



Les producteurs du Coeur de Béarn vous accueillent chez eux !
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 !

RDV À LA FERME

SPIRULINE D'AQUITAINE Argagnon

Découvrez une production peu commune, la spiruline, algue aux vertus médicinales ! De sa culture minutieuse à l'obtention du produit fini, vous saurez tout sur cette production artisanale, garantissant les qualités nutritionnelles de cette algue. Une dégustation de spiruline fraîche ou en brindilles vous permettra d'apprécier ses saveurs.

Le jeudi à 15h - Du 11/07 au 5/09

VERGER PÉLANNE Sault-de-Navailles

La visite de ce verger familial de 12 ha, engagé dans une démarche d'agriculture raisonnée, vous permet de découvrir l'histoire du verger mais également les techniques de culture des pommes, poires et kiwis. Elle se conclut par une dégustation de jus de fruits maison.

Mercredi 24 juillet - 9h30
Mercredis 14 et 21 août - 9h30
Vendredi 23 août - 9h30

SUR RÉSERVATION

OFFICE DE TOURISME
COEUR DE BÉARN

05 59 12 30 40
www.coeurdebearn.com

TARIFS :
Adultes : 4 €
6 à 12 ans : 3 €
- de 6 ans :
Gratuit



SOIRÉES CHAMPÊTRES À LA FERME

LAIT P'TITS BÉARNAIS Castétis

Bienvenue à la Ferme Lait P'tits Béarnais, un petit coin de paradis où les vaches sont heureuses, pâturent exclusivement l'herbe des prairies, donnant un lait d'excellence qui se retrouve dans la qualité des fromages sans ferment, affinés à la ferme.

Votre soirée commence par une visite de la ferme. Fanny, Marie-Sarah, Matthias et Nicolas vous expliquent leur "bon sens paysan" : chien de troupeau, séchage en grange, pâturage tournant dynamique, agroforesterie, élevage de porcs gascons plein-air, compréhension du vivant et des chaînes alimentaires, découverte de l'alchimie de la transformation fromagère...

Place ensuite à la dégustation de fromages (pâtes molles fondantes, pâtes cuites ou tomme des Pyrénées) et de charcuteries des porcs gascons élevés sur place.

Après cette mise en bouche, vous partagez un repas fermier Bio animé par une cantène, groupe de chants béarnais et français traditionnels du Béarn.

Repas : Assiette de fromages et charcuteries de la ferme, grillades bovines de la ferme avec des légumes grillés, dessert laitier de la ferme (yaourt ou fromage blanc) avec sa confiture de lait.

Jeudi 18 juillet à 18h30
Mercredi 7 août à 18h30

SUR RÉSERVATION

OFFICE DE TOURISME
COEUR DE BÉARN

05 59 12 30 40
www.coeurdebearn.com

TARIFS :
Adultes : 34,50 €
3 à 9 ans : 15 €
Moins de 3 ans : gratuit

* Le prix comprend :
la visite de la ferme, la
dégustation de fromages
et charcuteries, le repas
fermier et la soirée



2024

dans les
VIGNES



Partagez de bons moments
avec les producteurs du
terroir... d'Orthez à Monein



Coœur de Béarn
OFFICE DE TOURISME

FERME





BALADES VIGNERONNES

Vous découvrez le vignoble, les légendes et l'histoire du Jurançon, lors d'une balade accompagnée dans les vignes, durant 1h30 environ. Pas besoin d'être un randonneur averti pour en profiter !

C'est aussi l'occasion de partager un moment privilégié avec le vigneron. Il vous présente son métier et lors de la visite du chai, il vous explique les étapes de la vinification de ce vin blanc sec ou moelleux. Puis vient le moment de la dégustation !

DOMAINE BORDENAVE Monein

Partez pour une balade en famille à travers les champs de blé, de tournesols et les vignes du domaine, avant de profiter d'une dégustation riche en saveurs !

2 km 51m

Jeudi 18 juillet - 10h30

DOMAINE MONTESQUIOU Monein

Cette promenade vous invite à découvrir la vie du vigneron et à admirer la vue imprenable sur Monein et son église. De retour au domaine vous profitez d'une dégustation de vins qui vous réserveront quelques surprises !

1,70 km 65 m

Mardi 23 et 30 juillet - 17h

DOMAINE NIGRI Monein

Jean Louis et Nelly, vous reçoivent dans leurs vignes, plantées suivant la pente du coteau ou en terrasses. Après avoir monté une petite côte, petits et grands pourront admirer le pic d'Anie tout en écoutant sa légende...

1,50 km 60 m

Jeudi 25 juillet - 10h30

DOMAINE LARROUDÉ Lucq-de-Béarn

Sur les hauteurs de Lucq-de-Béarn, vous découvrez le domaine entre traversée de coteaux, de champs et déambulation sur les chemins, en compagnie de Jérémy. Vous échaufferez vos mollets avant une dégustation dans la fraîcheur du chai.

