120 SAINT-GOR
06 19 82 25 49
contact@lacomtessedebarole.fr

CONFIT DE CANARD CUISES

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE

LABORDE FOIES GRAS

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

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

CONFIT DE CANARD CUISES

SCEA DU HAUT POUYET

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

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

MAGRET SÉCHÉ TRANCHE

RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE

D'ARTIGUES FOIE GRAS SAS

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

CONFIT DE CANARD CUISES

Saveurs à découvrir

BACCARA

Edy SUBRA
63 avenue du Marsan
40120 POUYDESSEAUX
06 30 27 02 04
pierrelabat40@orange.fr

PRODUITS SUCRÉS

MONTOISE

SCEA DU HAUT POUYET

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

RILLETTES DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

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



LOT-ET-GARONNE

Miels

ARTHUR BERNARDIN

12 C rue Laffargue
47000 AGEN
06 65 47 75 67
arthurbernardin93@gmail.com

MIEL D'ÉTÉ

MIEL D'ACACIA

LES RUCHERS DE HAUT VIRAZEIL

351 chemin du Moulin de Capet
47200 VIRAZEIL
06 40 55 44 24
47.tony@orange.fr

MIEL D'ÉTÉ

Confitures

SARL BIOLOKLOCK

969 route de Saint Sardos
47360 MONTPEZAT
05 53 95 94 41
laura@bioloklock.com
www.bioloklock.com/

CONFITURES

- MI FIGUES- MI RAISIN
- PRUNEAUX
- FRAMBOISES

Produits du canard et volailles

LE GOÛT DU BON

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

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

RILLETTES PUR CANARD

LES VOLAILLES DU CABIER SARL

Cabier
47310 LAPLUME
05 53 67 11 41
fermeducabier@orange.fr
fermeducabier.com

RILLETTES DE POULET

Plats cuisinés

LUCIEN GEORGELIN SARL

47 route de la Prairie de Londres
47200 VIRAZEIL
05 53 20 15 20
marketing@georgelin.fr
www.lucien-georgelin.com/fr

PLATS TRADITIONNELS

SAUCE TOMATE DE MARMANDE
SPÉCIALE PIZZA

Saveurs à découvrir

SARL TYCHE

1 rue Bir Hakeim
47300 PUJOLS
06 61 51 60 65
respventemgpujols@gmail.com

GÂTEAU BASQUE



PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Boulangerie

BOULANGERIE OGİ BIHİA

Christophe GARAT
3 rue Ermidegia
64240 HASPARREN
05 35 39 02 11
ogi.bihia@gmail.com

BAGUETTE HERRIKO OGİA

MOULIN DE BASSILOUR

Gérard LHUILLIER
1129 rue Bassilour
64210 BIDART
05 59 41 94 49
moulindebassilour@sfr.fr

BAGUETTE HERRIKO OGİA

BOULANGERIE DU MOULIN

Alexandre VAN STRASEELLE
26 avenue de Belzunce
64130 MAULEON-LICHARRE
05 59 28 37 30
laboulangeriedumoulin64130@gmail.com

BAGUETTE HERRIKO OGİA

Miels

GAEC LE RUCHER D'AITANI

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

MIEL DE CALLUNE DE MONTAGNE

MIEL DE MONTAGNE

HAUTE VALLÉE

AUTRES MIELS DE CRU

TILLEUL

GAEC GAUELLA

Maison Bakea
300 chemin de Donamari Inia
64240 BRISCOUS
06 15 32 36 24
benat.honda@gmail.com

MIEL D'ÉTÉ

MIEL DE CHÂTAIGNIER

MIEL DE PRINTEMPS

RUCHER DES YOLETTES

47 chemin du Bois
64360 CARDESSE
06 23 15 99 10
jeromenolivos@gmail.com

MIEL DE MONTAGNE

MIEL DE CHÂTAIGNIER

Saveurs à découvrir

FURYA SAS

64 avenue du Général Leclerc
64000 PAU
06 27 30 55 64
t.vio@furya.fr
www.furya.fr

BOISSONS

FURYA BIO ENERGY DRINK TROPICAL



INTERVIEW FILIÈRE

**HERRIKO OGIA - FILIÈRE BLÉ, FARINE,
PAIN DU PAYS BASQUE**



Depuis combien de temps la filière participe-t-elle au Concours ?

