HISTOIRE(S) DE CŒUR



WWW.COEURDEBEARN.COM



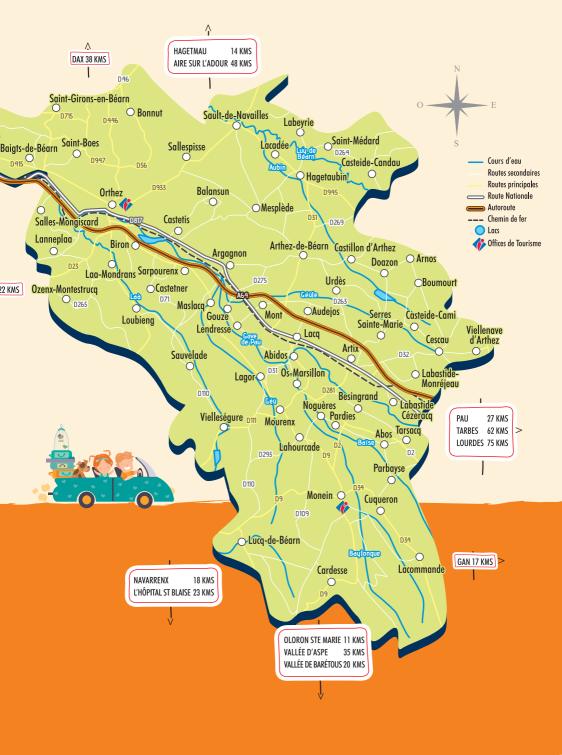
🗾 ienvenue en Cœur de Béarn ! Découvrez une terre de valeurs, authentique et chaleureuse qui vous promet une balade à travers vignes, forêt et campagne tout en vous offrant de superbes panoramas sur les chaînes des Pyrénées.

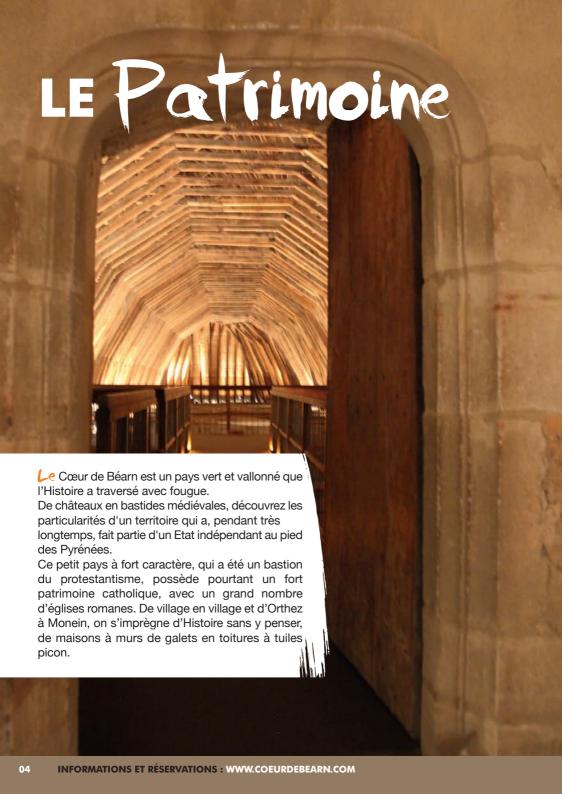
Ce pays a un cœur. Un cœur qui bat au rythme de ses petites histoires et traditions, de son patrimoine culturel particulièrement riche et de ses sites historiques variés, de l'œnotourisme, de la gastronomie ou encore de ses nombreuses animations qui enchanteront votre séjour. Pour vous, le Cœur de Béarn 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 a 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 culturels

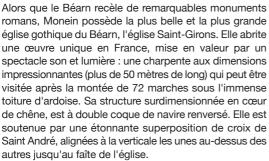




Monein

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

L'ÉGLISE SAINT-GIRONS UNE CHARPENTE EXCEPTIONNELLE



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

Horaires 2022*. Nombre de places limité.

- Du 11/04 au 03/07 et du 05/09 au 30/10 : le lundi, mardi, jeudi et vendredi à 16h. Le mercredi et samedi à 15h et 17h
- Du 04/07 au 04/09 : du lundi au samedi à 11h, 15h et 17h. Dimanche et jours fériés, à 15h et 17h.
- Du 31/10 au 09/04 : le mercredi et le samedi à 16h.

Tarifs 2022

Adulte : 6 € - Jeune de 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 Cœur 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.

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).

SUIVEZ LE GUIDE...

Revivez l'évolution du patrimoine religieux de Monein et de la place de la Mairie, à travers les monuments et les personnages emblématiques de la ville. Observation des façades pour voir l'évolution de l'habitat béarnais.

Visites guidées du village de Monein : les lundis à 14h30:16/05-30/05-13/06-27/06-05/09-19/09-03/10-17/10 Plein tarif : 5 € - 12 à 16 ans : 3 € Gratuit - de 12 ans - Tarif réduit 3 € (étudiant, demandeur d'emploi). Réservations à l'Office de tourisme.



EN FAMILLE

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

HISTOIRE(S) DE PATRIMOINE Coeur de villageol



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.chateaumoncade.fr





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

Heures d'ouverture : Ouvert tous les jours du 16/04 au 18/09. Du 16/04 au 12/07 et du 16/08 au 18/09 de 14h à 18h.

Du 13/07 au 15/08 de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

Visites guidées le mardi et jeudi à 15h, du 14/07 au 15/08.

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



MAIS QUI ÉTAIT GASTON FÉBUS ?

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



EN FAMILLE

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

SUIVEZ LE GUIDE...

Un parcours de 2h dans la ville à la découverte du patrimoine orthézien. Visites guidées le lundi à 14h30 : 9/05 - 23/05 - 20/06 - du 11/07 au 29/08 (sauf 15/08 à 10h30) - 12/09 - 26/09 - 10/10 - 24/10. Visites décalées le jeudi à 10h30 du 21/07 au 25/08.

Plein tarif: 5 € - 12 à 16 ans: 3€ - Gratuit moins 12 ans - Tarif réduit: 3€ (étudiant, demandeur d'emploi). Réservations à l'Office de tourisme.



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

HISTOIRE(S) DE PATRIMOINE Coer de villageois

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 (XVIè s) au XXè s. Remontez le temps en compagnie de Jeanne d'Albret et son fils Henri IV, au rythme des évènements béarnais et français. Les grandes thématiques sociales du XIXè 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.

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.

Visites guidées à 10h30 et 15h tous les jours ou visite libre, livret d'accompagnement ludique possible pour les familles et enfants. Fermé 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 quidée - Enfants jusqu'à 15 ans : gratuit



SENTIER D'INTERPRÉTATION ORTHEZ MEDIÉVAL



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

LA MAISON CHRESTIA

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





Cette belle maison béarnaise du XVIIIe fut habitée par le poète Francis Jammes de 1897 à 1907. Il se lia d'amitié avec Henri Duparc, musicien résidant à Monein, et Charles de Bordeu, poète résidant à Abos ; ils formèrent un trio qui fréquenta les milieux artistiques de Pau.

A l'intérieur de la maison : des tableaux didactiques, un comptoir de librairie, un fonds important d'iconographie, de correspondance, de musique et de manuscrits, pour la plupart consultables en ligne ou à la Médiathèque Jean-Louis-Curtis. Des expositions sont organisées toute l'année.

Ouvert du 11/01 au 17/12, le mardi, vendredi et 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

LE CHARME DES PETITS VIllageS

PROMENADE DE CAMPAGNE

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

DÉCOUVREZ VIELLESÉGURE

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



LES OUTILS D'AUTREFOIS : LA BOÎTE AUX SOUVENIRS

33 Bis Carrère de Cap Sus LABASTIDE-CEZÉRACQ

Tél: 06 15 17 73 76 - pascolette@wanadoo.fr Atelier de collection privée d'un passionné présentant des outils et des métiers d'autrefois tels que : forgeron, tonnelier, menuisier, ébéniste, sabotier, horloger, bijoutier, jardinier, charron... A voir également : du linge ancien, des ustensiles de cuisine, des instruments de musique, des jeux et des jouets anciens...

