



DIMANCHE 14 DECEMBRE 2014



HÈSTAS DE LAS VRENHAS FÊTES DES VENDANGES EN JURANÇON

45 Domaines et 45 Vignerons pour 45 Fêtes

Maison du Jurançon. www.vins-jurancon.fr
Tél. : 05 59 82 70 30. Mèl : contact@vins-jurancon.fr

Version du 13 décembre 2014

* Pensez au covoiturage

ARBUS

Château d'ABOS / Régis LAFON / 05 59 83 08 13

- Producteurs : foie gras et spécialités de canard gras (Bernadette Prat)
- Peintures (Véronique Gauchou)

ARTIGUELOUVE

Domaine du CINQUAU / Famille SAUBOT / 05 59 83 10 41

- Restauration sur réservation, casse-croûte
- Producteurs : Fruits de mer, Charcuterie, Foie Gras, Fromages,
- Expositions artistiques, chorales
- Accessible aux bus

AUBERTIN

Domaine REYAU / Emile BASCOURRET / 05 59 82 70 18

- Fromages
- Peintures
- Accessible aux bus (prévenir de votre arrivée au moins 30 minutes avant pour faciliter le parking : 05 59 82 74 98 ou 06 19 43 86 23)

CARDESSE

Clos CASTET / Alain LABOURDETTE / 05 59 21 33 09

- Producteurs : foie gras, fromages ...
- Sculptures

Clos MARIE-LOUISE & Château LAPUYADE /

Jean-Joseph AURISSET / 05 59 21 32 01

- Peintures, sculptures, artisanat d'art
- Accessible aux bus de 30 places maxi

CUQUERON

Clos BELLEVUE / Famille MUCHADA / 05 59 21 34 82

- Repas sur réservation, casse-croûtes
- Producteurs : charcuteries, foie gras, fruits de mer, fromages, pâtisseries ...
- Peintures, artisanat d'art, musique et chant
- Accessible au bus de 30 places maxi

Clos BENGUÈRES / Thierry BOUSQUET / 06 21 18 57 12

- Restauration sans réservation Amuse-gueule Garbure
- Exposition Christian Neyraud et Marie Laure Arlaud
- Accessible aux bus de 30 places maxi

Château de CUQUERON / M. & Mme PEYRET / 05 47 92 19 78

- Repas sur réservation contact@chateaucuqueron.com

La ferme du Haza et le Landais Gourmet vous proposent ses produits fermiers:

Entrée : Pot au feu de canard en gelée et sa chiffonnade de salade. Plat au choix : Cassoulet au canard confit ou Tournedos de magret, gratin pommes de terre et brochette de légumes ou Foie gras poêlé, gratin pommes de terre et brochette de légumes.

Dessert : Tarte fine aux pommes

Menu à 14,50€ ou Plat unique à 12€

Repas sous couvert en cas de pluie.

Réservation souhaitée : 06 52 63 73 97 / 05 58 42 58 10/ teremer@sfr.fr

- Fromages
- Chants, danses et musiques trad. dans la Chapelle du domaine
- Accessible aux bus

Domaine PEYRETTE / Patrick PEYRETTE / 05 59 21 31 10

- Repas sur réservation
- Producteurs : foie gras, fromages, miels et confiture
- Peintures, Jouets en bois

GAN

Clos HUSTÉ / Olivier et Jean COURS-HUSTÉ / 05 59 21 75 52

- Repas sur réservation
- Plats cuisinés
- Producteurs : fromages,
- Peinture, banda

Château JOLYS / Famille BESSOU-LATRILLE / 05 59 21 72 79

- Repas assis (salle chauffée), 20 € sur réservation
Menu 4 plats élaborés par La Cuisine de Gilles)

Tarte Tatin de boudin aux pommes réduction de porto et vinaigre balsamique

Porcelet désossé et farcie aux champignons

Assiette de fromage de pays

Café gourmand accompagné de 3 mignardises

- Stand de tapas de 11 h à 15 h :

Planches de fromages et charcuterie préparés par nos producteurs /

Vente de vins au verre

- Artisans de bouche : Fromages de Jean Paul LAPINE –
Producteurs de fromages de Brebis, Aux souvenirs gourmands
(Spécialités régionales en direct des producteurs), Boulangerie
Navarrine (Pastis Bourrit, Pains, pâtisseries traditionnelles)
- Accessible aux bus

Domaine LATAPY / Irène GUILHENDOU / 06 23 22 07 29

- Restauration en continu à partir de 11h30 sur reservation ou par mail irene.guilhendou@nordnet.fr
- Christophe Guédot propose un *menu 12 € (vin et café compris)*:
civet de brebis au Jurançon -
fromage et confiture de raisin -
gâteau à la broche et greuil battu au miel
- Marie de L'herbalarius animera un atelier « tisane »
- A 10h30, promenade commentée dans les vignes.
- Miel de Jacky et Casimir, gâteaux à la broche de M. Laqueyrie
- « Léonor » à base de lait d'anesse de Nicolas Maleigh
- La peinture de Patrice Manuel, les sculptures de Nathalie Javaloyes

