

COEUR de BÉARN

HISTOIRE(S) DE CŒUR



CARNET
DE **BALADE**
2025





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



NAVARR

HISTOIRE(S) de cœur

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

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

Pour vous, le Cœur de Béarn se fera, tour à tour, généreux, gourmand ou accueillant. Suivez-nous au gré de nos coups de cœur et laissez-vous charmer par cette terre, cette nature, la simplicité et le savoir-faire des hommes qui donnent à ce pays toutes ses couleurs et sa personnalité.

Entre le Cœur de Béarn et vous, une nouvelle histoire de cœur est née.

SOMMAIRE

- 4 à 13** Le patrimoine
- 14 à 17** Les artisans d'art
- 18 à 29** Le vignoble
- 30 à 39** Les produits du terroir
- 40 à 50** Les restaurants et traiteur
- 51 à 52** Les salles de réception
- 53 à 61** La randonnée
- 62 à 66** L'eau et le bien-être
- 67 à 70** Les loisirs et activités

Le PATRIMOINE



Le Cœur de Béarn est un pays vert et vallonné que l'Histoire a traversé avec fougue.

De châteaux en bastides médiévales, découvrez les particularités d'un territoire qui a, pendant très longtemps, fait partie d'un État indépendant au pied des Pyrénées.

Ce petit pays à fort caractère, qui a été un bastion du protestantisme, possède pourtant un fort patrimoine catholique, avec un grand nombre d'églises romanes. De village en village et d'Orthez à Monein, on s'imprègne d'Histoire sans y penser, de maisons à murs de galets en toitures à tuiles picon.

MONEIN

Au cœur du vignoble du Jurançon, vous découvrirez Monein. Cette commune est tellement vaste (8000 hectares) qu'elle a été divisée en quartiers. Entre maisons de vigneron dans ses quartiers et maisons de ville dans le bourg, le lieu est riche en bâtisses de qualité. La place Marcadieu, aujourd'hui dénommée Place Henri Lacabanne, est le point de rencontre de toute la région. En son centre, se trouve un bâtiment massif : la mairie-halle datant de la première moitié du XIX^{ème} 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

Alors que le Béarn recèle de remarquables monuments romans, Monein possède la plus belle et la plus grande église gothique du Béarn, l'église Saint-Girons. Elle abrite une œuvre unique en France : une charpente aux dimensions impressionnantes (plus de 50 mètres de long) qui peut être visitée après la montée de 72 marches sous l'immense toiture d'ardoise. Sa structure surdimensionnée en cœur de chêne, est à double coque de navire renversé.

Elle est soutenue par une étonnante superposition de croix de Saint André, alignées à la verticale les unes au-dessus des autres jusqu'à la façade de l'église. Cette église a traversé les siècles sans transformation majeure et témoigne de la vie d'une communauté rurale et puissante à la fin du Moyen-Âge. Construite entre 1464 et 1530, elle possède un plan original composé d'une nef, d'un seul collatéral et de deux chapelles, l'une du 16^{ème} et l'autre du 19^{ème} siècle.

Horaires 2025*. Nombre de places limité.

Jusqu'au 19/04 et à partir du 20/10, le mercredi et samedi à 16h.
Du 22/04 au 5/07 et du 1/09 au 18/10, du mercredi au samedi à 16h.
Du 7/07 au 31/08, du lundi au samedi à 11h, 15h et 17h. Dimanche et jours fériés, à 15h et 17h.

Tarifs visites guidées 2025

Visite + son et lumière : Adulte : 6€ - Enfant 6 à 16 ans : 3€ - Moins de 6 ans : gratuit. Famille (2 adultes et 2 enfants) : 15€ Réduit 5 € (demandeurs d'emploi, étudiants)

Visite flash : Adulte : 5€ - Enfant 6 à 16 ans : 3€ - Moins de 6 ans : gratuit. Famille (2 adultes et 2 enfants) : 15€

RÉSERVATIONS 05 59 12 30 40

Office de tourisme Cœur de Béarn www.coeurdebearn.com

* Visite disponible en langue des signes (LSF) 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

Histoire de Monein

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.

Sentier forestier 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 p59).



EN FAMILLE

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



MAIS QUI ÉTAIT GASTON FÉBUS ?

Il était Vicomte au XIV^e 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^e siècle) que l'on peut découvrir à l'intérieur du Château Moncade.