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



HISTOIRE(S) DE PATRIMOINE

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^{ème} 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^{ème} siècle, l'église Saint Justin du CAGNÈS, située elle aussi sur le chemin de Compostelle et la route du Puy.

VISITE GUIDÉE: le Mercredi 20 juillet à 10h30

LUCQ-DE-BÉARN est un village aux belles maisons typiquement béarnaises. Il conserve les ruines d'une ancienne abbaye bénédictine et possède un des plus beaux monuments du Béarn, l'église

Saint-Vincent. Cet édifice de style romano-gothique abrite une pièce remarquable : un sarcophage paléochrétien servant d'autel. En marbre blanc, il daterait du IV^{ème} 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 GUIDÉE : le Mercredi 3 août à 10h30

Lucq-de-Béarn, un village victime de la sorcière Tabatha! Demandez le livret à la mairie, suivez

Demandez le livret à la mairie, suivez le plan et effectuez le parcours dans le village afin d'aider Lucqui à trouver l'antidote qui sauvera les villageois. Une manière ludique de découvrir le village en famille!



EN PARCOURANT nos villages

SALLES-MONGISCARD

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

BELLOCQ

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

BONNUT

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



LE MOULIN DE CANDAU À CASTÉTIS

2 impasse du Canal

Tél.: 05 59 67 83 18 - 06 84 36 62 64

a-forsans@orange.fr - www.moulin-de-candau.com Découvrez un moulin à eau du 16ème siècle, moulin du château de Candau, il a traversé les siècles en écrasant le blé pour la population locale jusqu'en 1958. 50 ans après, il écrase du blé, il produit de l'électricité verte et bientôt il sciera les troncs d'arbres. En complément sur place, un musée d'outils anciens du moulin. Une scierie battante hydraulique est en cours de restauration.

Ouvert du 1^{er} juin au 30 septembre, les mercredis de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites commentées toutes les beures



HISTOIRE(S) DE PATRIMOINE Cour de pêlerin



L'ENSEMBLE HOSPITALIER DE LACOMMANDE



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

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

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

Heures d'ouverture : Ouvert du 1/01 au 30/06 et du 1/10 au 31/12, le mercredi, samedi et dimanche de 14h à 18h. Du 1/07 au 31/09, tous les jours de 14h à 19h.



LE BÉARN TOURNÉ VERS

Compostelle

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



De nombreuses animations sont proposées toute l'année pour découvrir l'Ensemble Hospitalier de Lacommande.

Programme disponible à l'Office de tourisme Cœur de Béarn.

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 Hélie, de la forêt nommée Faget afin d'y bâtir un monastère dédié à la Vierge Marie. C'est la naissance officielle du village qui à l'origine se nommait Silva Lata jusqu'à la fin du XIIIème siècle, ensuite le nom occitan de Seuvalade a été en usage jusqu'au XVIIIème siècle, à partir du XIXème siècle on utilise l'appellation francisée actuelle de « Sauvelade ».

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



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 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.

VISITE GUIDÉE, le Mercredi 27 juillet à 10h30



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.

HISTOIRE(S) DE PATRIMOINE Coeur d'artisans





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).



LACOMMANDE PIANOS GARIN

Perrine Garin 16 chemin des Pyrénées Tél : 06 37 72 29 78

contact@pianos-garin.fr-www.pianos-garin.fr

Pianos Garin est une entreprise d'artisanat d'art situé à Lacommande. Les services de Perrine regroupent l'accord, la réparation et la vente de pianos. Elle propose aussi de la vente de meubles et d'objets réalisés avec des pièces de pianos. Les visites permettent de partir à la découverte de l'instrument et de son histoire.

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h. Visites de l'atelier sur RDV à partir de juin.

HISTOIRE(S) DE PATRIMOINE Cour d'artisans



MONEIN

GALERIE-BOUTIQUE DE CHANTAL

Chantal MENGUAL

8, pl Henri Lacabanne (Boutique éphémère) 18, rue du Commerce (atelier)

Tél: 06 19 26 76 28

mc.alexandra@netcourrier.com

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

Galerie boutique éphémère : Du lundi au samedi, sauf mercredi après-midi et jeudi, de 9h15 à 12h15 et de 14h30 à 19h15. Exposition permanente au Bar « Le Petit Manseng » .



MONEIN

LA MINEUSE D'IMAGES

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

malosamson@orange.fr

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

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h, le samedi sur RDV.



MONEIN AMASS'ART

7 Rue du Commerce - Tél : 06 24 82 24 72 amassartenbearn@gmail.com www.amassart.fr

Amass'art est une association ayant pour but de valoriser l'artisanat local. Elle propose des espaces de travail pour des travailleurs indépendants, regroupe de nombreux créateurs dans une boutique atypique et propose des ateliers créatifs à destination du public. Partage, transmissions des savoir-faire, développement durable, responsabilité sociale et conscience écologique sont au coeur de leur projet.

Lundi, jeudi vendredi : 9h30-19h, Mercredi : 9h30-12h30 16h-19h, Samedi : 10h-12h30 16h-19h



ORTHEZ LE SAVOIR FER DU BERGER

François LAGANE 20 route de Dax Tél: 06 07 55 63 51 savoirferb@orange.fr

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 du lundi au vendredi de 9h à 17h. Visites sur RDV.

HISTOIRE(S) DE PATRIMOINE Coeur d'artisans



ORTHEZ TISSAGE MOUTET

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



Spécialisé dans l'Art de la table, Tissage Moutet s'active autour d'un savoir-faire exceptionnel pour tisser le véritable linge basque ainsi qu'une collection Jacquard alliant design et couleur. Maison fondée en 1874, à Orthez.

Magasin dans l'usine du lun. au sam. 10h-12h30 et 14h30-18h. Exposition en libre accès. Visites guidées le jeudi 10h30 et 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

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

Boutique ouverte toute l'année du mardi au samedi, de 10h à 12h et de 15h à 18h. Accueil pour les visites gratuites tous les jeudis, sans réservation (de mai à octobre).



ORTHEZ ABAT-JOUR ETC

Valérie DUPERRAY 20 rue Aristide Briand

Tél: 05 59 65 16 55 - 06 87 21 78 46 abatjouretc@gmail.com - www.abatjouretc.com

Chez Abat-Jour etc nous fabriquons des abatsjour et rénovons les luminaires anciens. Passez nous voir, faites les curieux et découvrez ce métier rare, inscrit dans la liste des métiers de l'artisanat d'art.

Ouvert le mardi, jeudi, vendredi et le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h.



ORTHEZ LA PACHERAIE

Hélène SILVA 185 Chemin Pachera

Tél: 06 48 80 08 96 - lapacheraie@gmail.com www.savonnerie-lapacheraie.com

Atelier de fabrication de savons artisanaux surgras dont tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. D'une grande douceur pour toutes les peaux, ces savons sont colorés à base de plantes, de jus de légumes, d'argiles et d'ocres et parfumés avec des huiles essentielles, sélectionnées avec le plus grand soin pour leurs propriétés. Fabriqués par saponification à froid, les savons vous feront retrouver une peau toute douce et protégée.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h30 sur rdv, le samedi de 10h à 12h30 accès libre.

HISTOIRE(S) DE PATRIMOINE Coeur d'artisans



SAINT-BOÈS HORLOGER JULIEN LABATUT

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

Atelier de restauration et d'entretien de mouvements d'horlogerie ancienne et moderne, toutes marques et toutes époques. Pendules murales, de cheminée, de parquet, de voyages. Montres à coq, de gousset, bracelet, mécaniques, automatiques, quartz. Créations et transformations sur demande.

