

- JURANÇON -

45 VIGNERONS, 45 FÊTES !

Ce dimanche 08 Décembre, les Vignerons du Jurançon vous invitent à sillonner leur terroir de Gan jusqu'à Monein, et à venir à leur rencontre. **Dégustations, visites des chais, expositions, concerts & chants, marchés de producteurs locaux, restauration dans les chais, tapas...** Le programme est festif : découvrez le en détail ci-dessous.

NOUVELLE JOURNÉE ! Pour la 3ème année, certains Domaines ouvrent leurs portes la journée du Samedi 07 Décembre. et vous invitent au « Diner des anciens millésimes ». Attention places très limitées !

SAMEDI 07 DÉCEMBRE

DINER DES ANCIENS MILLÉSIMES

DOMAINE BAYARD

Famille LABORDE / 06 20 58 43 20 /

laborde.bayard@gmail.com

Accessibilité bus (zone réservée et balisée)

ANIMATIONS ; chants traditionnels de nos Pyrénées et Bouffonneries par Tapaillo Fou du Roy.- Présentation des lithographies du Peintre Perrotte, de bijoux anciens de la bijouterie paloise "Les Joyaux de Phoebus" et des spiritueux d'Hannibal. • **RESTAURATION** : L'Hôtel du Pourtalet et le Domaine Bayard ont le plaisir de vous donner rendez-vous pour une "Randonnée gastronomique" le 7 décembre Réponse impérative par mail ou téléphone avant le samedi 30 novembre à minuit. "Vam Caminar deu Portalet de cap tà l'ostau Bayard" / Buffet de canapés-Domaine Bayard pétillant / Foie-gras de canard marbré - salade d'herbes fraîches, échalote au vinaigre de vieux vin et son pain d'épice maison / Domaine Bayard Symbiose / Cromesquis de cochon confit - Légumes de saison rôtis miel et thym Domaine Caillabère, cuvée Confidence, 2011 / Fromage de Brebis de chez Rémi Bayloq-Sassoubre, Jurançon "vicux" millésime 1985 / Dessert surprise - Domaine Bayard Myriades / 58€ Prix TTC, Service compris comprenant les boissons. Au programme : - Dégustation "accord Mets et Vins" présentée par le Chef Mathieu Boulay, Lauréat des Jeunes Chefs Rôtisseurs et les 3 vignerons Jean-Louis Gaillot pour les vieux millésimes du Jurançon, Jean-Marc Larroudé pour le Béarn et Louis Laborde.

DOMAINE BORDENAVE à Monein

Gisèle BORDENAVE / 05 59 21 34 83 /

contact@domaine-bordenave.com

Dans la « Halle aux Grains de Raisins » : du Domaine Bordenave Vin, Art, Culture & Gastronomie de 14 à 18 h: Dégustation de nos Jurançon sec et moelleux dont notre dernière création BIO « Encore et Encore ...» ; Rencontre avec les Artistes : Philippe Gigot, sculpteur de la «Dive Bouteille » ; Philippe Moine Caricaturiste dédicace de «Têtes de l'Art» <http://moine-caricatures.blogspot.fr>, Rémy

BOUSQUET Dessinateur humoristique www.ca-bouchonne-a-paris-et-cadebouchonne-chez-nous.com ; à 17 h 00 : Vernissage des expositions autour de la Dégustation de vieux millésimes : des sculptures « Les Marcheurs » de Philippe GIGOT -Sculpt Fer- 06 80 59 09 32, de l'exposition «Têtes de l'Art» de Philippe Moine Caricaturiste moine-caricatures.blogspot.com ; des dessins humoristiques de Rémy BOUSQUET www.ca-bouchonne-a-paris-et-cadebouchonne-chez-nous.com et « Le vin et la vigne » d'Alain LABORDE Artiste -Peintre, Places très limitées : réservation obligatoire par mail contact@domaine-bordenave.com