Depuis 2015, Herriko Ogia - la filière blé, farine, pain du Pays Basque, en partenariat avec EHLG organise le concours de baguettes Herriko. Il a lieu à Biarritz à l'occasion de Lurrama, le salon de l'agriculture paysanne au Pays Basque. Depuis 2017, en partenariat avec l'AANA (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine) organisatrice du Concours Saveurs-Nouvelle-Aquitaine, les gagnants sont valorisés au même titre que l'ensemble des 30 familles de produits ouvertes au concours grâce à de nombreux outils : médailles autocollantes, brochure des médaillés, post sur ses réseaux sociaux...

En 2025, il s'agissait de la 9^{ème} édition du concours.

Quel rôle jouez-vous ?

Herriko Ogia regroupe une quarantaine de boulangeries artisanales fabriquant la baguette Herriko dont l'ensemble des étapes de production sont réalisées au Pays Basque. Ces boulangeries sont invitées à mettre en lice leurs baguettes Herriko lors du concours auquel participent une vingtaine d'artisans boulangers.

Les jurés sont recrutés pour constituer un panel de professionnels de l'agroalimentaire et de particuliers. Les critères de la grille de notation, également établis par la filière, sont travaillés avec les professionnels du secteur.

Quelles sont les retombées du Concours ?

Le concours de baguettes Herriko est un événement attendu aussi bien par les boulangers que par les particuliers consommateurs de produits locaux. Il récompense le travail des boulangers en mettant en avant leurs savoir-faire. Les dégustateurs sont souvent surpris par la diversité des baguettes (apparence, goût, etc.) reflétant la diversité des savoir-faire artisanaux des boulangers.

Obtenir une médaille est donc pour eux une belle récompense du travail réalisé avec leurs équipes et une visibilité accrue de la baguette Herriko en boulangerie.

Le concours est un rendez-vous fédérateur et privilégié pour promouvoir et mieux faire connaître la filière auprès du grand public. En mettant à l'honneur les médaillés, c'est l'ensemble de la filière qui est ainsi valorisée.

Plus d'infos sur : herriko.fr/herriko-ogia

BIPIA

619 Haltsuko Bidea
64480 LARRESSORE
05 59 93 21 86
dir@bipia.com
bipia.fr

EPICES ET CONDIMENTS

BAZK'ONA

NAHIA

PRODUITS SALÉS

BAYONNETTE

SARL BATTELEKU

3 avenue de Jalday
64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ
05 59 47 11 43
conserverie@jeandeluz.com
www.jeandeluz.com

PRODUITS DE LA MER

SOUPE DE POISSON AUX LÉGUMES BIO

Spécialités sucrées

SE LARQUIER ET FILS

18 route d'Arzacq
64230 MAZEROLLES
05 59 77 12 52
larquier.amelie@gmail.com
lepastisdamelie.com

PASTIS LANDAIS

PASTIS D'AMÉLIE

Chocolat

ANNABELLE DAVID

5 rue de la République
64510 BORDES
06 66 15 24 57
annabelle-david@hotmail.fr
chocolaterie-pamoison.fr

TABLETTE GIANDUJA NOISETTE

TABLETTE PRALINÉ NOISETTE ET FLEUR DE SEL

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
 **TOMME PYRÉNÉENNE**

Fromages de brebis

GAEC ARROKAIN

1528 Ehūsaneko Bidea
64130 MUSCULDY
06 77 78 50 63
fermearrokain@gmail.com

OSSAU-IRATY AOP FERMIER

GAEC ETXEBARNEA

Maison Etxebarnea
64130 BARCUS
gaec.etxebarnea@hotmail.com

OSSAU-IRATY AOP FERMIER

GAEC URSUMU

Plazza Etcheberria
64250 ITXASSOU
06 77 00 16 41
ursumu@orange.fr

OSSAU-IRATY AOP FERMIER

MÉDAILLE D'OR

MÉDAILLE D'ARGENT

MÉDAILLE DE BRONZE

MENTION SPÉCIALE DU JURY

INTERVIEW PRODUCTEUR

ANNABELLE DAVID



Parlez-nous de votre produit ?

La tablette Gianduja est une tablette avec une coque de chocolat noir à 70 % de cacao de São Tomé, fourrée d'une pâte fondante aux noisettes torréfiées et au chocolat. Elle est d'abord croquante avec son chocolat noir puis elle fond en bouche, elle est gourmande et assez douce.