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@amail.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.







e 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 Jurancon 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 vianerons du Jurançon aui 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 Sché Ma **DE FABRICATION DU VIN**





Les vendanges

Le pressurage

L'éraflage



Le débourbage



La fermentation alcoolique





L'élevage en barrique ou cuve



La clarification et stabilisation



La mise en bouteille



VIGNES ET yrénées

'harmonie des lignes et des couleurs. Les courbes des rangs de vigne et les aspérités des pics des Pyrénées.

bananiers des cours des maisons de vignerons, les clos, renforcent l'insolite de la promenade. Entre

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 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 Cependant, les Jurancon secs se consommeront dans leur jeunesse (3/4 ans) mais les amateurs pourront conserver les grands millésimes 8 à 10 ans. Les Jurançon doux peuvent être gardés en cave jusqu'à 10 ans. Les sélections de petit Manseng ou les vendanges tardives sont des vins de longue garde (jusqu'à 15 ou 20 ans).

LA ROUTE DES VINS

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



LA MAISON DES VIGNERONS DU JURANÇON

La Maison des Vignerons de Jurançon se trouve au coeur du magnifique village de Lacommande au centre géographique de l'appellation.

Les 50 vignerons indépendants y présentent leurs plus belles cuvées et vous invitent à les découvrir... Chaque jour Vanessa et ses collègues vous proposent une sélection de ces vins blancs secs ou moelleux pour découvrir les différents cépages et terroirs ainsi qu'une gamme de produits fermiers gourmands...



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.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 11 décembre 2022

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



LE JURANÇON SEC

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

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

UN VIN DE ROI

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

LES VENDANGES TARDIVES

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



AOC

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

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES



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 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.

nombreux vianerons 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@chateaudecuqueron.com www.chateaudecugueron.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

titit 😂 📫 Low 🏅 Olivier et Romain MUCHADA

146 Ch. des vignes Tél: 05 59 21 34 82 - 06 15 34 49 36 contact@clos-bellevue-iurancon.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 : du lundi au vendredi de 9h à 18h.



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 vendredi de 9h à 18h. Le samedi après-midi sur RDV.

LOS DE

QUI CAU

titit 🍩 🦦





DOMAINE LARROUDÉ

J. et J ESTOUEIGT. Tél : 06 84 05 18 54 20 chemin du Then domaine.larroude@wanadoo.fr www.domaine-larroude.com

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

Vins: doux, sec, pétillant, rouge Horaires de visites : Ouvert tous les jours sauf dimanche et jours fériés de 9h à 19h.



CLOS LAPLUME

Camille et André LAPLUME Chemin Bouhaben - Quartier Loupien. Tél: 06 30 93 39 85 - 06 74 80 94 85 clos.laplume@orange.fr www.clos-laplume.com

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

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



CLOS MAZANGÉ

Christian LOMBART

Quartier Serrot - 13 Chemin Palassio Tél: 05 59 21 26 50 - 06 74 86 15 16 christian.lombart@yahoo.fr

Petit domaine de l'appellation Jurancon replanté en petit et gros Manseng, Colette et Christian vous accueillent pour une dégustation commentée du vignoble et du processus de vinification des Jurançon (visite commentée et dégustation de 4 vins différents, 1h30 environ, 3€/pers). Ils produisent des vins pour le plaisir de les partager avec tous. 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.





AGRICULTURE BIO



DOMAINE BAYARD

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



titit 😸

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.



Pascal LABASSE **Quartier Coos**

Tél: 05 59 21 33 17 - 06 80 03 35 61 contact@domaine-belleaarde.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 sur RDV.







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, quides des vins, restaurants et cavistes. Un univers infini à découvrir avec un seul guide : le plaisir partagé ! Découvrez le domaine à travers les champs et les rangs de vignes en parcourant un sentier pédestre.

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 - 06 03 22 29 74 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 vendredi de 9h à 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 tries successives donnent naissance à 8 vins. 2 secs. 3 moelleux en Aoc, 1 demi-sec et 2 pétillants en vin de France. Nouveauté : escape game, parcours ludique et course d'orientation en extérieur.

Vins: Moelleux, sec, demi-sec et pétillant Horaires de visites: du lundi au samedi, de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h, le dimanche sur RDV.









AGRICULTURE RÉSEAU NATIONAL

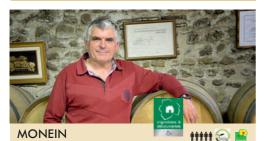


DOMAINE CASTÉRA

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

La famille Lihour cultive 11 ha de vignes dans le respect du bon sens paysan. Les vendanges se font à la main et par tries 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.



DOMAINE DE MALARRODE

Gaston MANSANNE Quartier Ucha.

Tél: 05 59 21 44 27 / 06 87 75 20 16 mansanne.gaston@bbox.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 : du lundi au samedi de 9h à 18h. Fermé le dimanche.



DOMAINE CAUHAPÉ

Henri RAMONTEU - 108 Route de Cardesse Tél: 05 59 21 33 02 contact@cauhape.com www.jurancon-cauhape.com

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

Vins : moelleux, sec, vendanges de décembre, Horaires de visites: Tous les jours de 9h à 18h.



MONEIN

DOMAINE MONTAUT

Fernand et Nicolas MONTAUT Quartier Ucha

Tél: 06 80 42 21 88

domaine.montaut@gmail.com www.iurancon-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 (sam 18h30, dim 18h).





DOMAINE MONTESQUIOU

Sébastien et Fabrice MONTESQUIOU 153 Route du Haut Ucha

Tél: 05 59 21 43 49 - 06 87 04 90 67 domainemontesquiou@orange.fr www.domaine-montesquiou.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.

Vins: doux, sec, vendanges tardives, pétillant Horaires de visites : du lundi au samedi de 9h



Jean-Louis LACOSTE

Quartier Candeloup, 31 chemin Lacoste Tél: 05 59 21 42 01 - 06 75 79 95 22 www.iurancon-domaineniari.com domaine.nigri@wanadoo.fr

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

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



MONEIN **DOMAINE NOMBOLY-TRAYDOU**

Pierre SAMSON dit LAVIGNE 35, chemin Saürou Tél: 06 11 10 29 89

pierre.nombolytraydou@gmail.com

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

Vins: doux, sec Horaires de visites : Du lundi au samedi de 9h à 19h, dimanche sur RDV.















BALADES vigneronnes

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

Les 21/05, 18/06, à 16h - Du 19/07 au 26 août, le mardi et samedi (23/07 et 13/08) à 16h, le vendredi à 10h30 - Les 10/09 et 15/10 à 16h.

Tarifs: Adultes 8 € - Jeunes (12 à 16 ans) 5 € - Moins de 12 ans Gratuit

RÉSERVATIONS (obligatoires)

Office de Tourisme Coeur de Béarn - 05 59 12 30 40 - www.coeurdebearn.com

SOUPÇONS en Jurançon



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 vignerons, 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



- La box est en vente à l'office de Monein
- dégustation, un sac maille et de délicieux

www.soupconsenjurancon.com



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 :

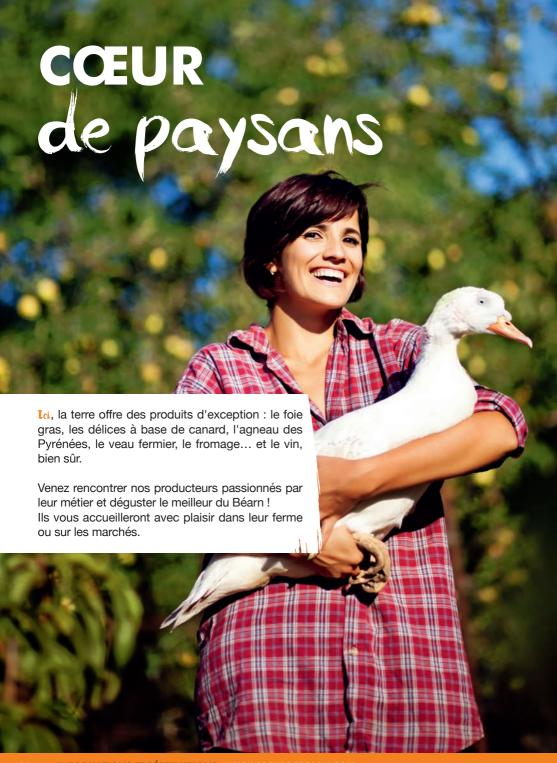
LE VIN ROUGE DU BÉARN

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.









