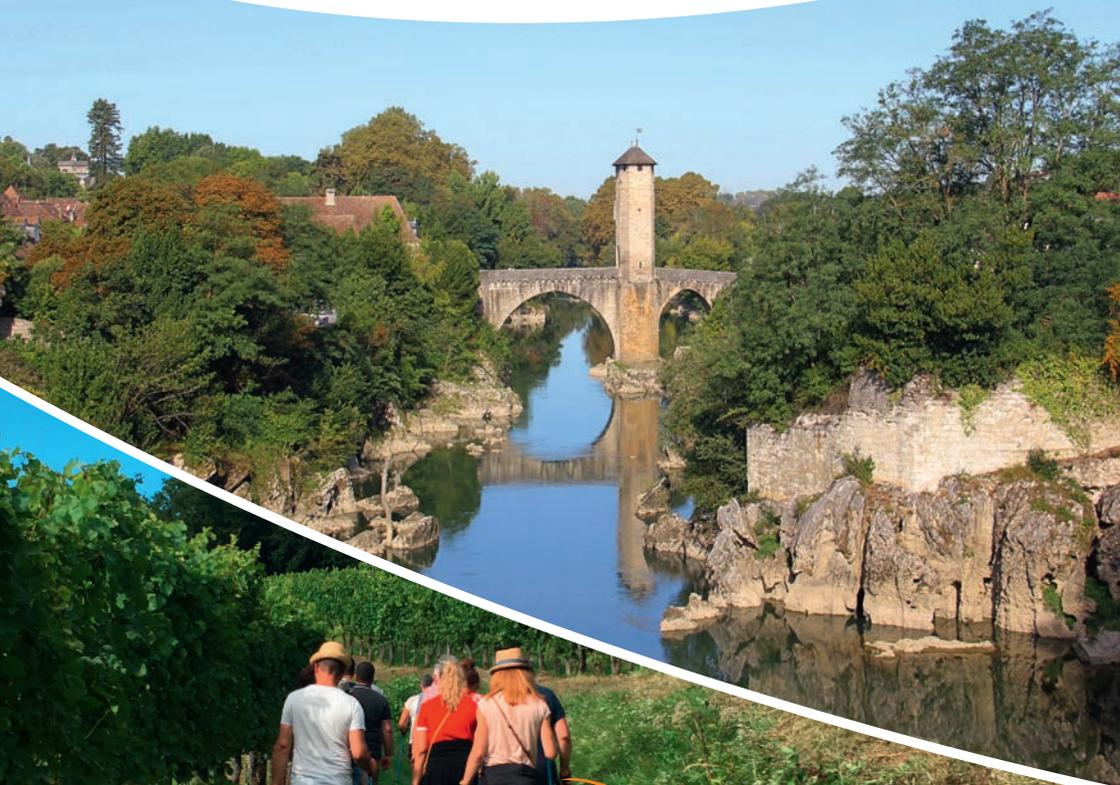


# HISTOIRE(S) DE CŒUR

CARNET DE BALADE 2021



VACANCES EN  
**Coœur** DE BÉARN

[WWW.COEURDEBEARN.COM](http://WWW.COEURDEBEARN.COM)

# HISTOIRE(S) de cœur



SALIES DE BÉARN	17 KMS
PEYREHORADE	29 KMS
HOSSEGOR	70 KMS
BAYONNE	73 KMS
IRUN-ESPAGNE	106 KMS

NAVARREX 2

**B**ienvenue 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 13** Histoire de patrimoine
- 14 à 17** Les artisans d'art
- 18 à 29** Histoire de vignobles
- 30 à 39** Histoire de terroir
- 40 à 50** Les restaurants
- 51 à 59** La Randonnée
- 60 à 64** L'eau
- 65 à 67** Les activités
- 67** Loisirs



# 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 vigneron 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 XIX<sup>ème</sup> 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 faite 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 16<sup>ème</sup> et l'autre du 19<sup>ème</sup> 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...



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

## ÉGLISE SAINT-GIRONS ET SA CHARPENTE

**Horaires 2021\***. Nombre de places limité.

- Du 12 avril au 4 juillet et du 6 septembre au 31 octobre : le lundi, mardi, jeudi et vendredi à 16h. Le mercredi et samedi à 15h et 17h
- Du 5 juillet au 5 septembre : du lundi au samedi à 11h, 15h et 17h. Dimanche et jours fériés, à 15h et 17h.
- Du 2 novembre au 9 avril : le mercredi et samedi à 16h.

### Tarifs 2021

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.



# Orthez

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.

## LE CHÂTEAU MONCADE

rue Moncade - Tél : 05 59 69 36 24  
 orthez.animations@gmail.com  
 www.chateau monocade.fr



Ce château des XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> 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 tous les jours du 3/04 au 19/09. Du 3/04 au 13/07 et du 16/08 au 19/09, de 14h à 18h. Du 14 juillet au 15 août de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

Visite guidée tous les jours à 15h du 15/07 au 15/08.

**Tarifs :** Adulte 4 € - Enfant 3 € - Habitant d'Orthez : adulte 3 € - enfant 2 €. Visite guidée Adulte : 5 € - Visite guidée enfant : 4 €



Détail du livre de chasse de Gaston Fébus au XV<sup>e</sup>me s. Fac-similé. ©Médiathèque Jean-Louis Curtius Orthez

## MAIS QUI ÉTAIT GASTON FÉBUS ?

Il était Vicomte au XIV<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 5/07 au 26/08, lundi à 14h30 et le jeudi à 10h30, au départ de l'Office de tourisme. Un parcours de 2h 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 (XVI<sup>e</sup> s) au XX<sup>e</sup> s. Remontez le temps en compagnie de Jeanne d'Albret et son fils Henri IV, au rythme des événements béarnais et français. Les grandes thématiques sociales du XIX<sup>e</sup> 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 MÉDIÉVAL



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 XVIII<sup>e</sup> 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 du 12/01 au 10/07 et du 2/11 au 18/12 le mardi, vendredi et samedi de 14h30 à 16h30.

Du 13/07 au 30/10, du mardi au samedi, de 14h30 à 16h30.

Fermé pendant les fêtes d'Orthez. Horaires pouvant être modifiés, consultez le site internet. Visite guidée et entrée gratuite : prendre rdv par téléphone ou mail.