La tablette Praliné noisettes & Fleur de sel est une tablette avec une coque de chocolat noir à 70 % de cacao de São Tomé, fourrée d'un praliné aux noisettes caramélisées légèrement croustillant, et avec une pointe de fleur de sel de l'Île d'Oléron (clin d'œil à mes origines charentaises maritimes et aux vacances familiales). La fleur de sel amène ce pep's en fin de dégustation, et la rend irrésistible. Je la propose également au chocolat au lait. J'achète mes noisettes directement à un producteur du Lot-et-Garonne, qui fait une qualité extra.

Vous pouvez les trouver sur mon site internet pour expédier dans toute la France

- sur les marchés ou salons (aux périodes des fêtes de fin d'année et de Pâques)

- dans des épiceries locales (liste sur mon site)

- sur les sites de circuit court comme « Locavor » ou « La Ruche qui dit Oui »

- auprès des entreprises (CSE ou cadeaux professionnels).

Plus d'infos sur : chocolaterie-pamoison.fr

FROMAGERIE AGOUR

950 Luhusoko Errepidea
64640 HELETTE
05 59 37 63 86
agour@agour.com



LA FROMAGERIE ARTISANALE ETXALDIA SAS

60 Errekagorria Bidea
64430 ALDUDU
05 59 70 27 27
marketing@onetik.com



FROMAGERIE DES BERGERS DE SAINT-MICHEL

148 Eglise
64220 SAINT-MICHEL
05 59 37 23 13
contact@fromagerie-arradoy.fr



PEIO CACOUTEGUY

Cabane Pastorale de Mendive
64220 LACARRE
06 51 06 99 07
carole.belchit@gmail.com



GAEC SEMPERE

Cabane Pastorale d'Astate
64220 SAINT-MICHEL
05 59 37 10 54
etchegoinberrybernadette@orange.fr



LAURENT IRIGARAY

Cabane Pastorale de Jatsagune
64220 ARNEGUY
06 11 73 30 01
laurentz.irigaray@gmail.com



Tomme des Pyrénées IGP

FERME POURTAU

Quartier Pedehourat - Pourtau
64260 LOUVIÈ-JUZON
07 77 90 38 75
lafermepourtau.64@gmail.com



FERMIERS BASCO BEARNAIS

RD 834
64490 ACCOUS
05 59 34 76 06
contact@coopfbb.fr
farmiers-basco-bearnais.fr



Épices

SCEA AITA ALABA

1061 route d'Arruntz
64480 USTARITZ
06 16 23 70 26
pierreustaritz@gmail.com



JEAN-PIERRE ETCHEPARE

Michelenborda
64480 USTARITZ
06 21 12 31 23
lucie.etchepare.le@gmail.com



GAEC YANTXU

776 Halerako bidea
64250 ITXASSOU
06 73 96 63 83
christine.esteven@gmail.com



Bières artisanales

BRASSERIE AKERBELTZ

ZA Larre Lore
64310 ASCAIN
05 59 23 84 21
akerbeltz@wanadoo.fr
akerbeltz.fr

BIÈRE BLONDE



IEPA

★ MÉDAILLE D'OR

★ MÉDAILLE D'ARGENT

★ MÉDAILLE DE BRONZE

★ MENTION SPÉCIALE DU JURY



VENDÉE

Beurres

EURIAL BELLEVIGNY

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

BEURRE EXTRA FIN OU FIN NON SALÉ

GRAND FERMAGE

BEURRE EXTRA FIN OU FIN SALÉ

GRAND FERMAGE

SAS SABOURIN - LAITERIE DE MONTAIGU

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

BEURRE AOP SALÉ

BEURRE EXTRA FIN OU FIN SALÉ



Crêpes au beurre salé Charentes-Poitou AOP et au miel de Nouvelle-Aquitaine

Pour 4

Cuisson 20 min

Ingrédients

- 600 ml de lait
- 320 g de farine
- 4 œufs
- 40 g de Beurre Charentes-Poitou AOP salé
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Miel

Préparation 5 min

-
- Faire fondre le Beurre Charentes-Poitou AOP, soit au bain-marie pendant 3 minutes, soit au micro-ondes pendant 20 secondes.
- Ensuite, mettre tous les ingrédients de la pâte (beurre, farine, œufs, lait, sucre vanillé, fleur d'oranger) dans un blender, robot mixeur ou saladier, et mixer / mélanger.
- Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes au réfrigérateur.
- Pour cuire les crêpes, prenez une crêpière, faites fondre une noisette de beurre et essuyez-la avec un morceau d'essuie-tout. Lorsque la poêle est chaude, versez une petite quantité de pâte et faites tourner la crêpière pour répartir la pâte.
- Retournez la crêpe après environ 30 secondes de cuisson. Pour vérifier la cuisson, vous pouvez soulever légèrement la crêpe.
- Cuire l'autre côté à peu près la même durée et continuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.
- Dégustez-les encore chaudes, avec un filet de Miel de Nouvelle-Aquitaine avant de les plier. Miam, un régal !

