HISTOIRE(S) DE CŒUR

CARNET DE **BALADE** 2020

CARNET
Avantages

Dans ce magazine des réductions pour profiter + et dépenser moins !

VACANCES EN
Cœur DE BÉARN

WWW.COEURDEBEARN.COM

MONEIN
VISITE GUIDÉE DE L'ÉGLISE SAINT-GIRONS P5

ORTHEZ
MANUFACTURE DE BÉRETS P16

ORTHEZ
PLAGE DE LA BASE DE LOISIRS P59

ORTHEZ
CHÂTEAU MONCADE P6

HAGETAUBIN
LA PÊCHERIE D'AURIT ET L'ARCHE D'OLIVIER P64

ORTHEZ
L'AQUAZONE P59

ORTHEZ
MUSÉE JEANNE D'ALBRET P7

LACQ
LACQ AVENTURE P64

MONEIN
CHÂTEAU LAFITTE P23

ORTHEZ
TISSAGE MOUTET P16

ORTHEZ
ORTHEZ NAUTIQUE CANOË KAYAK P65

MONEIN
CLOS LAPLUME P24

MONEIN

CLOS MAZANGÉ

P24

MONEIN

DOMAINE MONTESQUIOU

P27

MONEIN

DOMAINE NIGRI

P27

ARGAGNON

SPIRULINE D'AQUITAINE

P32

CASTEIDE-CANDAU

GIVRÉS DES PRÉS

P33

CASTÉTIS

LES CHÈVRES DE BRASSENX

P33

SAULT-DE-NAVAILLES

LES VERGERS PELANNE

P35

MONEIN

LES GOURMANDISES DES VIGNES

P38

PARDIES

BIOPLAZZA

P38

PUYOÔ

MAISON ARGAUD

P38

ARGAGNON

RESTAURANT LA BULLE

P41

ORTHEZ

LA CASA

P42

MONEIN

RESTAURANT L'AUBERGE DES ROSES

P44

SAULT-DE-NAVAILLES

RESTAURANT LA TOUR GALANTE

P42

MONEIN

L'ESTAMINET

P44

ORTHEZ

LE BISTRO D'ALBRET

P45

ORTHEZ

LE BISTRO D'ALBRET

P45

ORTHEZ

L'ENDROIT

P46

Profitez de bons plans en Coeur de Béarn...

Sur présentation de ces coupons, vous bénéficiez des offres proposées dans des sites de visites, pour des activités et loisirs, chez des producteurs, dans des restaurants.... selon les conditions définies.

PROFITEZ-EN ET FAITES-VOUS PLAISIR SANS RETENUE !

Offres valables jusqu'au 31 décembre 2020 ou pendant la période indiquée sur chaque coupon de présentation. ***L'Offre ne peut être utilisée qu'une seule fois chez le même partenaire et n'est pas cumulable avec d'autres offres promotionnelles.***

Pensez à vérifier les heures d'ouverture avant votre visite.
L'Office de tourisme n'est pas responsable des changements de tarifs.

PLAGE DE
LA BASE DE LOISIRS
Accès plage :
Adultes ~~3€~~ ⇢
2,50€
Du 27 juin au 31 août

MANUFACTURE DE BÉRETS
⇢ **Un pochon de la Manufacture en coton bio** pour l'achat d'un béret

VISITE GUIDÉE DE
L'ÉGLISE SAINT-GIRONS
Pour l'achat
de 2 entrées adultes :
⇢ **-15 %**
sur la boutique de l'Office de Tourisme de Monein ou Orthez

L'AQUAZONE
Plein tarif de
l'après-midi :
1h = ~~9€~~ ⇢ **8€**
2h = ~~16€~~ ⇢ **15€**

LA PÊCHERIE D'AURIT ET
L'ARCHE D'OLIVIER
⇢ **Gratuité pour les enfants** ~~2,50 €~~

CHÂTEAU MONCADE
Adultes ~~4€~~ ⇢ **3€**
Enfants ~~3€~~ ⇢ **2€**
+ un cadeau surprise

CHÂTEAU LAFITTE
⇢ **1 visite du domaine et dégustation offertes** (valeur 10 €)

LACQ AVENTURE
⇢ Pour tout parcours accrobranche ado ou adulte acheté = 1 **parcours mini-golf offert**

MUSÉE JEANNE D'ALBRET
Visite libre adulte :
~~5€~~ ⇢ **3,50€**

CLOS LAPLUME
⇢ **Pour 12 bouteilles achetées 6 verres Clos Laplume offerts**

ORTHEZ NAUTIQUE
CANOË KAYAK
⇢ **-10 %**
sur le tarif adulte

TISSAGE MOUTET
⇢ **-20 %**
sur l'ensemble des achats au magasin

RESTAURANT L'AUBERGE DES ROSES

⇢ Un apéritif et le café offerts

pour 2 personnes

RESTAURANT LA TOUR GALANTE

⇢ Un verre de Jurançon offert

pour un repas acheté

L'ESTAMINET

⇢ 1 verre de Jurançon offert

pour un repas à la carte acheté

LE BISTRO D'ALBRET

⇢ -10 %

sur les repas au restaurant. Offre non cumulable avec l'offre Coffee shop.

LE BISTRO D'ALBRET

⇢ 1 boisson offerte pour 3 achetées au Coffee shop. Offre non cumulable avec l'offre restaurant.

L'ENDROIT

⇢ -10 %

sur le ticket de caisse

LES VERGERS PELANNE

⇢ -10 %

sur les achats

LES GOURMANDISES DES VIGNES

⇢ -5 %

sur les achats au magasin et visite de la biscuiterie

BIOPLAZZA

⇢ Un smoothie ou une glace 2 boules au choix offert à partir de 30 euros d'achats

MAISON ARGAUD

⇢ 1 cadeau offert de la valeur de 10 %

des achats dès 30 € d'achats au magasin

RESTAURANT LA BULLE

⇢ 1 apéritif offert pour une Assiette de Pays achetée

LA CASA

⇢ 1 Jurançon offert en apéritif

par repas servi

CLOS MAZANGÉ

⇢ 1 bouteille offerte pour 6 bouteilles achetées

DOMAINE MONTESQUIOU

⇢ -10 %

sur la totalité des achats

DOMAINE NIGRI

⇢ -10 %

sur les achats

SPIRULINE D'AQUITAINE

⇢ -15 %

sur les achats

GIVRÉS DES PRÉS

⇢ Pour 22 € d'achat de glaces (bacs ou pâtisseries), **un petit pot de glace offert**

LES CHÈVRES DE BRASSENX

⇢ -10 %

à partir de 15 € d'achats

HISTOIRE(S) de cœur

Bienvenue en Cœur de Béarn ! Découvrez une terre de valeurs, authentique et chaleureuse qui vous promet une balade à travers vignes, forêt et campagne tout en vous offrant de superbes panoramas sur les chaînes des Pyrénées.
Ce pays a un cœur. Un cœur qui bat au rythme de ses petites histoires et traditions, de son patrimoine culturel particulièrement riche et de ses sites historiques variés, de l'œnotourisme, de la gastronomie ou encore de ses nombreuses animations qui enchanteront votre séjour.
Pour vous, le Cœur de Béarn se fera, tour à tour, généreux, gourmand ou accueillant. Suivez-nous au gré de nos coups de cœur et laissez-vous charmer par cette terre, cette nature, la simplicité et le savoir-faire des hommes qui donnent à ce pays toutes ses couleurs et sa personnalité.
Entre le Cœur de Béarn et vous, une nouvelle histoire de cœur est née.

Sommaire

4 à 14	Histoire de patrimoine
15 à 17	Les artisans d'art
18 à 29	Histoire de vignobles
30	Les brasseurs
31 à 39	Histoire de terroir
40 à 47	Les restaurants
48	Week-end clé en main
49 à 57	La Randonnée
58 à 62	L'eau
63 à 65	Les activités
66	Cœur d'artistes
67	Informations pratiques

DAX 38 KMS

HAGETMAU 14 KMS
AIRE SUR L'ADOUR 48 KMS

N
O E
S

Cours d'eau
Routes secondaires
Routes principales
Route Nationale
Autoroute
Chemin de fer
Lacs
Offices de Tourisme

Saint-Girons-en-Béarn
Bonnut
Sault-de-Navailles
Labeyrie
Ramous
Baigts-de-Béarn
Saint-Boes
Sallespisse
Lacadée
Saint-Médard
Casteide-Candau
Hagetaubin
Orthez
Balansun
Mesplède
Salies-Mongiscard
Castetis
Lanneplaa
Biron
Arthez-de-Béarn
Castillon d'Arthez
Argagnon
Doazon
Arnos
Laa-Mondrans
Sarpourenx
Urdès
Boumourt
ARRENX 22 KMS
Ozenx-Montestrucq
Castetner
Maslacq
Audejos
Serres Sainte-Marie
Casteide-Cami
Loubieng
Gouze
Mont
Lendresse
Lacq
Viellenave d'Arthez
Cescau
Sauvelade
Abidos
Artix
Lagor
Os-Marsillon
Labastide-Monréjeau
Besingrand
Noguères
Labastide Cézeracq
Vielleségure
Mourenx
Pardies
Abos
Tarsacq
Lahourcade
Parbayse
Monein
Cuqueron
Lucq-de-Béarn
Baylongue
Cardesse
Lacommande

PAU 27 KMS
TARBES 62 KMS
LOURDES 75 KMS

GAN 17 KMS

NAVARRENX 18 KMS
L'HÔPITAL ST BLAISE 23 KMS

OLORON STE MARIE 11 KMS
VALLÉE D'ASPE 35 KMS
VALLÉE DE BARÉTOUS 20 KMS

LE Patrimoine

Le Cœur de Béarn est un pays vert et vallonné que l'Histoire a traversé avec fougue.
De châteaux en bastides médiévales, découvrez les particularités d'un territoire qui a, pendant très longtemps, fait partie d'un Etat indépendant au pied des Pyrénées.
Ce petit pays à fort caractère, qui a été un bastion du protestantisme, possède pourtant un fort patrimoine catholique, avec un grand nombre d'églises romanes. De village en village et d'Orthez à Monein, on s'imprègne d'Histoire sans y penser, de maisons à murs de galets en toitures à tuiles picon.

Monein

Au cœur du vignoble du Jurançon, vous découvrirez Monein. Cette commune est tellement vaste (8000 hectares) qu'elle a été divisée en quartiers. Entre maisons de vignerons dans ses quartiers et maisons de ville dans le bourg, le lieu est riche en bâtisses de qualité. La place Marcadieu, aujourd'hui dénommée Place Henri Lacabanne, est le point de rencontre de toute la région. En son centre, se trouve un bâtiment massif : la mairie-halle datant de la première moitié du XIXème siècle. L'édifice est construit sur des pilastres et arceaux de pierre de taille. Au rez-de-chaussée, la halle accueille un marché traditionnel tous les lundis matins et c'est le cœur de l'animation des fameuses fêtes de Monein, début août.

UNE CHARPENTE EXCEPTIONNELLE

Alors que le Béarn recèle de remarquables monuments romans, Monein possède la plus belle et la plus grande église gothique du Béarn, l'église Saint-Girons. Elle abrite une œuvre unique en France, mise en valeur par un spectacle son et lumière : une charpente aux dimensions impressionnantes (plus de 50 mètres de long) qui peut être visitée après la montée de 72 marches sous l'immense toiture d'ardoise. Sa structure surdimensionnée en cœur de chêne, est à double vaisseaux renversés. Elle est soutenue par une étonnante superposition de croix de Saint André, alignées à la verticale les unes au-dessus des autres jusqu'au faîte de l'église.

Cette église a traversé les siècles sans transformation majeure et témoigne de la vie d'une communauté rurale et puissante à la fin du Moyen Age. Construite entre 1464 et 1530, elle possède un plan original composé d'une nef, d'un seul collatéral et de deux chapelles, l'une du 16ème et l'autre du 19ème siècle.

EN FAMILLE

Livret de découverte pédagogique et ludique pour visiter en famille l'église Saint-Girons. Disponible à l'Office de tourisme. Gratuit.

DEUX SENTIERS DE DÉCOUVERTE À MONEIN

Si Monein m'était conté !

Itinéraire aménagé à travers le village pour découvrir la richesse du patrimoine historique et culturel de Monein. Au fil des rues, 5 panneaux pédagogiques abordent différents thèmes et vous présentent les charmes de la cité. 3,8km - 1h30 environ

Le Bois du Laring

Balade ludique sur un sentier de 4.5 km, aménagé à travers le bois du Laring, situé à 8 km du bourg de Monein.
16 panneaux pédagogiques vous présentent la biodiversité de la forêt et les différentes essences de bois : chêne, châtaignier, figuier, hêtre…

terra aventura
Geocaching Nouvelle-Aquitaine

Une chasse aux trésors incroyable gratuite sur votre smartphone, pour découvrir de manière ludique Monein et le vignoble du Jurançon (détail p55).

ÉGLISE ST-GIRONS ET SA CHARPENTE

CARNET Avantages

Horaires 2020*. Nombre de places limité.
- Du 20 avril au 4 juillet et du 7 septembre au 31 octobre : le lundi, mardi, jeudi et vendredi à 16h. Le mercredi et samedi à 15h et 17h.
- Du 6 juillet au 6 septembre : du lundi au samedi à 11h, 15h et 17h. Dimanche et jours fériés, à 15h et 17h.
- Du 2 novembre au 18 avril : le mercredi et samedi à 16h.

Tarifs 2020
Adulte : 6 € - Jeune 12 à 16 ans : 3€ - Enfant - de 12 ans : Gratuit
Réduit : 5€ (demandeurs d'emploi, étudiants sur présentation de la carte)

RÉSERVATIONS 05 59 12 30 40
Office de tourisme Coeur de Béarn
www.coeurdebearn.com

* Visite disponible en langage des signes (LFS) pour les personnes souffrant de déficience auditive. Horaires pouvant être modifiés en fonction des offices religieux. Départ des visites avec un minimum de 2 pers.

Au Moyen-âge, le Béarn fut au cœur de tous les événements qui ont marqué cette période : le pèlerinage, les croisades, la création des bastides...Et Orthez en est la capitale ! La dynastie Béarnaise de la famille des Foix Béarn (Fébus) rêvait alors d'un pays libre allant d'Orthez à Foix. Plus tard, c'est Jeanne d'Albret, mère d'Henri IV qui donne au Béarn le calvinisme comme religion d'État.
Pour la richesse de son histoire et de son patrimoine, Orthez et ses villages alentours sont valorisés dans le cadre du label national Pays d'Art et d'Histoire.

CARNET Avantages

LE CHÂTEAU MONCADE

rue Moncade - Tél : 05 59 69 36 24
orthez.animations@gmail.com • www.orthezanimation.com

Ce château des XIIIe et XIVe siècles fut le lieu de résidence privilégié de Gaston Fébus, Comte de Foix et Vicomte de Béarn. Témoin majestueux du faste de sa cour, le donjon, haut de 33 m (141 marches à gravir !), offre un point de vue exceptionnel sur la ville d'Orthez et la chaîne des Pyrénées. Les propriétés aux formes rectangulaires, longues et étroites, et les jardins s'alignent parfaitement en bordure de rue, rappel du tracé du rempart médiéval. Toute une histoire qui se révèle ! A l'intérieur du donjon : la reconstitution du château commentée par un son et lumière, le fac-similé du fameux "Livre de Chasse" de Fébus et diverses expositions... Possibilité de visite virtuelle du château sur écran au rez-de-chaussée pour les personnes ne pouvant accéder aux étages. En contrebas du château, poursuivez la visite à travers le bois de la Coudane et son arboretum.

Heures d'ouverture : Ouvert du 11/04 au 30/09. Du mardi au dimanche (avril, mai et du 21/09 au 30/09), et tous les jours de juin au 20/09, de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

Tarifs : Visite complète du Château + Espace vidéo Adulte 4 €, enfant 3 € - Habitant d'Orthez : adulte 3 €, enfant 2 €.

Détail du livre de chasse de Gaston Fébus au XIVème s. Fac-similé. ©Médiathèque Jean-Louis Curtis Orthez

MAIS QUI ÉTAIT GASTON FÉBUS ?

Il était Vicomte au XIV siècle, entouré d'une cour fastueuse au Château Moncade. Personnage flamboyant, il fit la fierté d'Orthez : grand bâtisseur, fin politique, riche et habile administrateur, mais aussi homme de lettres, protecteur des arts, auteur du célèbre Livre de Chasse (illustré au XIV siècle) que l'on peut découvrir à l'intérieur du Château Moncade.

EN FAMILLE

Livret de découverte pédagogique et ludique pour visiter la ville d'Orthez et ses monuments. Disponible à l'Office de tourisme. Gratuit

SUIVEZ LE GUIDE...

Visites guidées organisées du 6/07 au 27/08, lundi à 15h et le jeudi à 10h, au départ de l'Office de tourisme. Un parcours de 2 h dans la ville à la découverte du patrimoine orthézien.
Plein tarif : Plein tarif : 5 € - 12 à 16 ans : 3€ - Gratuit - de 12 ans - Tarif réduit : 3€ (étudiant, demandeur d'emploi). Inscription à l'Office de tourisme.

terra aventura
Geocaching Nouvelle-Aquitaine

Une chasse aux trésors incroyable gratuite sur votre smartphone, pour découvrir de manière ludique le patrimoine. (détail page 55)

MUSÉE JEANNE D'ALBRET,
l'histoire du protestantisme en Béarn

37 rue Bourg Vieux - contact@museejeannedalbret.com
www.museejeannedalbret.com - Tél : 05 59 69 14 03

Le Musée Jeanne d'Albret est situé dans une maison Renaissance agrémentée de fenêtres à meneaux et d'une tourelle abritant un escalier hélicoïdal. La cour intérieure s'ouvre sur un jardin régulier invitant à la flânerie. A l'intérieur du musée, vous découvrirez une large évocation de cinq siècles d'histoire en Béarn, des origines de la Réforme (XVIe s) au XXe s. Remontez le temps en compagnie de Jeanne d'Albret et son fils Henri IV, au rythme des évènements béarnais et français. Les grandes thématiques sociales du XIXe sont également abordées à travers la famille Reclus, Félix Fécaut et bien d'autres personnages qui ont sculpté l'histoire du Béarn et d'Orthez. Le musée se trouve en étages et accessible par un escalier ancien.

Visite guidée à 10h30 et 15h tous les jours ou visite libre accessible pour tous les âges, accompagnement ludique possible pour les familles et enfants.

Heures d'ouverture : Ouvert du mardi au samedi (sauf jours fériés), d'avril à octobre de 10h à 12h et de 14h à 18h, de novembre à mars de 14h à 18h. Fermé les 3 dernières semaines de janvier et pendant les fêtes d'Orthez.

Tarifs : Visite libre adultes : 5 € - Visite libre réduit : 3,50 € (groupes, étudiants, demandeurs d'emploi)
Sup. de 2 € pour la visite guidée - Enfants jusqu'à 15 ans : gratuit

SENTIER D'INTERPRÉTATION ORTHEZ MEDIÉVAL

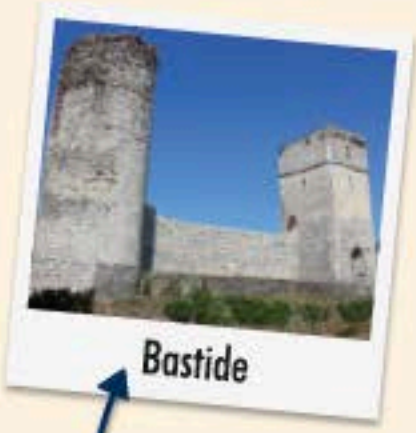
Itinéraire en grande partie citadin mais qui ménage pourtant des ambiances très bucoliques et variées : bord du Gave, vigne de Moncade, bois de Moncade, lac de l'Y. Départ place du Foirail 6 km - Durée 1h45 environ.