DOMAINE LARROUDÉ à Lucq de Béarn

Famille ESTOUEIGT / 05 59 34 35 40 /

domaine.larroude@wanadoo.fr

Le samedi 7 décembre, nous organisons une journée VIP (Vin Initiation et Plaisir), la veille des traditionnelles portes ouvertes. Au programme : 10h00 : Visite des vignes ; 11h00 : Visite du chai ; 12h00 : Dégustation de vieux millésimes de vendanges tardives ; 12h30 : Repas gastronomique à la taverne de l'Ange Oliver cappuccino de légumes rouelle de truite de Licq sur un lit de tatin aux poireaux Tournedos sylvestre Givré de brebis Croustade St Nicolas L'après-midi sera consacrée à la dégustation des nouveaux millésimes (2019) en cours de vinification. L'ensemble de la journée sera l'occasion d'échanges avec le vigneron, sur la viticulture, l'oenologie et l'agriculture biologique. Prix de la journée : 40 €/personne. Le nombre de places est limité à 33 personnes ! Uniquement sur inscription AVANT mercredi 4 décembre

DOMAINE DE MALARRODE à Monein

Gaston MANSANNÉ / 05 59 21 44 27 /

mansanne.gaston@wanadoo.fr

DIMANCHE 08 DÉCEMBRE

JOURNÉE PORTES OUVERTES

AUBERTIN

DOMAINE REYAU

Emile BASCOURRET / 05 59 82 74 98 /
domaine.reyau@orange.fr

Accessible aux bus (prévenir de votre arrivée au moins 30 mn avant pour faciliter le parking : 05 59 82 74 98 ou 06.09.43.86.23

- **ANIMATIONS** : Exposition de peintures
- **PRODUCTEURS** : producteurs de fromages

CARDESSE

DOMAINE CASTET

Alain LABOURDETTE / 05 59 21 33 09 /

- **ANIMATIONS** : Exposition de peintures
- **PRODUCTEURS** : foies, fromages et chocolat

CLOS MARIE-LOUISE & CHÂTEAU LAPUYADE

Jean-Joseph AURISSET / 05 59 21 32 01 /
clos.marie-louise@wanadoo.fr
Accessibilité bus 30 places

- **ANIMATIONS** : Exposition de Peintures

CUQUERON

CLOS BELLEVUE

Famille MUCHADA / 05 59 21 34 82 /
closbellevue@club-internet.fr
Accessibilité bus 30 places

- **ANIMATIONS** : Chants traditionnels et musique d'ambiance
- **RESTAURATION** : burger avec le bœuf de la ferme maison ; crêpes au lait de chèvres
- **PRODUCTEURS** : fromages de chèvres des Biquettes de Bellevue, pâtisseries « Au petit bonheur » Claude Battoue ; huîtres

CLOS BENGUÈRES

Thierry BOUSQUET / 06 21 18 57 12 /
thierry.bousquet48@orange.fr
Accessibilité 30 places

•CHÂTEAU DE CUQUERON

M. & Mme PEYRET / 06 16 70 40 61 /
contact@chateaudecuqueron.com
Accessibilité bus – sur rendez-vous –

DOMAINE PEYRETTE

Patrick PEYRETTE / 05 59 21 31 10 /
domaine.peyrette@orange.fr

- **RESTAURATION** sur réservation
- **PRODUCTEURS** : foie gras, fromages, miels et confitures

ESTIALESCO

DOMAINE NABA

Mathieu LACANETTE-NABA / 06 30 69 69 78 /
mathieunaba@gmail.com
Accessibilité bus 30 places

- **ANIMATIONS** : Exposition de peinture et animation musicale
- **RESTAURATION** Restauration sur place, sans réservation, au près des producteurs qui vous proposeront plats chauds et assiettes de tapas.
- **PRODUCTEURS** : « Les Porcs de Laün » de Bastien Garat : Charcuteries et autres produits issus de l'élevage de porcs en plein air ; La Ferme Loustau de Sylvain Loustau, maraîcher bio à Oloron : ses veloutés, huile de tournesol, farine de blé et de maïs, sirop de menthe et autres produits issus de ses légumes ; La Ferme Larraillet de Marie-Pierre et Pierre Larraillet vous proposeront leurs fromages de brebis et mixte.