Plus d'idées de recettes sur :
produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

Fromages de chèvre fermiers

CHÈVREMENT VOTRE

Anne BLANCHY
125 route des Huttés
85370 NALLIERS
06 22 97 41 57
chevrementvotre85@gmail.com

FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

● ROND FRAIS NATURE

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

● ROCHER CHÈVRE

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

● CABRI DU MARAIS

EARL ROUSSEAU THIERRY

8 route du Communal
85370 LE LANGON
06 22 85 83 90
thierry.rousseau17@outlook.fr

● FROMAGE FRAIS EN POT

● FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

● FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE



Boulangerie

SARL AUX DÉLICES DES PAINS

4 place de l'Etoile
86260 SAINT-PIERRE-DE-MAILLE
06 35 23 74 36
williamriviere@hotmail.fr

● BRIOCHE AU BEURRE AOP

Miels

LES PRÉS LEROY

14 rue de la Cueille Aigue
86000 POITIERS
06 98 40 12 67
contact@lespresleroy.fr

● MIEL DE FÔRET ET DE MIELLAT

● MIEL D'ACACIA

● MIEL D'ÉTÉ

● MIEL DE PRINTEMPS CRÉMEUX

LES RUCHERS DU GRAND CHEMIN

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

● MIEL DE FÔRET ET DE MIELLAT

● MÉDAILLE D'OR

● MÉDAILLE D'ARGENT

● MÉDAILLE DE BRONZE

● MENTION SPÉCIALE DU JURY

LES RUCHERS DE LA LUNE

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

● MIEL DE COLZA

SARL RUCHER LA SAPÉE

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

● MIEL DE TOURNESOL

PIERRICK PÉTRÉQUIN

3 impasse Youri Gagarine
86800 SEVRES-ANXAUMONT
06 80 98 61 06
pierrick.petrequin@laposte.net

● MIEL DE CHÂTAIGNIER

● MIEL DE PRINTEMPS CRÉMEUX

● MIEL D'ÉTÉ

Produits de charcuterie

EURL AU BOUDIN CAMPAGNARD

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

● PÂTÉ MARMITE

● RILLETTES DE PORC

LE FARCI POITEVIN SARL

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

 BOUDIN NOIR AUX OIGNONS

 PÂTÉ GRAND-MÈRE

 ANDOUILLETTE DE CAMPAGNE

Spécialités salés

GAEC FERME DU MARAS

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

 PÂTÉ DE CHÈVRE

 RILLETTÉ DE CHÈVRE

SCEA DOMAINE DU PARC

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

 RILLETTÉ DE CHÈVRE

Saveurs à découvrir

SCEA LA NOISETTE DE L'OUEST

Beaurepaire
86200 LOUDUN
07 60 08 17 61
lanoisettetedelouest@gmail.com
lanoisettetedelouest.fr

 CRÈME DE NOISETTE

MAISON CLOCHARD

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

PRODUITS SUCRÉS

 NOISETTES ENROBÉES CHOCOLAT NOIR
"LES CLOCHETTES DU POITOU"

 AMANDES ENROBÉES TOUT CHOCOLAT
"LES CLOCHETTES DU POITOU"

 CACAHUÈTES GRILLÉES SALÉES TOUT
CHOCOLAT "LES CLOCHETTES DU POITOU"

 NOISETTES ENROBÉES TOUT CHOCOLAT
"LES CLOCHETTES DU POITOU"

PRODUITS SALÉS

 TARTINABLE VÉGÉTAL POMME RAIFORT

Spécialités sucrées

TOURTEAUX JAHAN

1 rue Bessie Coleman
86000 POITIERS
05 49 53 02 40
commandes@tourteau-jahan.fr

TOURTEAU FROMAGÉ

 TOURTEAU AU LAIT DE VACHE

Fromages de chèvre

EURLAI DANGÉ

3 place du Champ de Foire
86220 DANGE-SAINT-ROMAIN
05 49 86 40 03
catherine.triat@eurial.eu