# 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 contemplez 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 XIX<sup>ème</sup> s. par l'implantation de l'école et au XX<sup>ème</sup> 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 9h à 17h, les autres jours sur rdv. Visite guidée sur réservation pour les groupes. Accès fauteuils roulants possibles.



**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 XIV<sup>ème</sup> 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 XII<sup>ème</sup> 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, le 13/07 à 11h, le 28/07 à 17h et le 17/08 à 11h.

**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 IV<sup>ème</sup> 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.

Visite guidées le 14/07 à 17h, le 3/08 à 11h et le 18/08 à 17h.



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 XII<sup>ème</sup> 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 XII<sup>ème</sup> siècle.



## LE MOULIN DE CANDAU À CASTÉTIS

2 impasse du Canal

Tél. : 05 59 67 83 18 - 06 84 36 62 64

a-forsans@orange.fr - [www.moulin-de-candau.com](http://www.moulin-de-candau.com)

Découvrez un moulin à eau du 16<sup>ème</sup> 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 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre, les mercredis de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites commentées toutes les heures.

Tarifs par personne : 3€ pour les adultes, 1.50€ pour les enfants et 2€ pour les groupes.



L'église Sainte-Marie de Castéth à Bonnut

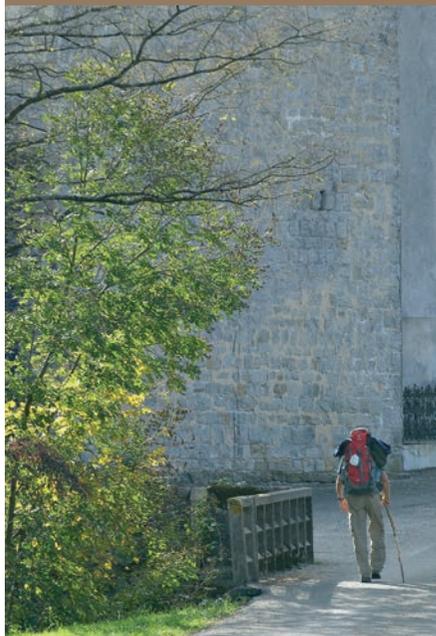


Château de Bellocq



## LE BÉARN Tourné vers Compostelle

Au IX<sup>ème</sup> 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 XII<sup>ème</sup> 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 hospital, tous deux classés aux Monuments Historiques. Sur l'emplacement du cloître détruit, l'ancien cimetière contient une importante collection de stèles funéraires discoïdales des XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> 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 Hélié, 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 XIII<sup>ème</sup> siècle, ensuite le nom occitan de Seuvalade a été en usage jusqu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle, à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle on utilise l'appellation française actuelle de « Sauvelade ».



**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 dépeuplement 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 (XIX<sup>ème</sup>). Son et lumière sur place.

Visites guidées le 20/07 à 11h, 4/08 à 17h et 24/08 à 11h.



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.

Visites guidées le 6/07 à 11h, le 21/07 à 17h et le 10/08 à 11h



**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 dinandiers 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 9h à 12h et de 14h à 19h (téléphoner avant de s'y rendre).



**LAGOR**  
**ATELIER AM**

Amandine ANTUNEZ  
70 allée des Anémones  
Tél : 06 18 15 51 59  
aamatiere@gmail.com - www.aamatiere.com

Designer Texture, passionnée par la matière, Amandine est spécialiste de la fabrication en stuc-marbre, un savoir-faire rare, méconnu, apparu au 7<sup>ème</sup> s. Décoration d'intérieur, mobilier, art de la table, objets originaux ... toutes ces pièces sont créées en plâtre traditionnel et pigments naturels.

Ouvert toute l'année sur rdv uniquement. Propose des ateliers créatifs.



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](mailto: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](mailto: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.



MONEIN

## AMASS'ART

7 Rue du Commerce - Tél : 06 24 82 24 72

[amassartenbearn@gmail.com](mailto:amassartenbearn@gmail.com)

[www.amassart.fr](http://www.amassart.fr)

Amass'art est un collectif de créateurs regroupés dans un espace atypique qui propose des ateliers individuels d'artistes et artisans, une salle de partage et une boutique d'artisanat local. Partage, transmissions des savoir-faire, développement durable, responsabilité sociale et conscience écologique sont au coeur de leur projet.

Ouvert le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h30 à 17h, mercredi de 9h30 à 12h, samedi de 10h à 12h30 et 15h à 17h.



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 12h et de 14h à 18h. Visites sur rdv



© Sophie François-Mulhens



**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 1<sup>ers</sup> jeudis du mois à 10h30 ou 14h30 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 écriu 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 15h à 18h. Visites de l'atelier gratuites sans réservation. Pas de visite en nov. et déc.



**ORTHEZ**  
**ABAT-JOUR ETC**

Valérie DUPERRAY  
20 Rue de l'Horloge  
Tél : 05 59 65 16 55 - 06 87 21 78 46  
abatjouretc@gmail.com - www.abatjouretc.com

Valérie fabrique artisanalement des abat-jour et rénove des lustres anciens. A partir d'un pied de lampe elle choisit dans un premier temps la forme et ensuite le revêtement en harmonie avec la décoration de votre pièce. Une large gamme, plus d'une dizaine de formes dans toutes les tailles et de nombreux revêtements au choix !

Ouvert du jeudi au samedi de 10h à 18h30. Les autres jours sur RDV.



**ORTHEZ**  
**LA PACHERAIE**

Hélène SILVA  
185 Chemin Pachera  
Tél : 06 48 80 08 96 - lapacheraie@gmail.com  
www.savonnerie-lapacheraie.com

Dans son atelier, Hélène crée des savons artisanaux bio surgras, très doux pour toutes les peaux. Elle utilise la saponification à froid, méthode ancestrale qui permet de ne pas chauffer les huiles végétales et préserver toutes les qualités. Les savons sont parfumés, colorés ou texturés grâce aux huiles essentielles, argiles et différents éléments végétaux.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h sur RDV. Accès libre le samedi de 10h à 12h30.