GAN

CHÂTEAU JOLYS

Famille BOUTIN / 05 59 21 72 79 /
contact@domaineslatrille.fr
Accessibilité bus 50 places

- **RESTAURATION** : Casse-croute des producteurs, bar à huîtres ou repas traiteur sur réservation (Sandrine au 05 59 21 72 79 et Jeanne 06 29 51 54 58) Truite des Pyrénées façon rouleaux de printemps, Pluma de porc ibérique sucs déglacés au Jurançon avec purée de panais et potimarron, Panacotta aux fruits rouges et brisures de spéculoos, 1 verre de Jurançon et café compris
- **PRODUCTEURS** : Charcuterie, fromages et pâtisseries, huîtres.

GELOS

DOMAINE SARROS

JL DUCASSE et JH CHAPAL / 05 59 71 18 35 /
domainesarros@gmail.com
Parking à l'entrée du domaine

- **RESTAURATION** : Amuse-bouches

JURANCON – CHAPELLE DE ROUSSE

DOMAINE BAZAILLACQ

Famille BAZAILLACQ / 05 59 83 06 30 /
jean-luc.bazaillacq@wanadoo.fr

- **ANIMATIONS** : banda • **RESTAURATION** : Casse-croûte • **PRODUCTEURS** : kiwis jaunes ; yaourts fermiers ; piments.

CLOS LABRÉE

Thomas PISSEDES / 05 59 21 61 47 /
clos.labree@gmail.com
Accessibilité bus 30 places

- **ANIMATIONS** : 11 h chant Quiniz'Amics, 15 h l'Esquirit • **RESTAURATION** : Soupe, grillades, frites, crêpes • **PRODUCTEURS** : Fromage, miels et confitures • **ARTISANTS** : Peintures de Yves Coup, ferronnerie d'art par Henri Soler, Vêtements en laine des Pyrénées.

CLOS LAPEYRE

Jean-Bernard LARRIEU / 05 59 21 50 80 /
contact@jurançon-lapeyre.fr
Accessibilité bus 30 places (parking sur la place de l'église, et parcours à pied depuis les vignes de Château de Rousse, en passant devant le Camin Larredya).

- **ANIMATIONS** : Musique-i Hera de causas ! Canterà libre! -Défis Bois/ Desfis Hustas Expo d'œuvres en bois sur ; le thème : La rencontre -EXPO ET dédicaces Aquarelles Cécile Van Espen ; Jaqueish Tournejaire Flabutas Tamborins ; Covignerons Idée Cadeau pour amateurs de vins -Atelier Virginie Grussaute La voisine Tapissière et créatrice ; Vannerie Didier Cadiran -Artisan cuir et Maroquinerie d'Alain LLORCA - Le voisin : Tailleur de Pierres Patrick Vidalies • **RESTAURATION** : par Calandreta de Lescar, sur réservation au 06 13 39 50 47 -Menu 16 €- Bouillon de légumes, charcuterie, axoa de veau accompagné de riz, fromage, tarte aux pommes et café. Casse-croûte : charcuterie, fromages, pommes de terre frites. • **PRODUCTEURS** : foies gras, magrets et confits de Paule Baylacq, les pains bios et spécialités du pain de Mon Grand-Père ; fromages des Pyrénées de Pierre Salles et Claire Saporta, miels de Jeanine Peyré Lavigne ; les confitures des Jardins d'Ossau, le Pastis d'Amélie de Peïo Larquier, le vin de madiran « Domaine Damiens », pâtisseries • **ARTISANTS** : Aquarelles de Cecile Van Espen ; Défi bois ostau.

