

Exposants Salon Gourmand Expériences Pau

| Partenaires du Salon | Descriptif |
|--|--|
| REGION ARAGON | 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 la Huerta de l'Ebre ou encore le fameux jambon de Teruel |
| CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PYRENEES ATALNTIQUES | La chambre d'agriculture contribue à la promotion des produits fermiers locaux à travers les marques déposées "Bienvenue à la ferme" et "marchés de producteurs de pays". Elle participe également à la promotion des signes d'identification de la qualité et de l'origine qui valorisent les produits agricoles et alimentaires de qualité (AOP et IGP) |
| COMITE DEPARTEMENTAL DU TOURISME BEARN PAYS BASQUE | 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. |
| GRETA SUD AQUITAINE | 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. |
| OFFICE DE TOURISME DE PAU | Bienvenue à Pau! Depuis la cité d'Henri IV, un panel impressionnant d'ambiances, paysages et activités sont rapidement accessibles ! Océan ou pistes de ski, randonnées ou canoë, petits sentiers ou sites classés. Pau s'anime ! |
| Ets MAZDA - Concessionnaire MAZDA | 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. |
| 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. |
| CREDIT AGRICOLE PYRENEES GASCOGNE | 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 |
| MAISON FRANCIS MIOT | Maître 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. |
| OFFICE DE TOURISME COEUR DE BEARN | Situé au centre du Béarn, dans les Pyrénées Atlantiques, le "Coeur de Béarn" est une terre de valeurs et de traditions, riche en patrimoine historique. Vous passerez vos vacances à proximité de Pau et d'Oloron Ste Marie. Ici, le vignoble du Jurançon et les coteaux béarnais offrent des vues uniques sur les pics élancés des Pyrénées. Entre océan Atlantique et montagnes, le "Coeur de Béarn" est un territoire aux portes du Pays Basque qui s'ouvre sur l'Espagne. De Monein à Arthez de Béarn, détendez vous, vous êtes au cœur du Béarn ! |

| Exposants | 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 |
| CREMERIE D'OSSAU | Vous retrouverez tous les produits des Caves Fromagères Béarnaises. Nous sélectionnons pour vous toute une gamme de fromages fermiers au lait cru, que nous vous proposerons sur nos plateaux, prédécoupés pour l'apéritif ou plus traditionnels pour vos fins de repas. |
| MASCOTTE FOIE GRAS | Vente directe de canard gras Une agriculture familiale à l'écoute de la nature. |
| PAU D'OLIVES | L'huile d'olive, leur métier, leur passion. Leur métier est de vous offrir du plaisir, de divertir vos sens et de faire qu'à chaque découverte de leurs huiles d'olive, vos papilles vous permettent de réaliser un voyage immobile Huile d'olive, condiment, sauce et pâtes, épices, cosmétiques bio... |

| | |
|---|---|
| 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, des poires, des 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 | 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 mantes à boeufs, 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. |
| SAUCE BISTROT | Le partage du bon goût. À l'image de son emblématique sauce Béarnaise, exclusivement fabriquée dans le Béarn, tous les produits de la gamme SAUCE BISTROT répondent aux mêmes exigences d'authenticité, de qualité et de savoir-faire. Ici, pas de processus industriel, tout est élaboré avec des produits sains et en suivant les recettes d'origine pour retrouver le goût véritable des bonnes choses. Osez enfin les sauces de tradition, sans aucun additif... mais avec du caractère. |
| 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 représentatif du caractère des Côtes de Gascogne ; allant du blanc sec, jusqu'aux moelleux, en passant par du Rosé et du Rouge. 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) |
| PAKITA EPICERIE | PAKITA BOX C'est une sélection de produits de très grande qualité proposés dans une offre BOX . Vous pouvez aussi composer votre Pakita Box en sélectionnant les produits de votre choix dans les rubriques de la boutique en ligne : épicerie fine - fromage - vin - tapas |
| 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 | Domaine familial depuis 4 générations qui a cœur de produire des vins de caractère à la fois typés et puissants pour les rouges (Madiran) fins et originaux (arômes de fruits exotiques) pour les blancs secs et moelleux (Pacherenc du Vic-Bilh) (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération) |
| | 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 grés du soleil et des caresses du vent. |
| FEDERATION DES BOULANGERS | En France, les entreprises de boulangerie-pâtisserie occupent la 1ère place de l'artisanat alimentaire et figurent parmi les commerces de détail de proximité les plus fréquentés ; Boulanger c'est un métier ! |
| AINTZINIA | Basé au cœur 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 cœur 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 Cabillhou; 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... |
| VIT HALLES | Fruits et légumes des terroirs de France et du monde. Qualité et diversité, venez à la découverte de produits classiques, insolites ou rares, agrumes, fruits exotiques et légumes anciens. Jean-Yves, manager de l'étal, sélectionne pour vous une gamme très large de produits issus de l'agriculture biologique, de l'agriculture Label Rouge, IGP, AOP, AOC. |
| Cave de Crouseilles | LE CHÂTEAU DE CROUSEILLES, situé en plein cœur des AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, le village de Crouseilles est connu pour son prestigieux Château et sa Cave Viticole. Ils œuvrent sur leurs parcelles avec le souci de faire naître des grands vins qui enjôleront vos repas. Leurs vignes qui se dressent sur les coteaux font face aux Pyrénées : Crouseilles, Haut Lieu du Madiran - Pacherenc du Vic-Bilh ! (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération) |
| Vignoble Marie Maria | Les vins de notre Pays, Madiran en rouge et Pacherenc du Vic-Bilh en blanc, à la réputation antique, doivent tout aux femmes et aux hommes qui, en particulier depuis les moines bénédictins au XIème siècle, ont sublimé cette origine unique. Aujourd'hui, leurs vigneronnes portent haut et fort cette tradition sous la bannière des vignobles Marie Maria qui fédère quelques uns des plus beaux terroirs de l'Appellation. Goûtez leurs vins ! (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération) |
| BOGA BOGA | Toutes les saveurs espagnoles et du Sud Ouest réunies au Boga Boga, restaurant et bar à ambiance |