PUYOÛ

**DAME CLOÉ**

Stéphanie CAYLA

308, route départementale 817

Tél : 06 08 06 43 19 - stefdam64@gmail.com

Dame Cloé image bustiers, corsets, ceintures, serre-tailles à votre style. De jolies matières sélectionnées, des baleines souples et indéformables, des œillets pour le laçage dans le dos avec le ruban satin donnent vie à un vêtement confortable. Dame Cloé est une histoire de style, le vôtre, un savoir minutieux de la corseterie où tout est confectionné dans son atelier à Puyoû.

Atelier ouvert sur rendez-vous du mardi au samedi de 9h à 17h.



SAINT-BOËS

**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.



SERRES-SAINTE-MARIE

**LOU PLANCHOT**

Mathieu CLAVERIE

431 Rue du Pic du Midi d'Ossau

Tél : 06 09 16 62 51

mathieu.claverie@gmail.com

Mathieu Claverie lance "Lou Planchot", marque de planches à découper et de billots de boucher 100 % Béarn. Sa signature : la chaîne des Pyrénées ! Celle-ci sculpte le haut de la planche et lui donne toute son originalité. Un outil de convivialité pour partager un plateau de fromage ou de charcuterie.

Ouvert toute l'année sur rdv téléphonique.

VISITES D'ATELIERS  
DÉMONSTRATIONS

Ateliers  
D'ART  
OUVERTS

JUILLET | AOÛT | SEPTEMBRE | 2021

Des rendez-vous, des rencontres,  
pour découvrir le savoir-faire de  
nos artisans d'art !

# LE JURANÇON

Vin de roi !

Roi des vins



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



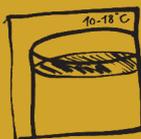
L'éraflage



Le pressurage



Le débouillage



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 vigneron, 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 vigneron 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 vigneron 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 65 vigneron 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 11h à 18h. En juillet et août, du lundi au samedi de 11h à 19h.

La Maison des Vignerons du Jurançon  
64360 Lacommande - Tel : 05 59 82 70 30  
contact@vins-jurancon.fr - www.vigneronsdujurancon.fr  
www.vins-jurancon.fr

## 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.

## JOURNÉES PORTES OUVERTES EN JURANÇON

**Dimanche 12 décembre 2021**

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 vigneron. 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 nêfle 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 vigneronns 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  
contact@chateaudecuqeron.com  
www.chateaudecuqeron.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  
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 Comté Tolosan**  
**Horaires de visites : 8h/12h et 14h/18h et le WE sur RDV.**



### CUQUERON CLOS LACABE



Philippe RIUNÉ - 134 Chemin des Sources  
Tél : 06 27 94 59 96  
closlacabe@laposte.net  
www.clos-lacabe.com

Vignoble sur 7 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 : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi après-midi sur RDV.**



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 5<sup>ème</sup> 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



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



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 : Ouvert tous les jours sauf dimanche et jours fériés de 9h à 19h.

Le domaine est cultivé et certifié en agriculture biologique et biodynamique. Il produit des vins sains de grande qualité. Visite guidée d'un chai éco responsable, découverte de la biodynamie et dégustation de vins naturels. Tarifs 10 € / personne, 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 à 18h30 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 : Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 sur RDV. Parcours libre fléché de 700 m dans les vignes.**



MONEIN

## DOMAINE BAYARD

Louis et Rose Anne LABORDE

30 chemin Pierrette - Quartier Ucha

Tél : 06 20 58 43 20 / 06 28 68 29 08

laborde.bayard@gmail.com

www.domaine-bayard-jurancon.fr



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 : du lundi au vendredi de 8h à 18h sur RDV. Visite guidée sur RDV.**



MONEIN

## CLOS UROULAT

Charles HOURS

Quartier Trouilh - 64, ch Uroulat

Tél : 05 59 21 46 19

charles.hours@orange.fr



L'équipe du Clos Uroulat est heureuse de vous accueillir sur rendez-vous pour visiter et goûter sa gamme de vin. Des hommes et des femmes qui sont magiques dans leur complémentarité à l'image de leurs différentes cuvées.

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



**MONEIN**

## **DOMAINE BELLEGARDE**

Pascal LABASSE

Quartier Coos

Tél : 05 59 21 33 17 - 06 80 03 35 61

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 : du lundi au vendredi de 10h à 19h. Samedi et dimanche 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.

**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 - 06 78 99 63 84

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 trées successives donnent naissance à 5 vins, 2 secs et 3 moelleux. Belle salle de dégustation avec vue panoramique sur le vignoble.

**Vins : Moelleux, Sec**  
**Horaires de visites : Lundi au samedi de 8h30 à 18h, le dimanche sur RDV.**



## MONEIN DOMAINE CASTÉRA

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



## MONEIN DOMAINE CAUHAPÉ

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



La famille Lihour cultive 11 ha de vignes dans le respect du bon sens paysan. Les vendanges se font à la main et par triés successives, les vinifications se veulent simples. La gamme se compose de 5 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.**

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 : Tous les jours de 9h à 18h.**



## 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 : de 9h à 18h, dimanche et jours fériés sur RDV.**



## MONEIN DOMAINE MONTAUT

Fernand et Nicolas MONTAUT  
Quartier Ucha  
Tél : 06 80 42 21 88  
domaine.montaut@gmail.com  
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 : Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h.**



MONEIN

## DOMAINE MONTESQUIOU

Sébastien et Fabrice MONTESQUIOU

Quartier Haut Ucha - Tél : 05 59 21 43 49

domainemontesquiou@orange.fr

www.domaine-montesquiou.fr



MONEIN

## DOMAINE NIGRI

Jean-Louis LACOSTE

Quartier Candeloup, 31 chemin Lacoste

Tél : 05 59 21 42 01

domaine.nigri@wanadoo.fr



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.

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

**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 Saïrou

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 de 9h à 19h, dimanche sur RDV.**



AGRICULTURE  
RAISONNÉE



AGRICULTURE BIO



AGRICULTURE RÉSEAU NATIONAL  
BIENVENUE À LA FERME



VIGNOBLES ET  
DÉCOUVERTES



## 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 13 juillet au 27 août, le mardi et samedi à 16h30, le vendredi à 10h30 (le 16/07 à 16h30).**

**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](http://www.coeurdebearn.com)

## SOUPÇONS en Jurançon

Munis du roadbook et de la box d'enquête, à bord de son propre véhicule, du combi Volkswagen, ou encore d'un vélo à assistance électrique, vous évoluez tout au long de la journée à la rencontre des vigneronnes, à la recherche de précieux indices.