GELOS

Domaine de SARROS / Joëlle & Joël BRUN / 05 59 06 06 40

- Restauration légère assurée par la Calendreta de Mazères-Lézon
- Fromages
- Une animation musicale assurée par le groupe Continente (musique sud américaine)

JURANÇON // Chapelle de Rousse

Dne BAZAILLACQ / Famille BAZAILLACQ/ 05 59 83 06 30

- Repas sur réservation, casse-croûte
- Producteurs : charcuteries, fromages, kiwis, miels, confitures
- Banda

Cru LAMOUREUX / Famille ZIEMEK-CHIGÉ / 05 59 21 74 41

- Baptême 4x4 jeep sur la propriété pour le téléthon
- Repas poule au pot sur réservation au 06.03.24.36.73 au plus tard 10/12
- Producteurs : charcuteries, huîtres, fruits de mer, foie gras, fromages, confitures, miels, pâtisseries (Verdier) ...

Clos LAPEYRE / Jean-Bernard LARRIEU / 05 59 21 50 80

- Restauration rapide et solide par Calandreta de Lescar, sur réservation au (Français)
- Producteurs : charcuteries, foie gras, fromages, miels, confitures, pâtisseries, boulanger bio, vigneron de Madiran
- Expo Affiches ancienne
- Artisanats : tailleurs de pierre, vannier, un coutelier, affûteurs (amener vos couteaux!)
- scène ouverte sonorisée ouverte aux artistes divers
- Juntatge : meubles artisanales contemporain béarnais
- Accessible aux bus (parking sur la place de l'église, et parcours à pied en visitant les domaines voisins : Château de Rousse

Château de ROUSSE / Marc & Olivier LABAT / 05 59 21 75 08

- Restauration rapide

- Produits du terroirs : charcuteries, foie gras, fromages...
- Accessible au bus de 30 places

Clos THOU / Henri LAPOUBLE-LAPLACE / 05 59 06 08 60

- Producteurs : foie gras, fromages
- Accessible aux bus (stationnement sur l'avenue des Frères Barthélémy, 500 m à pied)

LAHOURCADE

Cancaillaü – Clos de la Vierge / Anne-Marie BARRÈRE / 05 59 60 08 15

- Accessible aux bus suivre le panneau parking

LASSEUBE

Domaine BORDENAVE-COUSTARRET

Isabelle & Sébastien BORDENAVE-COUSTARRET / 05 59 21 72 66

- Menu à la carte avec différents produits du terroir
- Casse-croûte, plats cuisinés,
- Producteurs : charcuteries, escargots, foie gras, fromages, escargots, chocolats, miels, pâtisseries
- Musiques et chants occitans : LAB'OC / MONTANHAS E RIBERA
- Accessible aux bus de 30 places maxi sur réservation les jours précédent, avant 11 h ou après 16 h.

Domaine de CABARROUY /

Freya SKODA & Patrice LIMOUSIN / 05 59 04 23 08

- Repas sur le thème " Vins d'ici - Mets d'ailleurs" : La subtilité de la cuisine orientale relevée par la tonicité de nos Jurançons
- Producteur de fromage de brebis "GAEC La Ferme du Vallon", vigneron AOC Muscadet
- lien direct <http://domainedecabarrouy.simdif.com> Menu disponible sur la page "Quoi de neuf"
- Accessible aux bus de 30 places.

LUCQ DE BÉARN

Domaine LARROUDÉ / Famille ESTOUEIGT / 05 59 34 35 40

- Repas sur réservation
- Producteurs : foie gras, charcuteries, fromages, miels et confitures...
- Peintures, chants
- Accessible aux bus

MAZERES-LEZONS

Vignobles Pyrénéaïa / Simon FORGUES / 06 86 16 82 63

- Repas sur réservation
- Producteurs de fruits de mer

MONEIN

Domaine BELLEGARDE / Pascal LABASSE / 05 59 21 33 17

- Repas de préférence sur réservation, restauration italienne (lasagne maison !!) + foie gras + fromage + dessert
- Producteurs : Charcuterie, foie gras, fromages, miels et confitures
- Théâtre le vendredi 12 décembre à 19 h : réservation obligatoire 120 places 18 € repas+spectacle La troupe "Les Pieds Dans l'Eau" interpréteront leur pièce "ça va ? et vous ?", Réservation et paiement obligatoire avant le 8 décembre 2014
- Accessible aux bus