CHÂTEAU DE ROUSSE

Marc & Olivier LABAT / 05 59 21 75 08 /
chateauderousse@wanadoo.fr

- **RESTAURATION** : snack ambulants • **PRODUCTEURS** : foie gras, fromages, charcuterie, pâtisserie.

CLOS THOU

Henri LAPOUBLE-LAPLACE / 05 59 06 08 60 /
clos.thou@wanadoo.fr
Accessibilité bus 30 places

- **PRODUCTEURS** : foie gras, fromages, miels et confitures

LAHOURCADE

HAUT BERBA

Vincent MAYSOUNAVE / 06 85 67 03 76 /
vincent.maysounave@wanadoo.fr
Accessibilité bus : stationnement à la salle polyvalente de Lahourcade

- **RESTAURATION** : Petit-déjeuner : Pour bien commencer la journée, l'association des parents d'élèves de Lahourcade vous propose un petit-déjeuner à la fourchette à partir de 8h30 : jambon de pays, œuf, piperade, fromage et café : 7€ ; Déjeuner : A partir de midi sera servi un repas au domaine. Si le temps ne le permet pas, il sera servi à la maison pour tous (en face du domaine).

LARON

DOMAINE SOUCH

Famille HEGOBURU / 05 59 06 27 22 /
domainedesouch@neuf.fr

- **PRODUCTEURS** : charcuterie

LASSEUBE

DOMAINE COUSTARRET

Isabelle & Sébastien BORDENAVE-COUSTARRET /
05 59 21 72 66 / domainecoustarret@wanadoo.fr
Accessibilité bus de 30 places maxi, uniquement sur réservation. Merci de convenir d'une heure de rendez-vous. Mise en place d'une navette 9 places pour faciliter l'accès au Domaine. Rotation régulière. stationnement possible sur une partie de la crête de la D 346 .

- **ANIMATION** : Le groupe « bailacoda » jouera lors du déjeuner vers 12 h et un peu plus tard vers 14h 30 ambiance bossa'menco et jazz à l'andaluz. ; une exposition de photos Xavier Bertand • **RESTAURATION** Au déjeuner la ferme hondet, des huîtres du bassin d'Arcachon, la Calendreta de Lys, ferme Lasalle, et pâtisserie « oh mon gâteau » seront là pour déjeuner selon ses envies ainsi que notre traditionnelle garbure offerte. • **PRODUCTEURS** : des huîtres, canard de la ferme hondet, de ; le fromage de brebis de la ferme Lasalle

LUCQ DE BÉARN

LE BOIS SACRÉ

Famille SAINT-MARTIN / 05 59 21 62 60 / www.bois-sacré.fr
Accessibilité bus 30 places

- **ANIMATIONS** : 10h-12h avec Swing Swing, du soleil pour tous les goûts et du groove de toutes les couleurs ! Dès midi, apéro-cantère ouvert à tous. A partir de 14h Ol'Dirty BamBam, docteur en dancefloor éclectique • **RESTAURATION** : 10h-15h : Casse-croûte paysan (œuf-chingarre 5€, piperade ou gras double +3€) par les parents d'élèves de Lucq ; bar à huîtres ; à partir de midi, menu par Atelier Mordicus sur réservation 17€ : salade de moules et chorizo, haricots blancs du Soubestre cuits à l'étouffée / Boeuf de la ferme mijoté au Gros Manseng et

zestée aux agrumes d'hiver, légumes rôtis aux aromates et déglacés au vinaigre balsamique / Poire pochée à la douce Cardamome, crème légère au chocolat blanc & biscuits craquants / Café & sablé • **PRODUCTEURS** : Les vins rouges des Corbières du Château Fabre Cordon - Les fromages de chèvre et de brebis de Franck et Pierre - Le miel et les crêpes de la famille Dubier.