Les 4 enquêtes vous sont confiées sous forme de circuits au choix, à la demi-journée, ou à la journée (avec possibilité de pique-nique).

Chaque circuit comprend des points d'intérêts majeurs du vignoble et 2 à 3 dégustations.

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



- 19€ la box pour 2 adultes, et 3 enfants.
- La box est en vente à l'office de Monein ou d'Orthez.
- La Box comprend un livret avec le road book, le détail des circuits et les enquêtes, des verres de dégustation, un sac maille et de délicieux produits locaux. »

Vous pouvez aussi acheter votre box sur :  
**[www.soupconsenjurancon.com](http://www.soupconsenjurancon.com)**

*Informations non contractuelles pouvant être modifiées.*



## LE VIN DE MONCADE D'ORTHEZ

La vigne de Moncade fait partie du patrimoine communal d'Orthez : elle occupe environ 1,3 ha. Cette vigne, plantée depuis 1991, est à flanc de colline, en contrebas du Château Moncade.

Le terrain est actuellement composé de deux cépages: le tannat (qui donne le rouge) et le raffiat (le blanc sec). Le raffiat de Moncade est le cépage historique d'Orthez, il est peu cultivé de nos jours, il reste cantonné à la rive droite du Gave de Pau entre Béarn et Landes. Il se rencontre alors dans les appellations Béarn et Tursan.

Le Raffiat de Moncade est dans la lignée des cépages pyrénéens, il se distingue toutefois par une acidité moins importante que les Manseng. Les baies sont petites et les grappes sont lâches ce qui lui confère une certaine résistance au botrytis et lui permet d'être récolté à bonne maturité.

Son autre nom serait le rousselet. Il était notamment bu à la cour du prestigieux Gaston Fébus.

Un bail passé avec un viticulteur permet l'exploitation des vignes et la production de vin local. C'est Imanol Garay, dont le chai est installé dans le petit village voisin de Maslacq qui vinifie ce vin, il est dans une démarche de culture en biodynamie.

**Accès aux vignes : par l'arrière du Château Moncade ou par la rue des Remparts. Une belle vue de la ville s'offrira à 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.



# 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

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 du lundi au vendredi de 7h à 14h sur RDV. Visite guidée : 3 €/pers - Gratuit jusqu'à 12 ans. Groupe : 2 €/pers



## CASTEIDE-CAMI EARL CAMELI



Joël RANQUE-LABASSE  
Maison Lahourcade - 444, route des Crêtes  
Tél : 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 du lundi au samedi de 10h à 18h. Accueil de groupes.



## CASTEIDE-CAMI CIDRERIE BÉARNAISE



Chemin de Lalanne  
Tél : 06 33 86 53 71  
cidreriebearnaise@gmail.com

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'apéritif (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-CANAU GIVRÉS DES PRÉS



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

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 du lundi au samedi de 14h à 17h. Visite guidée 3€/pers



ACCUEIL DE GROUPE



LES DE QUI CAU



AGRICULTURE BIO



AGRICULTURE  
RAISONNÉE



AGRICULTURE RÉSEAU NATIONAL BIENVENUE À LA FERME



LABEL ROUGE



## 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, 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 libre. Groupes 6 €/pers.



## 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



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.

Du 15 mars au 15 novembre du mardi au samedi de 17h à 18h, sur RDV.  
Groupes : 5 €/pers



## CASTILLON-D'ARTHEZ

### LES P'TITS CUISINÉS DE CASTILLON

Philippe POUBLAN  
350 Camin de Laudignou  
Tél : 06 89 35 00 43 - 06 20 56 54 83  
angelique.poublan0505@orange.fr  
www.lesptitscuisinesdecastillon-64.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 le vendredi de 17h à 20h, le samedi et le dimanche en journée. Réservation téléphonique conseillée.



## CUQUERON

### LES BIQUETTES DE BELLEVUE

Yémína 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. Yémína 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, le mardi, jeudi et samedi de 16h30 à 19h.



**LOUBIENG**

**MIELLERIE**

**Rose et Philippe DROUGARD**

1346, chemin Mesplatterre

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 de 8h à 19h, visite sur RDV.**



**LUCQ-DE-BÉARN**

**FERME BARRAQUET**

Claude CHALONY

Quartier Marquesouquères

Tél : 05 59 34 37 38 - 06 81 16 15 80

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 sur RDV 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

lafermelacoume@gmail.com



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.

**Ouvert toute l'année sur rdv. Livraisons à domicile ou sur le lieu de travail. 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 - 05 59 34 35 46

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.

**Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h sur RDV. Sur réservation : Visite/dégustation 8€/pers - Gratuit - de 10 ans - Visite/goûter gourmand 25€/pers. Goûter à emporter 15€.**



MONEIN

## FERME COUSSIRAT

Pierre COUSSIRAT-HOURTET  
Chemin Pedepeyrau  
Tél : 06 26 59 62 28  
pierre64.coussirat@orange.fr

Pierre élève des brebis laitières de race basco-béarnaise sur sa terre natale. Passionné par le métier depuis tout petit, il s'est formé auprès de bergers confirmés dans les vallées d'Ossau et d'Aspe et crée en 2020 sa propre exploitation. Le lait produit est ensuite transformé en fromages affinés et vendus sur place.

Ouvert toute l'année le mercredi et le samedi de 15h à 19h, et sur RDV.



MONEIN

## FERME BARRÈRE

Chrystèle MARCHAND et Jean BARRÈRE  
60 chemin Lahore - Quartier Trouilh  
Tél : 06 89 85 61 33  
fermebarrere@orange.fr - <https://fermebarrere.fr>

Jean et Chrystèle élèvent en agriculture biologique, des poulets race cous nus, particulièrement appréciés pour leur chair tendre et goûteuse. Soja, maïs, blé produits en AB sur l'exploitation servent à nourrir les poulets. Poulets prêts à cuire, conserves de poulet basquaise, en gelée de citron, estragon ou nature, gésiers confits...

Accueil à la ferme toute l'année sur RDV. Vente directe.



