











Exposants Salon Gourmand Expériences Pau

Partenaires du Salon	Activité	Descriptif
<p>ETS MAZDA</p> 	Concessionnaire automobile	Nous ne sommes pas un constructeur comme les autres. Les nombreux défis que nous avons su relever par le passé nous ont façonnés. Nous nous distinguons également par notre vision singulière du monde, partagée par l'ensemble du personnel de Mazda. Chaque Mazda que nous concevons en est le témoin. Notre état d'esprit restera toujours fidèle à ce précepte et nous en sommes fiers.
<p>MATOCQ</p> 	Fromager	Aujourd'hui, la fromagerie Matocq offre une gamme complète de fromages des Pyrénées fabriqués en haut Béarn et au cœur du Pays Basque. L'affinage, se poursuit dans les caves de la fromagerie Matocq situées à Asson au Pied du Col du Soulor dans le respect des traditions ancestrales.
<p>LA ROUTE DES VINS DU JURANÇON</p> 	Regroupement de vigneron	L'objectif est de faire découvrir, faire connaître, mettre en valeur, assurer la promotion, la communication et le rayonnement des Appellations d'Origine Contrôlée de JURANÇON et JURANÇON SEC par toute action et activité de quelque nature que ce soit et ce, autant en France que dans le reste du Monde.
<p>MAISON FRANCIS MIOT</p> 	Confiturier, confiseur	Maitre artisan confiturier - confiseur, meilleur confiturier de France, un savoir faire reconnu mêlant tradition et innovation. La maison Francis Miot s'engage depuis 30 ans à vous fournir les fruits de sa passion en travaillant qu'avec les matières nobles sélectionnées avec soin.
<p>CREDIT AGRICOLE PYRENEES GASCOGNE</p> 	Banque	Banque proche de son territoire, le Crédit Agricole Mutuel Pyrénées Gascogne est un acteur majeur et historique des secteurs de l'agriculture, de l'artisanat et de la restauration.
<p>OGEU</p> 	Producteur d'eaux minérales	L'eau gazeuse d'Ogeu c'est plus de 130 ans de pétillance. C'est une aventure humaine portée par 3 générations qui ont contribué à transmettre, préserver et partager une richesse régionale : l'eau des Pyrénées. Lacs, torrents, cascades donnent vie à une montagne majestueuse et verdoyante d'où l'eau 'Ogeu tire sa source. L'eau minérale gazeuse Ogeu tire son caractère de la nature sauvage et préservée des Pyrénées, fruit d'une histoire passionnée entre l'eau et la terre. Ce sont ces montagnes qui donnent à l'eau d'Ogeu son authenticité et sa légèreté.

<p>COMITE DEPARTEMENTAL DU TOURISME BEARN PAYS BASQUE</p> 	<p>CDT 64</p>	<p>Trois gouttes de Jurançon, un baptême, une poule au pot érigée en plat national, tous ces ingrédients ont fait d'Henri IV le premier ambassadeur de la gastronomie béarnaise. Le Béarn premier producteur français de fromage fermier de brebis. Le Béarn Pyrénées est également le numéro deux de la production de foie gras et maïs en France. Le Béarn un territoire qui vit pour son terroir.</p>
<p>REGION ARAGON</p> 		<p>La province de l'Aragon, un paysage varié d'un grand intérêt environnemental. Venez découvrir le plaisir de visiter la terre natale du célèbre peintre Francisco de GOYA et déguster la gastronomie typique de la région. Si vous êtes amateurs d'activités culturelles vous y rencontrerez des monastères, des châteaux classés au patrimoine de l'humanité par l'Unesco. Dans le domaine gastronomique rien de mieux que les vins à appellation contrôlée de la région comme le Somontano, les produits de l'Huerta de l'Ebre ou encore le fameux jambon de Teruel.</p>
<p>GRETA SUD ACQUITAIN</p> 	<p>Formation</p>	<p>Ouverture sur l'international, contact avec la clientèle, intégration des nouvelles technologies, les métiers de l'hôtellerie et de la restauration offrent de nombreuses opportunités d'emploi et d'évolutions professionnelles. Le Greta Sud-Aquitaine vous propose des formations diplômantes du CAP au Bac +2 et des formations certifiantes favorisant l'insertion et l'évolution professionnelle.</p>
<p>Chambre des métiers et de l'Artisanat</p> 		<p>La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Atlantiques implantée à Pau (siège) et à Bayonne, accompagne les artisans des secteurs du bâtiment, de l'alimentation, des services et de la production. Elle joue un rôle actif dans les domaines essentiels de la vie de l'entreprise et sa compétitivité, participe au développement durable de nos territoires et accompagne l'évolution des métiers et des compétences.</p> <p>Nous aidons les artisans des Pyrénées-Atlantiques à créer, reprendre, développer et transmettre une entreprise, à se former, à recruter...</p>

