



Gourmandises et savoir-faire...



CASTÉTIS LES CHÈVRES DE BRASSENX

Partagez l'enthousiasme de Sandrine et Laurent, tout au long de la visite de cette chèvrerie. Votre rencontre avec les chèvres sera empreinte de douceur et d'affection, et la dégustation de fromage éveillera tous vos sens.

Durée : 1h



CASTEIDE-CANDAU GIVRÉS DES PRÉS

Vous ne resterez pas de glace lors de la visite de cette ferme ! C'est un moment d'échange avec le producteur sur son métier et sa passion qui vous attend, du prés aux installations et en découvrant la fabrication. Lors de la dégustation, une explosion de saveurs émerveille vos papilles gustatives !

Durée : 1h30



CASTÉTIS LAIT P'TITS BÉARNAIS

Laissez-vous porter par l'histoire de Fanny et Jean-Baptiste et les saveurs de leurs fromages de vache, du prés aux salles d'affinage. Lors de la dégustation, leurs fromages éveilleront vos papilles.

Durée : 1h



MONEIN L'ATELIER DE L'OURS

Vous partagez une expérience gustative sucrée et salée, de la visite de l'atelier jusqu'au moment de la dégustation. Rémi vous dévoile tous les secrets de fabrication (ou presque) de ses biscuits et confiseries authentiques.

Durée : 45 min



DOAZON LE MOULIN COMPAYROT

Du champ au moulin... profitez d'une visite surprenante en compagnie du producteur. Ici toutes les farines et huiles sont faites à la ferme. Vous ne repartirez pas sans avoir goûté, bien évidemment !

Durée : 1h



Gourmandises et savoir-faire...



ORTHEZ TISSAGE MOUTET

Laissez-vous guider dans les ateliers de cette fabrique de linge basque traditionnel. Plus de 100 ans d'histoire à partager ! Vous serez surpris par les superbes teintes de ces tissus offrant une collection moderne, colorée et de qualité.

Durée : 1h

ORTHEZ LA MANUFACTURE DE BÉRET

De fil en aiguilles, laissez-vous porter à la découverte de la fabrication de ce couvre chef 100% béarnais. Et oui, sachez-le, le béret est à l'origine béarnais et non basque !

Durée : 1h