MONEIN

## DOMAINE DES CASTERASSES

83 chemin des Casterasses  
Tel : 06 86 55 42 73  
domainedescasterasses@gmail.com

Le domaine des Casterasses est producteur de piment de Monein et de produits apicoles. Il collabore également avec une petite conserverie artisanale alliant recettes ancestrales sur 4 générations et techniques novatrices. Ces spécialités en porc et canard sont à retrouver en boutique.

Ouvert le dimanche de 9h30 à 14h et les autres jours sur RDV.



SALLESPISSE

## LA BERGERIE D'ÉMILIE

Emilie PAGES  
300 Chemin de Carré  
Tél : 06 66 66 05 34  
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 au marché d'Arthez-de-Béarn.

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

vergerpelanne@gmail.com

http://vergerpelanne.com/



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 de 14h à 18h (jeudi 18h30). En juillet et août, selon récolte. Visites sur résa, 2 €/pers. Groupe 20 €.

RDV  
à la  
ferme  
Juillet  
Août 2021

De belles rencontres  
avec des passionnés  
pour déguster le meilleur  
du Cœur de Béarn !

Cœur de Béarn



## 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 "Béné" par SMS au  
06 32 59 73 48 ou sur [www.lacaveabene.fr](http://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 7 différentes bières "l'Esbarriade" ! Les incontournables blanche, blonde et ambrée. Les bières spéciales, une rousse plus ronde et plus gourmande, et une cuivrée avec davantage de houblon donc plus d'arôme et d'amertume. Et 2 bières brassées en fonction des saisons, une épicée au piment béarnais et une fruitée aux framboises du Tursan.

Boutique sur la ferme avec prise de rendez-vous au : 06 70 89 37 68.



## LES marchés

**F**romagers, 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 :**

- Le lundi matin à Monein
- Le mardi matin à Orthez
- Le mercredi matin à Artix et Mourenx
- Le vendredi de 17h à 20h à Monein et à Cardesse
- Le samedi matin à Arthez-de-Béarn, Mourenx et Orthez (alimentaire).

### **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.



**BON PLAN...  
MARCHÉS DE  
PRODUCTEURS  
DE PAYS**

Renseignements :  
Office de tourisme Cœur de Béarn - 05 59 12 30 40  
[www.coeurdebearn.com](http://www.coeurdebearn.com)



## 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 MAISON 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  
www.auxdelicesdespatures.fr

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 12h30.



## LABASTIDE MONRÉJEAU **ANNE-LISE CHOCOLAT**

6 impasse des Mimosas  
Tél : 06 98 01 43 11 - [contact@chocolat-annelise.fr](mailto:contact@chocolat-annelise.fr)  
[www.chocolat-annelise.fr](http://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 de mai à septembre, sur rdv, 4 pers min et 6 pers max, du lundi au samedi de 9h30 à 18h. Différents points relais 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](mailto:lesgourmandisesdesvignes@gmail.com)  
[www.lesgourmandisesdesvignes.fr](http://www.lesgourmandisesdesvignes.fr)

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.**



## PUYOÛ **MAISON ARGAUD**

1399, RD 817  
Tél : 05 59 65 13 51  
[contact@maisonargaud.com](mailto:contact@maisonargaud.com)  
[www.maisonargaud.com](http://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 14h15 à 18h30. Le samedi de 9h30 à 12h30.**

## 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, cidres, jus de fruits, conserves sucrées et salées... vous pouvez toute l'année y faire votre marché.

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

## FÊTE DE LA PÊCHE ROUSSANNE

Mi-juillet 2021 à Monein

(selon la maturité des fruits)

## CŒUR de pêche

**A**u 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 tachée 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

Route de Pau - Tél : 06 08 50 91 33

contact@peche-roussanne.fr

www.peche-roussanne.fr



Avec l'enthousiasme de Marie-Josée, la coopérative rassemble 18 producteurs de Pêches Roussanne, 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.



## LES restaurants



**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 - N° 289 - 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 sélectionnent les meilleurs produits frais et proposent uniquement des plats et desserts cuisinés sur place et faits maison garantissant un savoir-faire hors pair.



**Ouvert du 4/01 au 24/12, tous les midis du lundi au dimanche (sauf le samedi) et le vendredi soir. Pour les groupes à partir de 25 personnes, tous les jours midis et soirs.**

**Tarifs : Menu à partir de 25€ - Menu enfant 8€  
Menu du jour 13€ - Carte de 8 à 30€**



## MONEIN

### UNE PAUSE S'IMPOSE

Avenue de la résistance

Tél : 05 59 21 78 53

unepausesimpose@orange.fr

Ce restaurant, ambiance brasserie propose une formule à 13 € renouvelée tous les jours.

« **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.



## ORTHEZ

### LA CASA

11, place du Foirail

Tél : 05 59 67 02 84

lacasa64@orange.fr

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€**, 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, le midi (sauf mercredi) 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.



**Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours sauf mardi soir, mercredi et jeudi soir (sauf réservation).** Tarifs : Menu à partir de 13€ - Menu enfant : 9,50€ - Carte de 10 à 19,50€



## SAULT-DE-NAVAILLES LA TOUR GALANTE

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



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, mardi, jeudi et vendredi de 8h30 à 17h. Le mercredi et samedi de 8h30 à 14h.  
Tarifs : Menu du jour : 13€ - Menu enfant : 9€ - A la carte de 3,50 à 9€



## 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€.

## LACQ

### LE REFLÉ 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.  
Tarifs : Menu à 12,70€ - Menu enfant à 7€



## MONEIN **LE CABANON**

Quartier Loupien  
Tél : 05 47 92 18 80  
celine.gracia@sfr.fr

Auberge de village tenue par Céline et son équipe, qui s'attachent à valoriser les produits du terroir achetés au maximum sur les marchés locaux ou en direct chez les producteurs. Côté snack, la carte se compose d'un riche éventail de burgers faits maison faisant la part belle aux produits locaux.



Ouvert du mercredi au vendredi, le midi et soir,  
le samedi soir et dimanche soir.

Tarifs : Plat du jour : 8€ - Menu enfant : 5€ -  
Carte snack de 6 à 8,50€

## 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 mardi au samedi le midi et le soir,  
et le dimanche midi. Tarifs : Menu 24€ - Menu  
enfant 10€ - Menu du jour 13€ - A la carte de  
8,50 à 23€.