DOMAINE LARROUDÉ

Famille ESTOUEIGT / 05 59 34 35 40 /
domaine.larroude@wanadoo.fr

Accessibilité bus 50 places sur réservation

- **ANIMATIONS** : Musique et chants Béarnais, Exposition de peintures du club de Lucq, photographe
- **RESTAURATION** sur réservation (garbure, magret, frites, salade, fromage, tartes aux pommes, café, vin)
- **PRODUCTEURS** : charcuterie, foie gras, fromages, veau

MAZERES-LEZONS

VIGNOBLES DE PYRENAÏA

Simon FORGUES / 06 86 16 82 63 /
vignobles@pyrenaia.com

Accessibilité bus 30 places

- **ANIMATION** musicale avec le groupe Los Pédaucos
- **RESTAURATION** avec menu sans réservation
- **PRODUCTEURS** : charcuterie, foie gras, fromages, pâtisseries, huîtres et tortilla.

MONEIN

DOMAINE BAYARD

Famille LABORDE / 06 20 58 43 20 /
laborde.bayard@gmail.com

Accessibilité bus (zone réservée et balisée)

- **ANIMATIONS**: Présentation des lithographies du Peintre Perrotte, de bijoux anciens de la bijouterie paloise "Les Joyaux de Phoebus" et des spiritueux d'Hannibal.
- **RESTAURATION** : Assiette de fromage de brebis ou d'huîtres ou de jambon ibérique ou café gourmand.
- **PRODUCTEURS** : Fromage de Brebis de chez Rémi Bayloq-Sassoubre,

DOMAINE BELLEGARDE

Pascal LABASSE / 05 59 21 33 17 /
contact@domainebellegarde-jurancon.com

Accessibilité bus

- **ANIMATION** : exposition de peinture de Christina-art
- **RESTAURATION** : Bar à Huître (vente / dégustation accompagné de son verre d'Unique) ou repas élaboré par la Calandreta de Pau (sur réservation par téléphone ou mail) (menu à 17 €) en 2 services 12h et 13h30 : Flan de carottes au cumin / Poulet Stroganov accompagné de riz / fromage de brebis / russe avec sa verrine de crème anglaise / café / un verre de vin blanc du Domaine (doux ou sec)
- **PRODUCTEURS** : Charcuterie, foie gras, fromages,

fruits de mer. Ferme Arrochain (Porc basque fermier) ; Foie Gras de Biraben ; Sarah Marsan (Fromage Fermier de Brebis- ferme du Brouquets)

DOMAINE BORDENAVE

Gisèle BORDENAVE / 05 59 21 34 83 /
contact@domaine-bordenave.com

Accessibilité bus et personnes à mobilité réduite (Parking réservé)

- **ANIMATIONS** Dégustation de nos Jurançon sec et moelleux dont notre dernière création Bio « Encore et Encore ! » Rencontre avec les Artistes & Expositions : Sculptures « Les Marcheurs » de Philippe GIGOT -Sculpt Fer de la «DIVE Bouteille » philippe-gigot.com, Tableaux & dédicaces «Têtes de l'Art » du Caricaturiste Philippe Moine : moine-caricatures.blogspot.fr, Créations humoristiques de Rémy BOUSQUET www.ca-bouchonne-a-paris-et-ca-debouchonnechez-nous.com et du dessinateur de presse de L'Equipe, Marianne, Sud-Ouest Gilles LASSERPE,), « Le vin et la vigne » d'Alain LABORDE Artiste peintre ; Soupçons en Jurançon et sa boîte à suspects ! ; Diaporamas du club photos de Mourenx, vidéos de Théo Sonnet, Scène musicale ouverte à tous les musiciens, bandas & chanteurs ; Animation d'initiation «Les Quilles de 9», rencontre expo autour de la Vache Béarnaise ;
- **RESTAURATION**: Ambiance Tapas : avec le judo club Monein, & les producteurs du Marché gourmand
- **PRODUCTEURS** : Huîtres, Foie gras, charcuteries, fromage des Pyrénées et du Monde, miel, noix, pruneaux, Croustades salées & sucrées à l'ancienne d'Isabelle Ducourneau
- **ARTISANTS** : Pour s'habiller sympa avec l'esprit Sud-Ouest : adishatz.com et Béréts de Sara GOUPY de manufacturedeberets.com Dons au Téléthon www.afm-telethon.fr