ARGAGNON SPIRULINE D'AQUITAINE

Laurent RODRIGUES 506, ch. Poublan / Tél: 06 79 23 53 77 spirulineaquitaine@live.fr www.spirulineaguitaine.com

Venez nous rendre visite à la ferme de Jouanbayle, spécialisée dans la production artisanale de spiruline, algue aux mille vertus, que Laurent vous fera découvrir dans un cadre idvllique, nichée au coeur de la nature béarnaise. Vente directe à la ferme.

Ouvert de mai à octobre sur rendez-vous. Visite guidée sur rdv gratuite.



CARDESSE LE RUCHER DES YOLETTES

Jérome NOLIVOS 47 chemin des Bois 06 23 15 99 10 jeromenolivos@orange.fr

Jérôme, jeune apiculteur nouvellement installé, dispose d'un cheptel de 200 ruches. Il est spécialisé dans la production de miels bruts non pasteurisés extraits à froid. Vente à la ferme et sur les marchés de différents miels (miel de printemps, d'acacia, d'été, de forêt, de fleurs, de bruyère callune et de tilleul de montagne), de pollen frais et sec ainsi que des dérivés comme bougies et bee wrap en cire d'abeille.

Ouvert de mars à août sur rdv - Septembre à février du lundi au vendredi de 17h à 19h. Vente à la ferme et sur les marchés de Cardesse et Monein



ARGAGNON MELLIFERT

†††††

Paul Fert 2356 route de Marcerin 06 80 48 78 76

paul.fert@mellifert.com - www.mellifert.com

Paul est apiculteur depuis 2015 et en conversion biologique. Les ruches sont principalement destinées à l'élevage de reines et d'essaims. Il produit également des miels monofloraux et du pollen de fleurs sauvages. Vente à la ferme de pollen frais, de miel (fleurs sauvages, d'acacia, de châtaignier, de montagne, de bruyère, renouée du Japon, sarrasin), de livres d'apiculture, de propolis et de cire.

Ouvert toute l'année - Visite guidée 3 €



CASTEIDE-CAMI **EARL CAMELI**

Joël RANQUE-LABASSE

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

La Ferme Cameli est spécialisée dans la production de canards en Bio-sécurité. 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 toute l'année, du lundi au samedi de 9h à 18h.











a 🕍 titit



CASTEIDE-CANDAU **GIVRÉS DES PRÉS**

A Print

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 18h30. Visites guidées sur RDV 4€/ pers. Bar à glaces ouvert le mercredi et le samedi après-midi dès les vacances d'avril.



CASTÉTIS LAIT P'TITS BÉARNAIS

titit 🛜 🍱 Lorus 🎖





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 enthousiasme de leur élevage de chèvre et de leur fromagerie. Les chèvres pâturent autour de la ferme. Tout le lait est transformé en fromages et produits laitiers (bûche, tomme, petit camembert, yaourt, fromage blanc...). Visite de la ferme et dégustation.

Ouvert du 01/04 au 05/11, le mercredi, vendredi et samedi de 16h à 17h30. Visite guidée sur rdv 3€ / pers. Visite/dégustation : 6€/pers.



CASTILLON-D'ARTHEZ



LES P'TITS CUISINÉS DE CASTILLON

Philippe POUBLAN 350 Camin de Laudianou

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.



DOAZON MOULIN DE COMPAYROT

Cécile DUPOUY 27 impasse Lauga Tél : 06 43 81 58 25

moulincompayrot@gmail.com

Le Moulin de Compayrot cultive des céréales (blé, maïs, petit épeautre, sarrasin, lentilles vertes, tournesol, colza, caméline...) dans une démarche d'Agriculture Raisonnée qu'il transforme en farine artisanale grâce à son moulin à meules de pierre. Il produit également de l'huile de tournesol, de colza, de caméline, et de noisettes. Les légumes secs tels que les lentilles, les haricots cocos noirs et les haricots azuki sont une autre spécialité du Moulin.

Ouvert le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h; Visites sur rdv..



LUCQ-DE-BÉARN FERME BARRAQUET

Claude CHALONY Quartier Marquesouquères

Tél: 05 59 34 37 38 / 06 43 49 81 25

maxime.chalony@gmail.com

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 du lundi au samedi de 9h à 18h. Vente de produits sur place.



LOUBIENG MIELLERIE

Rose et Philippe DROUGARD 1346, chemin Mesplaterre Tél: 05 59 69 44 89

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 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.





titit 😭

Latin 6



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 bascobéarnaise 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

ΑB

Jean et Chrystèle élèvent en agriculture biologique, des poulets race cous nus, particulièrement appréciés pour leur chair tendre et goûteuse. Soia, 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.



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 €.



ARTIX BIÈRES LES "BÉNÉS"

Bénédicte LE BEC Tél : 06 32 59 73 48

benelebec@gmail.com - www.lacaveabene.fr

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

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



BOUMOURT

L'ESBARIADE EARL CRUZALÈBES

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

Sur la ferme familiale, deux frères cultivent en "agriculture de conservation des sols" l'orge des 7 différentes bières "l'Esbarriade"! 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 le vendredi et samedi de 15h30 à 19h, ou sur RDV.

RENDEZ-VOUS à la ferme

Lors d'un instant privilégié, nos agriculteurs partagent avec vous leur métier, leur passion, leur quotidien et bien sûr vous font déguster les produits du terroir.

En été, visites guidées dégustations sur réservation à l'Office de tourisme 05 59 12 30 40





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 :

- I e 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 vendredi matin à Puyoô
- 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.



HISTOIRE(S) DE TERROIR Coeur de paysans



Une viande légère et savoureuse à déguster ici!

cest 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.



ORTHEZ LA BRÛLERIE DU BÉARN

Sophie LESCLAUZE 16 Avenue de la Moutète 06 83 56 03 83 lesclauzesophie@gmail.com

Depuis 1950, la Brûlerie du Béarn vous propose cafés, arachides, amandes, noix de cajou fraîchement grillés. Au fil du temps, une large gamme de thé (vrac et sachets) est venue répondre aux désirs des clients. Ces dernières années, confiserie et accessoires ont complété et agrémenté les produits d'origine.

La boutique vous propose également un salon de dégustation : café, thé, chocolat ou jus de fruits...

Ouvert toute l'année le mardi et le samedi de 7h à 13h, le jeudi et le vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h.







LABASTIDE MONRÉJEAU ANNE-LISE CHOCOLAT

6 impasse des Mimosas

Tél: 06 98 01 43 11 - contact@chocolat-annelise.fr www.chocolat-annelise.fr

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

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30. Différents points de relais à votre disposition pour récupérer vos commandes.



PUYOÔ MAISON ARGAUD

1399, RD 817 Tél: 05 59 65 13 51

contact@maisonargaud.com www.maisonargaud.com

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

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



MONEIN L'ATELIER DE L'OURS

Quartier Loupien - 277 route de Pardies Tél : 05 59 21 28 46 - 06 19 57 92 71 atelier.remyo.ours@gmail.com

Biscuiterie artisanale proposant une large gamme de biscuits authentiques aux saveurs d'aujourd'hui élaborés avec soin grâce au partenariat avec les producteurs locaux, sans conservateurs ni additifs. Qu'ils soient sucrés (madeleines, cookies, meringues) ou salés (sablés salés au piment fumé béarnais) ces biscuits agrémenteront avec délice vos repas de fêtes. Tout au long de l'année : des paniers garnis pour vos cadeaux.