## 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 : 07 86 14 82 38

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. Le week-end pour les groupes sur réservation. Tarifs : Menu à partir de 10€ - Menu enfant 7,95€ - Menu du jour 13,50€ - A la carte de 9 à 16€

## ORTHEZ **CHEZ BERTIN - CAFÉ PLACE D'ARMES**

2, rue des Jacobins  
Tel : 05 59 69 10 08  
chez-bertin@orange.fr

Véritable institution locale, 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.

Bar ouvert tous les jours de 7h à 20h. PMU et Parions sport sur place.



Ouvert tous les midis.

Tarifs : 9,50€ le plat - Carte de 8,50 à 15€



## ORTHEZ **CORRAL CAFÉ**

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

Au 1<sup>er</sup> 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 BISTROT D'ALBRET**

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 : formules petit-déjeuner (sucré/salé) et goûter, cappuccino nature ou aromatisé, latte, milkshake, pâtisseries, glaces et salon de thé.

**Côté restaurant**, poke bowls, Bagel, plats traditionnels faits maison (cuisse de canard confite, terrine de foie gras, axoa...), bar à salade.



Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 18h

Tarifs : de 6,5 à 15€ selon formules.



## 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 du lundi au jeudi midi et soir.

Tarifs : Menu 14€ - Menu enfant 9€ - Menu du jour 14,90€.

## 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, produits du terroir, produits de la mer selon arrivages et bien d'autres nouveautés.



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€.

## ORTHEZ

### CHEZ CABEILLOU

52 Rue Saint Pierre - Tél : 05 59 69 03 55

chezcabeillou64@gmail.com

Chez Cabeillou, c'est avant tout une histoire de famille ! Rémi et Hugo, 5<sup>ème</sup> génération, accompagnés de Nathalie leur maman, reprennent le flambeau de cette institution orthezienne. Ils proposent une cuisine traditionnelle de grand-mère, élaborée à base de produits frais issus du terroir béarnais. Des plats simples mais généreux alliant le savoir-faire et la qualité : poulets et magrets fermiers, bœuf bourguignon, agneau des Pyrénées... Une cuisine qui convient aux gourmets en quête de simplicité et d'authenticité.



Ouvert tous les jours le midi et le soir, sauf le dimanche.

Tarifs : Carte de 12 à 20€ - Menu du jour 12,50€



## ORTHEZ **LE SAN PIETRO**

6 rue Saint Pierre  
05 59 67 11 47  
ileamano@yahoo.fr

Dorothée et Philippe vous proposent des spécialités italiennes ou traditionnelles élaborées avec des produits frais. Vous avez le choix entre la formule brasserie avec pizzas ou assiettes combinées, des plats à la carte notamment le produit phare du restaurant la fameuse escalope San Pietro gratinée sans oublier le Burger San Pietro au foie gras façon Rossini.



Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir  
et le samedi soir.

Tarifs : Menu du jour 12,90€ - Menu enfant  
8,50€ - A la carte de 9 à 22€

## OZENX-MONTESTRUCQ **LA BISTRONOMIE DE L'AUBERGE**

2 chemin Lhostebielh  
Tél : 05 59 38 63 76 - 06 14 83 53 24  
sabine@labergeriebearn.com  
www.labergerie.com

L'auberge privilégie le circuit court avec des produits de qualité et du terroir cuisinés devant vous. Des menus gastronomiques, authentiques et gourmands (table japonaise du Béarn) accompagnés d'une exceptionnelle carte de 50 vins sélectionnés directement chez les viticulteurs vous sont proposés dans une ambiance conviviale, chaleureuse et thématique.



Ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir.

Tarifs : Menu adulte 30€ - Menu enfant 15€

Tarifs\* : tarifs pouvant changer en cours d'année

# LA randonnée

## 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 Cuqveron*

## UNE RANDONNÉE À FAIRE EN FAMILLE

Cette boucle depuis les hauteurs de Cuqveron 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 pêcheurs.

- **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.

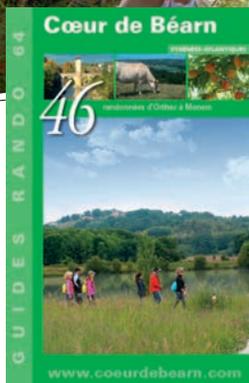
- **5/** Quitter la route pour un chemin à gauche qui monte raide le long d'une vigne. Continuer à monter à droite sous les châtaigniers. En haut, passer devant une grande maison et prendre à droite sur la route.

- **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.**



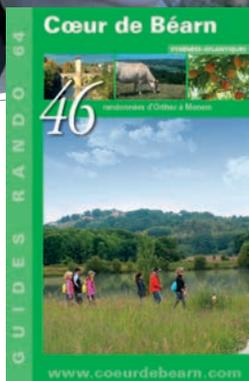
Retrouvez l'ensemble des boucles de randonnées dans le guide "46 randonnées d'Orthez à Monein".

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.





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

Tarif : 9€

### INFOS PRATIQUES

**DÉPART :** Mairie de Lanneplàà  
**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 Bédad. 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 – 4765891N**

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.