Domaine BORDENAVE /

Gisèle BORDENAVE / 05 59 21 34 83

- **Ambiance Tapas** en continu de 10 h à 18 h00 avec les **Ithurriague du « Fin Gourmet & Anaïak Brasserie »**
- **Paëlla de «Monein à Cheval et Attelage»** (dès 12 h, la portion de paëlla mixte, gâteau et café 10 € - réservation conseillée au 0559 21 34 83)
- Toute la journée : **sandwichs** avec le **Judo Monein club**, & châtaignes, crêpes, possibilité de pique-nique

- Assiettes du terroir proposées en continu par les producteurs : Huîtres du bassin d'Arcachon de Bruno Bidégorry & Gilles Dubourdiou
Les Gourmandises de Mireille
Noix, Miel du Périgord et Pruneaux du Lot et Garonne
Téléthon Micro-Don coordination Béarn: sommes récoltées étant reversées intégralement www.afm-telethon.fr
- **Scène musicale ouverte à tous musiciens, bandas, chanteurs, artistes,...**
- Animations pour les enfants avec le clown CRI-CRI
- Exposition vente de tableaux et de produits dérivés (cartes postales, T-shirt, affiches de Rémy Bousquet www.ca-bouchonne-a-paris-et-ca-debouchonne-chez-nous.com
- Dessinateurs de BD, caricaturiste ...
- Pour s'habiller sympa avec l'esprit Sud-Ouest : www.adishatz.com
- Pour découvrir et déguster un Grand Vin du Sud-Ouest : Domaine du Boiron d'Astaffort, de Philippe & Francis Cabrel www.leboiron.fr
- Accessible aux bus & aux personnes à mobilité réduite

Domaine BRU-BACHÉ / Claude LOUSTALOT / 05 59 21 36 34

- Producteurs : charcuteries, foie gras, fromages, miels et confitures, pain, pâtisseries...
- Exposition de peinture
- Accessible aux bus (30 à 50 places)

Dne CAPDEVIELLE / Didier CAPDEVIELLE / 0559 21 30 25

- Repas chauds (sans réservation), casse-croûte
- Producteurs : charcuteries, fromages, miels et confitures, pâtisseries
- Vêtements de créateur, Peintures, Musiques et chants
- Accessible aux bus

Domaine CASTÉRA / Famille LIHOUR / 05 59 21 34 98

- Repas sur réservation préparé par l'association " LA GARBURADE D'OLORON": Garbure Saucisse ou roti confit (au choix) piperade, fromage des Pyrénées, "Russe" de chez Artigarrède, Vin. 17€

- Restauration rapide sans réservation: Bol de garbure. Assiettes de tapas et gourmandise sucrée préparé par Patricia Lavie de "Mandoline and Co" et Sabine Amadiou de "La pau'pote de Sabine"
- Ferme Espaounic producteur de Foie Gras à Doazit; Julien Peyre Lavigne berger à Aste Béon, "Au délice du veau", éleveur et producteur de conserve de veau a castillon d'arthez, Lous deüs rampart assurerons la musique
- Accessible en bus

Domaine CAUHAPÉ // Henri RAMONTEU // 05 59 21 33 02

- Restauration, casse-croûte, plats cuisinés
- Producteurs : jambon ibérique, safran, pain à l'ancienne, charcuteries, foie gras, chocolat, fromages, confitures, pâtisseries
- Artisanat d'art, animation musicale : chants basques
- Accessible aux bus 30 et 50 personnes

Domaine GAILLOT / Jean-Louis GAILLOT / 05 59 21 31 69

- Restauration de plats cuisinés
- Producteurs : fruits de mer, miels et confitures, fromages d'Ossau, pâtisseries
- Peintures de Simone Souques et sculptures de Michèle Fabre et Photographies d'Antoine Bassaler photographe officiel, festival de la création équestre de Tarbes
- Présentation des chevaux du Domaine de pure race espagnole à la vente
- Banda Basque Airoski

Domaine GUIRARDEL /

Françoise CASAUBIEILH / 05 59 21 31 48

- Régál des yeux sous la charpente: "2 regards sur l'Europe contemporaine", Muto et Maxime Bouter, Photographies et "Plumes, Plongeurs, Urbaines", Emmanuelle Chognot, collages
- Régál des papilles: - Alain Perret: fromage de Brebis fermier Ossau Iraty - Domaine de Maupas: Floc de Gascogne, Bas Armagnac

- Régál des oreilles: "Shazam" ; rock et jazz ; "Ahizpak", chants basques à Capella par Léa et Laura Etchegoyen

Château LAFITTE / Antoine ARRAOU / 05 59 21 49

- Producteurs : fromages
- Exposition de Brigitte Arens, Sculptures Fred Jourda,
- Musique : Diu bi band, swing 007
- accessible aux bus (parking Place des Pyrénées, 200 m à pied)