Exposants du Salon	Descriptif
SARL VIABATS	La Charcuterie VIABATS est une charcuterie traditionnelle, avec le goût inimitable du Porc noir de Bigorre, au caviar d'Aquitaine ou à sa gamme de Piments d'Espelette
MASCOTTE FOIE GRAS	Vente directe de canard gras. Une agriculture familiale à l'écoute de la nature.
CHATEAU LA TULIPE DE BOUTY	Le vignoble du CHATEAU LA TULIPE DE BOUTY, d'une superficie de 12 hectares, est situé sur les coteaux de la commune de MONTCARET (Dordogne), entre le Bordelais et le Périgord, et produit un vin de qualité de la Région d'Aquitaine. Patrick POUGET sera heureux de vous accueillir dans son chai, il vous parlera de son métier de viticulteur avec passion et vous fera découvrir ses meilleurs millésimes. (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)
LES FRUITS DE LA TARGA	Vous y trouverez un large choix de variétés de pommes, de poires, de kiwis et bien d'autres fruits selon la saison ; tous issus de nos vergers. Ils sont proposés dans les palox afin que chacun puisse composer son panier comme il le souhaite. Au moment des récoltes, nos fruits peuvent être choisis directement sur l'arbre avec la Cueillette ouverte à tous ; l'occasion de faire une belle promenade tout en bénéficiant de prix avantageux !
PUNCH D'HOME	Punch d'home venez nombreux découvrir nos rhums arrangés.
LA BISCUITERIE BASQUE ELGARREKIN	Venez découvrir une des dernières biscuiteries artisanales où tradition rime avec passion. De merveilleux biscuits qui réveilleront à votre palais des émotions et de tendres souvenirs : Macarons Basque, Gâteaux Basque, Croquants aux amandes, Sablés, Galettes « pur beurre », Touron Basque, nectar de caramel... et bien d'autres délices !
TISSAGES MOUTET	Depuis 1919, les tissages MOUTET tissent le véritable linge basque, à Orthez, en Béarn. A la suite des traditionnelles mantas à bœufs, les créateurs et designers de chez MOUTET ont été les premiers à utiliser la technique du "Jacquard" pour créer des Collections modernes, colorées et de qualité. Tous les produits MOUTET sont fabriqués en France dans leur usine labélisée "Entreprise du Patrimoine Vivant", certifiant un savoir-faire français et honorant l'histoire de cinq générations de tisseurs orthéziens.
DOMAINE DE PEYRIS lycée viticole de Riscle	Domaine de Peyris, exploitation du lycée agri-viticole de Riscle. L'exploitation à la fois coopératrice pour les producteurs Plaimont et Vignerons Indépendants, produit un panel de vins représentatifs du caractère des Côtes de Gascogne. L'ensemble de leurs vins sont vinifiés par les apprenants, sous les recommandations de l'équipe pédagogique. (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)
HALLE TECHNOLOGIQUE AGROALIMENTAIRE LYCEE MONTARDON	Laboratoire pédagogique et professionnel, la Halle technologique agroalimentaire de Montardon située au sein du lycée agricole vous fera partager son savoir faire en terme de gastronomie et vous fera découvrir leur production.
MAISON MALNOU	Depuis 1872, les aïeux de la Maison Malnou sont à la tête d'une Auberge « le postillon », ancien relais postal à Poey de Lescar, petit village niché au cœur du Béarn. Ils assaisonnaient, les spécialités du Béarn comme la garbure, le jambon ou le pâté, au piment rouge piquant, qu'ils cultivaient, travaillaient et faisaient sécher au grès du soleil et des caresses du vent.
AINTZINIA	Basé au coeur du Pays-Basque (Gamarthe) exploitation familiale production fermière : - Caillé de brebis - Yaourt au lait de brebis - Fromage au lait cru - 1 hectare de vigne en AOC Irrouleguy
BRASSERIE TAULER	La brasserie TAULER est une micro-brasserie située à Arzacq-Arraziguet, en plein coeur du Béarn, sur le chemin de Compostelle.