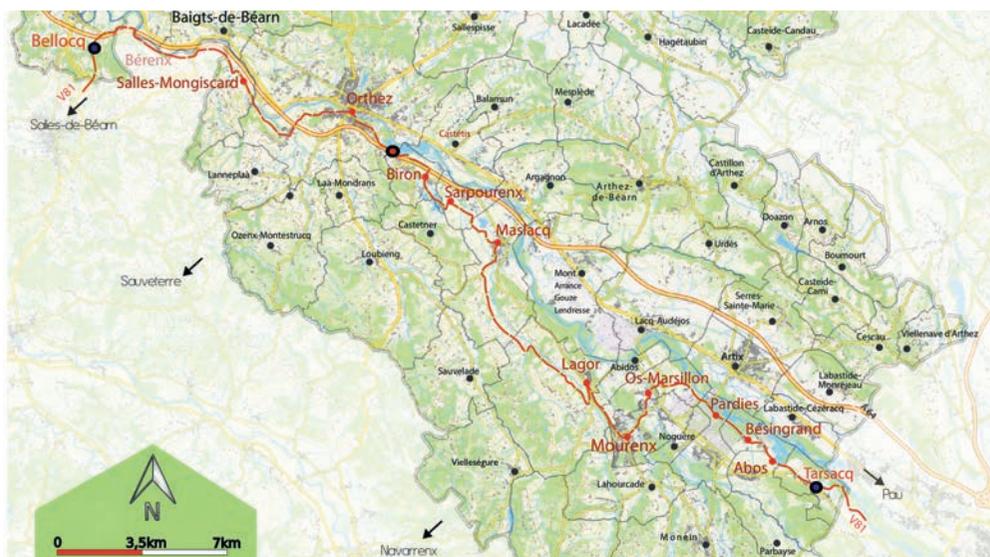
Admirez le potager. Continuez la descente sur le chemin de terre entre les champs. Apercevez sur votre droite le village et son clocher ainsi qu'une rangée de peupliers. Au lieu-dit Lalanne, admirez la belle vue sur la plaine avant de redescendre tranquillement sur Lanneplàà.

• **4/ 30T743287E – 4765881N**

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

# LA V81 de Tarsacq à Bellocq

A quelques minutes de l'agglomération paloise, il est possible d'entreprendre une belle balade à vélo sur les berges du gave de Pau depuis Laroin jusqu'à Tarsacq, sur un chemin en "zone verte", exclusivement dédié aux cyclistes et piétons. Le tronçon suivant, Tarsacq-Bellocq, vous fera découvrir les villages béarnais, la saligue aux oiseaux d'Artix-Bézingrand-Pardies et la "ville-nouvelle" de Mourenx. La montée sur les coteaux de Lagor vous offrira une belle vue sur les Pyrénées et la plaine. Vous redescendrez ensuite vers Maslacq, Biron et ses barthes, puis longerez le lac d'Orthez-Biron, véritable havre de paix. Au sortir d'Orthez, après Salles-Mongiscard et Bérenx, vous regagnerez le joli village de Bellocq en passant par son tunnel. Possibilité ensuite, de continuer votre parcours jusqu'à Salies-de-Béarn.



  
 0 3,5km 7km  
 Série Bleue  52km  
 IGN 1544SB  
 IGN 1444SB  395m





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

Terra Aventura est une balade originale qui permet de découvrir en jouant des lieux insolites et des anecdotes. Avec des énigmes à résoudre, des Poi'z virtuels à collectionner, petits et grands partagent des moments privilégiés, pour dénicher des QR codes dissimulés dans la nature.

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'importantes cités 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  
Terra Aventura sur votre smartphone





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

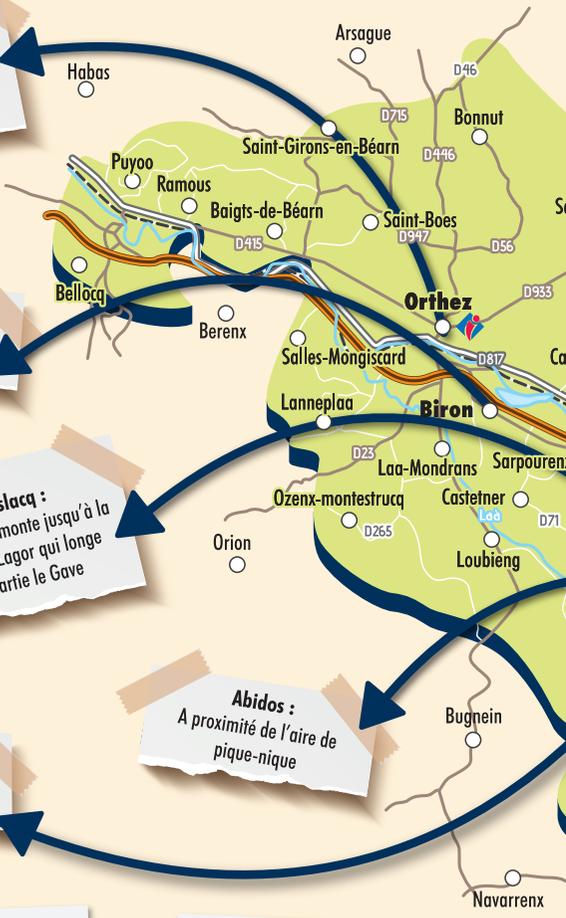
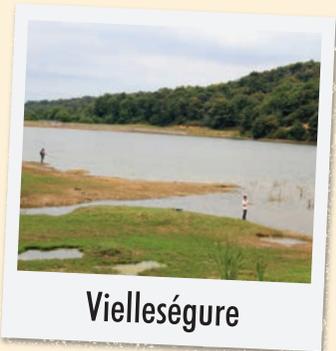


**Biron :**  
Base de loisirs de Biron

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

**Lendresse :**  
Sentier d'interprétation

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





L'eau !





## 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 santé de 3,6 km, un bar restaurant, des aires de détente et de pique-nique, des équipements sportifs tels que fitness, terrains de pétanque, tables de ping-pong ou multisports... et une grande aire de jeux pour enfants.

**Du 03/07 au 29/08** de 11h à 19h, profitez de la baignade surveillée, des pédalos, du paddle et de la buvette-restauration rapide sur la plage.

Laissez-vous tenter par une initiation de ski nautique de Pâques à Toussaint.

Plan d'eau accessible pour la pêche avec une carte de pêche obligatoire.

Avenue Marcel Paul - 64300 ORTHEZ

Tél : 05 59 60 55 06

[www.cc-lacqorthes.fr](http://www.cc-lacqorthes.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 1/2 h), Paddle : 9 € (1h).



## 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 1<sup>ère</sup> 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 Memento de pêche.



### LE GAVE DE PAU

Peut-on rêver plus beau décor pour lancer une mouche, pêcher au coup, traquer les carnassiers, débusquer de magnifiques 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 2<sup>ème</sup> 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 des 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 2<sup>ème</sup> catégorie, **à Artix** : une retenue de 2<sup>ème</sup> catégorie, **à Biron** : sur la base de loisirs d'Orthez, 40 ha en 2<sup>ème</sup> catégorie.