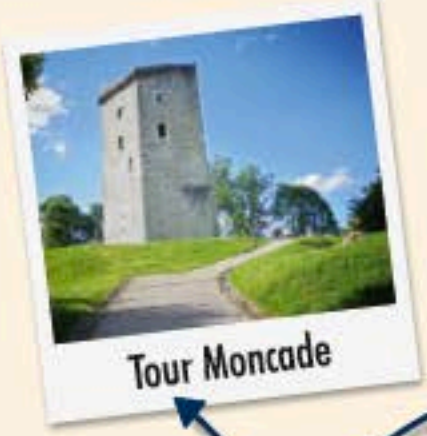
LA MAISON CHRESTIA

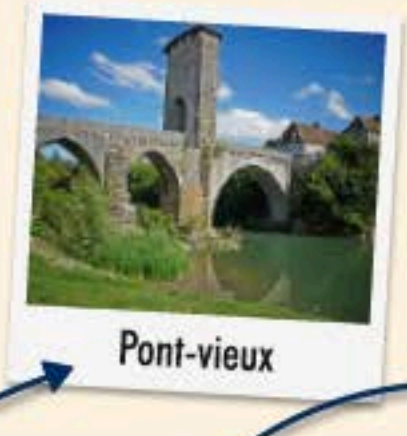
7 avenue Francis Jammes
Tél : 05 59 69 11 24
ass.fjammes@wanadoo.fr
www.francis-jammes.com

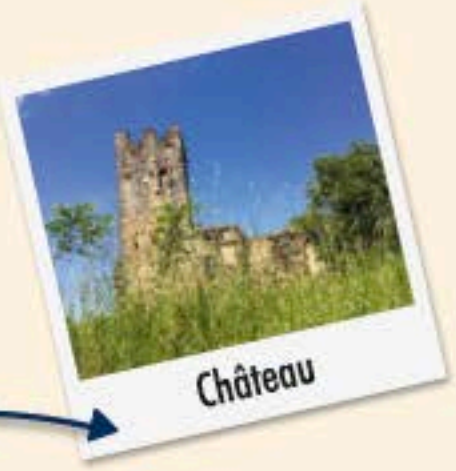
Cette belle maison béarnaise du XVIIIe fut habitée par le poète Francis Jammes de 1897 à 1907. Il se lia d'amitié avec Henri Duparc, musicien résidant à Monein, et Charles de Bordeu, poète résidant à Abos ; ils formèrent un trio qui fréquenta les milieux artistiques de Pau.
A l'intérieur de la maison : des tableaux didactiques, un comptoir de librairie, un fonds important d'iconographie, de correspondance, de musique et de manuscrits, pour la plupart consultables en ligne ou à la Médiathèque Jean-Louis-Curtis. Des expositions sont organisées toute l'année.

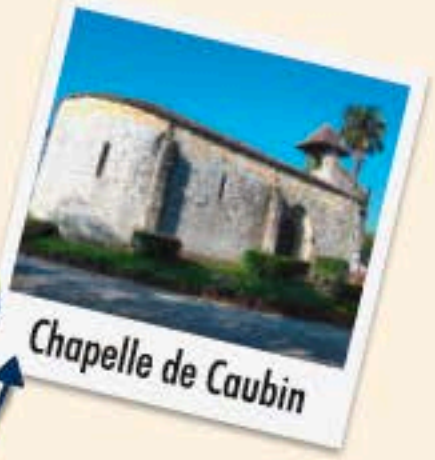
Ouvert jusqu'au 30/05 et du 2/10 au 12/12, le mardi, vendredi et samedi de 14h30 à 16h30, de juin à fin septembre du lundi au vendredi de 14h30 à 16h30, le samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 16h30. Fermé pendant les fêtes d'Orthez. Horaires pouvant être modifiés, consulter le site internet. Visite guidée et entrée gratuite : prendre rdv par téléphone ou mail.


Bastide

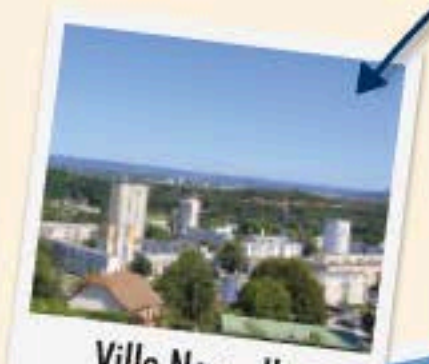

Tour Moncade


Pont-vieux


Château

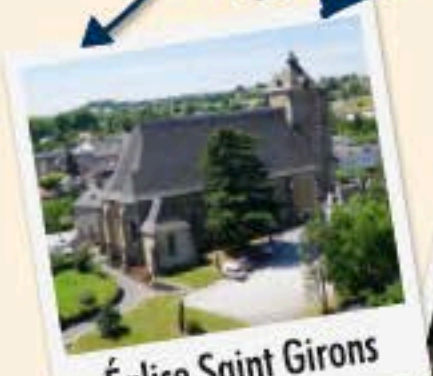

Chapelle de Caubin

Abbaye


Ville Nouvelle

Bastide

Église Saint Vincent


Église Saint Girons

Commanderie

Arsague
Habas
Merpaps
Bonnut
Saint-Girons-en-Béarn
Puyoo
Ramous
Baigts-de-Béarn
Saint-Boes
Sault-de-Navailles
Castetner
Labeyrie
Saint-Médard
Sallespisse
Lacadée
Casteide-Candau
Hagetaubin
Bellocq
Orthez
Balansun
Mesplède
Bérenx
Salles-Mongiscard
Castetis
Lanneplaa
Arthez-de-Béarn
Biron
Argagnon
Castillon d'Arthez
Doazon
Arnos
Lau-Mondrans
Sarpourenx
Ozenx-montestrucq
Castetner
Urdès
Boumourt
Mazerolles
Maslacq
Gouze
Mont
Audéjos
Serres Sainte-Marie
Casteide-Cami
Orion
Loubieng
Lendresse
Lacq
Viellenave d'Arthez
Cescau
Artix
Abidos
Sauvelade
Logor
Labastide-Monréjeau
Uzein
Os-Marsillon
Bésingrand
Bugnein
Nogueres
Labastide-Cézeracq
Mourenx
Pardies
Torsacq
Pont-de-Lascar
Viellesegure
Lahourcade
Abos
Parbayse
Siros
Navarrenx
Monein
Cuqueron
Arbus
Lucq-de-Béarn
Ley-Lamidou
Lacommande
Aubertin
Cardesse
Sauvelde
Ledeuix

N
O
E
S

Routes principales
Route Nationale
Autoroute
Chemin de fer
Offices de Tourisme

LE CHARME DES PETITS villages

PROMENADE DE CAMPAGNE

Les lavoirs sont les témoins d'une époque où, par souci d'hygiène notamment après l'épidémie de choléra de 1849, les lavandières, trois jours durant, nettoyaient, faisaient tremper, tapaient et rinçaient le linge avant de l'étendre sur des haies ou dans les prés pour sécher. Vous contemplerez la superbe charpente de chêne restaurée du lavoir de Mont et ferez un détour pour aller voir celui de Lahourcade derrière l'ancienne école. Enfin, la visite du puits restauré de Cescau complètera votre découverte.

DÉCOUVREZ VIELLESÉGURE

Fondée en 1339 par Gaston II de Foix, vicomte de Béarn, la bastide fut implantée sur un bourg plus ancien et déjà fortifié, établi le long d'un chemin de transhumance, au nord d'une petite forteresse qui lui appartenait. La bastide de Vielleségure possède un plan rectangulaire articulé autour d'une grande place carrée, d'où partent les rues principales orientées est-ouest. Bien qu'amputée au XIXème s. par l'implantation de l'école et au XXème s. par celle d'un petit bâtiment carré servant de cantine scolaire, les dimensions de sa vaste place carrée peuvent encore s'apprécier.

LES OUTILS D'AUTREFOIS : LA BOÎTE AUX SOUVENIRS

33 Bis Carrère de Cap Sus
LABASTIDE-CEZÉRACQ
Tél : 06 15 17 73 76 - pascolette@wanadoo.fr

Atelier de collection privée d'un passionné présentant des outils et des métiers d'autrefois tels que : forgeron, tonnelier, menuisier, ébéniste, sabotier, horloger, bijoutier, jardinier, charron… A voir également : du linge ancien, des ustensiles de cuisine, des instruments de musique, des jeux et des jouets anciens…

Tarif : gratuit. Ouvert toute l'année le vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, les autres jours sur RDV. Visite guidée sur réservation pour les groupes. Accès fauteuils roulants possible.

Lucq-de-Béarn

ARTHEZ-DE-BÉARN a été et demeure une étape importante sur la route de Compostelle. En 1154, il y est fondée une Commanderie des Chevaliers de l'Ordre de Malte. Le 15 Août 1569, durant les guerres de religion, « L'Espital de Calvi » est dévasté. La cloche de la chapelle porte le millésime 1638 et l'inscription « Sancte Johannes-Baptista », en hommage au patron du Grand Ordre de Chevalerie.

La Chapelle de Caubin possède, dans la nef, un enfeu (niche) gothique abritant un magnifique gisant du XIVème siècle en armure de pierre, au-dessus du tombeau du baron Guilhem Arnaud d'Andoins, mort en 1301. Non loin de Caubin se dresse un autre édifice religieux du XIIème siècle, l'église Saint Justin du CAGNÈS, située elle aussi sur le chemin de Compostelle et la route du Puy.

Visites guidées de la chapelle de Caubin les mercredis 15 juillet et 5 août à 10h30

LUCQ-DE-BÉARN est un village aux belles maisons typiquement béarnaises. Il conserve les ruines d'une ancienne **abbaye** bénédictine et possède un des plus beaux monuments du Béarn, **l'église Saint-Vincent.** Cet édifice de style romano-gothique abrite une pièce remarquable : un sarcophage paléochrétien servant d'autel. En marbre blanc, il daterait du IVème siècle ap. J.C. et fut découvert dans le sol de l'église en 1839. Lucq est aussi connu comme étant ancré dans l'histoire de la sorcellerie en Béarn.

Visites guidées les mercredis 22 juillet et 12 août à 10h30

Chapelle du Caubin Arthez-de-Béarn

EN PARCOURANT nos villages

SALLES-MONGISCARD

Etendu à travers la campagne, le village de Salles-Mongiscard présente, avec le quartier de Baure, une urbanisation atypique : des maisons alignées et accolées entre elles donnent l'impression d'un village accroché à la falaise surplombant le Gave de Pau.

BELLOCQ

Située sur un promontoire dominant le Gave, **la forteresse de Bellocq** témoigne d'une riche histoire au passé tumultueux où régnaient rivalités franco-anglaises mais aussi combats de religion. La plus ancienne bastide du XIIIème siècle fondée dans la Vicomté de Béarn dresse fièrement ses vestiges avec ses ruelles étroites et son église au portail remarquable

BONNUT

Du latin « bonda » qui signifie limite, le nom de Bonnut matérialise la proximité géographique des Landes. Le village montre à la fois un caractère béarnais et chalossais, notamment par l'utilisation du matériau « alios », utilisé dans la construction de l'église Sainte-Marie de Castagnède, antérieure du XIIème siècle.

LE MOULIN DE CANDAU À CASTÉTIS

2 impasse du Canal - Tél. : 05 59 67 83 18
a-forsans@orange.fr - www.moulin-de-candau.com
Découvrez un moulin à eau du 16ème siècle, moulin du château de Candau, il a traversé les siècles en écrasant le blé pour la population locale jusqu'en 1958. 50 ans après, il est totalement restauré et moud de nouveau du blé. Une micro-centrale électrique a été intégrée et fournit de l'énergie propre au moulin. En complément sur place, un musée d'outils anciens du moulin. Une scierie battante hydraulique est en cours de restauration.

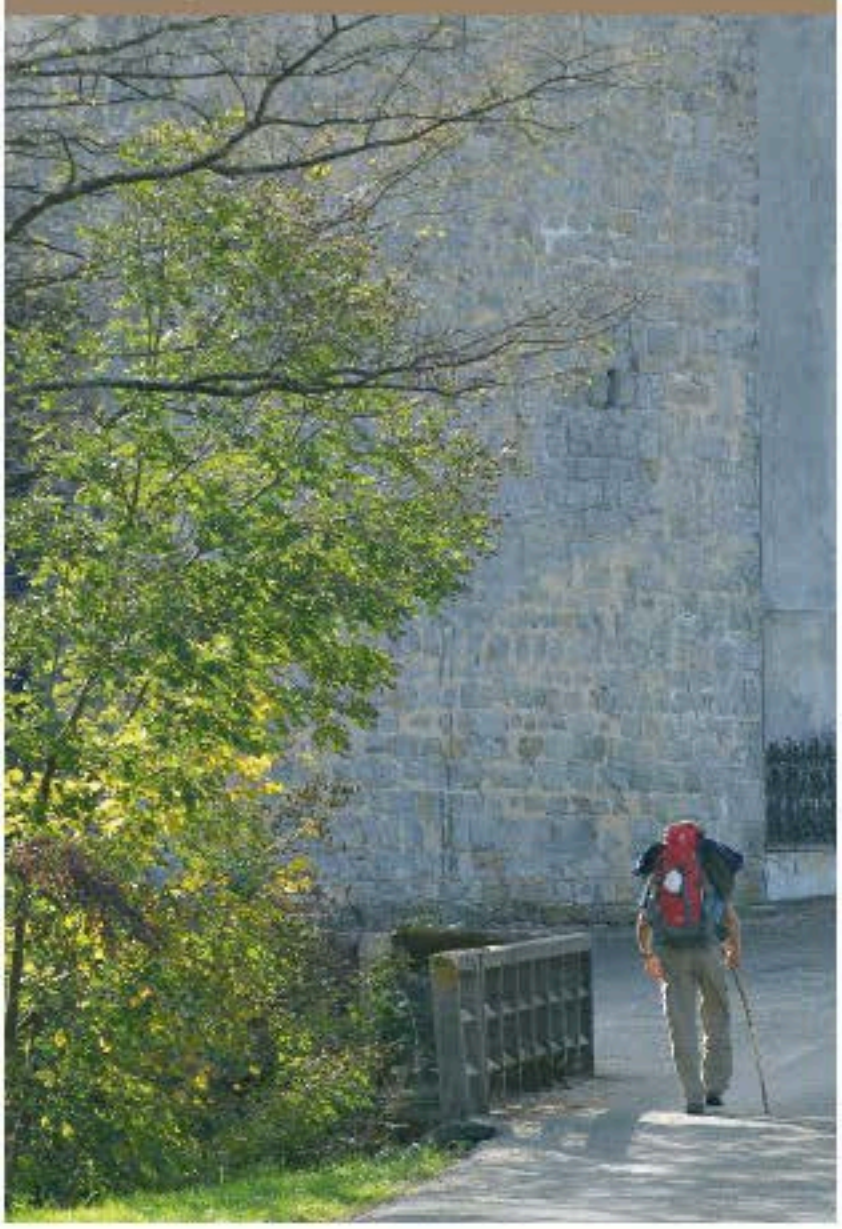
Ouvert du 1er juin au 30 septembre : les mercredis, visites commentées à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h. Tarifs par personne : 3€ pour les adultes, 1.50€ pour les enfants et 2€ pour les groupes.

L'église Sainte-Marie de Casteth à Bonnut

Château de Bellocq

LE BÉARN TOURNÉ VERS Compostelle

Au IXème siècle une étoile apparut à l'ermite Pélage... Elle indiquait l'emplacement des restes du corps de l'apôtre Saint-Jacques le Majeur. Le pèlerinage vers Saint-Jacques-de-Compostelle était né.



L'ENSEMBLE HOSPITALIER DE LACOMMANDE

Tél . : 05 59 82 70 68 – 05 59 82 70 39 – 06 25 59 14 17
mairie.de.lacommande@wanadoo.fr
www.lacommande.fr

Fondé au début du XIIème siècle par Gaston IV le Croisé, l'ensemble hospitalier de Lacommande constitue un des très rares exemples de commanderie* encore en élévation avec l'église St Blaise dont le choeur orné de remarquables sculptures romanes constitue un des joyaux de l'art roman en Béarn et l'ancien hopital, tous deux classés aux Monuments Historiques. Sur l'emplacement du cloître détruit, l'ancien cimetière contient une importante collection de stèles funéraires discoïdales des XVIIème et XVIIIème siècles. Cet *hôpital*, placé sur le chemin qui joignait Lescar et Oloron servait de relais aux voyageurs qui se rendaient en Aragon par le Somport et aux pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle qui empruntaient le chemin d'Arles. Située en face de l'église, la Maison du Jurançon contribue à l'attrait touristique du lieu.

**Appelée commanderie d'Aubertin, elle comprenait outre l'église, l'hôpital et le cloître, un domaine semblable à celui de l'actuel village de Lacommande.*

Heures d'ouverture : Ouvert du 1/01 au 30/06 et du 1/10 au 31/12, le mercredi, samedi et dimanche de 15h à 18h.
Du 1/07 au 31/09, tous les jours de 15h à 18h.

Lacommande

SAUVET DEU LAÀ OU SAUVELADE

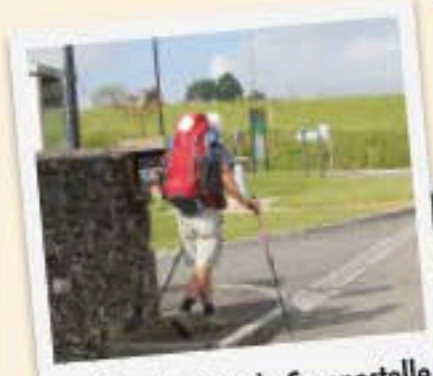
La naissance du village se confond avec celle de l'abbaye. En 1127, le Vicomte de Béarn, Gaston IV, dit Gaston Le Croisé, de retour au pays fit cadeau à un moine bénédictin, Don Hélies, de la forêt nommée Faget afin d'y bâtir un monastère dédié à la Vierge Marie. C'est la naissance officielle du village qui à l'origine se nommait Silva Lata jusqu'à la fin du XIIIème siècle, ensuite le nom occitan de Seuvalade a été en usage jusqu'au XVIIIème siècle, à partir du XIXème siècle on utilise l'appellation francisée actuelle de « Sauvelade ».

MONUMENT HISTORIQUE

L'église fut construite en 1286, les moines de l'abbaye furent autorisés à se rattacher à l'ordre de Cîteaux, ce qui explique le dépouillement qui caractérise tous les édifices cisterciens dont l'église. En 1569, l'abbaye fut détruite. Seule subsiste l'église, qui servira alors de temple protestant et sa forme actuelle en croix grecque (la nef et les bras de transept sont de taille égale) résulte de la destruction d'une partie de la nef. On remarquera sa coupole, unique en Béarn, un bénitier dont le pied en marbre de Campan proviendrait d'un fût d'une colonne de villa aquitano-romaine, le toit d'ardoise qui domine le clocher est récent (XIXème). Son et lumière sur place.

Visites guidées les mercredis 29 juillet et 19 août à 10h30

Sur les chemins de Compostelle


Sur les chemins de Compostelle

Sur les chemins de Compostelle

Sur les chemins de Compostelle

Lacq ICI LA TERRE EST NOTRE ÉNERGIE

Odeur de gaz ou de soufre dans l'air ? Reflets des torchères et des fumeroles de vapeur d'eau ? Réseaux de canalisations et autres tuyaux ? Nul doute… Vous êtes sur le bassin de Lacq. La surprise issue du premier regard cèdera vite la place à l'envie d'en savoir plus sur ce poumon d'acier ancré au milieu des paysages ruraux.

Le plus grand gisement de gaz naturel d'europe occidentale

Tout a commencé en 1949 avec le premier forage entrepris par la SNPA (Société Nationale des Pétroles d'Aquitaine) et le jaillissement d'or noir. En 1951, une prospection est lancée à une plus grande profondeur. Le 19 décembre au matin, le gaz fuse librement à 25 mètres au-dessus du sol. En quelques jours, Lacq devient un petit Texas béarnais. Au final, 32 puits s'avèreront productifs. À partir de 1957, l'exploitation commence.

Du gaz au bioéthanol

Outre le groupe Total, installé à Lacq, trois autres pôles composent ce bassin industriel spécialisé dans la Thio chimie, la pharmaceutique, le phytosanitaire et la cosmétique. Si le gisement de gaz est arrivé, en partie, à épuisement en 2013, le bassin de Lacq s'est progressivement tourné vers la chimie fine et enfin la chimie verte, réconciliant ainsi monde industriel et agriculture au bénéfice du développement durable.

Mourenx VILLE NOUVELLE, VILLE DE PIONNIERS

Qui dit activité industrielle, dit apport de main-d'œuvre. Suite à la construction de l'usine de Lacq, le Béarn vit affluer de nombreux ouvriers venus de toute la France et d'Afrique du Nord qu'il convenait de loger. C'est ainsi qu'est née Mourenx dite ville nouvelle, grande sœur du village typiquement béarnais de 200 âmes. Sa construction est décidée en 1957, sur 150 hectares, à l'abri des vents dominants et à proximité du complexe de Lacq.

Considérée comme une anomalie à ses débuts, Mourenx a su s'intégrer dans un écrin de verdure et offre aujourd'hui un visage accueillant. Elle prépare aussi son avenir avec un vaste programme de renouvellement urbain.

