



## Gourmandises et savoir-faire



### 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 pré 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. Rémy vous dévoile tous les secrets de fabrication (ou presque) de ses biscuits et confiseries authentiques.

Du lundi au vendredi

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

### SAINT-MÉDARD WHISKY LABARRÈRE 1773

Suivez les étapes de production qui donne naissance à un whisky 100 % béarnais. La visite se termine par une dégustation qui permet d'apprécier les différentes expressions du whisky, aux notes boisées, caramélisées ou florales.

De avril à septembre

Durée : 1h30



### BOUMOURT BIÈRES AGRICOLES L'ESBARIADE

Laurent et Serge, deux frères passionnés, brassent des bières artisanales sur place, avec des céréales cultivées à la ferme. Vous dégustez une sélection de bières locales.

Durée : 1h30



## 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.

Du lundi au vendredi - Durée : 1h

### ORTHEZ LA MANUFACTURE DE BÉRETS

De fil en aiguilles, laissez-vous charmer par 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



### A VOTRE ÉCOUTE



Cécilia est votre interlocutrice privilégiée pour préparer votre journée.

📞 05 59 12 30 40

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