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

**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, 2<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> 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 Lâa, est idéal pour débiter 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](http://www.peche-nature-lagaule-orthezienne.com)

### AAPPMA des Bayses

<http://peche64bayses.over-blog.com/>

### AAPPMA Le Pesquit

[www.association-peche-le-pesquit.fr](http://www.association-peche-le-pesquit.fr)

### AAPPMA La Gaule Paloise

[www.gaulpaloise.com](http://www.gaulpaloise.com)

## LES PISCINES DE PLEIN AIR

### ARTHEZ-DE-BÉARN

Tél : 05 59 67 71 61

Ouvert de 14h30 à 20h :

- du 1<sup>er</sup> au 30 juin les samedis et dimanches.
- du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août tous les jours sauf le lundi.
- du 1<sup>er</sup> au 15 septembre les samedis et dimanches.

### ARTIX

Tél : 05 59 83 29 58

Ouvert du 7/06 au 29/08 A partir du 7/06, 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> (aire de jeux aquatique sur un sol souple de 100 m<sup>2</sup>) installé à l'extérieur ainsi que le fameux toboggan géant intérieur ouvert 7j/7 et le pentaglis 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.



Avenue Charles Moureu

Tél. : 05 59 21 23 14

contact@lapiscinedemourenx.fr

www.lapiscinedemourenx.fr

Adulte : 4,70 €

Enfants (jusqu'à 13 ans) : 4,10 €



## 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**

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 (selon les conditions climatiques) du 1/03 au 30/11 de 10h à 19h. Les mercredis, samedis, dimanches et jours fériés en période scolaire. Tous les jours durant les vacances.**

**Tarifs : Adulte 6 € - Enfant 2,50 €**



**LACQ**

## **LACQ AVENTURE**

9, route dép. 817 - Tél : 07 49 70 99 88

contact@lacqaventure.com - www.lacqaventure.com

Parcours aventure dans une forêt de 6 ha accessible à partir de 3 ans. Venez découvrir 11 parcours de différents niveaux de difficulté, 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 10/04 au 31/10. Avril le we et pendant les vacances de 13h30 à 18h30 - Mai et juin, sept. et oct. le we et jours fériés de 13h30 à 18h30 - Juillet et août tous les jours de 13h30 à 19h30 (sauf mercredi 11h à 19h30) - Vacances Toussaint tous les jours de 14h à 18h30. Tarifs : Adultes 19€ - 10 à 13 ans : 16€ - 6 à 9 ans : 12€ - 2 à 10 ans : 9€**



**ORTHEZ**

## **ORTHEZ NAUTIQUE CANOË KAYAK**

Soarns - Quartier des Saligues

Tél : 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 de 1h à 2h30, accessibles à tous à partir de 6 ans. Accueil de groupe.

**Du 3/07 au 29/08, du mardi au samedi de 10h30 à 19h et le dimanche de 14h à 19h. Juin et septembre sur réservation.**

**Balade en eau calme : 9 €/1h - 13 €/1h30 - 17 €/2h**

**Descente en canoë : 19 € adulte - 17 € réduit**

**Sensation eaux-vives : 24€ - 22€ réduit.**



## PAU ARNOS CIRCUIT PAU ARNOS

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

Le circuit Pau Arnos est une infrastructure d'environ 40 ha, auto, moto et kart. Circuit de vitesse de 3,03 km, piste multi-activités, Track Days...défiez-vous en famille entre amis ! Loisirs, perfectionnement, événementiel, une réponse apportée à vos besoins !

Ouvert toute l'année selon le calendrier sur [www.circuit-pau-arnos.fr](http://www.circuit-pau-arnos.fr)  
Tarifs : Karting 15 € - Roulage moto 70 à 110 €  
Roulage berline 85 à 130 €



## PAU ARNOS GTRO

Tél : 05 59 98 83 14 - 06 88 89 79 91  
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).

## LOISIRS

### LES GALERIES D'EXPOSITION

#### MOURENX

Galerie d'art contemporain du MIX

2, avenue Charles Moureu

Tél : 05 59 60 43 48 - [www.mourenx.fr](http://www.mourenx.fr)

#### ORTHEZ

Centre d'art image/imatge

3, rue de Billère

Tél : 05 59 69 41 12 - [www.image-imatge.org](http://www.image-imatge.org)

### LES MÉDIATHÈQUES

#### MOURENX

Le MIX

Avenue Charles Moureu

Tél : 05 59 80 59 00 - [www.le-mix.fr](http://www.le-mix.fr)

#### ORTHEZ

Médiathèque Jean-Louis-Curtis

30, place du Foirail

Tél : 05 59 69 36 68 - [www.mediatheque-orthez.fr](http://www.mediatheque-orthez.fr)

#### MONEIN

Médiathèque La Mémo

14, place Henri Lacabanne

Tél : 05 59 21 21 25 - [www.monein.fr](http://www.monein.fr)

### BIBLIOTHÈQUES

Retrouvez l'ensemble des bibliothèques du Coeur de Béarn sur [www.pole-lecture.com](http://www.pole-lecture.com)

### CINÉMAS

#### MONEIN

La Bobine

22, rue du Commerce - [www.labobinecinema.com](http://www.labobinecinema.com)

#### ORTHEZ

Le Pixel

20, avenue de la Moutète - [www.lepixelcinema.fr](http://www.lepixelcinema.fr)

#### MOURENX

Ciné M

2, avenue Charles Moureu - [www.le-mix.fr](http://www.le-mix.fr)

# 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 5 juillet au 5 septembre :** 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 14h à 18h30

**Du 12 avril au 3 juillet et du 6 septembre au 30 octobre :** du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

**Du 2 novembre au 9 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 28/02/2021 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 durablement.

Graphisme : Mums création 0608832492

Rédaction : Bleu Grizzly

©Photos : OT Cœur de Béarn

IMPRIMERIE MOULIA - ORTHEZ 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](http://WWW.COEURDEBEARN.COM)

INFORMATIONS

[contact@coeurdebearn.com](mailto:contact@coeurdebearn.com)

Suivez-nous sur



[tourisme.coeurdebearn](https://www.facebook.com/tourisme.coeurdebearn)



[coeurdebearn\\_tourisme](https://www.instagram.com/coeurdebearn_tourisme)



AoDT BÉARN - PAYS BASQUE