Clos LAPLUME / André LAPLUME / 05 59 21 27 60

- Possibilité de pique-niquer
- Producteurs locaux : foie gras, charcuterie, fromage
- Exposition de Peintures et de vêtements
- Accessible aux bus 30-50 personnes

Dne de MALARRODE / Gaston MANSANNÉ / 05 59 21 44 27

- Repas sur réservation
- Producteurs : fromages, miels et confitures
- Animation musicale Pierre et Willy
- Accessible aux bus (de préférence le matin 30 personnes)

Domaine MONTAUT // Famille MONTAUT // 05 59 21 38 17

- Foie gras de la Ferme Pesserre
- Fromage fermier de Didier Peyrucq
- Vins de Bourgueil et Saint Nicolas de Bourgueil Domaine de la Noiraie
- Exposition de peinture de Daniel Mousques
- Jazz avec David Prevost à partir de 11h

Domaine de MONTESQUIOU / Sébastien & Fabrice

BORDENAVE-MONTESQUIEU / 05 59 21 43 49

- Repas par la Calandreta d'Artix (sur réservation au 0559 21 43 49)
- Casse-croûte avec les producteurs fermiers
- Producteurs : charcuteries, foie gras, fromages, miels et confitures, ...
- Aquarelles, musiques, chants béarnais, jazz manouche
- Accessible aux bus (en prévenant de votre passage)

Domaine NIGRI / Jean-Louis LACOSTE / 05 59 21 42 01

- Repas sur réservation
- Producteurs : charcuteries de F. Meymerit, fromage de JC&R Miramont, Pâtisseries de la Navarrine, volaille de JL Campagne, vins de Madiran –Domaine des Bories-
- Exposition de peintures Acrylique de C. Raillard et P. Estesan
- Artisanat d'arts : créations pour enfants sages ou pas, SIDONIE MONTE A PARIS
- Swing 007 + Fanfare « Y a pas le feu »
- Conservatoire végétal régional d'Aquitaine (anciennes variétés d'arbres fruitiers)
- Bus de 30 personnes uniquement sur réservation

Domaine NOMBOLY-TRAYDOU /

Albert NOMBOLY & Pierre SAMSON / 05 59 21 35 98

Clos ORGAMBIDE / Jean PEYROUTET / 05 59 21 39 52

- Repas sur réservation pour l'asso « *main dans la main avec l' Afrique* »
- Casse-croûtes, Foie gras d'oie, fromage, miels, crêpes
- Peintures de Texa Peyroudet, sculptures bois flotté, voitures de collections
- Bus de 30 places

Clos UROULAT / Charles HOURS / 05 59 21 46 19

- Casse-croûte basco-béarnais, tapas
- La maison Biraben avec leurs magrets et foies gras, Régis Carrère avec ses fromages Ossau-Laruns, Bixente Marichular avec ses gâteaux basques, Bruno Schmetz avec son miels et ses peintures, Les meubles des frères Barthalou, Les huîtres de la Cabane d'Edouard, Denis Martin Le ferronnier Zingueur, Catherine Beaudet avec ses créations artisanales en argile polymère, Jean Thevenon Mauriac avec ses tableaux, Jean Christophe Bellecave avec sa bière Uhaina
- Chants et danse avec la Banda AIROSKI

PARBAYSE

Domaine BARTHÉLÉMY / Olivier TESSIER // 05 59 21 42 67

- Casse-croûte
- Producteurs : foie gras, fromages, miels et confitures, pâtisseries
- Exposition d'aquarelles de Laurent Frontère, sculpteurs sur bois, décoration de Noël.
- Jazz
- Accessible aux bus de 30 places maxi (parking le long des vignes)

SAINT FAUST

Domaine BOUSQUET / J-P BOUSQUET // 05 59 83 05 56

- Repas sur réservation
- Producteurs : charcuteries, fromages
- Chant

Domaine HAUGAROT /J-P PROHARAM // 05 59 40 69 10

- Repas avec menu sur réservation, plats cuisinés, restauration rapide
- Producteurs : charcuteries, foies gras, fromages, pâtisseries, crémeries gourmandes (Ferme du Bistor)
- Chants et musique béarnais
- Tableaux miroirs de Lucienne Lasmarenx
- Accessible aux bus (parking en haut du chemin d'accès, 200 m à pied)

Cru LAROSE // Chantal DAVANCENS // 05 59 83 12 06

- Producteurs : Fromages, pâtisseries
- Accessible aux bus

Domaine VIGNAU LA JUSCLE //

Antonin et Michel VALTON // 05 59 83 03 66

- Repas sur réservation, plats cuisinés
- Musique Jazz Quartet
- Accessible aux bus de 30 places maxi