LE SENTIER D'INTERPRÉTATION DE MOURENX

Sortie de terre en quelques mois à la fin des années 1950, la ville de Mourenx est unique en France. Son lien avec l'histoire industrielle du bassin et ses particularités architecturales en font un sujet particulièrement intéressant par un sentier d'interprétation. Long de 4,4 kilomètres, ce sentier urbain propose une balade ludique à travers la ville ponctuée par 5 stations d'information avec pupitres d'information ainsi que 75 marquages au sol qui guideront vos pas pendant la visite.

Départ station 1 :
Place des pionniers, 1950-1957 : de la plaine agricole à la ville : pourquoi créer une ville nouvelle ?

Station 2 :
Place du Somport, penser la ville, penser la vie : une ville champignon construite en quelques mois.

Station 3 :
Vers le quartier du Paloumé, de l'îlot à la barre : une structure de ville qui fait écho à l'organisation sociale de l'usine.

Station 4 :
Place François Mitterrand, des pionniers à la conquête de la ville : une ville sans passé qui construit sa propre identité.

Station 5 :
Au Belvédère, la ville renouvelée : des adaptations et des évolutions nécessaires pour ancrer durablement la ville sur le territoire.

Vidéo guide gratuit à retirer à l'Office de Tourisme à Monein.

CASTÉTIS

Cuivre et étain artisanal

Claudine et Alain JOUANLONG
35, chemin Vignolles
Tél : 05 59 67 82 46 - 06 51 84 11 16
jouanlong@yahoo.fr

Alain est l'un des derniers potiers d'étain et dinandier dans la région. Les pièces sont réalisées dans le respect des traditions et vendues sur place : idées cadeaux, objets décoratifs, bijoux en étain, girouettes, épis de toiture...

Ouvert toute l'année, du lundi au samedi (de préférence téléphoner avant de s'y rendre).

MONEIN

Chantal et ses customisations

Chantal MENGUAL
8, pl Henri Lacabanne (Boutique éphémère)
18, rue du Commerce (atelier)
Tél : 06 19 26 76 28
mc.alexandra@netcourrier.com

Personnalisation de vêtements, d'accessoires textiles, customisation de paniers cabas, création de sacs en tissus-toiles peints à la main. Création de bijoux, relooking de petits meubles, création de tableaux acryliques...

Galerie boutique éphémère : Du lundi au samedi, sauf mercredi après-midi et jeudi, de 9h15 à 12h15 et de 15h à 19h15. Exposition permanente au Bar « Le Petit Manseng » .

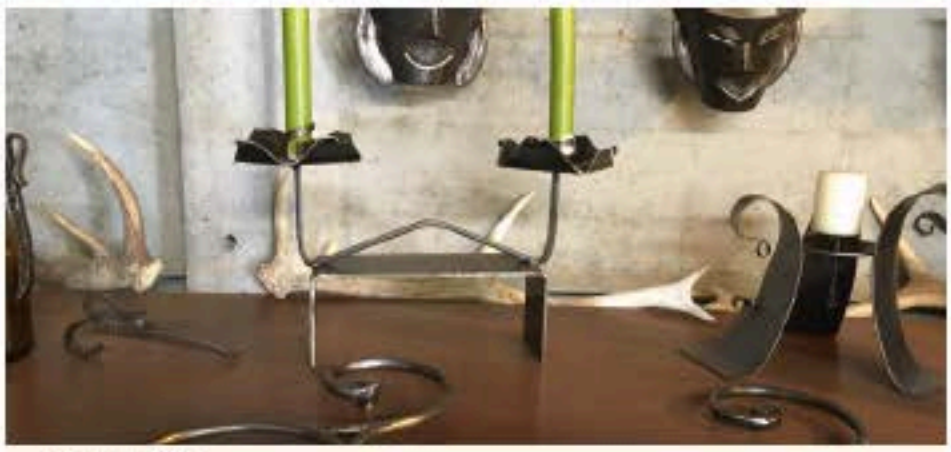
MONEIN

La Mineuse d'images

Malo SAMSON - Av du Pont Lat
6 chemin de la distillerie
Tél : 05 59 21 38 80 - 07 82 97 03 80
malosamson@orange.fr

Découvrez le procédé d'encadrement canadien révolutionnaire qui protège à vie vos images préférées (photo, affiche, puzzle, etc...). Customisation de vieux meubles avec du tissu ou papier de votre choix. Création de pendule, porte-clé. Personnalisez votre intérieur !

Ouvert toute l'année la semaine de 9h à 12h et de 14h à 19h, le samedi et entre 12h et 14h sur RDV.



ORTHEZ

Le Savoir Fer du Berger

François LAGANE
20 route de Dax
Tél : 06 07 55 63 51

Dans son atelier, François, ferronnier d'art travaille le fer forgé à chaud comme à froid en respectant des techniques de mise en oeuvre bien précises. Il vous accueille pour vous présenter des oeuvres uniques : objets de décoration, mobiliers, enseignes, grilles…

Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 18h.

ORTHEZ

Tissage Moutet

Rue du Souvenir Français
ZI des Saligues
Tél : 05 59 69 14 33
contact@tissage-moutet.com
www.tissage-moutet.com

Tissage de linge de table 100 % made in France. Créatif et souriant depuis 1919 ! Lors d'un parcours commenté, suivez les étapes de fabrication du véritable « Linge basque » et jacquard. L'exposition "100 ans de savoir-faire" vous plongera dans notre patrimoine.

Boutique : du lundi au samedi 10h - 12h30 / 14h30 - 18h. Exposition : en libre accès. Visite guidée de l'atelier : tous les 1ers jeudis du mois et sur réservation.

ORTHEZ

Manufacture de bérets

Sara Goupy
4 rue de l'Horloge
Tél : 06 28 20 60 46
sara.goupy@gmail.com
www.manufacturedeberets.fr

Sara fabrique seule de bout en bout chaque béret, du fil écru au produit fini : le tricotage, le remaillage, le feutrage, le grattage, le tondage et les finitions. Les bérets 100% artisanaux sont vendus en boutique.

Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Visites de l'atelier gratuites sans réservation.

PUYOÔ

Dâme Cloé

Stéphanie CAYLA
308, route départementale 817
Tél : 06 86 30 94 12
damecloe64@gmail.com

Dâme Cloé un univers féminin, élégant. Stéphanie CAYLA conçoit des collections où se mélangent bustiers, corsets, ceintures. A découvrir sa gamme de ceintures corsetées inspirée par les dames d'aujourd'hui.

Atelier ouvert sur rendez-vous du mardi au samedi.

SAINT-BOÈS

Horloger Julien Labatut

640, route de Saint-Girons
Tél : 05 59 67 90 39 - 06 66 13 64 98
horloger.saint.boes@gmail.com

Julien crée et répare, de manière traditionnelle, des pendules mécaniques et contemporaines. Travail avec différentes matières : fer, laiton, bois....Dans son atelier, présentation d'objets restaurés et de créations nouvelles.

Atelier ouvert toute l'année, accueil sur RDV. Fermé le mercredi, le samedi et le dimanche. Entrée libre.

SAINT BOÈS

TISSAGE POUCHIOU

Marie Cazaux
640, route de Saint Girons
Tél : 06 99 44 91 54
m.cazaux@gmail.com
www.tissagepouchiou.com

Tisserande depuis 1974, Marie propose une initiation au tissage sur métier traditionnel, 5 jours en pension complète ou à la journée. Réalisation de coussin, poncho ou veste et restauration de veste en cuir ou fourrure sont proposées.

Stage de 5 jours en pension complète sur réservation. Visite de l'atelier sur rendez-vous.

LE JURANÇON

Vin de roi !

Roi des vins

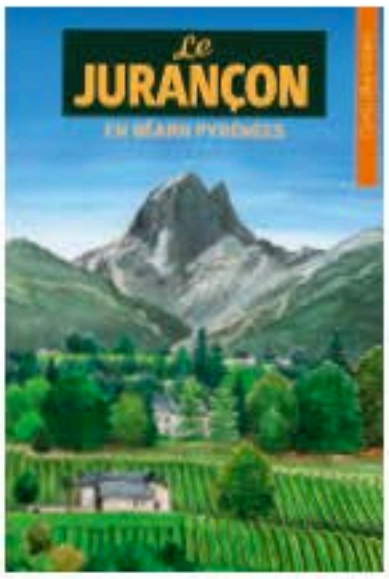
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Le Jurançon. Dès que l'on prononce son nom, on le sent en bouche : une fine aspiration et un claquement doux de la langue contre le palais.

Ce vin blanc, sec ou moelleux, est le compagnon des charcuteries ou du foie gras. Mais aussi, accords de saveurs paradoxales, du fromage des Pyrénées, surtout lorsqu'il est tranché fin.

Cultivé sur 1000 hectares de rangs plantés hauts sur des tuteurs principalement en acacia, à flancs de coteaux et face au Pic du Midi d'Ossau, le vignoble du Jurançon s'épanouit grâce à un climat qui, là aussi, associe les contraires : la rigueur montagnarde, la douceur océanique et la chaleur méridionale.

Il profite notamment de l'été indien béarnais et de l'influence du vent du sud qui permet le passerillage, séchant les grains sur pied qui se concentrent en sucre pour l'élaboration des grands moelleux.



Les vignerons du Jurançon qui adhèrent à la charte Vignobles et Découvertes feront de vous un hôte de choix et vous guideront pour découvrir les terroirs du vignoble du Jurançon.

Également, une cave coopérative située à Gan rassemble 300 viticulteurs et propose dans son magasin, ouvert toute l'année, une large sélection de cuvées.

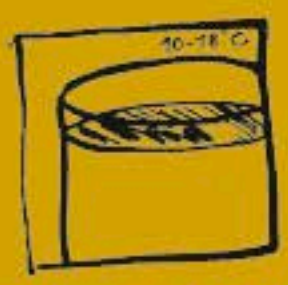
LE Schéma
DE FABRICATION DU VIN

Les vendanges

L'éraflage

Le pressurage

Le débourbage



La fermentation alcoolique

L'élevage en barrique ou cuve

La clarification et stabilisation

La mise en bouteille

VIGNES ET Pyrénées

L'harmonie des lignes et des couleurs. Les courbes des rangs de vigne et les aspérités des pics des Pyrénées.
Le spectacle est saisissant. Les palmiers et bananiers des cours des maisons de vignerons, les clos, renforcent l'insolite de la promenade. Entre combes ensoleillées et terrasses étagées, le vignoble du Jurançon se découvre dans sa splendeur.

LE GOÛT DU SOLEIL DES PYRÉNÉES

Rien d'étonnant alors à ce qu'il restitue, une fois servi, la lumière ambrée du soleil pyrénéen, sa rondeur, sa douceur mais aussi sa vivacité, son acidité. Les Jurançon doux offriront des arômes de pêche, de poire, de fleurs blanches, de vanille, de miel, de fruits confits. Ils se serviront entre 10 et 12° dès l'apéritif avec du foie gras, ou avec du saumon fumé. Tous les Jurançon présentent de remarquables aptitudes au vieillissement. Cependant, les Jurançon secs se consommeront dans leur jeunesse (3/4 ans) mais les amateurs pourront conserver les grands millésimes 8 à 10 ans. Les Jurançon doux peuvent être gardés en cave jusqu'à 10 ans. Les sélections de petit Manseng ou les vendanges tardives sont des vins de longue garde (jusqu'à 15 ou 20 ans).

LA ROUTE DES VINS

Les vignerons du Jurançon sont comme leur vin, ils vous rassurent. Vous vous prenez même à espérer qu'ils vous considèrent, au moins le temps d'un verre, comme leur ami. Eux qui ne sont que tendresse et générosité ont fait de l'exquise qualité leur credo. Entre leur vin et ceux qui le dégustent, c'est plus qu'une histoire de goût, c'est une histoire de vie.

LA MAISON DES VIGNERONS DU JURANÇON

C'est au début des années 80 qu'une nouvelle génération de vignerons indépendants veut hisser le Jurançon au plus haut niveau. Se démenant sans compter pour faire connaître et reconnaître le trésor doux, sucré ou sec de leur terre, ils créent une association en 1986, la « Route des Vins du Jurançon » qui réunit aujourd'hui 60 producteurs indépendants et le négoce.
Ils ont créé La Maison des Vins et du Terroir du Jurançon à Lacommande pour faire partager leur passion. Vous y retrouverez 150 références de Jurançon, ainsi que tous les produits gastronomiques qui font la réputation du Béarn.

Heures d'ouverture :
Du mardi au samedi de janvier à juin (14h à 18h), et de septembre à décembre (11h à 18h). Du lundi au samedi en juillet et août (11h à 19h).
La Maison des Vignerons du Jurançon
64360 Lacommande - Tel : 05 59 82 70 30
contact@vins-jurancon.fr - www.vigneronsdujurancon.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LA GRANDEUR DU PETIT MANSENG

Les vins du Jurançon sont des vins d'assemblage qui proviennent de plusieurs cépages*. Le petit Manseng produit les grands moelleux de garde, le gros Manseng est le cépage de base des Jurançons secs et des Jurançons moelleux à consommer jeunes, les Courbu, Camaralet et Lauzet apportent une pointe aromatique épicée. Selon les domaines et selon les années, le vigneron choisit son assemblage et c'est ce qui caractérisera son vin.

Cépage originaire des Pyrénées-Atlantiques, à petites baies et à peau épaisse, le petit Manseng est apte au passerillage* et offre donc les grands moelleux de garde. Il est tout à fait remarquable par sa très grande capacité à concentrer les sucres dans ses baies tout en conservant une acidité extrêmement élevée. Il permet ainsi d'élaborer naturellement des vins liquoreux très aromatiques et de grande qualité.

** cépage : variété de plant de vigne*

** passerillage : Après maturation, le raisin est laissé sur la souche ou coupé et conservé sur des claies de paille. Il perd alors de son volume en eau et se concentre en sucre.*

24ème JOURNÉES PORTES OUVERTES EN JURANÇON
Dimanche 13 décembre 2020

De domaine en domaine, venez découvrir les multiples facettes de nos vins, les richesses de nos paysages, la chaleur de nos chais et la bonne humeur de nos vignerons. Un jour de fête à ne pas rater, une balade dégustatoire et culturelle au Cœur du Béarn.

LE JURANÇON SEC

Le Jurançon sec sera servi entre 8 et 10° avec des coquillages, des poissons et des charcuteries béarnaises. Il est aussi très apprécié en apéritif.

Frais et long en bouche, d'une robe dorée, nuancée de vert, il exhale des arômes étonnants d'amande grillée, de fruit sec, de truffe.

UN VIN DE ROI

La légende veut qu' Henri II d'Albret, après lui avoir frotté les lèvres d'une gousse d'ail, ait fait boire quelques gouttes de Jurançon lors de son baptême, au futur Henri IV.

LES VENDANGES TARDIVES

Souvent vendangé à la veille de Noël, ce vin moelleux offre une robe exceptionnelle, ambrée, étincelante, des arômes étonnants comme le pralin ou la nèfle confite et des notes grillées presque chocolatées.

AOC

Créée en 1936, Jurançon est une des premières Appellations d'Origine Contrôlée en France.

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Le label Vignobles & Découvertes est attribué pour une durée de 3 ans par Atout France à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement,...) et permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées.

De nombreux vignerons labellisés vous accueillent en Coeur de Béarn.

CUQUERON
CHÂTEAU DE CUQUERON
Nicole et Olivier PEYRET
104 Chemin de l'École
Tél : 06 16 70 40 61/ 05 47 92 19 78
contact@chateaudecuqueron.com
www.chateaudecuqueron.com

Depuis 1324 le château fait partie du patrimoine local alliant tradition et modernité. Les vignes jouissent d'un terroir exceptionnel, idéal pour sublimer le petit Manseng.
Egalement producteur de pêches Roussanne en saison.

Vins : doux, sec , rosé
Horaires de visites : sur RDV.

CUQUERON
CLOS BELLEVUE
Olivier et Romain MUCHADA - 146 Ch. des vignes
Tél : 05 59 21 34 82 - 06 15 34 49 36
06 79 96 27 30
contact@clos-bellevue-jurancon.com
www.clos-bellevue-jurancon.com

Créé en 1789, le domaine est exploité aujourd'hui en polyculture. Olivier propose une gamme de 4 vins avec une cuvée spéciale élevée en fût de chêne. Romain, développe la production de Blonde d'Aquitaine, Yémina l'élevage de chèvres.

Vins : doux, demi-sec, sec, rosé
Horaires de visites : 8h/12h et 13h30/19h, sur RDV le week-end et jours fériés.

CUQUERON
CLOS LACABE
Philippe RIUNÉ - Chemin des sources
Tél : 06 27 94 59 96
closlacabe@laposte.net

Vignoble sur 6,8 ha, avec une exposition propice à une maturation optimale. Depuis plus de 5 générations la famille Riuné a su élaborer des Jurançon de qualité au bon potentiel de vieillissement et ce dans le respect des traditions.

Vins : doux, demi-sec, rosé
Horaires de visites : semaine 9h/12h et 14h/18h, le samedi 9h/12h. Samedi après-midi sur rdv.

LAHOURCADE
CLOS DE LA VIERGE CANCAILLAÜ
Anne-Marie BARRÈRE - Bourg
Tél : 05 59 60 08 15
earl.barrere@orange.fr
www.vins-jurancon.fr

Créée avant 1945, la propriété familiale s'étend sur 16 ha répartis sur deux terroirs : une partie sur des galets roulés silico-argileux qui donnent des vins moelleux et une autre sur des poudingues consacrés au blanc sec dont le célèbre Clos de la Vierge.

Vins : Vins doux, sec, 5 vins différents
Horaires de visites : du lundi au samedi de 9h à 19h.

LUCQ-DE-BÉARN
BOIS SACRÉ
Famille SAINT MARTIN - Quartier Cap de Layou
Tél : 05 59 21 62 60
contact@bois-sacre.fr
www.bois-sacre.fr

La 5ème génération de la famille Saint Martin vise une viticulture basée sur l'observation et la compréhension de la nature pour élaborer des vins authentiques et équilibrés. 2 Visites au choix : Sacrée découverte (gratuite) et Sacrée visite (6€).

Vins : doux, sec - Horaires de visites : du mardi au samedi 10h/18h, dimanches, lundis et jours fériés sur RDV par tél ou mail.

LUCQ-DE-BÉARN
DOMAINE LARROUDÉ
J. et J ESTOUEIGT. Tél : 05 59 34 35 40
20 chemin du Then
domaine.larroude@wanadoo.fr
www.domaine-larroude.com

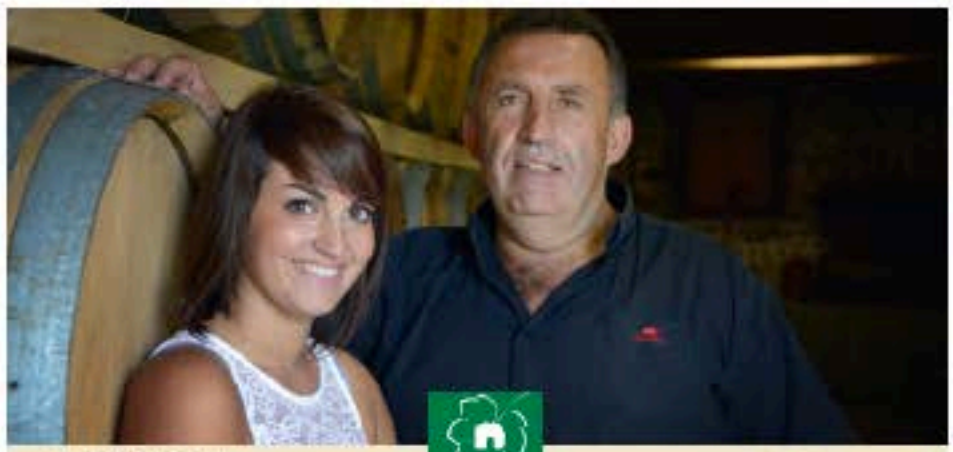
Jérémy Estoueigt propose une gamme de 7 vins en agriculture biologique, vinifiés parcelle par parcelle. Tous les vendredis à 17h00, visite commentée par le vigneron (1h) suivie d'une dégustation de Jurançon accompagnée de toasts du terroir : 4€ /pers. Sur réservation.

Vins : doux, sec, pétillant, rouge
Horaires de visites : tous les jours 9h/12h30 et 13h30/19h, dimanche et jours fériés sur RDV.