3,24 km 96 m

Jeudi 1 et 8 août - 10h30

LE DÔME Monein

Bernard vous accompagne pour la découverte du plus petit domaine de l'appellation AOC Jurançon. Cet ensemble en forme de dôme un peu cabossé est l'un des points culminants de Monein avec côté Sud une vue sur le Pic d'Anie.

3,5 km 85 m

Mardi 6 et 13 août - 17h



TARIFS*

Adultes : 8 €
6 à 12 ans : 3 €
Moins de 6 ans :
gratuit

* Le prix comprend :
La balade commentée,
la visite du domaine,
la dégustation des vins



BALADES DINATOIRES AU CRÉPUSCULE

CLOS LAPLUME Monein

Votre soirée commence par une balade accompagnée d'1h30 environ dans les vignes en compagnie de Camille, vigneronne et votre hôte pour cette expérience au domaine. C'est l'occasion de découvrir le vignoble du Jurançon, ses particularités et son histoire, mais aussi d'en apprendre un peu plus sur le travail du vigneron.

De retour au domaine, vous visitez le chai et Camille vous partage tous les secrets (ou presque) de la vinification des vins du Clos Laplume.

Ensuite, place à la dégustation des vins du domaine servis avec des planches « Saveurs du Béarn » composées de charcuteries, de fromage de brebis et un dessert.

4,34 km 160 m

Mercredi 7 et 14 août - 19h

TARIFS*

Adultes : 19 €
3 à 9 ans : 7 €
- de 3 ans : gratuit

* Le prix comprend : La balade commentée, la visite du domaine, la dégustation des vins avec mets régionaux



SOIRÉES CHANTS BÉARNAIS AU DOMAINE

DOMAINE BAYARD Monein

Venez partager un grand moment de convivialité au cœur des vignes du Jurançon dans un domaine viticole de Monein qui allie traditions et modernité.

Le programme débute par une visite commentée du domaine et des vignes, avec explications sur l'élaboration du vin.

A l'occasion de l'apéritif vous participez à une initiation à la dégustation. Dans le cadre chaleureux et convivial du chai, vous dégustez le repas composé exclusivement de produits du terroir béarnais. Ce repas est animé par Los Esbarrits, groupe de 15 chanteurs béarnais. Bref une soirée traditionnelle et inoubliable !

Repas : Planche de charcuterie, grillades à la plancha accompagnées de piperade maison et pommes de terre sautées en persillade, fromage de la vallée d'Ossau, crème brûlée.

Jeudi 25 juillet - 19h
 Jeudi 1er août - 19h
 Jeudi 8 août - 19h

TARIFS

Adultes : 34,50 €
3 à 9 ans : 15 €
Moins de 3 ans : gratuit

* Le prix comprend :
La visite commentée du domaine et des vignes, l'apéritif initiation dégustation, le repas béarnais et la soirée



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

CE QU'IL FAUT SAVOIR !

- Lieu de départ Nombre de Km de la balade Dénivelé
- Baskets recommandées Chaussures de marche recommandées
- Très facile, idéale à faire en famille Facile, peut être faite en famille
- Moyennement facile : habitués à marcher ou enfants à partir de 10 ans
- Pour toutes les balades il est recommandé de prévoir une casquette ou un chapeau ainsi qu'une bouteille d'eau.
- En fonction des conditions météo, la balade peut-être écourtée ou annulée.

SUR RÉSERVATION

OFFICE DE TOURISME COEUR DE BÉARN

58 rue du Commerce - Monein
1 rue des Jacobins - Orthez

05 59 12 30 40

RÉSERVEZ sur
WWW.COEURDEBEARN.COM
ou en flashant le QR CODE



AUTRES RENDEZ-VOUS

RANDONNÉE ENTRE COTEAUX ET VIGNES

Lucq-de-Béarn

Découvrez l'adaptation du vignoble du Jurançon face aux changements climatiques lors d'une randonnée avec François-Olivier Chabot à travers les coteaux, et le vigneron Jérémy Estouéigt qui vous expliquera les pratiques de conservation biologique et les expérimentations essentielles face au défi climatique.

Vendredi 19 juillet, de 9h à 16h.
Inscriptions jusqu'au 18/07 à 14h

6 km - 180 m de dénivelé
Prévoir le pique-nique.

6€ adultes - 4€ enfants (7 à 16 ans) et
adhérents - Gratuit moins de 6 ans
CPIE BÉARN - 05 59 36 28 98
www.cpiebearn.fr



BÉARN

LACQ
ORTHEZ



VISITES DÉGUSTATION AU DOMAINE LARROUDÉ Lucq-de-Béarn

Visite du domaine, découverte des fondamentaux de la vigne à la bouteille. Dégustation de vins accompagnés de charcuterie et de fromage.

Le mardi et vendredi à 17h

7€/pers - 06 84 05 18 54
www.domaine-larroude.com