	Tous leurs ingrédients sont certifiés BIO. Ils proposent quatre bières brassées avec amour et passion : une blanche, la Cabilhou ; une blonde, la Pègue ; une ambrée, la Cap Bourrut ; une brune, la Carrougne. Chaque année, des brassins spéciaux viennent compléter leur sélection: bière de Noël, cervoise..
DOMAINE VITICOLE DU CHATEAU DE CABIDOS	C'est le petit manseng, un cépage blanc d'origine pyrénéenne, qui occupe l'essentiel du vignoble. Le petit manseng offre des vins blancs doux et des vins blancs secs très appréciés des connaisseurs. On élabore aussi de subtils blancs secs à base de cépages sauvignon et chardonnay ainsi qu'un étonnant vin rouge produit avec la Syrah. (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)
MAISON BERNADE	Depuis 20 ans la Maison Bernade propose des accessoires culinaires et pour la pâtisserie ainsi que de l'électroménager.
ECL	Vous propose toute une gamme de planchas, de chariots, couvercles et accessoires. Plancha avec plaque en : Acier, Fonte, Inox ou Acier Chromé qui peuvent être brutes ou émaillées.
MAM KORYDWEN	Galettes et crêpes confectionnées devant VOUS à base d'ingrédients et produits de qualité.
LA STATION GOURMANDE	Le food truck La Station Gourmande vous propose des burgers de qualité entièrement faits maison sur l'agglomération paloise
LE TRIPORTEUR HOT DOG	Vente de Hot Dog New yorkais 100 % boeuf à l'aide d'un triporteur Piaggio APE rouge au centre ville de Pau (place d'Espagne).
LACAZE AND CO	Lacaze and co Père et Fils, sont des artisans couteliers, affuteurs et fabricants de couteaux "L'Auset". Ils représentent la marque "Opinel" et "Victorinox". Experts spécialisés en affutage de ciseaux, ils travaillent avec de nombreux chefs de renommées.
SUD OUEST GOURMAND - TERRES DE VINS - BONNES TABLES	- Le Magazine Gourmand est un magazine trimestriel du Groupe Sud Ouest proposant reportages culinaires, recettes, portraits de chefs et découverte des produits régionaux de saison. Le supplément "Bonnes Tables2017", numéro de 32 pages réalisé par la rédaction de Pyrénées Presse est vendu en kiosque. Un livret de recettes et de conseils de chefs - Cette nouvelle édition compile une trentaine de tables, dont les deux-tiers en Béarn et un tiers au Pays-Basque. Nous avons classé les restaurants en cinq catégories : tables gastronomiques, classiques, terroir, bistrot et insolites. Ce supplément est enrichi d'un livret de recettes et de conseils de chefs qui permet après la dégustation, de passer à la pratique. Terres de Vins est magazine national très « LIFESTYLE » pour les hommes et les femmes, qui les guide vers l'achat de tous les vins (découvertes, grands crus, vins de pays...), mais s'affirme aussi sur le segment des loisirs autour de l'oenotourisme (voyages, hôtels, patrimoine, shopping...).
LUCU SANDRA	Réalisation de vanneries traditionnelles, créations et sur-mesure en osier naturel brut ou blanc agrémentées de végétaux sauvages. Sandra vous propose des stages d'initiation et de fabrication à la journée.
BONBONS VERDIER	Chocolatier et confiseur, Bonbons Verdiers met en avant son savoir faire d'excellence depuis plus de 70 ans. Avec son produits phare, les raisins dorés de Jurançon, Bonbons verdiers a su se faire connaître jusqu'en Chine et développe aujourd'hui des produits originaux et adaptés à chaque occasion
CACAO FACTORY	Danilo, originaire de l'Equateur vous attend dans sa boutique à Pau pour déguster les différentes saveurs des chocolats fins d'Equateur, une spécialité de la boutique.
LA FERME MOULIE	Sur les terres labourables, le blé et la vigne ont cédé la place au maïs qui occupe aujourd'hui environ 20 hectares : c'est donc devenu un système de monoculture que nous vous invitons à découvrir. Notre production principale est l'élevage et le gavage des canards. En effet, aujourd'hui, 3 hectares de notre exploitation sont réservés à cette activité, traditionnelle en Chalosse. C'est pourquoi nous vous invitons à découvrir nos produits directement à notre