MONEIN
CHÂTEAU LAFITTE
Antoine ARRAOU - 30 rue Pic du Ger
Quartier Loupien. Tél : 05 59 21 49 44
contact@chateau-lafitte.com
www.chateau-lafitte.com

Le domaine est cultivé et certifié en agriculture biologique et biodynamique, il produit un vin de grande qualité dans le respect des équilibres de la terre et de la vigne. Dans un environnement naturel exceptionnel, le domaine propose également la location de salles de réception pour l'organisation d'événements professionnels. Visite guidée du nouveau chai, découverte de la biodynamie et des vins naturels, dégustation (10€/pers.) uniquement sur RDV.

Vins : Vins biodynamiques et naturels
Horaires de visites : du lundi au vendredi de 9h à 17h



MONEIN
CLOS LAPLUME
Camille et André LAPLUME
Chemin Bouhaben - Quartier Loupien.
Tél : 05 59 21 27 60 - 06 30 93 39 85
clos.laplume@orange.fr
www.clos-laplume.com

Camille et André proposent 2 vins moelleux et secs à partir de petit manseng, seul cépage de la propriété. Ils vous accueillent dans une grange entièrement réhabilitée et vous proposent la visite des installations dont le chai à barriques traditionnelles.

Vins : doux, sec, vendanges tardives
Horaires de visites : Du lundi au samedi de 9h à18h30 et le dimanche sur rendez-vous.

MONEIN
CLOS MAZANGÉ
Christian LOMBART
Quartier Serrot – 13 Chemin Palassio
Tél : 05 59 21 26 50 – 06 74 86 15 16
christian.lombart@yahoo.fr

Nous sommes le plus petit domaine de l'appellation Jurançon, partenaire de Vignobles et Découvertes et de Soupçons en Jurançon. Nous produisons des vins pour le plaisir de les partager avec tous ceux qui nous rendront visite. Vous êtes les bienvenus pour une rencontre et une dégustation...

Vins : doux, sec. Horaires de visites : sur RDV téléphonique. Parcours libre fléché de 700 mètres dans les vignes.

MONEIN
DOMAINE BAYARD
Louis et Rose Anne LABORDE
30 chemin Pierrette - Quartier Ucha
Tél : 06 20 58 43 20 / 06 95 31 69 21
laborde.bayard@gmail.com

Le domaine Bayard travaille de façon artisanale mais avec des moyens des plus modernes (chai, cuverie, pressoir, thermorégulation...) en s'appuyant sur des compétences pointues. Les Jurançon secs et doux, déjà primés dans des guides spécialisés, sont adaptés aux goûts d'aujourd'hui.

Vins : doux, sec. Horaires de visites : Lundi au vendredi de 8h à 18h. Le week-end sur rdv. Visite guidée uniquement sur rdv.

MONEIN
CLOS UROULAT
Charles HOURS
Quartier Trouilh - 64, ch Uroulat
Tél : 05 59 21 46 19
charles.hours@orange.fr
www.uroulat.com

La famille Hours, le père et la fille, marie avec délice, authenticité et modernité leurs méthodes de production et la présentation de leurs vins : le Jurançon "tradi" et le Jurançon "trendi". Une magique complémentarité à l'image de leurs cuvées !

Vins : doux, sec
Horaires de visites : toute l'année sur RDV.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

ACCUEIL DE GROUPE · LOS DE QUI CAU · HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

MONEIN
DOMAINE BELLEGARDE
Pascal LABASSE
Quartier Coos
Tél : 05 59 21 33 17
contact@domaine-bellegarde.fr
www.domaine-bellegarde.fr

Pascal façonne son propre style de vins avec une méthode de vinification et d'élevage sous bois qui préserve le fruit des vins tout en consolidant leur matière et leur gras. Des vins qui peuvent se boire assez rapidement mais aussi capables de vieillissement. Producteur de pêches Roussanne.

Vins : doux, sec, vendanges tardives
Horaires de visites : semaine 9h/12h et 14h/18h, samedi, dimanche et jours fériés sur RDV.

MONEIN
DOMAINE BORDENAVE
Gisèle BORDENAVE - 245 route d'Ucha
Quartier Ucha. Tél : 05 59 21 34 83
contact@domaine-bordenave.com
www.jurancon-bordenave.com

Le Domaine Bordenave, une des plus vieilles propriétés de la région, élabore de grands vins de Jurançon moelleux et secs reconnus par les oenophiles, clubs de vins, sommeliers, guides des vins, restaurants et cavistes. Un univers infini à découvrir avec un seul guide : le plaisir partagé !

Vins : doux, sec, vendanges tardives
Horaires de visites : du lundi au samedi 9h/19h, dimanche, jours fériés et groupes sur RDV (gratuit).

MONEIN
DOMAINE BRU BACHÉ
Claude LOUSTALOT
39, rue Baradat. Tél : 05 59 21 36 34
domaine.bru-bache@orange.fr
www.jurancon-bio.com

Claude travaille en Agriculture Biologique et en Biodynamie. Travail du sol, désherbage mécanique, traitements sans pesticides et produits de synthèse, position de la lune, font que les vins produits gardent ainsi toute leur authenticité. Producteur de haricot-maïs et de farine.

Vins : doux, sec, vendanges tardives, pétillant
Horaires de visites : du lundi au samedi 9h/12h et 14h/18h, sur rdv.

MONEIN
DOMAINE CAPDEVIELLE
Didier CAPDEVIELLE - 7, chemin Lamarche
Quartier Coos - Tél : 05 59 21 30 25
contact@domaine-capdevielle.com
www.domaine-capdevielle.com

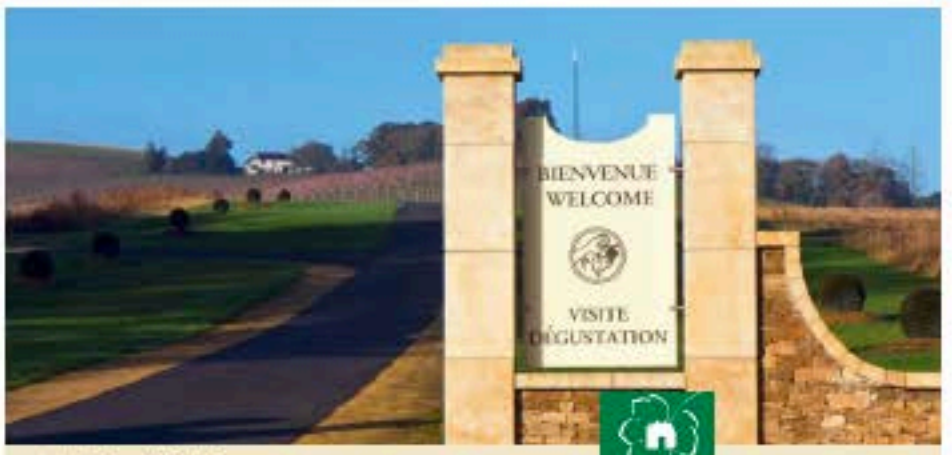
Le domaine possède 12 ha de vignes, gros et petit Manseng, bénéficiant d'une exposition idéale Sud/Sud Est. Les vendanges manuelles et par tris successifs donnent naissance à par 5 vins, 2 secs et 3 moelleux. Belle salle de dégustation avec vue panoramique sur le vignoble.

Vins : Moelleux, Sec
Horaires de visites : Semaine 8h30/12h et 13h30/18h. Samedi 10h/12h et 14h/18h. Dimanche et jours fériés sur rdv.

MONEIN
DOMAINE CASTÉRA
Christian et Franck LIHOUR
Quartier Ucha. Tél : 05 59 21 34 98
contact@domainecastera.fr
www.domainecastera.fr

La famille Lihour cultive 11 ha de vignes dans le respect du bon sens paysan. Les vendanges se font à la main et par tri successifs, les vinifications se veulent simples. La gamme se compose de 4 vins élégants et gourmands mais aussi puissants et de garde qui portent le nom de leur terroir d'origine.

Vins : doux, sec
Horaires de visites : du lundi au samedi 9h/18h, sur RDV dimanche et jours fériés.



MONEIN
DOMAINE CAUHAPÉ
Henri RAMONTEU - Quartier Castet
Tél : 05 59 21 33 02
contact@cauhape.com
www.jurancon-cauhape.com

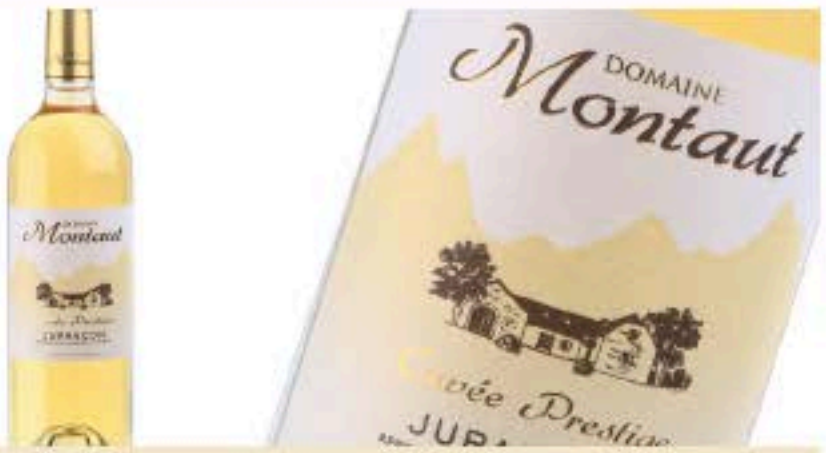
L'esprit Cauhapé c'est un attachement fort à la terre, à la vigne et au vin conjugué à la magie du terroir. Henri Ramonteu met sa sensibilité au service de sa passion. Laissez-vous inspirer par des Jurançon secs et moelleux. Arômes et saveurs y expriment toute leur plénitude.

Vins : moelleux, sec, vendanges de décembre, vieux millésimes.
Horaires de visites : du lundi au vendredi 8h/18h, samedi 10h/18h et sur RDV.

MONEIN
DOMAINE DE MALARRODE
Gaston MANSANNE
Quartier Ucha.
Tél : 05 59 21 44 27 / 06 87 75 20 16
mansanne.gaston@wanadoo.fr
www.malarrode.com

Depuis les années 80 le domaine n'a cessé d'être rénové et aménagé avec talent. S'appuyant sur le savoir-faire de son père Jean, Gaston a su s'adapter aux nouvelles pratiques et donner sa touche personnelle afin d'en faire un domaine de qualité. Producteur également de pêche Roussanne.

Vins : doux, sec, vendanges tardives
Horaires de visites : 9h/12h et 14h/18h, dimanche et jours fériés sur RDV.



MONEIN
DOMAINE MONTAUT
Fernand et Nicolas MONTAUT
Quartier Ucha
Tél : 05 59 21 38 17 - 06 80 42 21 88
pmanseng@wanadoo.fr
www.jurancon-montaut.com

La propriété familiale de 7 ha perpétue les traditions du terroir, la passion de la vigne et du Jurançon. Les vendanges manuelles alliées à une vinification traditionnelle donnent naissance à 4 vins de caractère secs et moelleux. Découverte du vignoble et du chai, dégustation gratuite.

Vins : doux, sec. Horaires de visites : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le week-end sur rdv.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

MONEIN
DOMAINE MONTESQUIOU
Sébastien et Fabrice MONTESQUIOU
Quartier Haut Ucha - Tél : 05 59 21 43 49
domainemontesquiou@orange.fr
www.domaine-montesquiou.fr

CARNET Avantages

Sébastien et Fabrice sont aux commandes aujourd'hui du domaine de 12 ha transmis de père en fils. Attachés au respect de la terre et des vignes, ils travaillent dans un esprit artisanal selon des méthodes traditionnelles. Ils produisent 5 vins moelleux et secs, typiques de l'appellation.

Vins : doux, sec, vendanges tardives, pétillant
Horaires de visites : semaine 9h/12h30 et 13h30/18h, dimanche et jours fériés sur RDV.

MONEIN
DOMAINE NIGRI
Jean-Louis LACOSTE
Quartier Candeloup, 31 chemin Lacoste
Tél : 05 59 21 42 01
domaine.nigri@wanadoo.fr

CARNET Avantages

Domaine créé en 1685. Le vignoble est en culture biologique avec des pratiques culturales innovantes et mené avec une approche vinicole minutieuse. La diversité géologique des sols et des cépages confère aux vins une originalité et une grande complexité dans l'expression aromatique.

Vins : Jurançon - Jurançon sec, Béarn rouge
Horaires de visites : Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h. Le dimanche sur rdv.

MONEIN
DOMAINE NOMBOLY-TRAYDOU
Pierre SAMSON dit LAVIGNE
35, chemin Saürou
Tél : 06 11 10 29 89
pierre.nombolytraydou@gmail.com

C'est dans une bâtisse béarnaise que Pierre vous fait déguster ses vins secs et moelleux. Le chai à barriques rappelle l'authenticité du vignoble du Jurançon et témoigne du riche passé du domaine qui s'est vu remettre en 1953, le prix d'Honneur du concours de Fidélité à la Terre Béarnaise.

Vins : doux, sec
Horaires de visites : du lundi au samedi 10h/18h, dimanche sur RDV.

BALADES vigneronnes

Des balades accompagnées dans les vignes pour découvrir des paysages qui éveillent les papilles ! Le temps d'une balade découvrez des paysages, des légendes et l'histoire de ce vin royal : le Jurançon. En famille ou entre amis, laissez-vous guider !

Du 10 juillet au 25 août, les mardis à 16h30 et les vendredis à 10h30

Tarifs : Adultes 7 € - Jeunes (12 à 16 ans) 5 € - Moins de 12 ans Gratuit

RÉSERVATIONS (obligatoires)
Office de Tourisme Coeur de Béarn - 05 59 12 30 40 - www.coeurdebearn.com

SOUPÇONS en Jurançon

De coteaux en vallées, de vignobles en domaines, une aventure à vivre en famille ou entre amis pour résoudre l'enquête dont tout le monde parle... et devenir le Sherlock du vignoble blanc.
Munis d'un roadbook et d'une valisette d'enquête, à bord de son propre véhicule ou d'un combi volkswagen,vous évoluez tout au long de la journée à la rencontre des vignerons, à la recherche de précieux indices.
Ces deux enquêtes vous sont confiées sous forme de deux circuits au choix.
Chaque circuit comprend des points d'intérêt majeurs du vignoble et 3 dégustations.

RENSEIGNEMENTS
OFFICE DE TOURISME
CŒUR DE BÉARN
05 59 12 30 40

- 19€ la valisette pour 2 personnes.

- La valisette est en vente à l'Office de tourisme de Monein ou d'Orthez.

- La valisette comprend un road book détaillant les circuits et les enquêtes, des verres de dégustation et de nombreux cadeaux pour découvrir le vin.

Vous pouvez aussi acheter votre valisette sur :
www.soupconsenjurancon.com

Informations non contractuelles pouvant être modifiées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

LE VIN DE MONCADE D'ORTHEZ

La vigne de Moncade fait partie du patrimoine d'Orthez. Cette vigne, plantée depuis 1991, est à flanc de colline, sur 1,3 ha en contrebas de la Tour Moncade.

Le terrain est actuellement composé de deux cépages : le tannat (rouge) et raffiat (blanc sec), c'est un cépage blanc rarissime qui entre, également, dans la vinification des appellations de certains vins de Tursan et de Béarn. Le vignoble offre la seule vigne mère en Raffiat de Moncade, véritable patrimoine vivant précieux.

Le vignoble est exploité par Muriel et Laurent Caubet (l'Escudé).

L'ESCUDÉ

220 chemin de l'Escudé - 64410 CABIDOS
Tél. : 06 07 47 10 27 - vin.lescude@orange.fr
www.vin-lescude.com

Laurent et Murielle Caubet ont la passion de la vigne et du vin.

Ils se sont mis à dresser des plans, chercher des possibilités de produire un vin de qualité qui soit à la portée de toutes les bourses. En 2004, après avoir loué de vielles parcelles de vignes non encore arrachées ils vinifient, dans l'ancien poulailler, leurs premières cuvées de vin de l'Escudé.

En 2007 le poulailler devient trop exigu pour recevoir les 170 hectolitres de la production, et c'est au tour de la grange béarnaise, d'être restaurée afin de devenir un chai.

Le Domaine Escudé exploite également les vignes de Moncade depuis 2007 sur une parcelle de 1,30 ha.

Ouvert du lundi au vendredi sur rendez-vous.

D'AUTRES VINS à découvrir !

Des cavistes et œnologues à votre disposition pour des animations ou soirées privées :

LE VIN ROUGE DU BÉARN

Le vin rouge du Béarn est aussi produit sur cette terre : son aire d'appellation couvre 259 ha répartis sur 74 communes des Pyrénées-Atlantiques, ainsi que sur quelques communes des Hautes-Pyrénées et du Gers. Produits chez des producteurs indépendants ainsi que par la cave coopérative de Bellocq, ses vins rouges et rosés sont légers et francs de goût, il faut de préférence les boire dans l'année.

Ils s'apprécient particulièrement avec les grillades et barbecue, les gibiers cuisinés, les viandes rouges et les fromages.

LA BIÈRE EN CŒUR DE BÉARN

NOUVEAU

Le Cœur de Béarn dispose désormais d'une gamme de bières artisanales dont la qualité et le goût se différencient des bières industrielles.

A chaque brasseur sa recette et son savoir-faire afin d'élaborer des bières pour satisfaire tous les goûts : blondes, brunes, bio…

ARTIX

BIÈRES LES "BÉNÉS"

Bénédicte LE BEC
Tél : 06 32 59 73 48
benelebec@gmail.com - www.lacaveabene.fr

Bénédicte, oenologue et brasseur nomade avec 25 ans d'expertise, propose des bières de dégustation douces et artisanales élaborées avec ses propres recettes, à partir d'orge, houblon et blé français. Bio, blonde, blanche, brune, les bières les "Béné" sont des bières de partage.

Commandez vos "Bénés" par SMS au 06 32 59 73 48 ou sur www.lacaveabene.fr

BOUMOURT

L'ESBARIADE EARL CRUZALÈBES

Laurent et Serge CRUZALÈBES - "Pagnou"
Tél : 06 70 89 37 68 - 05 59 77 11 63
cruzalebes@nordnet.fr

Sur la ferme familiale, deux frères cultivent en "agriculture de conservation des sols" l'orge des 6 différentes bières "L'Esbariade" ! Blanche, Blonde ou Ambrée classiques ou d'autres plus spéciales… Laissez vous tenter !

Horaires : Sur rendez-vous au 06 70 89 37 68

BIRON

BIÈRES HYLALEGANS

Felipe SANDOVAL BRIONES
Pépinières d'entreprises - ZA de la plaine des bois
Tél : 06 15 29 50 54
bierehylalegans@gmail.com

Brasseur d'origine Chilienne, Felipe adapte des recettes chiliennes et le savoir-faire allemand pour proposer une gamme de bières blondes et ambrées. Dans son atelier, Felipe vous présente ses produits, le processus de fabrication, son parcours et l'origine d'Hylalegans.

Ouvert du lundi au vendredi de 17h30 à 19h, le samedi et dimanche de 9h à 12h.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

CŒUR de paysans

Ici, la terre offre des produits d'exception : le foie gras, les délices à base de canard, l'agneau des Pyrénées, le veau fermier, le fromage… et le vin, bien sûr.

Venez rencontrer nos producteurs passionnés par leur métier et déguster le meilleur du Béarn !
Ils vous accueilleront avec plaisir dans leur ferme ou sur les marchés.

ARGAGNON

SPIRULINE D'AQUITAINE

Déborah CHARLEMAGNE
506, ch. Poublan Tél : 06 79 23 53 77
spirulineaquitaine@live.fr
www.spirulineaquitaine.com

CARNET Avantages

Deborah vous fait découvrir la spiruline, algue aux vertus médicinales, produite artisanalement, sans pesticide ni OGM, récoltée et transformée sur place afin de garantir une conservation optimale de ses qualités nutritionnelles. Elle est conditionnée en brindilles ou comprimés.

Ouvert d'avril à octobre, sur RDV, du mardi au vendredi, de 6h à15h30. Visite guidée : 4€/pers Gratuit jusqu'à 12 ans - Groupe : 3€/pers

BAIGTS-DE-BÉARN

CAUBRAQUE LA FERME DES MÉDICINALES

Delphine et Fabien GORDON
2312 Chemin de Riche
Tél : 06 82 08 51 67 / 06 85 70 72 99
mistergordon@icloud.com
delphine.graticola@gmail.com

La Ferme Caubraque produit des plantes aromatiques et médicinales, utilisées pour la production de tisanes, sirops, sels et sucres aromatiques, gelées et sirops de fleurs… Le jardin potager mené en permaculture comprend des légumes mais aussi des arbres fruitiers et petits fruits.