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche.



SAULT DE NAVAILLES LES DÉLICES DE DÉLIZIA

Délizia FEUGAS INCORVAIA 280 Avenue de Navarre 06 48 13 29 66 delizia.incorvaia5@orange.fr

Délizia fabrique de façon artisanale des biscuits sucrés, 4 variétés sont réalisées avec de la farine semi complète d'épeautre bio, du beurre bio et des oeufs bio, 1 variété est proposée sans gluten et 3 autres variétés sans gluten et sans lactose. A déguster : sablés de pâte d'amande, sablés orange/chocolat, sablés pignons de pin/caramel...

Vente au marché d'Orthez le mardi matin, au Verger Pélanne à Sault-de-Navailles.

HISTOIRE(S) DE TERROIR Coeur de pêche



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 tâchée de rouge. Elle est particulièrement juteuse, ce qui en fait toute sa saveur. Elle est la reine des fêtes de Monein, en juillet. Au summum de l'été, il faut déguster une simple salade de pêches au Jurançon. C'est toute la douceur du terroir que ce rafraîchissement vous offrira. Producteurs en coopérative ou indépendants œuvrent pour la relance de cette variété, notamment par l'obtention d'un Label Rouge.



MONEIN BORDENAVE MONTESQUIEU Robert

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

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

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



MONEIN COOPÉRATIVE LES VERGERS DU PAYS DE MONEIN

Marie-Josée CASAUBON Tél : 06 08 50 91 33 contact@peche-roussanne.fr www.peche-roussanne.fr

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

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









LA BULLE RD 817 - N° 289

Tél: 05 59 67 67 31 / 06 09 05 19 95 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 3/01 au 24/12, tous les midis (sauf mercredi et samedi) et le samedi soir. Tous les jours sur réservation pour les groupes 25/30 pers. Tarifs: Menu à partir de 13€ - Menu enfant 8€ -Menu du jour 13€ - Carte de 8€ à 30€



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 le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h30 à 17h. Fermé le mercredi après-midi. le samedi après-midi et le dimanche.

Tarifs: Plat du jour: 8,50€ - Carte de 3,50€ à 8,50€ - Menu à partir de 13,50€











ARTHEZ-DE-BÉARN **LOU CHABROT**

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

Dans une auberge joliment restaurée, Franck et son chef cuisinier proposent une cuisine traditionnelle modernisée à base de produits frais et locaux.

Tous les plats sont intégralement faits maison, la carte change selon les saisons. Une spécialité à ne pas manquer : les ris d'agneau aux cèpes.



Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir. Menu du jour 13 € A la carte de 9 à 35 €



BIRON LA BOUCHERIE

1430 Avenue Marcel Paul - Allée Paul Piquemal Tél: 05 33 75 00 46 orthez@la-boucherie.fr www.la-boucherie.fr

Le restaurant La Boucherie est le spécialiste de la viande et offre chaque jour à ses clients des produits de grande qualité dans une ambiance originale et conviviale. Toute l'équipe sera heureuse de vous accueillir dans un cadre chaleureux et vous proposera une carte riche et variée pour tous budgets. Un menu du jour est proposé tous les midis de la semaine.

Côté desserts : moelleux au chocolat, tiramisu facon « La Boucherie », crème brûlée...



Ouvert 7i/7 le midi et le soir. Menu du jour (entrée, plat, dessert, café) : 13,70€ - Menu à partir de 11,70€ Menu enfant : 6.20€







LACQ AUBERGE PANACAU

12 D817

Tél: 06 33 93 31 33 panacau64@orange.fr

L'Auberge Panacau vous invite à goûter une cuisine gourmande et locale que vous pourrez savourer sur la terrasse arborée ou dans une des 2 salles avec cheminée.

Au programme également certains vendredis soirée cocktails et tapas, samedi midi stage de cuisine découverte et un dimanche par mois menu gastronomique.

Plat en vente à emporter et service traiteur pour les occasions.



Ouverture prévue juillet 2022 Ouvert du lundi au vendredi midi. Vendredi soir, samedi et dimanche midi repas à thème.



MONFIN **AUBERGE DES ROSES**

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

Ce restaurant gastronomique distingué "Assiette Michelin" est niché au pied des vignes du Jurancon 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... Avec les beaux jours, profitez de la belle terrasse ombragée et fleurie.



Ouvert du mardi au samedi, le midi et le soir, et le dimanche midi.

Menu à 34€ - Menu enfant à 12€ - A la carte de 8€ à 25€











MONEIN **L'ESTAMINET**

17 place Henri Lacabanne Tél: 05 59 21 30 18 - 06 73 70 25 67 lestaminet2@wanadoo.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 8€ - Menu du jour à 14€ - A la carte de 16€ à 32€



MONFIN **LES VOYAGEURS**

14. rue du commerce - 64360 MONEIN 05 47 41 57 60 - 06 18 50 34 88 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 mardi et mercredi.

Tarifs: Menu du jour 13.50€ - Menu enfant 8.50€ - A la carte de 12€ à 25€







MONFIN **UNE PAUSE S'IMPOSE**

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



Détente et convivialité pour ce restaurant à l'ambiance brasserie et une cuisine traditionnelle et familiale au goût du terroir! Le menu est renouvelé tous les jours en fonction des arrivages et des produits de saison. Le restaurant travaille avec des produits locaux. Le midi vous avez le choix entre poisson et viande, la côte de bœuf et l'entrecôte sont proposées toute l'année.



Ouvert toute l'année le midi, sauf le mercredi.

Tarifs: Menu du jour à 13.50€ - Menu enfant 9€ - Carte de 15€ à 18€ - Menu à partir de 19€.



MOURENX LE CRAZY CANARD

17, place Louis Anton Tél: 07 86 14 82 38 lizaanssteph@hotmail.com

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...

ØPYI S TR ≥ 6.

Ouvert du lundi au vendredi midi et vendredi soir. Le week-end pour les groupes sur réservation.

Tarifs : Menu enfant 7,95€ - Menu du jour

13.50€ - A la carte de 9 à 16€













ORTHEZ LA CASA

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

La cheffe vous propose une cuisine authentique traditionnelle avec des produits frais et locaux au maximum. Le Fait Maison est privilégié. Régalezvous avec une cuisine du Sud-Ouest et le menu Béarnais/basco/landais (20 €).

Aux beaux jours, installez-vous confortablement sur l'agréable terrasse ombragée de platanes. Côté stationnement, pas de tracas, le parking est gratuit sur la place du Foirail.

Ø TR P I @ & 🗞 ฮ 🤊 🗸

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



ORTHEZ CHEZ BERTIN - CAFÉ PLACE D'ARMES

2. rue des Jacobins Tél: 05 59 65 10 08 - 06 87 90 10 88 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.



Ouvert tous les jours le midi.

Tarifs: Plat du jour à 9.50€ - Menu enfant 7€ -A la carte de 9.50€ à 16.50€

















ORTHF7 LA SOUPIÈRE

Rue du Soulor - Tél : 05 59 69 28 77 kvriadorthez@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 le soir du lundi au jeudi.

Tarifs: Menu à partir de 18€ - Menu enfant 9€



ORTHF7 **L'ENDROIT**

15. place du Foirail Tél: 05 59 67 14 87 - 06 87 90 10 88 l-endroit@orange.fr

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, midi et soir du mardi au samedi, et le 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€











ORTHF7 **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 iusqu'à 25 personnes.



Ouvert du 7/01 au 31/12 du lundi au vendredi le midi et le soir.

Tarifs: Menu du jour à 13€.