	ferme.
LA MAISON DU SAVON DE MARSEILLE	La maison du savon de Marseille vous accueille dans sa boutique chaleureuse à Pau. Vous retrouverez ses divers savon naturels et parfumés pour le bain et le bien-être au quotidien.
ADAPEI PYRENEES ATLANTIQUES	Le buffet de mamie vous proposera ses chocolats, ses confitures et ses nombreux produits fabriqués par leurs soins parfaits pour accompagner votre foie gras ou pour faire preuve d'une jolie attention à vos proches.
L'ASSIETTE DU CUISTOT	L'assiette du cuistot vous propose de goûter à sa cuisine à travers ses viandes et frites fraîches mais aussi de vous laisser tenter par ses pizzas artisanales et ses hamburgers gastronomiques.
DC BEER FACTORY	DC BEER FACTORY utilise des procédés de fabrication propres aux grandes bières de tradition en y ajoutant des produits locaux et obtenir des bières riches en arôme.
PÊCHES BORDENAVE	A Monein, au cœur de l'AOC du vignoble du Jurançon, Robert Bordenave Montesquieu vous accueille dans son verger de 600 arbres de pêches Roussannes. Il y cultive deux variétés de pêches : La Roussanne Campanulée (pêche précoce) et la Roussanne Rosacée (pêche tardive). Véritable amoureux de la nature, il travaille sans pesticide ni désherbant pour une agriculture raisonnée. Robert propose aussi de nombreux produits dérivés : nectar de pêche Roussanne, pâtes de fruits, bonbons, sirops...Sa confiture de Roussanne étant une référence !
LES CUEILLETES DE CLAIRE	Aux Collines d'Azerbelle les cueillettes de claire produit des plantes aromatiques et médicinales vendues en tisanes. Vous retrouverez de nombreux produits comme leurs Tisanes, les sels aux plantes, ou encore les sirops de plantes tout en ayant la chance de visiter les ateliers de fabrication.
PANIER D'AMANDE	PANIER AMANDE est un FOOD TRUCK de Popotéthique : Locavore, Végétalien, vegan et Bio. Cette Cuisine respecte l'équilibre acido-basique, c'est une cuisine à tendance Alcaline qui vous enchantera avec ses dessert colorés et savoureux.
TYCOQ FOODTRUCK	Voici les spécialités de la Réunion que vous retrouverez chez TYCOQ tout ceci bien-sûr fabriqué par ses soins : Samoussas, bonbon piment, rougail-saucisse, ti-jaq boucané, cari-patte cochon, cari-canard vanille, saucisse-bringelle, cari-poulet, cari-poisson, sandwich-bouchon ou thon-maïs, ou jambon-dacatine, ou jambon-achard, sans oublier une bonne dodo! C'est avec ses produits que TYCOQ saura vous faire voyager jusqu'à son île de la Réunion.
LA MAISON DU JAMBON DE BAYONNE	Le Jambon de Bayonne est l'œuvre d'un savoir-faire millénaire, perpétué dans le plus pur respect des traditions Aujourd'hui plus que jamais, il est sans égal pour apporter la convivialité et la simplicité qui sont l'apanage de ce fleuron du patrimoine gastronomique français.
DOMAINE DE CRAMPILH	Originaux et chaleureux, les vins du Madiran puisent dans leurs racines leur fière indépendance et leur panache. Le Domaine du Crampilh porte cette bannière avec ardeur. Les trois fleurons du Domaine : Madiran, Pacherenc sec et Pacherenc moelleux se révèlent d'une extrême subtilité, fleurons dont la famille Oulié aime préserver le caractère et la force intérieure
CREMERIE LAURENT - Fromages italiens des halles	Fromager passionné, la cremerie laurent, aux halles de Pau, offre une gamme de produit très variée et de qualité.
Le Boga Boga - Bar – ambiance – tapas	Toutes les saveurs espagnoles et du sud-ouest reunies au Boga Boga : Pintxos, cassolettes, assiettes, plateaux et fritures vous attendent avec une ambiance decontractée et lounge au son de la musique electro house et pop rock.
Biper Ona Espelette -	De la corde à la poudre AOP, en passant par tous les dérivés du piment, c'est une gamme de produits minutieusement

Producteur de piment d'espelette

sélectionnés par BIPER-ONA, « le bon piment » en Basque, qui s'offre à votre choix... Piment en poudre, moutardes, sauces, gelées et confitures fines..., grâce à BIPER-ONA, le Piment d'Espelette saura inspirer votre cuisine, égayer le goût de vos plats et réveillera délicatement les papilles de vos convives !!!!