Ouvert du 20 juin au 12 septembre, le samedi de 10h à 13h. Visite guidée à 10h30.

CASTEIDE-CAMI

EARL CAMELI

Joël RANQUE-LABASSE
Maison Lahourcade - 444, route des Crêtes
Tél : 05 59 77 03 40 - 06 66 70 78 39
monique.ranque@wanadoo.fr

La Ferme Cameli est spécialisée dans la production de canards. Les canards y sont élevés dans la plus pure tradition béarnaise. Les conserves fermières, foie gras, confit de canard, rillettes au foie gras leur spécialité, axoa de canard..., sont faites dans la tradition familiale.

Ouvert tous les jours de 9h à 19h sur rendez-vous téléphonique. Accueil de groupes.

CASTEIDE-CAMI

CIDRERIE BÉARNAISE

Chemin de Lalanne
Tél : 06 33 86 53 71
cidreriebearnaise@gmail.com
http://cidrerie-bearnaise.fr/

Atelier de fabrication de produits cidricoles dont les pommes sont issues de vergers en Agriculture Biologique. Les jus travaillés plusieurs mois donnent lieu à une gamme de 5 produits : le cidre béarnais brut et demi-sec, l'apéritiu (apéritif), jus de pommes, vinaigre et gelée de cidre.

Ouvert les mercredis et samedis de 10h à 13h et de 15h à 19h. Accueil de groupes à partir de 10 personnes.

CASTEIDE-CANDAU

GIVRÉS DES PRÉS

625, chemin de falay
Tél : 06 07 55 12 60
contact@givres-des-pres.fr
www.givres-des-pres.fr

CARNET Avantages

Venez découvrir notre exploitation laitière Bio, où nous fabriquons crèmes glacées et sorbets associés à des produits de qualité afin d'obtenir une explosion de saveurs. Sans oublier nos pâtisseries glacées. Vente directe à la ferme, visite et dégustation sur rdv.

Ouvert les mercredis, vendredis et samedis après midi de 14 h à 18 h ainsi que tous les après midis durant les vacances scolaires (sauf dimanches et jours fériés).

CASTÉTIS

LAIT P'TITS BÉARNAIS

Jean-Baptiste et Fanny FERRAND
2400, chemin Eslayas
Tél : 05 59 67 54 41- 06 84 83 18 63
lait.ptits.bearnais@orange.fr
www.lait-petits-bearnais.fr

Éleveurs, fromagers, affineurs, Fanny et Jean-Baptiste produisent des fromages de vache fermiers et produits laitiers BIO : fromages de pays, à pâte molle, crottins, yaourts, confiture de lait… Visite de la ferme, salles d'affinage, travail des chiens de troupeaux et dégustation.

Ouvert du mardi au samedi de 14h30 à 18h. Visite gratuite pour les particuliers. Groupes (max 30 pers) : Forfait 90€

CASTÉTIS

LES CHÈVRES DE BRASSENX

Sandrine et Laurent BRASSENX
513 Chemin de Balasque
Tél : 06 76 57 92 36
leschevresdebrassenx@sfr.fr
www.fromage-chevre-brassenx-64.fr

CARNET Avantages

Sandrine et Laurent vous parlent avec fierté de leur élevage de chèvres et de leur fromagerie. Les chèvres pâturent en pleine liberté autour de la ferme. Tout le lait est transformé sur place en fromage frais et affiné (bûches, crottins...), yaourt, fromage blanc, faisselle, tomme. Visite de la ferme et dégustation.

Ouvert du 15 mars au 15 novembre du mercredi au samedi de 15h à 17h30.

CASTILLON-D'ARTHEZ

DÉLICES DU PRÉ

Philippe POUBLAN
350 Camin de Laudignou
Tél : 06 89 35 00 43 - 06 20 56 54 83
angelique.poublan0505@orange.fr

Selon un savoir-faire artisanal transmis depuis plusieurs générations, Philippe élève des veaux sous la mère. Visite et vente à la ferme de veau sous la mère, conserves de veau, rôti fourré au foie gras, paupiettes au foie gras, blanquette, saucisses, brebis viande, ...

Ouvert toute l'année, le samedi et dimanche de 10h à 18h. Réservation téléphonique conseillée. Vente de produits sur place.

CUQUERON

LES BIQUETTES DE BELLEVUE

Yémina MUCHADA - 146 chemin des vignes
Tél : 06 74 10 85 47
lesbiquettesdebellevue@gmail.com
www.fromage-biquettes-bellevue.com

La ferme se situe sur les coteaux du domaine viticole de Bellevue. Yémina y élève ses chèvres, elle se fera un plaisir de vous y accueillir pour vous faire découvrir son univers, vous faire partager sa passion et savourer ses produits transformés et vendus en direct : fromages, crottins...

Ouvert toute l'année, du mardi au samedi de 15h30 à 19h. Fermé le mercredi.

LOUBIENG

MIELLERIE

Rose et Philippe DROUGARD
1346, chemin Mesplaterre
Tél : 05 59 69 44 89
rose.drougard@hotmail.fr

Rose, agricultrice et Philippe, apiculteur vous reçoivent dans leur ferme pour vous parler avec passion de leur métier. Découverte de la flore mellifère environnante et dégustation des produits de la ruche : différents miels du terroir , pollen frais, ainsi que le fameux pain d'épices maison...

Ouvert toute l'année sur rendez-vous téléphonique.

LUCQ-DE-BÉARN

FERME BARRAQUET

Claude CHALONY
Quartier Marquesouquères
Tél : 05 59 34 37 38
sarl.barraquet@wanadoo.fr

Claude a repris l'exploitation familiale et s'est spécialisé dans l'élevage du canard. Dans un souci de qualité, il cultive lui-même le maïs qui nourrit ses volailles et pratique l'élevage en plein air. Il vous fera déguster son pâté aux châtaignes, son foie gras, son confit... Vente sur place.

Ouvert toute l'année de 9h à 19h sauf le dimanche. Vente de produits sur place.

LUCQ-DE-BÉARN

FERME LACOUME

Bernadette PINQUE
229 chemin de Coustette - Quartier Marquemale
Tél : 06 88 27 24 82
pinque.jean-bernard@wanadoo.fr

Bernadette vous accueille dans sa ferme d'élevage de veaux et bœufs "Blonde d'Aquitaine". Vous y trouverez de nombreuses spécialités maison telles que saucissons, chorizos et autres conserves de plats traditionnels. Vous pourrez même repartir avec des colis de viande fraîche sous vide.

Livraisons à domicile ou sur le lieu de travail, possibilité de récupérer les commandes à la ferme sur rendez-vous. Présente sur plusieurs Marchés de Producteurs de Pays, l'été.

LUCQ-DE-BÉARN

ROUGE SAFRAN

Safran du 64 - Kathy HOURGRAS
Quartier Bernateix
Tél : 06 33 25 09 67
epicerougesafran@gmail.com
www.epicerougesafran.fr

Chez Rouge Safran nous vous emmenons sur la route de l'épice mystérieuse que l'on appelle safran ! Découvrez sa culture et son travail long et minutieux depuis la plantation du crocus, la fleur, l'épice magique. Visites, dégustations, boutique.

Ouverture boutique et visites sur RDV. Visite et dégustations 8€/ personne
Accueil de groupes, repas, goûters, apéritifs (renseignements par mail) - Parking pour bus.

SALLESPISSE

LA BERGERIE D'ÉMILIE

Emilie PAGES
300 Chemin de Carré
Tél : 06 66 66 05 34 - 06 60 30 89 79
05 59 67 78 52
emilie.pages64@gmail.com

Emilie élève ses brebis de race basco-béarnaise dans la pure tradition des bergers béarnais. Elles sont nourries à l'herbe, au foin et aux céréales, l'hiver en plaine et l'été en montagne. Elle fabrique ses fromages fermiers pur brebis. Ventes à la ferme et marchés d'Arthez-de-Béarn et d'Argagnon.

Ouvert du lundi au samedi de 17h30 à 18h30. Du 10/06 au 30/09 sur rdv.

SAULT-DE-NAVAILLES

LES VERGERS PELANNE

800, route de Beyries
Tél : 05 59 67 50 08 - 06 88 08 69 57
vergerpelanne@gmail.com
http://vergerpelanne.com/

CARNET Avantages

Le verger familial de 12 hectares est exploité par Olivier qui est engagé dans une démarche d'agriculture raisonnée. Il cultive différentes variétés de pommes, poires, kiwis, abricots, pêches, prunes... en fonction de la saison. Vente sur place des produits du verger et de producteurs locaux.

Ouvert de septembre à fin mai, le lundi de 14h à 18h, du mardi au samedi de 9h à 12h et 14h à 18h (jeudi 18h30). Visites sur résa, individuel 2€, groupe 20€.

LA BOUTIQUE DE L'OFFICE DE TOURISME

Retrouvez une large gamme des produits du terroir dans les boutiques de l'Office de tourisme Coeur de Béarn à Monein et Orthez.

Vins, cidre, jus de fruits, conserves sucrées ou salées… toute l'année vous pouvez y faire votre marché.

Réalisation de coffrets personnalisés pour des idées cadeaux,100 % Coeur de Béarn.

LES marchés

Fromagers, primeurs, maraîchers, vignerons, bouchers, charcutiers sont au rendez-vous sur les marchés traditionnels en Cœur de Béarn. Ici on aime, les produits du terroir, les circuits courts et la convivialité des marchés ! Aller au marché reste une tradition locale en Cœur de Béarn !

Rendez-vous au marché à :

- *Monein le lundi matin,*
- *Artix et Mourenx le mercredi matin,*
- *Argagnon le jeudi de 16h30 à18h30,*
- *Arthez-de-Béarn le samedi matin,*
- *Mourenx le samedi matin,*
- *Orthez le mardi matin et le samedi matin.*

Cueillir soi-même ses fruits et légumes, c'est un vrai plus !

- *A Arthez-de-Béarn*

La Cueillette Arthézienne - 05 59 67 81 33

- *À Sault-de-Navailles*

Vergers Pelanne
05 59 67 50 08 - 06 88 08 69 57
Pommes, poires, kiwis.

Marchés des Producteurs de Pays

BON PLAN... MARCHÉS DE PRODUCTEURS DE PAYS

Venez composer votre menu 100% fermier avec des assiettes préparées par les producteurs et des animations conviviales de 18h à 22h :

- Vendredi 26 juin : Lucq-de-Béarn
- Vendredi 10 juillet : Mourenx
- Jeudi 6 août : Orthez
- Jeudi 20 août : Monein
- Vendredi 4 septembre : Arthez-de-Béarn

Infos : Office de Tourisme.

LE BŒUF BLOND d'Aquitaine

Une viande légère et savoureuse à déguster ici !

C'est la troisième race à viande française après la Charolaise et la Limousine, cette viande locale est élevée à plus de 80% en Pyrénées-Atlantiques et notamment son berceau de productions autour des villages de Navarrenx, Arthez de Béarn, Lagor.
On trouve cette viande Label Rouge en boucherie traditionnelle sous la marque «Boeuf Blond d' Aquitaine», mais aussi en grandes surfaces sous la marque Boeuf de Paysans. Elle est appréciée pour ses valeurs nutritionnelles, notamment son faible taux de matières grasses mais aussi sa tendreté exceptionnelle et sa belle couleur rouge.

ORTHEZ
BOUCHERIE CHARCUTERIE BIGNALET
29, rue du Viaduc
Tél : 05 59 69 42 54
contacts@bignalet.com
www.bignalet.com

La boucherie Bignalet, c'est la tradition au service de la qualité et le savoir-faire d'un maître artisan. A partir d'une sélection des meilleurs producteurs de la région, les viandes et charcuteries de grande qualité répondent au cahier des charges régional des Labels Rouge et de l'IGP.

Ouvert toute l'année, du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h. Vente de viande de boucherie et charcuterie de qualité, gamme variée de conserves et salaisons.

MONEIN
AUX DÉLICES DES PÂTURES
25 rue du Commerce
Tél : 05 59 04 87 15
delicesdespatures@gmail.com

Hugo et Thibaut, deux passionnés de nature et de gastronomie développent dans leur boucherie, charcuterie une gamme de produits issue de producteurs locaux du Béarn et Pays Basque. Également traiteurs, ils proposent dans leur magasin : tatins de butternut, ballotine de canard, coppa maison…

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h et de 16h à 19h. Le dimanche de 9h à 13h.

LABASTIDE MONRÉJEAU

ANNE-LISE CHOCOLAT

6 impasse des Mimosas
Tél : 06 98 01 43 11 - contact@chocolat-annelise.fr
www.chocolat-annelise.fr

Artisan chocolatière, après une grande expérience dans des maisons de renom, Anne-Lise se surpasse avec des profils de saveurs uniques. Son savoir-faire et sa touche féminine s'expriment au gré de ses découvertes. Large choix de créations et personnalisation de vos envies chocolatées.

Atelier chocolat sur rendez-vous, du lundi au samedi, de 9h30 à 18h00, différents points relais sont à votre disposition pour récupérer vos commandes.

MONEIN

LES GOURMANDISES DES VIGNES

Quartier Loupien - 277 route de Pardies
Tél : 05 59 21 28 46
lesgourmandisesdesvignes@gmail.com

La biscuiterie artisanale, propose des produits de qualité et de tradition pâtissière aux saveurs authentiques. Elisabeth choisit les matières premières avec soin pour élaborer une large gamme sans conservateur, ni additif : madeleines, moelleux, sablés, croquants, meringues...

Ouvert le lundi après-midi de 14h30 à 18h30 et du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.

PARDIES

BIOPLAZZA

CARNET Avantages

1 route d'Abos
Tél : 06 27 43 80 55
info@bioplazza.com
www.bioplazza.com

Bioplazza n'est pas qu'un magasin Bio ! Vous y trouverez des produits locaux, du vrac, alimentaire et non alimentaire, mais c'est aussi un endroit chaleureux avec un coin snack où on peut s'asseoir et parler.
Organisation également d'animations et de rencontres entre consommateur et producteur.

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h30 et le dimanche de 9h à 12h30.

PUYOÔ

MAISON ARGAUD

CARNET Avantages

1399, RD 817
Tél : 05 59 65 13 51
contact@maisonargaud.com
www.maisonargaud.com

La maison Argaud travaille les recettes avec soin et exigence avec des canards de la région, élevés en plein air et nourris de façon traditionnelle au grain de maïs. Tous les produits (foies gras, confits, pâtés, plats cuisinés...) sont garantis sans colorants, additifs et OGM.

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h15 et de 14h30 à 18h30. Le samedi de 9h30 à 12h30.

FÊTE DE LA PÊCHE ROUSSANNE

Mi-juillet 2020 à Monein

(selon la maturité des fruits)

CŒUR de pêche

Au cœur du vignoble du Jurançon, la pêche Roussanne apporte sa touche de couleur soleil couchant. La Roussanne, variété typique de la région de Monein, s'épanouit sur ce sol caillouteux des coteaux baignés de soleil face à la chaîne des Pyrénées. Jadis, on la trouvait au bout des rangs de vigne. Elle se reconnaît à sa forme arrondie, à sa chair jaune tâchée de rouge. Elle est particulièrement juteuse, ce qui en fait toute sa saveur. Elle est la reine des fêtes de Monein, en juillet. Au summum de l'été, il faut déguster une simple salade de pêches au Jurançon. C'est toute la douceur du terroir que ce rafraîchissement vous offrira. Producteurs en coopérative ou indépendants œuvrent pour la relance de cette variété, notamment par l'obtention d'un Label Rouge.

MONEIN

BORDENAVE MONTESQUIEU Robert

Quartier Candeloup - 524 route des Pyrénées
Tél : 05 59 21 26 94 - 06 40 10 08 93
robertbm64@orange.fr

Robert vous accueille dans son verger de 600 arbres de Pêches Roussanne cultivé en agriculture raisonnée. Les 2 variétés de fruits sont cueillies à maturité de mi-juillet à mi-août. Il propose de nombreux produits dérivés : confitures, oreillons, nectars, sirops, pâtes de fruits, bonbons...

Ouvert toute l'année sur RDV du lundi au vendredi de 16h à 19h. Du 15/07 au 15/08, tous les jours de 10h à 19h.

MONEIN

COOPÉRATIVE LES VERGERS DU PAYS DE MONEIN

Marie-Josée CASAUBON - Tél : 06 08 50 91 33
scalesvergersdupaysdemonein@orange.fr
www.lesvergersdupaysdemonein.sitew.com

Avec l'enthousiasme de Marie-Josée, la coopérative rassemble 18 producteurs de Pêches Roussane, tous engagés dans une démarche de Label Rouge. Vente des fruits en plateau sur les marchés locaux et Monein et de produits dérivés : compotes, oreillons, confitures… toute l'année sur commande.

Ouvert en juillet et août, du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 15h à 19h. Le samedi de 9h30 à 12h et le dimanche de 10h à 12h.

LE MEILLEUR DE NOTRE **GASTRONOMIE !**

L'ASSIETTE DU PAYS CŒUR DE BÉARN

L'Assiette du Pays Cœur de Béarn est un plat unique composé des meilleurs produits de notre terroir achetés par le restaurateur en direct chez les producteurs ou entreprises artisanales régionales et il s'accompagne toujours d'un verre de vin du pays. Goûtez nos assiettes de pays proposées chez les restaurateurs du Cœur de Béarn.

LE MAÎTRE RESTAURATEUR

Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée, c'est l'engagement d'une cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts. Le restaurateur obtient le titre attribué par le préfet après un audit de contrôle de plus de 30 critères vérifiés. C'est une démarche volontaire du professionnel. Le Titre de Maître Restaurateur garantit que l'ensemble de la carte est faite maison.

ARGAGNON

LA BULLE

RD 817 - Tél : 05 59 67 67 31
restaurant.labulle@orange.fr
www.restaurant-labulle.fr

Restaurant de cuisine locale, traditionnelle et savoureuse avec des spécialités béarnaises et basques. Hélène et son équipe sélectionne les meilleurs produits frais et propose uniquement des plats et desserts cuisinés sur place et faits maison garantissant un savoir-faire hors pair.

« **Assiette du Pays** » **15€,** Hamburger au poulet pané et ventrèche avec sauce tartare maison accompagné de frites maison, fromage de brebis sur lit de salade en dessert. Servie avec un verre de vin rouge AOC Béarn.

Ouvert du 2/01 au 24/12, tous les jours de 9h à 17h. Le soir sur réservation pour les groupes.
Tarifs : Menu à 24 et 29€ - Menu enfant à 8€
Menu du jour à 13€ - de 8 à 25€ à la carte.

MONEIN

UNE PAUSE S'IMPOSE

Avenue de la résistance
Tél : 05 59 21 78 53
unepausesimpose@orange.fr

A l'extérieur du bourg avec un grand parking, restaurant/ brasserie avec terrasse ensoleillée proposant du lundi au samedi une formule à 13€ renouvelée tous les jours selon les arrivages.

« **Assiette du Pays** » **21€,** composée d'un magret de canard à la Pêche Roussanne accompagnée de pommes de terre, de pêches tranchées et de roquette. Fromage de brebis servi avec un vin blanc AOC Jurançon. Servie toute l'année.

« **Assiette du Pays** » **26€,** foie gras poêlé arrosé d'une sauce au Jurançon, servi avec des pommes de terre sautées et une salade de roquette aux pêches Roussanne, fromage de brebis, accompagnés d'un verre de vin blanc AOC Jurançon. Servie toute l'année.

Ouvert toute l'année, tous les midis et les vendredis et samedis soirs.
Tarifs * : Menus de 18 à 23€ - Menu du jour à 13€ - Menu enfant à 9€ - de 9 à 17 € à la carte.

ORTHEZ

LA CASA

11, place du Foirail
Tél : 05 59 67 02 84
lacasa64@orange.fr

CARNET Avantages

La Casa propose une cuisine traditionnelle réalisée à base de produits frais du terroir. Le chef concocte une variété de plats authentiques, notamment le merlu de ligne à l'espagnole et la souris d'agneau confite au miel.

« Assiette du Pays » 19,50€, Salade composée avec tranches de magret fourré au foie gras, blanquette de veau, Millas (gâteau traditionnel). Servie toute l'année avec du vin blanc Raffiat de Moncade.