DOMAINE BRU-BACHÉ

Claude LOUSTALOT / 05 59 21 36 34 /
domaine.bru-bache@orange.fr

Accessibilité bus

- **RESTAURATION** : • assiettes charcuteries et fromage de brebis, ainsi que des casse-croûtes fait par les producteurs présents ; crêpes
- **PRODUCTEURS** : Salaison du Val de LEYRE (éleveur de porcs gascons)

DOMAINE CAPDEVIELLE

Didier CAPDEVIELLE / 05 59 21 30 25 /
contact@domaine-capdevielle.com

Accessibilité bus : parking goudronné attendant au Domaine

- **ANIMATIONS** : musique et chants variés
- **RESTAURATION** : menu avec ou sans réservation : 2 formules : formule 10 € Porc Braisé à la Plancha / Frites ou piperade / fromage de Pays/ café ; formule à 15 € faux filet à la plancha / frite ou piperade / fromage de Pays / Café et toute la journée : garbure maison grillades, tapas, pâtisseries, vins et café.
- **PRODUCTEURS** : charcuterie, fromages, pâtisseries.

DOMAINE CASTÉRA

Famille LIHOUR / 05 59 21 34 98 /

contact@domainecastera.fr

Accessibilité bus 50 places

• **RESTAURATION**: repas traditionnel 17,00€/pers : service de 12h à 13h30 Notre traiteur vous proposera un repas du terroir avec : Garbure béarnaise Axoa de Veau / Riz / Tiramisu à la Noisette / Café. Vous pourrez accompagner ce repas avec 3 vins au choix sélectionnés par Le Clos des Quilles Réserve au 05 59 21 34 98 ou contact@domainecastera.fr : repas préparé par Michel Chabanne traiteur à Gurs • **PRODUCTEURS** : Avec M. Tauziat, Les crêpes du Moulin Compayrot, Le miel «little bee», Les Fromages de Berger de M. Peyre Lavigne, Les Délices de Veau par la famille Pouban.

CHÂTEAU LAFITTE

Antoine ARRAOU / 05 59 21 49 44 /

contact@chateau-lafitte.com

Accessibilité bus

• **ANIMATIONS** musicales : matin : Fleur de Zinc (accordéon), autour du repas : Swing 007 (jazz manouche), après-midi Bal Brut (Roots Gasconha Acoustic) ; Exposition : Rétrospective « le Jurançon & et le vin » à travers une collection d'anciennes cartes postales • **RESTAURATION** sur réservation 05 47 92 18 80 confectionné par le Cabanon (menu 16 €) : salade du terroir ou garbure, magret de canard sauce champignons Porto, pommes de terre persillées, moelleux de chocolat ou clafoutis aux pommes • **PRODUCTEURS** : Benoit Albisetti, Maison Bizkeia : fromager bio et Amandine Poirier, Amma Terre, artisan potière.

CLOS LAPLUME

Camille LAPLUME / 05 59 21 27 60 /

clos.laplume@orange.fr

Accessibilité bus

• **ANIMATIONS** : exposition de peintures, chants • **RESTAURATION** : Assiettes froides, charcuterie. • **PRODUCTEURS** : Charcuterie, foies gras, chocolats, fromages, miels et confitures, pâtisserie.