PÂTÉ MOLLE À COAGULATION RAPIDE
- PASTEURISÉE

 CHÈVRE 180G SOIGNON

Fromages de chèvre fermiers

FERME DE LA BONNELLERIE

Emilien RETAILEAU
2 bis rue des Belletières - La Vauzeau
86190 CHALANDRAY
06 03 90 03 25
fermedelabonnerie@ecomail.fr

 CROTTIN

GAEC FERME DU MARAS

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

 FROMAGE EN SAUMURE POUR SALADE

 CROTTIN

 PYRAMIDE

 PÂTÉ PRESSÉE NON CUITE

FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

 CAPRIS NATURE

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

 CAPRIS ÉCHALOTES

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

 MARABIER

PÂTÉ MOLLE DE CHÈVRE

 MARABERT

LES FROMAGES DE LA BRIOUZE

Antoine PAPINEAU
La Briouze
86600 SANXAY
06 50 95 79 74
antoine.papineau@wanadoo.fr

FROMAGES AROMATISÉS AFFINÉS

 LES P'TITS BOUCHONS GRILLADE

 BÛCHE

SCEA DOMAINE DU PARC

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

-  PYRAMIDE
- PRÉPARATION SUCRÉE
-  CANNELÉ AU LAIT DE CHÈVRE

Fromages de vache

EURL DANGÉ

3 place du Champ de Foire
86220 DANGE-SAINT-ROMAIN
05 49 86 40 03
catherine.triat@eurial.eu

-  CAMEMBERT BIO

Huiles de noix

HUILERIE LÉPINE SAS

24 rue de l'Huilerie
86530 AVAILLES-EN-CHATELLERAULT
05 49 93 60 24
huilerie-lepine@orange.fr
www.gourmandises-availles.fr

-  HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD

Autres huiles

EARL LIDON

3 rue des Petits Clos - Le Breuil
86300 CHAUVIGNY
06 45 59 67 24
huilerielidon@gmail.com

-  HUILE DE COLZA
-  HUILE DE TOURNESOL

Jus de fruits

SARL GARGOUIL

Chantegrolle
86250 CHARROUX
05 49 87 50 23
contact@gargouil-pommes.fr
gargouil-pommes.fr

AUTRES FRUITS PLATS

-  POMME COING
-  POMME CLÉMENTINE
-  POMME GINGEMBRE

Apéritifs

SARL GARGOUIL

Chantegrolle
86250 CHARROUX
05 49 87 50 23
contact@gargouil-pommes.fr
gargouil-pommes.fr

APÉRITIFS

-  POMICAC

Vins de Saumur AOC

EARL LA NEURAYE

6 rue de la Neuraye
86120 LES TROIS-MOUTIERS
06 83 46 86 70
laneuraye@orange.fr

-  SAUMUR BLANC 2024
-  SAUMUR ROSÉ 2024

SAS CHÂTEAU FORTERESSE DE BERRYE

2 rue du Château
86120 BERRIE
06 46 76 35 76
forteressedeberrye@gmail.com

-  SAUMUR ROUGE
-  CORPS POUR CORPS ANNÉE 2023

LIONEL RENARD

24 rue des Vignes
86120 SAINT-LEGER-DE-MONTBRILLAISS
05 49 22 41 03
lc.renard@orange.fr

-  SAUMUR ROUGE 2023
-  SAUMUR BLANC 2024

ISABELLE SUIRE

14 Rue des Perrières
86120 BERRIE
05 49 22 92 61
isabelle-suire@orange.fr

-  SAUMUR ROSÉ 2024

MÉDAILLE D'OR

MÉDAILLE D'ARGENT

MÉDAILLE DE BRONZE

MENTION SPÉCIALE DU JURY



La gastronomie de la Nouvelle-Aquitaine révèle une richesse de saveurs uniques. Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine met à l'honneur ce patrimoine à travers une sélection de 397 produits régionaux, reflets du savoir-faire et de la passion des artisans et producteurs de la région.

NOS PARTENAIRES



CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

CORRÈZE
LE DÉPARTEMENT

FONDATION XAVIER BERNARD
Pour une société plus forte, plus humaine, plus équilibrée