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours sauf mardi soir, mercredi et jeudi soir (sauf réservation). Tarifs : Menu à 21€ - Menu enfant : 9,50€ - Carte à partir de 10€ - Formule bistrot : 10,20€

SAULT-DE-NAVAILLES

LA TOUR GALANTE

699, rue de France
Tél : 05 59 67 55 29
latourgalante64@orange.fr
www.latourgalante.com

CARNET Avantages

Étape de grande convivialité avec un accueil chaleureux (70 couverts sur deux salles) pour passer un moment de délice et de détente. Une cuisine innovante et généreuse, finement préparée avec les meilleurs produits du terroir. Parmi ses spécialités le chef vous propose à la carte : tête de veau gribiche, cassolette de ris d'agneau aux cèpes, épaule d'agneau de 16 heures cuisson basse température, véritable régal pour les papilles. Location d'une salle de séminaire de 50 personnes.

Ouvert le dimanche et le lundi, le midi uniquement, du jeudi au samedi le midi et le soir. Tarifs : Menu : 25€ - Menu enfant : 12€ - Menu du jour : 13,50€ - A la carte de 14 à 29€

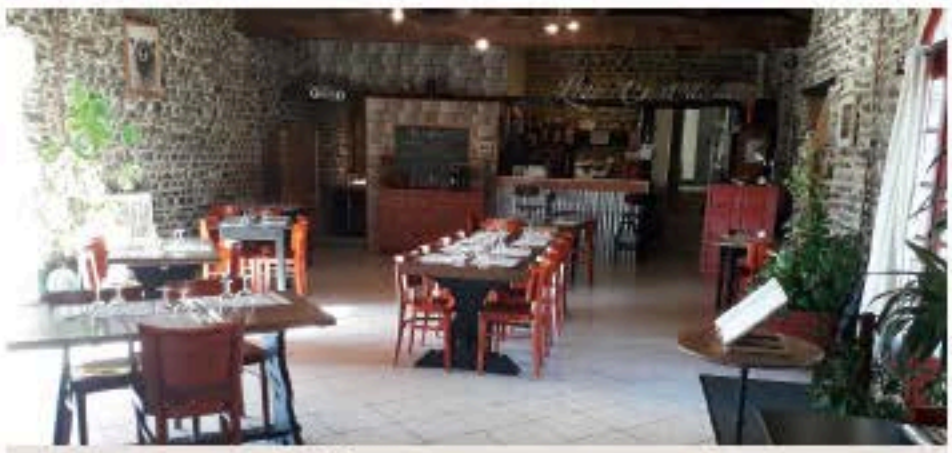
ARTHEZ-DE-BÉARN

AU COIN COSY

18, place du palais
Tél : 07 81 47 27 74 - 09 53 27 22 01
au.coin.cosy@gmail.com - www.aucoincosy.com

Ici pas de chichi, avec Nathalie la maîtresse du lieu, confort et réconfort prennent tout leurs sens. Peu importe l'heure, devant un plat mijoté différent chaque jour au restaurant, ou un thé gourmand au salon de thé, on oublie le temps. Sur place, une boutique d'artisanat et de produits du terroir.

Ouvert Lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h30 à 17h. Mardi et Samedi de 8h30 à 14h. Tarifs : Menu du jour : 13€ - Menu enfant : 9€ - Au plat de 3,50 à 8,50€



ARTHEZ-DE-BÉARN

LOU CHABROT

1 Rue Bourdalat
Tél : 05 59 67 15 73
louchabrot@orange.fr

Dans une auberge joliment restaurée, Franck et son chef cuisinier proposent une cuisine traditionnelle modernisée à base de produits frais et locaux. Tous les plats sont intégralement faits maison, la carte change selon les saisons. Une spécialité à ne pas manquer : les ris d'agneau aux cèpes.

Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir. Menu du jour 12,50€ - Menu enfant 8€ - A la carte 6 à 23€.

CARDESSE

FERME AUBERGE ESTREM

1051, route de Lahourcade
Tél : 05 59 21 40 04 / gillescasauxestrem@sfr.fr
www.fermeaubergecasauxestrem.com

Dans une authentique maison béarnaise, Gilles perpétue des recettes transmises de génération en génération, poule farcie, blanquette de veau, garbure... Les produits sont issus de la ferme, poulets, oies et canards en liberté, cochons sous le bois, vaches Aubrac...à déguster ou à acheter sur place.

Ouvert le dimanche midi uniquement. Sur semaine, pour les groupes min 15 pers, sur résa. Tarifs : Menu 26 et 30€ - Menu enfant 8€

LACQ

LE REFLET DES TORCHES

Bourg - Tél. : 05 59 60 22 88
agnes.spaggiari@wanadoo.fr

Cuisine traditionnelle pour ce restaurant qui sert chaque jour des plats servis copieusement. Composées de produits frais et cuisinées sur place, des formules rapides et conviviales sont proposées, ainsi que des plats à emporter. Menus à thème tous les vendredis : couscous, paëlla, poulet...

Ouvert du lundi au jeudi le midi et le soir et le vendredi midi (sauf du 29/07 au 16/08). Tarifs : Menu à 12,20€ - Menu enfant à 7€ - Menu du jour à 12,20€.

MONEIN

L'ESTAMINET

17 place Henri Lacabanne
Tél : 05 59 21 30 18 - lestaminet2@wanadoo.fr
www.lestaminet.fr

Institution familiale et table réputée, c'est toute la tradition culinaire de la région qui est proposée dans ce lieu mythique du village. Cuisine traditionnelle au goût du terroir avec des recettes maison : confits, foie gras, ris de veau ou d'agneau ou la fameuse garbure servie toute l'année.

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir, et le dimanche midi. Tarifs : Menu 22€ - Menu enfant 10€ - Menu du jour 11 à 13€ - A la carte de 8,50 à 31€

MONEIN

LES VOYAGEURS

14, rue du commerce - 64360 MONEIN
Tél : 05 47 41 57 60 - autourdunebouchee@gmail.com

Céline et Laurent vous proposent une cuisine traditionnelle dans une ambiance familiale et chaleureuse. Tous les jours, découvrez un nouveau menu avec des produits frais de saison, locaux et au plus près avec des producteurs de Monein. Un très bon rapport qualité/prix dans le centre de Monein.

Ouvert tous les jours midi et soir sauf lundi soir et mardi journée. Tarifs : Menu de 13,50 à 25€ - Menu enfant 8€ - A la carte de 12 à 20€ - Menu du jour 13,50€

MONEIN

AUBERGE DES ROSES

Quartier Loupien, chemin Cambus
Tél : 05 59 21 45 63 -
aubergedesroses@gmail.com
www.auberge-des-roses.com

Ce restaurant gastronomique distingué "Assiette Michelin" est niché au pied des vignes du Jurançon dans une charmante bâtisse béarnaise. Le chef, spécialisé dans la cuisine du poisson élabore une cuisine traditionnelle avec des produits frais de saison : chipirons, St Jacques, parilladas....

Ouvert du mardi au samedi, le midi et le soir, et le dimanche midi. Tarifs : Menu à 32€ - Menu enfant à 12€ - A la carte de 8 à 25€

MOURENX

LE CRAZY CANARD

17, place Louis Anton
Tél : 05 59 71 58 47

Véritable chef, riches en expériences dans des restaurants étoilés, Stéphane et Liza et son adorable accent Irlandais, vous accueillent chaleureusement et vous offrent une cuisine variée, fraîche et maîtrisée. A déguster : les nems de canard, le foie gras mi-cuit ou le tournedos Rossini...

Ouvert du lundi au vendredi midi et vendredi soir. Tarifs : Menu à 19,95€ - Menu enfant à 7,90€ - A la carte de 10 à 16€ - Menu du jour : 13,50€

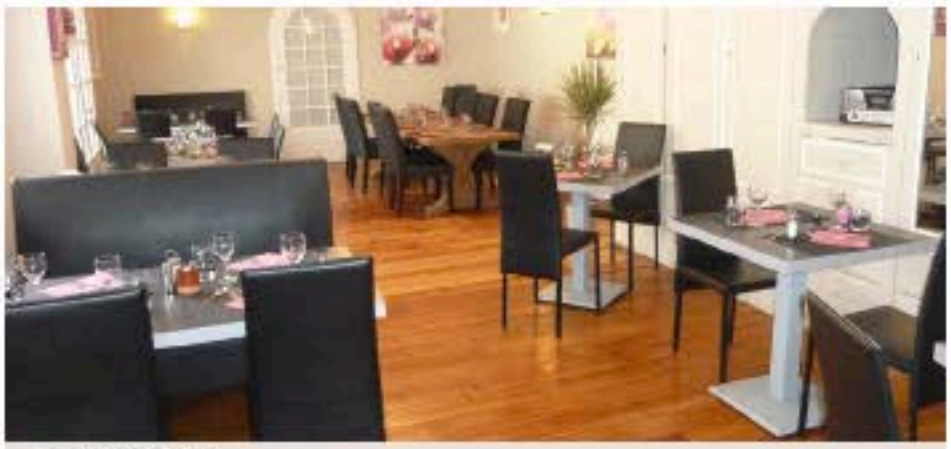
ORTHEZ

CAFÉ PLACE D'ARMES

2, rue des Jacobins
Tel : 05 59 69 10 08

Véritable institution locale tenue par Céline, la carte change au rythme des produits de saison. Une belle part est faite à une cuisine familiale maison : salades de saison, viandes rouges, poissons selon le marché... sont les fondamentaux du midi, sans oublier les sublimes desserts.

Service brasserie le midi du lundi au vendredi. Tarifs : Plat du jour 9.50€, carte de 9.50€ à 13.50€, Menu enfant 6€.



ORTHEZ

CORRAL CAFÉ

10, place d'Armes - Tél : 05 59 67 10 60
corralcafe@gmail.com

Au 1er étage, dans un cadre contemporain, Kévin vous propose une cuisine traditionnelle, inventive et fraîche. Les plats de qualité sont généreux et à des prix très raisonnables pour un moment de plaisir culinaire : terrine de foie gras, duo de canard, souris d'agneau avec son jus de thym...

Ouvert tous les jours le midi et le vendredi et samedi soir.
Tarifs : Menu du jour : 13,90€ - Menu enfant : 8,50€ - A la carte de 8,50 à 22€

ORTHEZ

LE BISTRO D'ALBRET

CARNET Avantages

14 rue Roarie
Tél : 09 53 72 34 20 - 07 60 52 82 00
lebistrodalbret@gmail.com - www.lebistrodalbret.com

Dans une rue piétonne avec terrasse couverte.
Côté coffee shop, salon détente, musique jazz : formules petit-déjeuner (sucré/salé) et goûter, cappuccino nature ou aromatisé, latte, milkshake, pâtisseries, glaces et salon de thé.
Côté restaurant, carte de produits traditionnels faits maison (cuisse canard confite, terrine de foie gras, axoa...), bar à salade.

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 18h.
Tarifs : Menu du jour 12,90€ - Menu enfant 6,90€
Carte 8 à 15€ - Formules à emporter 8€.

ORTHEZ

LA SOUPIÈRE

Rue du Soulor - Tél : 05 59 69 28 77
kyriadorthez@wanadoo.fr
www.kyriad.com

Ce restaurant, situé dans l'hôtel Kyriad propose, dans un cadre convivial et familial, une cuisine traditionnelle avec des recettes régionales, mais également des menus variés. Les entrées, fromages et desserts sont au choix dans le buffet copieusement présenté et diversifié.

Ouvert toute l'année tous les jours.
Tarifs : Menu : 12,50€ - Menu enfant : 9€ - Menu du jour : 17,20€ - A la carte de 8,50€ à 24€.

CARNET Avantages

ORTHEZ

L'ENDROIT

15, place du Foirail - Tél : 05 59 67 14 87
l-endroit@orange.fr
www.restaurant-l-endroit.com

Un accueil chaleureux dans ce restaurant qui propose une cuisine traditionnelle à partir de produits frais régionaux. Deux salles et une grande terrasse pour découvrir les plats aux multiples saveurs de la carte : spécialités de viandes, coeurs de canards persillés, produits de la mer...

Ouvert toute l'année du mardi au dimanche midi.
Tarifs : Menu à 18,50€ - Menu enfant à 7€ - Menu du jour à 11,50€ - A la carte de 6,50 à 16,90€

ORTHEZ

LE TERMINUS

14, rue Saint-Gilles
Tél : 05 59 69 02 07
hotel.terminus.orthez@hotmail.com

Proche du centre ville, l'hôtel restaurant Le Terminus propose une cuisine traditionnelle et familiale. Très bon rapport qualité prix pour un repas du midi, servi rapidement dans une des deux salles. Possibilité d'accueillir les groupes jusqu'à 25 personnes.

Ouvert du 7/01 au 31/12 du lundi au vendredi le midi et le soir.
Tarifs : Menu du jour à 12,50€.

LA GARBURE Béarnaise

Recette du restaurant L'Estaminet à Monein

Ingrédients pour 8 personnes :
200 g de haricots-maïs secs ;
1 talon de jambon de pays ;
4 cous de canards confits ou 8 manchons confits ;
500 g de carottes ;
1/2 oignon ;
3 gousses d'ail ;
4 poireaux ;
1/4 de chou vert ;
200 g de navets ;
600 g de pommes de terre.

La veille, mettre à tremper 200 g de haricots-maïs secs.
Le lendemain, remplir un faitout de 6 litres d'eau froide. Y mettre les haricots-maïs égouttés, le talon de jambon de pays coupé en petits morceaux, 4 cous ou 8 manchons de canards confits, saler au gros sel de Bayonne et poivrer.
À ébullition, ajouter 500 g de carottes en rondelles, 1/2 oignon émincé, 3 gousses d'ail, 4 poireaux émincés. Dès que ça bout à nouveau, ajouter 1/4 de chou vert, 200 g de navets en rondelles et 600 g de pommes de terre coupées en gros morceaux. Laissez bouillir 10 minutes, rectifier l'assaisonnement. La garbure doit être faite la veille, elle n'en sera que meilleure une fois réchauffée.

Week-end clé en main

ÉVASION GOURMANDE DANS LES VIGNES DU JURANÇON

2 jours / 1 nuit **96€** /pers

Amateurs de bon vin, partez à la découverte d'un vin de roi, du roi des vins le Jurançon !
Au programme de votre week-end : visite d'un domaine et dégustation de Jurançon, visite de l'église Saint Girons à Monein, dîner terroir, nuit en chambre d'hôte.

ESCAPADE AU PAYS DE FÉBUS ET DU JURANÇON

2 jours / 1 nuit **90€** /pers

Marchez sur les pas de Gaston Fébus à Orthez et découvrez le vin du bon roi Henri IV, le Jurançon !
Au programme de votre week-end : visite au choix du Château Moncade ou du Musée Jeanne d'Albret, visites de la Manufacture de Bérets et des Tissage Moutet à Orthez, visite d'un domaine viticole, dîner terroir, nuit en chambre d'hôte.

WEEK-END INSOLITE EN CŒUR DE BÉARN

2 jours / 1 nuit **99€** /pers

(valable du 15 avril au 15 octobre)

Pour dormir quoi de plus insolite qu'un nid perché, une yourte ou une roulotte ?
De plus pour découvrir le vignoble du Jurançon, vous devrez résoudre une enquête car il y a de nombreux "Soupçons en Jurançon" !

EN MODE DÉTECTIVE DANS LE VIGNOBLE DU JURANÇON

2 jours / 1 nuit - à partir de **78€** /pers

(base 4 pers chambre double)

Une enquête à résoudre dans le vignoble du Jurançon, un trésor à découvrir, votre week-end en famille ne manquera pas d'énigmes !
Après l'effort le réconfort un dîner terroir vous attend et une bonne nuit en chambre d'hôte !

LA randonnée

JOURNÉE RANDONNÉE ENTRE GAVES ET COTEAUX
Le dimanche 27 septembre 2020 à Baigts-de-Béarn. Renseignements Office de tourisme

EN TOUTE LIBERTÉ !

Pour découvrir la richesse contrastée des paysages du Coeur de Béarn, 703 km de chemins de randonnée sont aménagés, soit 60 itinéraires proposés. Des balades de tous niveaux, en forêt, au bord du gave, sur les coteaux du Jurançon… avec en toile de fond la chaîne des Pyrénées.

- 46 boucles pédestres pour 350 km de distance
- 14 itinéraires VTT sur un réseau de 331 km (de la balade à vélo en famille au circuit pro VTT).
- 4 sentiers d'interprétation (Monein, Lendresse, Mourenx et Orthez) : les sentiers d'interprétation sont des parcours adaptés, ludiques et accessibles à tous, balisés de panneaux indicatifs.

Guide disponible à l'Office de tourisme.

LES VIGNOBLES de Cuqueron

UNE RANDONNÉE À FAIRE EN FAMILLE

Cette boucle depuis les hauteurs de Cuqueron passe sur des coteaux ensoleillés, couverts de vignes pentues, et parsemés de grosses fermes imposantes. Au cœur du vignoble de Jurançon, elle vous permettra de traverser les domaines et les clos prestigieux.

INFOS PRATIQUES

DÉPART : Parking en face de l'église de Cuqueron

2h - Balisage Jaune

GPS : WGS 84 UTM 30T 698545 E - 4799040 N

À NE PAS MANQUER : Le chemin dans les vignes, la vue sur Monein, une dégustation dans un clos, le lavoir restauré près de l'ancienne école.

ATTENTION : traversée et marche sur la D34.

LE CIRCUIT

Se rendre au départ

De Monein, prendre la D34 en direction de Cuqueron, Lacommande et Lasseube.

- En contrebas de l'église et face à elle, démarrer à droite, sur le chemin et longer une plantation de pêchers.
- **1/** À gauche au niveau d'une croix et de la maison Berges.

Belle vue sur Monein. Descendre sur un chemin dans les vignes

- **2/** À droite sur la route descendre et prendre à gauche Chemin des vignes. Descendre puis remonter.
- **3/** Prendre la petite route à droite que l'on suit sans descendre sur la droite.
- **4/** Prendre à droite

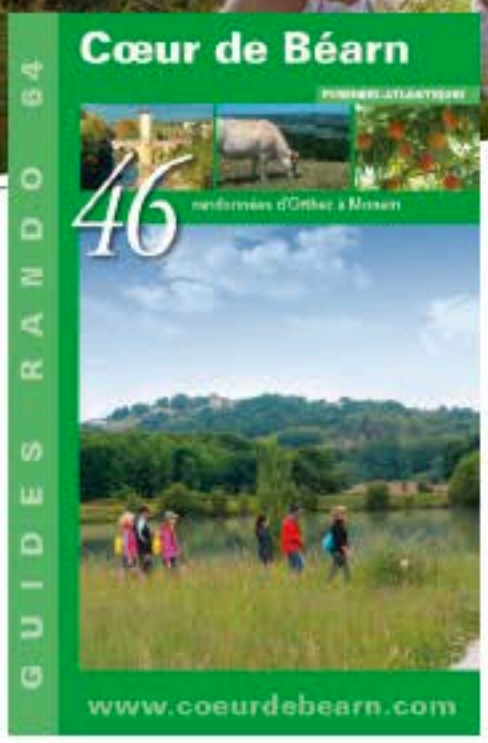
Chemin du Narberet, descendre puis remonter.

- **5/** Quitter la route pour un chemin à gauche qui monte raide

le long d'une vigne. Continuer à monter à droite sous les châtaigniers. En haut, passer devant une grande maison et prendre à droite sur la route.

- **6/** Au stop à gauche, marcher 500 m sur la route.
- **7/** Après le château d'eau, prendre à droite, remonter puis tourner à gauche devant des maisons. Suivre la crête puis descendre. En bas, prendre deux fois à gauche. Descendre puis remonter sur un chemin dans les bois.
- **8/** Continuer à monter sur le petit chemin sous les arbres en face. En haut, prendre à droite sur la route.

Retour au départ.