ORTHEZ CHEZ CABEILLOU

52 Rue Saint Pierre Tél: 05 59 69 03 55 - 06 09 56 43 86 chezcabeillou64@gmail.com

Chez Cabeillou, c'est avant tout une histoire de famille! Rémi et Hugo, 5ème génération, accompagnés de Nathalie leur maman. reprennent le flambeau de cette institution orthézienne. 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 du lundi au samedi le midi et le samedi

Tarifs : Menu du jour à 13.50€ - A la carte de 9€ à 25€.









ORTHF7 **LE SAN PIETRO** 6 rue Saint Pierre 05 59 67 11 47 ileamano@vahoo.fr

www.lesanpietro.com

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 23€



ORTHF7 LA CUISINE A MUSÉE

7 Place de la Moutète 05 59 67 25 38 contact@lacuisineamusee.fr https://lacuisineamusee.eatbu.com/

Une cuisine raffinée dans un cadre convivial c'est le menu qui vous attend à la Cuisine à Musée! Philippe et Olivier redoublent d'attention pour que vous passiez un bon moment dans leur établissement. Ils proposent une cuisine généreuse et traditionnelle, la carte élaborée à base de produits locaux est renouvelée selon les saisons. Les choix ne manquent pas ! Avec les beaux jours vous pourrez profiter de la terrasse ombragée pour vous régaler!



Ouvert le mardi et le mercredi le midi, du jeudi au samedi le midi et le soir.

Tarifs: Menu à partir de 22€ - Menu enfant 11€







49







OZENX-MONTESTRUCQ LA BISTRONOMIE DE L'AUBERGE

2 chemin Lhostebielh Tél: 05 59 38 63 76 - 06 14 83 53 24 sabine@laberaeriebearn.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 sélectionnés directement chez les viticulteurs vous sont proposés dans une ambiance conviviale, chaleureuse et thématique.



Ouvert du mercredi soir au dimanche midi.

Tarifs: Menu à partir de 22€ - Menu enfant 11€



LA TOUR GALANTE

699, rue de France Tél: 05 59 67 55 29 latouraalante64@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: 29€ - Menu enfant: 13€ - Menu du jour : 14,50€ - Carte de 16 à 29€

Tarifs*: tarifs pouvant changer en cours d'année















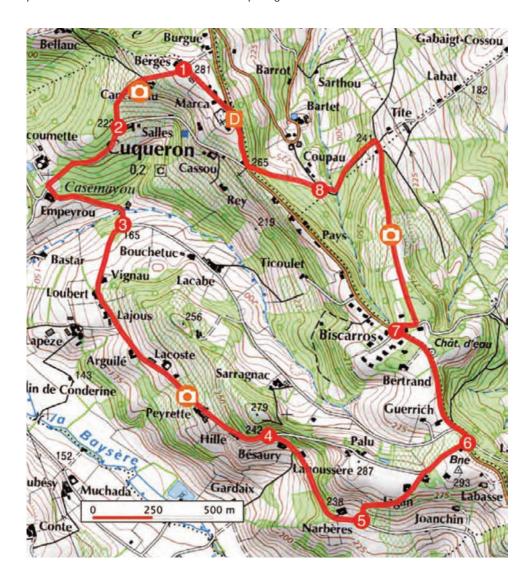




LES VIGNOBLES de Cuqueron

UNE RANDONNÉE À FAIRE EN FAMILLE

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



HISTOIRE(S) DE DÉCOUVERTES Coeur de randonneurs





INFOS PRATIQUES

DÉPART: Parking en face de l'église de Cuaueron

2h - Balisage Jaune

GPS: WGS 84 UTM 30T 698545 E -

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 Cuqueron. Lacommande Lasseube.

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

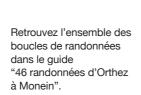
Belle vue sur Monein. Descendre sur un chemin dans les vignes

- 2/ À droite sur la route descendre et prendre à gauche Chemin des vignes. Descendre puis remonter.
- 3/ Prendre la petite route à droite que l'on suit sans descendre sur la droite.
- 4/ Prendre à droite Chemin du Narberet, descendre puis
- remonter. • 5/ Quitter la route pour un chemin à gauche qui monte raide

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

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

Retour au départ.

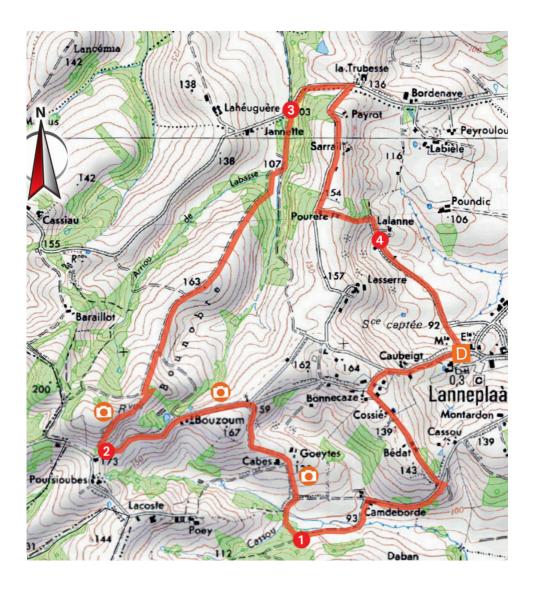


Tarif:9€

Cœur de Béarn

LES COLLINES ET VALLONS bé arnais

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.



HISTOIRE(S) DE DÉCOUVERTES Coeur de randonneurs





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

Tarif:9€

INFOS PRATIQUES

DÉPART : Mairie de Lanneplaà 2h30 - balisage jaune - 7,2Km

Dénivelé: 244m

À NE PAS MANQUER: Chemin de Compostelle, fontaine, pont médiéval, crêtes avec vues sur les Pyrénées.

LE CIRCUIT

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

1/30T743283E - 4765859N

Environ un kilomètre plus loin, montez à droite dans le bois. Passez sur un ponceau en bois, puis remontez le long d'un champ de maïs. Admirez le panorama.

En haut des fermes de Goeytes et Cabes, montez à gauche le chemin de Goeytes. Au carrefour à la croix, prenez la route des Pyrénées sur votre gauche. Après Bouzoum, un beau paysage vous encourage à poursuivre sur la crête vers le nord.

2/30T743267E - 4765865N

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

3/30T743280E – 476589IN

Après Jannette, retrouvez la route goudronnée (sur votre gauche arrivée du VTT Sud) et montez à droite le chemin Garlèpe puis le chemin des crêtes. Le panorama s'ouvre sur de vieilles fermes. A la maison Pourète, descendez à gauche.

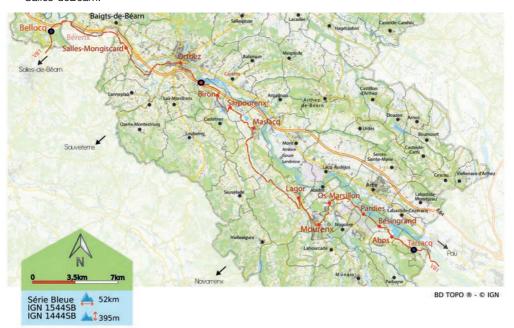
Admirez le potager. Continuez la descente sur le chemin de terre entre les champs. Apercevez sur votre droite le village et son clocher ainsi qu'une rangée de peupliers. Au lieu-dit Lalanne, admirez la belle vue sur la plaine avant de redescendre tranquillement sur Lanneplaà.

• 4/30T743287E - 476588IN

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

LA V81 de Tarsacg à Bellocg

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-Bésingrand-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-deBéarn.





HISTOIRE(S) DE DÉCOUVERTES Coeur de randonneurs



DEUX INCROYABLES

chasses aux trésors à vivre en Coeur de Béarn!

Tèrra Aventura est une balade originale qui permet de découvrir en jouant des lieux insolites et des anecdotes. Avec des énigmes à résoudre, des Poïz à collectionner, petits et grands partagent des moments privilégiés, pour dénicher des caches dissimulées 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'importante cité du Béarn au Moyen-Âge et du fameux Jurançon!