DOMAINE DE MALARRODE

Gaston MANSANNÉ / 05 59 21 44 27 /

mansanne.gaston@wanadoo.fr

Accessibilité bus 30 places

• **ANIMATIONS** : Pierre et Willy démonstration rock, salsa • **RESTAURATION** : sur réservation Mme Peyre 06.15.97.07.00 ou Malarrode 06.87.75.20.16 - Menu 12 € (APEEL de Lasseube) soupe à l'oignon, jambon-œuf-piperade, fromage, gâteau, café • **PRODUCTEURS** : foie gras, fromages.

DOMAINE MONTAUT

Famille MONTAUT / 05 59 21 38 17 / pmanseng@wanadoo.fr

Accessibilité bus

• **ANIMATIONS** : Animation musicale Jazz, Soul et Funk avec le duo Volubilis à partir de 11h30 ; Exposition de Peintures de M. Mousques • **RESTAURATION** : Restauration sur place - Menu à 14 € - organisé par la Calandrete de Lescar, sur réservation au 05 59 21 38 17 ou au 06 80 42 21 88 (sous réserve de places disponibles) Service à 12h15 et 13h15 : Repas du terroir : Potage - Axoa riz - Fromage des Pyrénées - Tarte aux pommes - Café • **PRODUCTEURS** : Foie gras et conserves de canard de la Ferme Pesserre ; Fromage de brebis fermier de Didier Peyrucq ; Vins de Bourgueil et Saint Nicolas de Bourgueil du Domaine de La Noiraie.

DOMAINE DE MONTESQUIOU

Sébastien & Fabrice BORDENAVE-MONTESQUIEU /

05 59 21 43 49 / domainemontesquiou@orange.fr

Accessibilité bus - Renseignements sur place pour les bus (parking réservé)

• **ANIMATIONS** : groupes musicaux différents St Pé de Léren, des chanteurs de Bigorre et bretons • **RESTAURATION** : Cette année encore, la restauration sera assurée par la Calandrete d'Artix (école béarnaise) qui vous proposera un menu champêtre composé de produits locaux. : Réservations auprès de Cécilia 06 46 22 73 72, ou Emilie 06 33 72 81 21 ou par mail cecilia.pouchou@live.fr Menu complet à 14 € : Garbure Béarnaise / Sauté de Porc au Jurançon sec - Riz au Curry / Fromage de Brebis-Ferme Miramon à Bedous / Gâteau Basque artisanal / Café ou Menu Casse-Croûte à 7 € ; Garbure Béarnaise / Fromages de Brebis / Café • **PRODUCTEURS** : Fromage de Brebis-Ferme Miramon à Bedous ; huîtres ; porcs noirs gascon ; gâteau basque, pêches roussanes ; tissage de mohair.

DOMAINE NIGRI

Jean-Louis LACOSTE / 05 59 21 42 01 /

domaine.nigri@wanadoo.fr

Accessibilité bus 30 places

• **ANIMATIONS** : Musique : Swing 007 Jazz Manouche - Danse des bâtons : Pau lo Tiau - 11h30 Démonstrations Salsa - 15h • **RESTAURATION** : Repas avec menu sur réservation Los d'Ac 15€ • **PRODUCTEURS** : foie gras de Gilles Jeanneau -Christelle Marchand de Ferme Barrère Bio (Conserves volailles, veau et bœuf) - Boulangerie La Navarrine Pastis Bourrit - Franck Meymerit « lou porquet » Porc noir gascon • **ARTISANTS** : Photographie : regard sur la Danse et bijoux de Nicole Bourda.