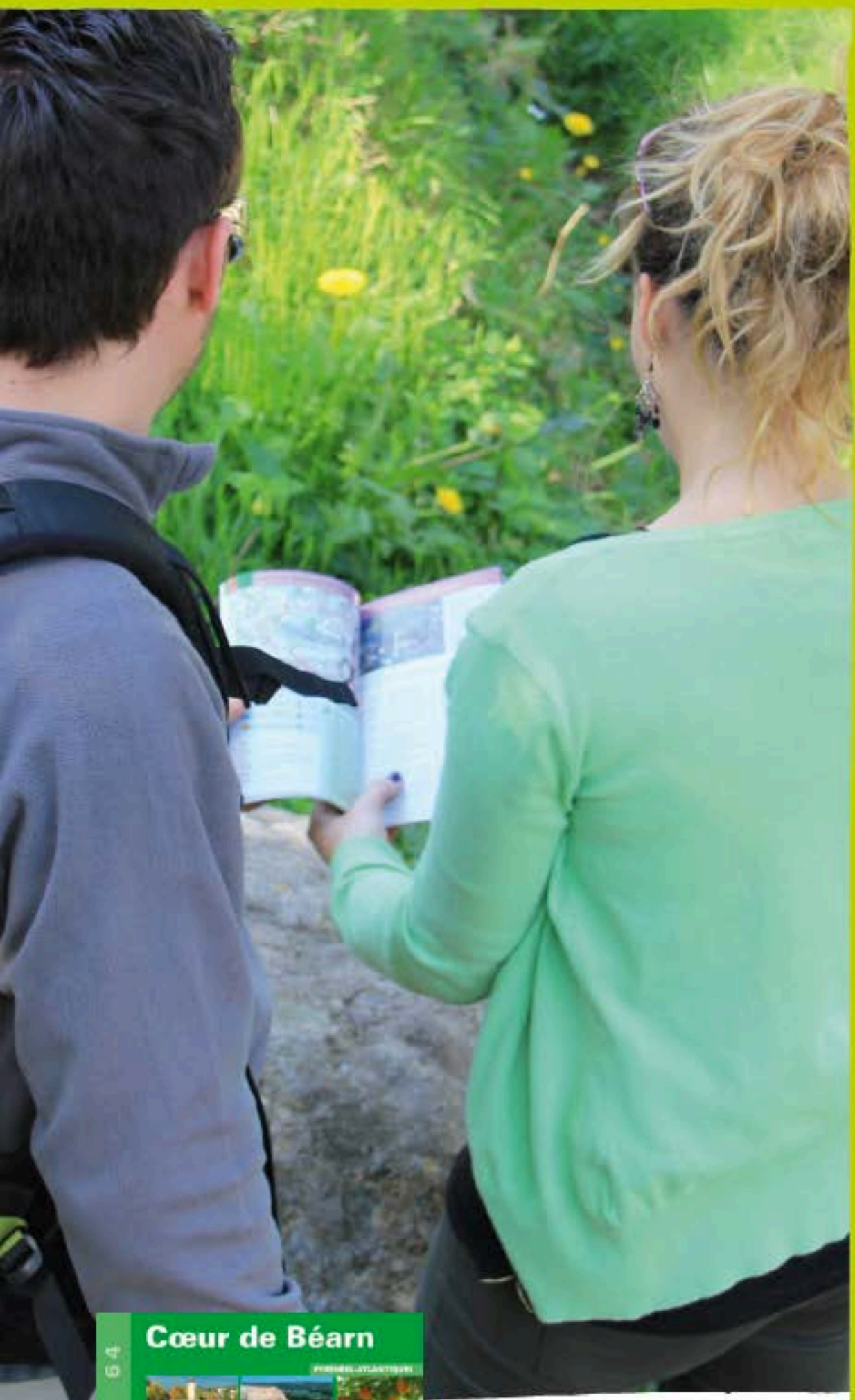


Retrouvez l'ensemble des boucles de randonnées dans le guide "46 randonnées d'Orthez à Monein".

Tarif : 9€

LES COLLINES ET VALLONS béarnais

Voici un parcours typiquement béarnais dans la variété des paysages rencontrés, tout en collines boisées et vallons. Le chemin des crêtes offre une vue magnifique sur les Pyrénées béarnaises et basques. Le point culminant du village se situe à la côte 208 à l'est.



INFOS PRATIQUES

DÉPART : Mairie de Lanneplaà
2h30 – balisage jaune – 7,2Km
Dénivelé : 244m
À NE PAS MANQUER : Chemin de Compostelle, fontaine, pont médiéval, crêtes avec vues sur les Pyrénées.

LE CIRCUIT

Au départ, montez toujours sur votre gauche la route du bourg, celle des Pyrénées puis le chemin Bédat. Enfin prenez à droite le chemin de Lacabanne.

- **1 / 30T743283E - 4765859N**

Environ un kilomètre plus loin, montez à droite dans le bois. Passez sur un ponceau en bois, puis remontez le long d'un champ de maïs. Admirez le panorama.
En haut des fermes de Goeytes et Cabes, montez à gauche le chemin de Goeytes. Au carrefour à la croix, prenez la route des Pyrénées sur votre gauche. Après Bouzoum, un beau paysage vous encourage à poursuivre sur la crête vers le nord.

- **2 / 30T743267E - 4765865N**

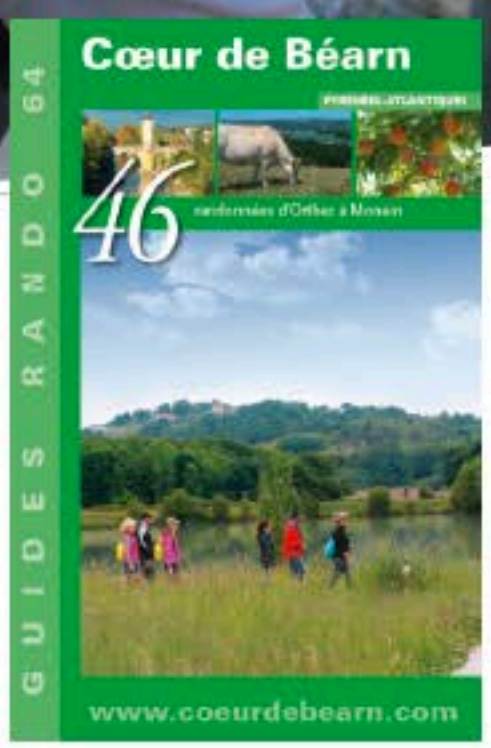
Montez à droite dans le bois et quittez le VTT sud qui part direction Salles-Mongiscard. Sur la crête, un magnifique panorama s'offre à vous. Arrivé au réservoir, descendez à travers champs le long des haies sauvages. Enfin, entrez dans le bois.

- **3 / 30T743280E – 476589IN**

Après Jannette, retrouvez la route goudronnée (sur votre gauche arrivée du VTT Sud) et montez à droite le chemin Garlèpe puis le chemin des crêtes. Le panorama s'ouvre sur de vieilles fermes. A la maison Pourète, descendez à gauche.
Admirez le potager. Continuez la descente sur le chemin de terre entre les champs. Apercevez sur votre droite le village et son clocher ainsi qu'une rangée de peupliers. Au lieu-dit Lalanne, admirez la belle vue sur la plaine avant de redescendre tranquillement sur Lanneplaà.

- **4/ 30T743287E – 476588IN**

Arrivez au chemin du Roy (goudronné) et remontez par la droite jusqu'au village.

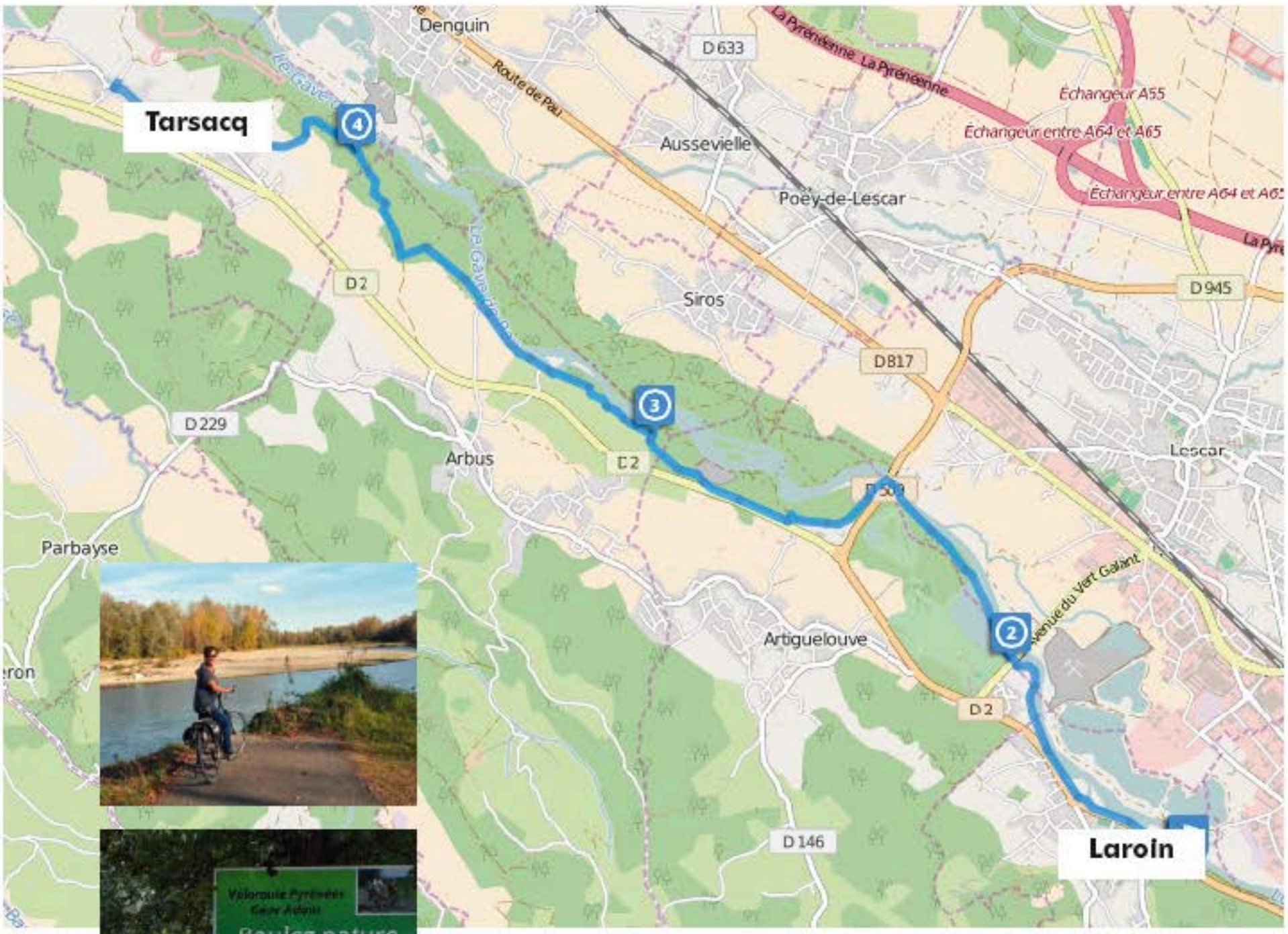


Retrouvez l'ensemble des boucles de randonnées dans le guide "46 randonnées d'Orthez à Monein".

Tarif : 9€

VÉLO ROUTE voie verte

A quelques minutes de l'agglomération paloise, il est possible d'entreprendre une belle balade à vélo sur les berges du gave de Pau. Il s'agit de la voie verte, un tronçon de la future liaison cyclable : « Véloroute Pyrénées-Gave-Adour » qui reliera Lestelle-Bétharram à Bayonne.
Elle relie actuellement Laroin à Tarsacq et se poursuivra jusqu'à Orthez. C'est un trajet totalement sécurisé et exclusivement dédié aux cyclistes et piétons. Elle se découvre entre amis ou en famille dans le plus grand respect des milieux traversés ; les décors sont superbes, le gave, la forêt, des champs, quelques aires de pique-nique çà et là, des pêcheurs en pleine action. Une partie de la vélo route est en cours d'aménagement à Orthez.



INFOS PRATIQUES

DÉPART : 6 route de Jurançon - 64110 LAROIN

2h (à vélo) - 13KM

Difficulté : Très facile (99% plat et sans difficultés)

GPS :

Lat : 43.3043Lng : -0.436582

DEUX INCROYABLES chasses aux trésors à vivre en Coeur de Béarn !

Tèrra Aventura est une balade originale qui permet de découvrir en jouant des lieux insolites et des anecdotes. Avec des énigmes à résoudre, un trésor à chercher et des Poï'z à collectionner, petits et grands partagent des moments privilégiés.
Pour jouer il vous suffit de télécharger sur votre smartphone, l'application 100 % gratuite, et vous êtes prêts pour l'aventure !

À Orthez, Zacquet qui arrive tout droit de Vézelay, vous amène à la découverte de la cité de Fébus, du Château Moncade au Pont Vieux, la Maison Jeanne d'Albret, l'Hôtel de la Lune, la Moutète, l'Église Saint-Pierre, les vignes de Moncade.

À Monein, bienvenue les z'oenologues, Zalambic vous mène à la découverte de l'une des plus z'importante cité du Béarn au Moyen-Âge et du fameux Jurançon !

Une aventure à vivre en famille et entre amis, vous allez adorer !

RENSEIGNEMENTS
OFFICE DE TOURISME
COEUR DE BÉARN
Tél : 05 59 12 30 40

- Gratuit

- Télécharger l'application
Tèrra Aventura sur votre smartphone

Orthez

Orthez :
Promenade sur les berges du Gave entre le pont vieux et Conforama, lac de l'Y

Biron :
Base de loisirs de Biron

Biron

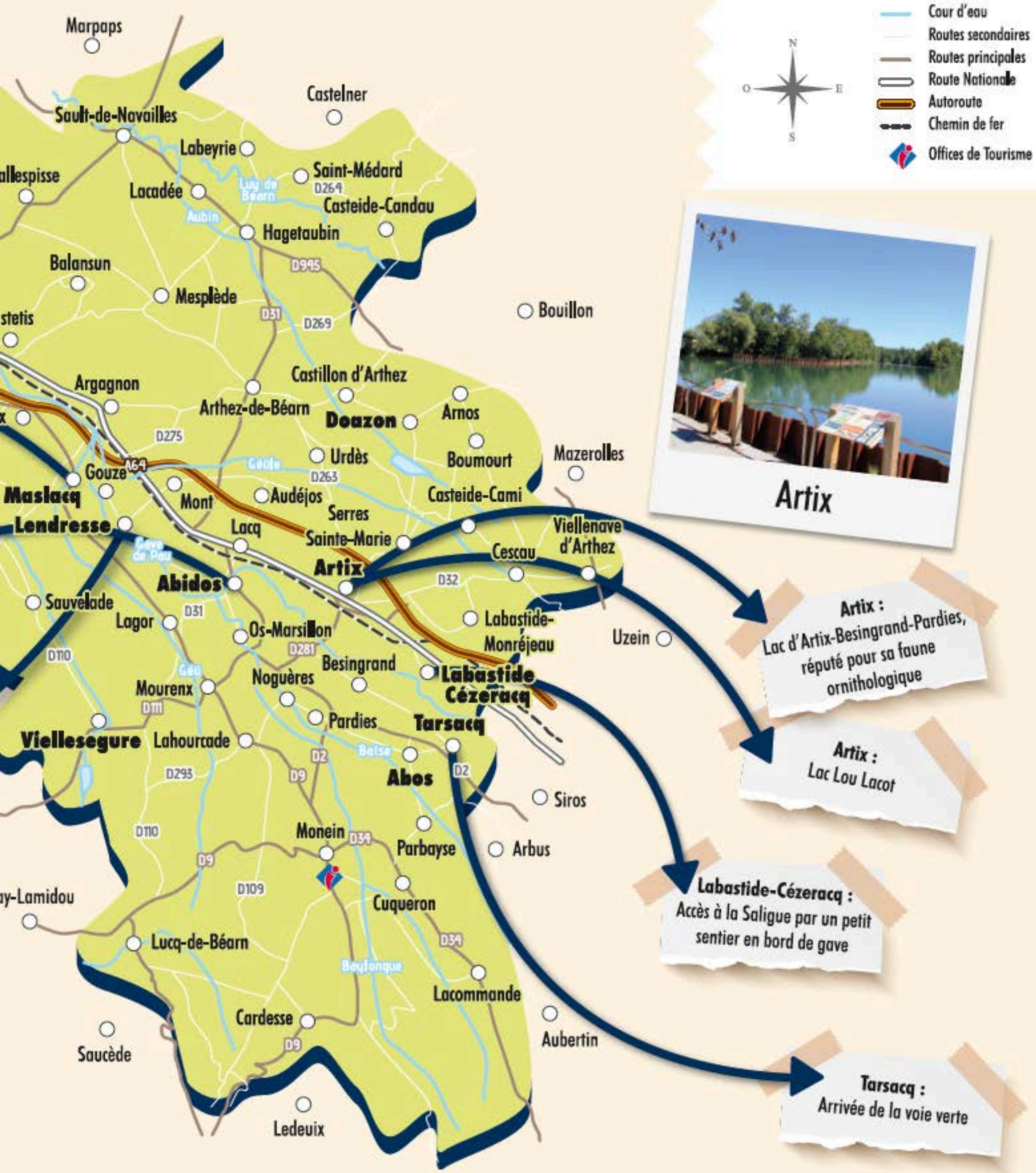
Maslacq :
Sentier qui monte jusqu'à la route de Lagor qui longe en partie le Gave

Abidos :
A proximité de l'aire de pique-nique

Lendresse :
Sentier d'interprétation

Lendresse

Vielleségure



Artix

Artix :
Lac d'Artix-Besingrand-Pardies, réputé pour sa faune ornithologique

Artix :
Lac Lou Lacot

Labastide-Cézeracq :
Accès à la Saligue par un petit sentier en bord de gave

Tarsacq :
Arrivée de la voie verte

L'eau !

FÊTE DU LAC D'ORTHEZ-BIRON

Le samedi 13 juin
Animation gratuite pour tous, activités sportives et ludiques à découvrir, repas animé en soirée.

LA BASE DE LOISIRS D'ORTHEZ-BIRON

Bénéficiant d'un environnement privilégié, la base de loisirs d'Orthez-Biron est un havre de verdure qui s'étend sur 100 ha d'espaces verts arborés avec, en son centre, un lac de 40 ha bordé d'une plage de sable fin. Vous disposerez d'une large palette d'activités de plein air avec un parcours de santé de 3,6 km, un bar restaurant, des aires de détente et de pique-nique, des équipements sportifs tels que terrains de pétanque ou multisports et une aire de jeux pour les enfants. Profitez de la baignade surveillée, des pédalos et de l'aquazone du 27 juin au 31 août de 11h à 19h. Laissez-vous tenter par une initiation au ski nautique de Pâques à Toussaint.

Avenue Marcel Paul - 64300 ORTHEZ

Tél : 05 59 60 55 06 - www.cc-lacqorthez.fr

Accès base de loisirs gratuit. Espace baignade : Adultes : 3 € - Enfants (2 à 12 ans) : 1,50€ - Groupes et étudiants : 2,50€ Activités : Pédalo 3€/2 places 6€/5 places (la ½ h), Paddle : 9 € (1h), terrain multisports gratuit, pêche avec accès au plan d'eau (carte de pêche obligatoire).

CARNET Avantages

AQUAZONE

CARNET Avantages

Tél : 06 63 15 07 21

Tarifs :

Le matin : 8€ (1h) - 14€ (2h)

L'après-midi : 9€ (1h) - 16€ (2h)

LA pêche

Traversé par le gave de Pau, situé à proximité du gave d'Oloron et parsemé de ruisseaux et de lacs... le cœur de Béarn offre de multiples possibilités de pêche. L'eau est ici un élément omniprésent qui ravira les débutants comme les passionnés de pêche.

Près de 300 km de rivières et ruisseaux de 1ère catégorie vous permettront de taquiner la truite fario et les migrateurs comme l'anguille ou la truite de mer ! Les pêcheurs sportifs trouveront leur bonheur sur le gave de Pau... Amateurs de pêche aux carnassiers ? Venez profiter des nombreux lacs pour « leurrer» un brochet, une perche ou un sandre.

OFFICE DE TOURISME COEUR DE BÉARN :

- Délivrance des cartes de pêche
- Mise à disposition du Mémento de pêche.

LE GAVE DE PAU

Peut-on rêver plus beau décor pour lancer une mouche, pêcher au coup, traquer les carnassiers, débusquer de magnifique carpes et barbeaux, que le Gave de Pau aux richesses piscicoles exceptionnelles avec ses remontées de migrateurs, saumons, anguilles, lamproies, truites de mer et aloses !

Les rivières et ruisseaux des Baïses, l'Aubin offrent aussi des parcours variés pour taquiner la truite fario, arc en ciel, anguille, goujon et écrevisse.

Orthez et Monein : un parcours "truite-loisir"

Spots halieutiques destinés aux pêcheurs désireux de s'initier ou se perfectionner à la pêche à la truite.

Orthez : le parcours No-Kill salmonidés

Ce parcours de 400 m environ est situé en centre ville. Classé en 2ème catégorie, il est dédié à la pêche à la mouche et au toc.