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

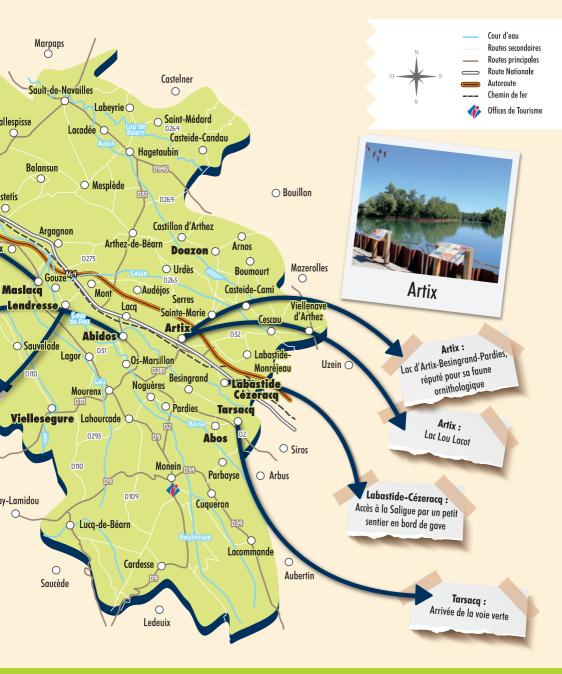
RENSEIGNEMENTS OFFICE DE TOURISME COEUR DE BÉARN Tél: 05 59 12 30 40

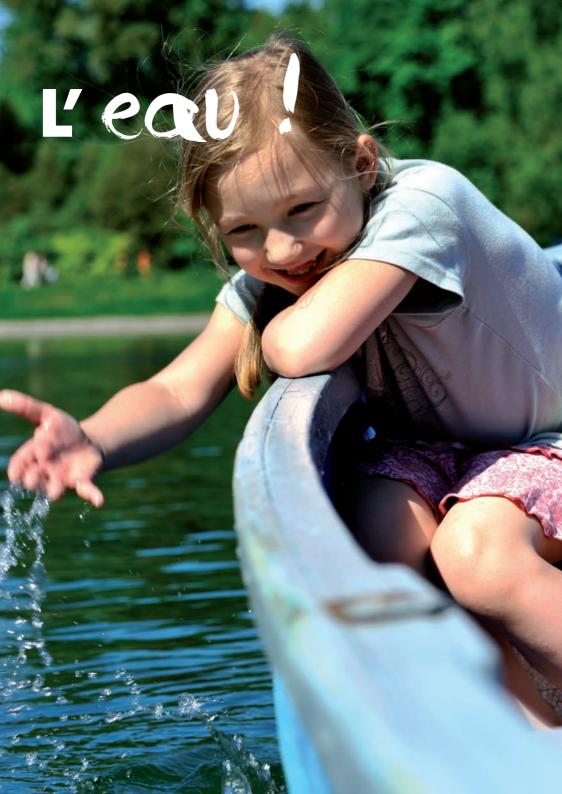
- Gratuit
- Télécharger l'application Tèrra Aventura sur votre smartphone



HISTOIRE(S) DE DÉCOUVERTES Coeur de promeneurs







HISTOIRE(S) DE DÉCOUVERTES Coeur de baigneurs



LA BASE DE LOISIRS D'ORTHEZ-BIRON

La Base de Loisirs représente un espace de plusieurs hectares comprenant un grand parc ombragé avec en son centre un lac de 40 ha bordé d'une plage de sable fin.

Espace sportif, de loisirs et de convivialité, elle est en accès libre toute l'année. Elle offre un panel d'activités diverses et variées, estivales ou non.

Du 2 juillet au 31 août, de 11h à 19h, profitez de la baignade surveillée, labellisée handiplage, avec des activités nautiques (pédalos, paddle, canoë-Kayak...). Buvette restauration rapide sur la plage.

La base de loisirs est dotée d'un grand espace ombragé équipé de nombreuses **tables de pique-nique et de jeux pour les enfants** (dont une tyrolienne, une grande pyramide à cordes et une balançoire PMR).

Le tour du lac de 3,6 km est ponctué de **3 postes d'observation** qui permettent d'observer les oiseaux, dont un sur le marais de la Saligue aux Oiseaux (adapté PMR).

Un jardin zen ainsi qu'un coin lecture sont à votre disposition. On peut aussi y pratiquer du sport (équipements de fitness, terrain multi-sports, ping-pong, pétanque, ski nautique, tir à l'arc...). La pêche est autorisée avec un permis de pêche (coins pêche PMR).

Service Tourisme

Avenue Marcel Paul - 64300 ORTHEZ

Tél: 05 59 60 55 06

tourisme@cc-lacqorthez.fr

www.cc-lacqorthez.fr

Accès base de loisirs gratuit. Espace

baignade: Adultes: 3 € - Enfants (2 à 12

ans): 1,50€ - Groupes et étudiants: 2,50€

Activités: Pédalo 3€/2 places 6€/5 places (la

½ h). Paddle: 9 € (1h).



HISTOIRE(S) DE DÉCOUVERTES Coeur de pêcheurs



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

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

OFFICE DE TOURISME COEUR DE BÉARN:

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

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, anquille, goujon et écrevisse.

Orthez et Monein : un parcours "truite-loisir"

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

Orthez: le parcours No-Kill salmonidés

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

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

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

Orthez, le stade de pêche

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

Les Trésors du Gave - Orthez

Au Parc Gascoin, découvrez tous les trésors du gave sur une série de panneaux. Le Gave de Pau est indissociable de l'histoire et du patrimoine orthézien dont il représente un élément identitaire.

HISTOIRE(S) DE DÉCOUVERTES Coeur de pêcheurs



Les amateurs de peche en eaux calmes n'ont que l'embarras du cnoix pour devider le fil de leur moullinet. 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^{ème} catégorie, **à Artix** : une retenue de 2^{ème} catégorie, **à Biron** : sur la base de loisirs d'Orthez, 40 ha en 2^{ème} catégorie.

Le lac du Làa à Vielleségure est une retenue collinaire aménagée de 23 ha où truites et carnassiers se côtoient! Classé en 1ère catégorie et grâce à un programme d'aménagement, il est peuplé de truites arc-en-ciel, de truites fario et de 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^{ème} catégorie, situé à une centaine de mètres des lacs des Barthes et c'est un spot de pêche pour la "Carpe Trophée".

Le lac de l'Aubin à Doazon est constitué de 2 retenues : un "pré-lac" de 10 ha et un grand lac de 30 ha où carnassiers et poissons blancs se côtoient. Le pré-lac offre un profil parfait pour la réalisation d'initiation pêche. Le grand lac présente les caractéristiques typiques de retenues collinaires.

Peuplé d'un grand nombre d'espèces, le site de l'Aubin ou Doazon, permettra la pratique de techniques diversifiées (carnassiers, pêche à la longue canne, pêche au coup).

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

LA PÊCHE pour tous

Des parcours pour les jeunes

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

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

Des équipements labellisés "Tourisme et handicap"



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

AAPPMA La Gaule Orthézienne

www.peche-nature-lagaule-orthezienne.com

AAPPMA des Bayses

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

AAPPMA Le Pesquit

www.association-peche-le-pesquit.fr

AAPPMA La Gaule Paloise

www.gaulepaloise.com

HISTOIRE(S) DE DÉCOUVERTES Coeur de baigneurs

LES PISCINES DE PLEIN AIR

ARTHEZ-DE-BÉARN

Tél: 05 59 67 71 61 Ouvert de 14h30 à 20h:

- du 1^{er} au 30 juin les samedis et dimanches.
- du 1^{er} juillet au 31 août tous les jours sauf le lundi.
- du 1^{er} 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

Piscine municipale avec un grand bassin de 25 x 12,5 m et un petit bassin de 12,5 m x 8,5 m. Plage enherbée, vente de glaces et confiseries.

Ouvert de juin à fin septembre.