DOMAINE NOMBOLY-TRAYDOU

Albert NOMBOLY & Pierre SAMSON / 05 59 21 35 98 /

PARBAYSE

DOMAINE BARTHÉLÉMY

Olivier TESSIER / 05 59 21 42 67 /

domaine.barthelemy@wanadoo.fr

Accessibilité bus 30 places

- **ANIMATIONS** : dédicace de Quitterie Laborde, illustratrice d'albums de jeunesse aux éditions « les petits bérets » pour son dernier album « le chant de la plume » de 11 h à 16 h • **RESTAURATION** : garbure 4 € le bol entre 12 h et 14 h • **PRODUCTEURS** : fromage de brebis d'Adrienne Rachou Langlate de Lescun, miels et pains d'épices de Philippe Drougard de Loubieng • **ARTISANTS** : bijoux en cep de vignes de Julie Crovella et décoration de Noël d'Evelyne et Rayner.

SAINT FAUST

DOMAINE BOUSQUET

Jean-Pierre BOUSQUET / 05 59 83 05 56 /

jean-pierre.bousquet64@orange.fr

Accessibilité bus

- **ANIMATIONS** : Peintures Aquarelles, Chants • **RESTAURATION** : Repas sur réservation 2 services • **PRODUCTEURS** : charcuteries, fromages

DOMAINE BURGUÉ-SÉRÉ

Benoît et Sébastien SÉRÉ / 05 59 83 06 40 /

jeannot.sere@orange.fr

- **ANIMATIONS** : chants régionaux, Expositions de peintures, loterie • **RESTAURATION** : assiette tapas, sandwich et frites proposées par les producteurs présents ou sur réservation menu adultes 18 € soupe de jardin / assiette de charcuteries, ½ magret ou saucisse confite de veau / frites-ratatouille / assiette de fromage / café gourmand ; pour le menu enfant : assiette de charcuteries / nuggets de veau / frites-ratatouille / mousse au chocolat • **PRODUCTEURS** : charcuterie, foies gras, fromages, fruits de mer et miels et confitures.

DOMAINE HAUGAROT

Jean-Pierre PROHARAM / 05 59 40 69 10 /

domainehaugarot@yahoo.fr

Accessibilité bus : emplacement réservé à 200 m

- **ANIMATIONS** : Chants béarnais et orgues de barbarie « Simon chante son orgue » pour chanter et danser et se laisser transporter ; Exposition de peintures • **RESTAURATION** sur réservation : garbure, charcuterie, magret-frites maison, fromages, café ; casse-croûte : Sandwich (APE la Gaspe St Faust) • **PRODUCTEURS** : charcuterie ; foies gras ; fromages ; fruits de mer ; miels ; pâtisserie de l'APE la Gaspe St Faust

CRU LAROSE

Chantal DAVANCENS / 05 59 83 12 06 /

contact@crularose.com

Accessibilité bus 30 places

- **RESTAURATION** : Repas avec et sans réservation (06 03 24 36 73 réalisé par « salsa resto à domicile » : garbure, axoa, fromage, gâteau basque • **PRODUCTEURS** : fromage ; miels, confitures

DOMAINE VIGNAU LA JUSCLE

Antonin et Michel VALTON / 05 59 83 03 66 /

antonin.valton@gmail.com

Accessibilité bus

- **ANIMATION** : musical jazz • **RESTAURATION** : sur réservation • **PRODUCTEURS** de produits fermiers de fromages et miels ...

MAISON DES VIGNERONS DU JURANÇON

Rue de l'Eglise
64360 Lacommande

05 59 82 70 30
contact@vins-jurancon.fr
www.vins-jurancon.fr

Retrouvez toutes les informations de l'événement sur notre page Facebook, et partagez vos photos avec le **#vigneronsdujurançon**

 @vinsjurançon

 #vigneronsdujurançon

UNE QUESTION ?

La Maison des Vins du Jurançon est à votre écoute ! du **Mardi** au **Samedi** de 11h à 18h



PENSEZ AU COVOITURAGE ET CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION !

EN +

Exceptionnellement les visites guidées de l'église St Girons de Monein sont proposées ce jour-là à **9h30 - 14h00 - 15h00 - 16h00** avec réservation sur leur site internet www.coeurdebearn.com