Salles Mongiscard, la pêche en barque et en float-tube

Une mise à l'eau a été aménagée pour les barques et les float-tubes sur le Gave, un parcours de plusieurs kilomètres de linéaire de berges habituellement inaccessibles qui s'ouvrent à l'exploration des pêcheurs.

Orthez, le stade de pêche

Ce parcours s'étend sur un peu plus d'un kilomètre et peut accueillir des compétitions locales, départementales et même nationales. Il est le rendez-vous des pêcheurs de carnassiers, au coup, de carpes ainsi que les pêcheurs en embarcation.

LES lacs

Les amateurs de pêche en eaux calmes n'ont que l'embarras du choix pour dévider le fil de leur moulinet. Ce patrimoine aquatique foisonnant fait le bonheur des pêcheurs au coup et des pêcheurs de carnassiers. Perches, sandres, brochets et black-bass sont les hôtes redoutables de ces lieux qu'ils partagent jalousement avec les carpes, les tanches, les gardons et encore bien d'autres cyprinidés.

A Abos 20 ha en 2ème catégorie, **à Artix** : une retenue de 2ème catégorie, **à Biron** : sur la base de loisirs d'Orthez, 40 ha en 2ème catégorie.

Le lac du Làa à Vielleségure est une retenue collinaire aménagée de 23 ha où truites et carnassiers se côtoient ! Classé en 1ère catégorie et grâce à un programme d'aménagement, il est peuplé de truites arc-en-ciel, de truites fario et de goujon.

Le lac des Barthes à Biron, un véritable centre de pêche pour tous ! Sur un total de 22 ha, pour 3 plans d'eau : un carnadrôme de 8 ha où la pêche de float tube est autorisée, un autre carnadrôme de 3 ha avec des carpeaux et un parcours « no kill » et un lac « toutes techniques » de 11 ha peuplé de carnassiers et carnassiers blancs. Accès aux personnes à mobilité réduite.

Le Lac Lahittete à Biron est un plan d'eau de 6 ha, 2ème catégorie, situé à une centaine de mètres des lacs des Barthes et c'est un spot de pêche pour la "Carpe Trophée".

Le lac de l'Aubin à Doazon est constitué de 2 retenues : un "pré-lac" de 10 ha et un grand lac de 30 ha où carnassiers et poissons blancs se côtoient. Le pré-lac offre un profil parfait pour la réalisation d'initiation pêche. Le grand lac présente les caractéristiques typiques de retenues collinaires.
Peuplé d'un grand nombre d'espèces, le site de l'Aubin ou Doazon, permettra la pratique de techniques diversifiées (carnassiers, pêche à la longue canne, pêche au coup).

Le lac de l'Y à Orthez, c'est un plan d'eau de 7 ha, classé en 2ème catégorie, bordé par un sentier arboré de 2,5 km.

LA PÊCHE pour tous

Des parcours pour les jeunes
A Maslacq sur le Geü, Lucq-de-Béarn sur le Layou, Lasseube, Parbayse, Pardies sur la Bayse. Celui de Sauvelade, sur les bords du Làa, est idéal pour débuter ou se perfectionner. D'environ 500 m, il est peuplé de truites farios et de cyprinidés d'eaux vives (goujons, vairons, chevesnes…). Parking conseillé à proximité de l'abbaye.

A Orthez, un parcours exclusivement réservé aux moins de 16 ans est aménagé sur le ruisseau du Grecq.

Des équipements labellisés "Tourisme et handicap"
Le Lac de la Base de Loisirs Orthez-Biron, le Lac du Grecq et les Barthes de Biron, le lac de l'Aubin à Doazon, le Luzoué à Monein ont été équipés de pontons avec garde-corps, stationnements réservés et cheminements adaptés.

AAPPMA La Gaule Orthézienne
www.peche-nature-lagaule-orthezienne.com

AAPPMA des Bayses
http://peche64bayses.over-blog.com/

AAPPMA Le Pesquit
www.association-peche-le-pesquit.fr

AAPPMA La Gaule Paloise
www.gaulepaloise.com

LES PISCINES DE PLEIN AIR

ARTHEZ-DE-BÉARN

Tél : 05 59 67 71 61
Ouvert de 14h30 à 20h :
• du 1er au 30 juin les samedis et dimanches.
• du 1er juillet au 31 août tous les jours sauf le lundi.
• du 1er au 15 septembre les samedis et dimanches.

ARTIX

Tél : 05 59 83 29 58
Ouvert du 8/06 au 30/08. A partir du 8/06, les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 17h à 19h, les mercredis et samedis de 15h à 19h. Durant la période estivale, les mardis, mercredis et jeudis de 14h30 à 19h et les vendredis, samedis et dimanches de 14h à 20h. Shorts de bains interdits.

MONEIN

Tél : 05 59 21 31 77
Ouvert de début juin à fin septembre.
Juin : lundi, jeudi et vendredi : 16h à 19h – mardi : 16h à 18h – mercredi, samedi et dimanche : 14h30 à 19h.
Juillet et août : Tous les matins (sauf le lundi fermé) : 10h à 12h et le samedi : 10h à 11h30 – tous les après-midis : 14h30 à 19h15 (lundi et vendredi : 15h30 à 19h15 jusqu'au 03 août) – Mercredi nocturne : 19h30 à 21h
Septembre : lundi, mardi, jeudi et vendredi : 16h à 19h – mercredi et samedi : 14h30 à 19h

LA PISCINE DE MOURENX

Venez découvrir ce centre de loisirs aquatique et ludique de 2000 m² disposant d'un bassin sportif de 25 mètres, d'une pataugeoire avec table de jeux ainsi que d'un bassin ludique avec banc de massage à bulles, rivière à contre-courant…

De nombreuses activités : Activ'gym, Activ'bike, école de natation, bébés nageurs et des activités innovantes telles que l'Activ'paddle et l'Activ'training.

En été : une aire de pique nique arborée, un Splash pad de 100 m² (air de jeux aquatique sur un sol souple de 100 m²) installé à l'extérieur ainsi que le fameux toboggan géant intérieur ouvert 7j/7 et le pentagliss extérieur de 25 m avec 3 pistes.

Pour vous détendre un espace balnéo vous accueille tous les jours aux horaires d'ouverture de la piscine avec un espace solarium, deux saunas et un hammam avec chromothérapie.

La piscine Mourenx Equalia

Avenue Charles Moureu
Tél. : 05 59 21 23 14
accueil.mourenx@equalia.fr
www.lapiscinedemourenx.fr
Adulte : 4 ,50€
Enfant de -3 ans : gratuit*
Enfant (de 3 à -14 ans) : 3,90€*
Senior (+ de 65 ans) : 3,90€*
*sur présentation d'un justificatif

LA PISCINE D'ORTHEZ

La piscine municipale possède 2 bassins, un intérieur de 25 m et l'autre extérieur de 50 m pour en profiter été comme hiver.

De nombreuses activités sont proposées aux adultes comme aux enfants, des cours d'aquagym, le jardin aquatique pour les tout-petits mais aussi des leçons de natation à partir de 6 ans. Des séances sont également réservées aux seniors et aux femmes enceintes.

Avenue du Pesqué - Tél : 05 59 69 01 92 - www.mairie-orthez.fr
Adultes : 3,35 € - Tarif réduit (6 à 25 ans) : 2,30 €

LES activités

Côtoyer les animaux, pêcher, grimper aux arbres, faire des balades en canoë, randonner à VTT, s'offrir un baptême de l'air en montgolfière ou de piste sur un circuit auto/moto, le Coeur de Béarn ne manque pas d'activités pour vos vacances.

ARNOS

AIR PYRÉNÉES MONTGOLFIÈRES

9, route de Boumourt
Tél. : 06 72 21 07 46
marteauch64@aol.com
www.air-pyrenees-montgolfiere.com

Au gré du vent, survolez le Béarn et ses montagnes sous toutes leurs facettes pour découvrir les lieux cachés de cette belle nature. Laissez-vous guider dans le monde majestueux du vol libre pour ressentir la joie pure de la forme la plus vieille de l'aviation. Sensations et bonheur garantis.

Ouvert toute l'année, jours de fermeture selon la météo.
Tarifs : adultes 230€, enfants 150€.

HAGETAUBIN

La Pêcherie d'Aurit et l'Arche d'Olivier

150, chemin Labataille
Tél : 05 59 67 51 62 - 06 72 66 62 01
olivier.broca@orange.fr
www.lapecheriedaurit.fr

Ce site naturel de 25 ha propose diverses activités pour toute la famille : parc animalier avec de nombreuses espèces élevées en semi-liberté, étang de pêche (matériel fourni), sentier d'interprétation en forêt, balades équestres, aire de jeux, aire de pique-nique avec barbecue...

Ouvert du 1/03 au 30/11 à partir de 10h.
Les mercredis, samedis, dimanches et jours fériés en période scolaire.
Tous les jours durant les vacances scolaires.
Tarifs : Adulte 6€ - Enfant 2,50€.

LACQ

LACQ AVENTURE

9, route dép. 817 - Tél : 06 25 19 42 22
contact@lacqaventure.fr - www.lacqaventure.fr

Parcours aventure dans une forêt de 6 ha accessible à partir de 3 ans. Venez découvrir 11 parcours de différents niveaux de difficultés, sécurisés avec une ligne de vie continue. Retrouvez en une seule et unique activité : loisir, sport, découverte, nature et sensation. Une aventure à vivre en famille ! Sur place un mini-golf.

Ouvert du 18/04 au 4/11. D'avril à juin et de septembre à novembre les week-ends et fériés de 14h à 19h. Vacances de Pâques et Toussaint, tous les jours de 14h à 19h. Du 6/07 au 30/08, tous les jours de 14h à 19h30 (les mercredis de 11h à 19h30).
Tarifs : Sans baudrier 8€, 6-8 ans 10€, 9-12 ans 14,50€, à partir de 13 ans 17€, mini-golf 5€.

ORTHEZ

ORTHEZ NAUTIQUE CANOË KAYAK

Soarns - Quartier des Saligues
Tél : 06 38 54 40 61 / 07 67 83 10 87
ortheznautique@gmail.com / www.onck.fr

Sur le Gave de Pau, au cœur d'un patrimoine naturel d'exception, choisissez votre embarcation pour partager une activité ludique et conviviale en famille ou entre amis : canoë, kayak, stand up paddle, rafting... Balades en autonomie de 1h à 2h30, pour tous à partir de 6 ans.

Juin et septembre pour les groupes, le week-end sur réservation. Du 10 juillet au 30 août, pour tous, tous les jours de 10h30 à 18h30 sauf dimanche matin et lundi.
Tarifs à partir de 8€ pour le parcours en eaux calmes.

PAU ARNOS

GO KART CIRCUIT PAU ARNOS

1 Camin deu Circuit - 05 59 77 18 70
gokart@circuit-pau-arnos.fr
www.circuit-pau-arnos.fr

Défiez-vous en famille ou entre amis sur une piste multi-activités de 900 m accessible aux adultes comme aux enfants à partir de 7 ans. Loisirs, perfectionnement, événementiel... une réponse apportée à vos besoins !

Ouvert toute l'année selon calendrier sur www.circuit-pau-arnos.fr
Tarifs (série 10 min) : 17€ adulte - 15€ enfant et étudiant

PAU ARNOS

GTRO

Tèl : 05 59 98 83 14
reservations@gtro.fr
www.gtro.fr

Cette école de pilotage vous permet de monter à bord de voitures d'exception telles que Ferrari, Lamborghini, Porsche, Audi A8, formule 3... Du baptême de piste au stage de pilotage en passant par la série découverte, pilotez la voiture de vos rêves. Stage en semaine et week-end sur réservation.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Tarifs : Baptême en passager dès 49€ / Séries découvertes GT dès 85€ / Pilotage Formule 3 et Legends Cars dès 249€ (6 tours).

PAU ARNOS

MOTO CLUB PAU ARNOS

Tél : 05 59 77 18 70 - 1 camin deu Circuit
contact@circuit-pau-arnos.fr
www.circuit-pau-arnos.fr

Ce pôle mécanique unique accueille les passionnés des 2 et 4 roues. Son parcours de 3.030 m offre aux débutants, amateurs de vitesse, compétiteurs ou professionnels maintes possibilités : entraînements, essais, courses, stages, baptêmes, journées privées, séminaires, sécurité routière...

Ouvert toute l'année selon calendrier sur www.circuit-pau-arnos.fr
Tarifs : Auto : 130€/jour – 85€/demi-journée
Moto : 110€/jour – 70€/demi-journée

En Cœur de Béarn, la musique classique se partage dans des escales champêtres et des lieux à l'architecture préservée où se distillent des sons haut de gamme (Jacques Borsarello, Hervé N'Kaoua, Paul Rouger...).

Ce festival contribue à la valorisation du patrimoine. De nombreuses églises restaurées sont de formidables salles de spectacle grâce à leur acoustique exceptionnelle.

La taille modeste de ces lieux permet d'entretenir une réelle relation de proximité entre les artistes et le public.

RÉSERVATIONS
OFFICE DE TOURISME COEUR DE BÉARN
Tél : 05 59 12 30 40
www.festival-partitionsbucoliques.fr

LES GALERIES D'EXPOSITION

MOURENX
Galerie d'art contemporain du Mix
2, avenue Charles Moureu
Tél : 05 59 60 43 48 - www.mourenx.fr

ORTHEZ **Centre d'art Image/Imatge**
3, rue de Billlère
Tél : 05 59 69 41 12 - contact@image-imatge.org
www.image-imatge.org

LES MÉDIATHÈQUES

MOURENX **Le MIX**
Avenue Charles Moureu
Tel : 05 59 80 59 00 - www.le-mix.fr

ORTHEZ **Médiathèque Jean-Louis-Curtis**
30, place du foirail
Tél : 05 59 69 36 68
www.mediatheque-orthez.fr

MONEIN **Médiathèque La MéMo**
14 place Henri Lacabanne
Tél : 05 59 21 21 25 - memo@mairie-monein.fr
www.monein.fr

LES GRANDS RENDEZ-VOUS de l'année

> Du 10 au 22 mars
ORTHEZ Festival Jazz Naturel

> Du 3 au 12 avril
EN CŒUR DE BÉARN
Journées Européennes des Métiers d'Art

> 4 et 5 avril
MOURENX
Foire de Mourenx

> Le 13 avril
LACOMMANDE
Fête du Printemps

> 5 avril
MONEIN La Caminade au Domaine Montesquiou

> 13 juin
ORTHEZ / BIRON
Fête du lac

> Juin
MONEIN
Festival la Cabanne des Notes

> 27 et 28 juin
EN COEUR DE BÉARN
Journée Patrimoine de Pays et des Moulins

> 1er juillet
ORTHEZ Festival International de Guitare en Béarn

> Mi-juillet
(selon maturité des fruits)
MONEIN
Fête de la Pêche Roussanne

> 17 juillet
ORTHEZ
Fête médiévale au Château Moncade

> Du 24 au 27 juillet
ORTHEZ
Fêtes traditionnelles de la ville

> Du 31 juillet au 3 août
MONEIN Fêtes locales

> Du 7 au 9 août
ORTHEZ Rallye Orthez Béarn

> Du 28 au 30 août
MONEIN
Festival LaCabanne des Arts

> Du 19 au 20 septembre
COEUR DE BÉARN Journées Européennes du Patrimoine

> 20 septembre
MASLACQ La Bacchusienne

> Du 25 au 27 septembre
ORTHEZ Journées du Livre

> 10 et 11 octobre
ARTIX Foire commerciale

> 13 décembre
VIGNOBLES DU JURANÇON
Portes Ouvertes en Jurançon

INFORMATIONS pratiques

ACCÈS INTERNET ET WIFI
À Orthez Cyberbase 2, rue pierre Lassere, RDC centre socioculturel - Tél. : 05 59 67 25 61
Médiathèque Jean-Louis Curtis 30 place du foirail
Office de tourisme 1 rue des Jacobins
À Mourenx Cyberbase av Charles Moureu
À Monein Office de Tourisme 58, rue du commerce
À Arthez de Béarn, bibliothèque municipale

TRANSPORTS
TAXIS
À Orthez Aloni Taxi Tél. : 06 09 45 35 05
Isa Taxi Orthez Tél. : 05 59 69 34 78 ou 06 75 49 32 87
À Monein Taxi Harichoury Tél. : 05 59 21 48 19 ;
Béarn Taxi Services
Tél. : 06 79 81 81 70 ou 05 59 68 63 58
À Mourenx Alliance Assistance Tél. : 05 59 71 69 69
À Artix Taxi Philippe Tél. : 06 85 13 89 44
À Cescau Taxi Pierre Cambot Tél. : 06 71 62 10 42
À Lacq Taxi TBL Tél. : 06 13 16 06 55
GARES SNCF
À Orthez
À Artix et à Puyoo Tél. : 36 35

LIGNES DE BUS
Transports 64 Liaisons Orthez-Pau (801) ; Artix-Mourenx-Monein-Pau (802) ; Orthez-Saint-Palais (809) - Tél. : 05 59 27 45 98 / 0 800 64 24 24 ; Mauléon-Navarrenx-Mourenx-Pau - Tél. : 0 800 64 24 64
RDTL Liaison Orthez-Amou-Hagetmau-Dax - Tél. : 05 58 56 80 80

BIBLIOTHÈQUES
Retrouver l'ensemble des bibliothèques du Coeur de Béarn sur www.pole-lecture.com

CINÉMAS
À Monein La Bobine 22, rue du Commerce - Tél. : 09 64 45 83 58
À Orthez Le Pixel 20 avenue de la Moutète
Tél. : 05 59 38 53 38 - www.lepixelcinema.fr;
À Mourenx
Ciné M 2, avenue Charles Moureu
Tél. : 05 59 71 69 89 - www.le-mix.fr
LA POSTE Tél. : 36 31
À Orthez rue Jeanne d'Albret
À Mourenx 1 rue Raoul Follereau
À Artix 50 place du Général De Gaulle
À Monein 9 rue Saint Girons
À Arthez de Béarn 5, Place Donis

NUMÉROS D'URGENCE-SANTÉ
À Orthez Centre hospitalier rue du moulin
Tel : 05 59 69 70 70 ; 112 depuis un mobile
Samu : 15 - Pompiers : 18 - Pharmacie de garde : 3237

Gendarmerie Artix 05 59 83 83 37
Gendarmerie Monein 05 59 21 20 70
Gendarmerie Mourenx 05 59 60 02 17
Gendarmerie Orthez 05 59 67 27 00

OFFICE DE TOURISME CŒUR DE BÉARN

• 58, rue du commerce
64360 MONEIN

• 1 Rue des Jacobins
64300 ORTHEZ

Tél : 05 59 12 30 40

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

Du 6 juillet au 6 septembre 2020 : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h30. Les dimanches et jours fériés :
- Orthez de 9h30 à 12h30
- Monein de 14h30 à 18h30

Du 20 avril au 4 juillet 2020 et du 7 septembre au 31 octobre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.
Du 2 novembre au 18 avril : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Fermé le jeudi matin.

« Informations non contractuelles arrêtées à la date du 15/01/2020. L'Office de Tourisme ne peut être tenu pour responsable des éventuels changements survenus au cours de l'année par un des ses partenaires. ». Dans un souci de participer au développement durable, l'ensemble des éditions de l'Office du Tourisme est imprimé avec du papier provenant de forêts gérées du rablement.

Graphisme : Mums création 0608832492
Rédaction : Bleu Grizzly
©Photos : OT Cœur de Béarn
Imprimeur : Sud Ouest Service's Imprimerie certifiée Imprim'Vert, PEFC.

ACCÈS PAR AVION

Aéroport de Pau à 30 min.

EN VOITURE

Toulouse - Pau - Biarritz par l'autoroute A 64 sortie 8 (Orthez, Biron) ou sortie 9 (Artix)
Venant de Bayonne : Autoroute A 63, venant de Bordeaux autoroute A65 sortie Lescar.

EN TRAIN

Ligne TGV Bordeaux Dax Pau, Orthez
Ligne TER Bayonne, Bordeaux, Pau, Tarbes : arrêt aux gares d'Artix et Orthez

EN BUS

Transports 64 Ligne 801 Pau Orthez
Transports 64 Ligne 802 Pau Artix avec arrêt à Monein

Offices de Tourisme de France

WWW.COEURDEBEARN.COM
INFORMATIONS
contact@coeurdebearn.com

Suivez-nous sur tourisme.coeurdebearn coeurdebearn_tourisme

Cœur de Béarn OFFICE DE TOURISME

PYRENEES ATLANTIQUES LE DEPARTEMENT

Communauté de communes LACQ ORTHEZ

BÉARN Pyrénées Pays BASQUE

AaDT BÉARN - PAYS BASQUE