- **Juin :** Lundi, Mardi, jeudi et vendredi : 16h à 19h. Mercredi, samedi et dimanche : 14h30 à 19h
- Juillet: Mardi, jeudi, samedi et dimanche: 10h - 12h et 14h30 - 19h15 Mercredi et vendredi: 10h - 12h, 14h30 - 19h15 et 19h30 - 21h
- Août: Mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche: 10h 12h et 14h30 19h15. Mercredi: 10h 12h, 14h30 19h15 et 19h30 21h
- Septembre: Lundi, Mardi, jeudi et vendredi: 16h à 19h. Mercredi et samedi: 14h30 à 19h

Tarifs: Adulte: 3€ - Enfant: 2,40€

LA PISCINE DE MOURENX

La piscine est un complexe aquatique qui ravira petits et grands. Les sportifs trouveront leur bonheur avec un bassin de 25m alors que les enfants s'adonneront à la glisse dans le toboggan géant. Pour les touts petits, une pataugeoire avec table de jeux leur est réservée. Relaxezvous dans le bassin ludique chauffé à 31°C avec jets massants, bec de cygne et rivière à contre-courant. Un espace bien-être avec saunas, hammam et coin relaxation vous permettra une détente complète. A l'extérieur, bronzette assurée en été sur la terrasse du solarium. L'aire de jeux, le pentagliss et les tables de piquenique vous permettront de passer un été inoubliable.

Plusieurs activités sont également proposées dès le plus jeune âge avec les Bébés nageurs puis l'école de natation. Sur toute l'année l'Activ'gym et l'Activ'bike sont au rendez-vous. Un établissement complet pour le sport, la détente et le loisir.





Adulte : 4,90 €

Enfant (jusqu'à 13 ans) : 4,30 €

www.lapiscinedemourenx.fr



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 €





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€/180€.



HAGETAUBIN LA PÊCHERIE D'AURIT

150, chemin Labataille Tél: 06 72 66 62 01 olivier.broca@orange.fr www.lapecheriedaurit.fr

Ce site naturel de 30 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 piquenique 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 7€ - Enfant 3€

HISTOIRE(S) DE DÉCOUVERTES Coeur d'aventuriers



LACQ LACO AVENTURE

9. route dép. 817 - Tél : 07 49 70 99 88 contact@lacqaventure.com - www.lacqaventure.com

Un vaste domaine d'aventure avec 13 parcours et plus de 150 jeux aériens. Des activités pour tous dès 2 ans sans limite de temps. Sur place également, une aire de pique-nique et un point restauration sont à votre disposition.

Nouveauté 2022 : Escape game en forêt.

Ouvert à partir du 9/04 - Avril, le WE et vacances scolaires de 13h30 à 18h30 - Mai/Juin/Sept/Oct, le WE de 13h30 à 18h30 - Juil/Août tous les jours de 13h30 à 19h30 - Vacances Toussaint, tous les jours de 14h à 18h30.

Tarifs: 19 € adultes - 9 € enfants - 16 € Escape game (min 3 pers - sur réservation).



MONEIN **PYRÈNE A VÉLO**

06 80 95 49 85

contact@pyreneavelo.fr - www.pyreneavelo.fr

Location, visites et séjours écotouristiques à vélos électriques dans le Béarn.

Pyrène à vélo vous propose de découvrir le Béarn autrement, à vélos électriques, selon votre rythme. en louant un vélo ou en suivant une visite guidée à vélo. Livraison sur votre lieu de vacances.

Ouvert tous les jours sur réservation la veille. Tarif location : 40 € la iournée.



ORTHEZ ORTHEZ NAUTIQUE CANOË KAYAK

Soarns - Quartier des Saliques 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 02/07 au 28/08, du mardi au samedi de 10h 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.



ORTHF7 **LOCATION VÉLO**

Hôtel Labat - 5/7 rue Xavier Darget 05 59 09 40 67 - 06 41 42 07 06 hotel.labat@outlook.fr - www.hotel-labat.fr

L'hôtel Labat propose une dizaine de vélos à la location, des VTT et vélos électriques pour les sportifs qui souhaitent se mesurer aux cols pyrénéens ou les amateurs qui préfèrent les balades bucoliques et accessibles.

A partir du 1er juillet 2022. Tarifs : 10€/ jour VTT - 20€/jour vélo élect<u>rique</u>

HISTOIRE(S) DE DÉCOUVERTES Coeur d'aventuriers



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 un complexe dédié aux sports auto, moto et karting ouvert à tous. Participez aux journées de roulage loisir avec votre véhicule, encouragez les pilotes lors des compétitions, pilotez les karts thermiques et électriques.

Ouvert toute l'année.

Guvert duite i année. Tarifs : Auto : 140€ la journée / 90€ la ½ journée Moto : 120€ la journée / 75€ la ½ journée Kart : à partir de 15€ la session 10 min.



VIELLESÉGURE BASE ULM VOLPY

Mondaut 06 88 79 23 02

volpy.larrieu@gmail.com - www.volpy-ulm.com

Vous êtes passionné d'ULM, amateur, professionnel ou simplement à la recherche de nouvelles sensations ? Envolez-vous avec VOLPY!

Baptêmes de l'air en ULM pendulaire, autogire ou multiaxes, école de pilotage.

Ouvert toute l'année sauf le mercredi et le dimanche matin. Tarifs : De 35 à 199 € selon prestation

LOISIRS CULTURELS



ORTHEZ BORDAGAME

21 avenue de la Moutète Tél : 06 19 22 19 04 sas.bordagame@gmail.com www.bordagame.com

Bar à jeux, brasserie, épicerie et bouquinerie. Son cadre historique offre un lieu de détente où vous pourrez vous restaurer, boire un verre, lire et surtout jouer aux jeux de société, à l'intérieur ou en terrasse. Des animateurs vous conseillent et vous font découvrir les dernières nouveautés ludiques.

Ouvert toute l'année, le mardi de 8h à 14h, le mercredi et jeudi de 12h à 22h et le vendredi et samedi de 12h à 23h.

LES GALERIES D'EXPOSITION

MOURENX Galerie d'art contemporain du MIX

2, avenue Charles Moureu

Tél: 05 59 60 43 48 - www.mourenx.fr

ORTHEZ Centre d'art image/imatge

3. rue de Billère

Tél: 05 59 69 41 12 - www.image-imatge.org

LES MÉDIATHÈQUES

MOURENX Le MIX

Avenue Charles Moureu

Tél: 05 59 80 59 00 - www.le-mix.fr

ORTHEZ Médiathèque Jean-Louis-Curtis

30. place du Foirail

Tél: 05 59 69 36 68 - www.mediathegue-orthez.fr

MONEIN Médiathèque La Mémo

14, place Henri Lacabanne

Tél: 05 59 21 21 25 - www.monein.fr

LES CINÉMAS

MONEIN www.labobinecinema.com
ORTHEZ www.lepixelcinema.fr

MOURENX 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 4 juillet au 4 septembre : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h30.

Les dimanches et jours fériés :

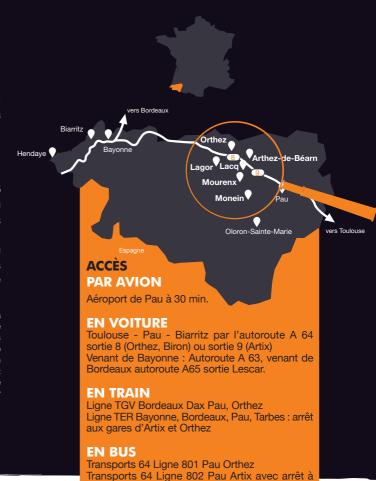
- Orthez, de 9h30 à 12h30
- Monein, de 14h à 18h30

Du 11 avril au 2 juillet et du 5 septembre au 29 octobre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

Du 31 octobre 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 31/01/2022 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









INFORMATIONS

contact@coeurdebearn.com

Monein

Suivez-nous sur