| | |
|---|--|
| ALEXANDRE MALLET | Alexandre MALLET propose des créations à base de produits locaux, du chocolat de l'état brut à des œuvres très travaillées. Gamme de chocolats déclinés en bonbons et tablettes et ses pâtisseries. Alexandre Mallet sélectionne lui-même ses fèves de cacao |
| 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 sec 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. Actuellement à Nay, il ouvrira ses portes prochainement à Idron, pour vous proposer des produits de qualité. |
| CUEILLETTE DE L'ARAGNON | Chantal Ducos et toute l'équipe de la Cueillette seront heureux de vous faire découvrir ses récoltes de ses jardins ainsi que les produits de terroir |
| FORGE ADOUR | Le cœur de Forge Adour bat à Bayonne depuis plus de 35 ans. Manu Merin, précurseur de la plancha pour tous et fondateur de Forge Adour est longtemps resté le garant des valeurs d'excellence et de convivialité intimement lié à la marque. Entouré des meilleurs spécialistes, c'est son fils Emmanuel qui a repris le flambeau, faisant ainsi perdurer la saga familiale. Ils oeuvrent avec la même passion du travail bien fait, pour que Forge Adour demeure la marque référence du monde de la plancha. |
| ECL | 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 |
| LA ROTISSERIE DES HALLES | La Rôtisserie des halles propose chaque jour des plats cuisinés. Elle s'appuie sur des fournisseurs régionaux, sélectionnés avec soin afin de vous apporter un vaste choix de produits de qualité et garantissant une traçabilité totale. |
| BOUCHERIE LAURENT | La boucherie Laurent, artisan boucher, propose l'Agneau des Pyrénées, le veau et le boeuf (Blonde d'Aquitaine) ainsi que le rôti de veau ORLOFF, aux pruneaux, ou son rôti de boeuf au Roquefort... |
| DOMAINE BARTHELEMY | Le Domaine Barthelemy, c'est l'aventure de la famille Tessier, qui fait renaître une ancienne propriété viticole. La présence de cette maison du XVIIIème siècle, entourée de vignes, en ligne de crête d'un coteau valonné, inondée de soleil, sur un terroir d'exception, dans le piémont Pyrénéen - Le Jurançon Sec est élevé sur lies pendant 6 mois. - Le moelleux, issu du Gros Manseng, est élevé sur lies en cuve inox pendant 24 mois avec deux soutirages. - Le moelleux, issu du Petit Manseng est d'abord élevé en fut de chêne pendant onze mois, puis un an en cuve inox. (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération) |
| Laguilhon | C'est ici au cœur de cette région située aux confins des Landes et de la Bigorre, à Bénéjacq, que se situent le siège et les 4400m2 de l'unité de production de la maison LAGUILHON. Défendre leur patrimoine gastronomique tout en respectant les exigences de notre temps, tel est le défi que relèvent chaque jour les équipes des collaborateurs de la société, sous la direction de Jean et de Françoise, les enfants du fondateur. Car chez LAGUILHON c'est la famille qui invite ! |
| MAM KORYDWEN | LA PAU'SE BRETONNE. Galettes et crêpes confectionnées devant VOUS à base d'ingrédients et produits de qualité |
| VESPRESSO CAFE | Un concept original de coffee shop ambulant sur la base d'un authentique Piaggio Ape des années 60. Pour s'offrir un bon espresso italien et plus... Du café en grain, moulu sur place, à la minute, bref, du "vrai" café de torréfacteur. |
| LA STATION GOURMANDE | Le food truck La Station Gourmande vous propose des burgers de qualité entièrement faits maison sur l'agglomération paloise |
| LE P'TIT RIZTO | Une jolie petite remorque rouge qui arrive aux allées de Morlaàs à Pau pour vous servir tous les midis de la semaine un risotto accompagné de plancha |
| 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) |
| SAM'DONNE FAIM | Ce Food truck aux produits frais et locaux vous propose de passer un moment convivial autour d'une cuisine élaborée avec des produits de saison issus de producteurs locaux et le tout fait maison! Envie de burgers, salades, plats cuisinés ou même tapas, Sam' donne faim s'adapte à votre menu selon vos souhaits et votre budget. |
| 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 renommée. |
| 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 Tables 2016", 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, bien vivre, shopping...). |