ORTHEZ

Au Moyen-âge, le Béarn fut au cœur de tous les événements qui ont marqué cette période : le pèlerinage, les croisades, la création des bastides... Et Orthez en est la capitale ! La dynastie Béarnaise de la famille des Foix Béarn (Fébus) rêvait alors d'un pays libre allant d'Orthez à Foix. Plus tard, c'est Jeanne d'Albret, mère d'Henri IV qui donne au Béarn le calvinisme comme religion d'État.

LE CHÂTEAU MONCADE

rue Moncade

accueil@mairie-orthez.fr

www.mairie-orthez.fr -Tél. : 05 59 69 00 83

Ce château des XIII^e et XIV^e 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 habitations orthésiennes aux formes rectangulaires, longues et étroites, et leurs jardins s'alignent parfaitement en bordure de rue, le long de l'ancien axe vicomtal. Toute une histoire qui se révèle ! À l'intérieur du donjon, découvrez la reconstitution du château au cœur du bourg Moncade, au moment de son âge d'or. La maquette, éclairée et commentée, vous dévoilera l'édifice tel qu'il était à l'époque de Gaston Fébus. Découvrez également le fac-similé de son fameux Livre de Chasse et diverses expositions. Possibilité de visite du château en vidéo 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 en mai et juin, le week-end de 14h à 18h. En juillet et août, tous les jours, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

Visites guidées : Renseignements Office de tourisme Cœur de Béarn 05 59 12 30 40.

Tarifs : Adulte : 4 € - Enfant : 3 €.



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...

Orthez Médiéval et le Château Moncade. Une visite guidée de 2h dans la ville à la découverte du patrimoine orthésien. Visites proposées de mai à octobre. Programme et réservation, flashez le QR CODE ou au 05 59 12 30 40, Office de tourisme.

Tarifs 2025 :

Adulte : 6€

Enfant 6 à 16 ans : 3€

Moins de 6 ans : gratuit.

Famille (2 adultes et 2 enfants) : 15€



Une chasse aux trésors incroyable gratuite sur votre smartphone, pour découvrir de manière ludique Monein et le vignoble du Jurançon (détail p59).



MUSÉE JEANNE D'ALBRET, l'histoire du protestantisme en Béarn

37 rue Bourg Vieux - contact@museejeannedalbert.com
www.museejeannedalbert.com - Tél : 05 59 69 14 03



Le Musée Jeanne d'Albret est situé dans une maison Renaissance agrémentée de fenêtres à meneaux et d'une tourelle abritant un escalier hélicoïdal. La cour intérieure s'ouvre sur un jardin régulier invitant à la flânerie. A l'intérieur du musée, vous découvrirez une large évocation de cinq siècles d'histoire en Béarn, des origines de la Réforme (XVI^e s) au XX^e s. Remontez le temps en compagnie de Jeanne d'Albret et son fils Henri IV, au rythme des événements béarnais et français. Les grandes thématiques sociales du XIX^e 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 à partir du 21/03, du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Du 14/07 au 31/08, ouvert 7j/7. A partir du 4/11, du mardi au samedi de 14h à 18h. Fermé pendant les fêtes d'Orthez.

Visites guidées à 10h30 et 15h, ou visite libre, livret d'accompagnement ludique possible pour les familles et enfants.

Tarifs : Visite libre adultes : 5 € - Visite libre réduit : 3,50 € (étudiants, demandeurs d'emploi)

Sup. de 2 € pour la visite guidée - Enfants jusqu'à 15 ans : gratuit



SENTIER D'INTERPRÉTATION HISTOIRE D'ORTHEZ



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 du Parc Gascoïn et du Lac du Grecq - 6,6km - Durée 1h30

LA MAISON CHRESTIA

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



Cette belle maison béarnaise du XVIII^e 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 et de la région. 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 11/02 au 13/12, 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

HISTOIRE DE LENDRESSE



L'histoire de Lendresse est intimement liée à celle du gave et plus récemment à celle du gisement de gaz. Du centre du village aux abords du cours d'eau, partez à la découverte de son histoire en empruntant le sentier d'interprétation, jalonné de 16 panneaux. Une balade ludique et pédagogique !

Départ place de la Mairie – 3,9 km

Durée 1h30

HISTOIRE DE LABASTIDE-CÉZÉRAcq

En empruntant le sentier d'interprétation de Labastide-Cézéracq, découvrez le village et son histoire à travers 9 haltes présentant des sites emblématiques : l'abbaye laïque, le Mouta féodal ou encore l'église de la Décollation-de-Saint-Jean-Baptiste. Le long des berges du gave, explorez les richesses de la saligue dans un cadre ombragé, parfait pour une balade estivale au bord de l'eau.

Départ parking derrière la mairie – 6,3 km

Durée 1h40



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

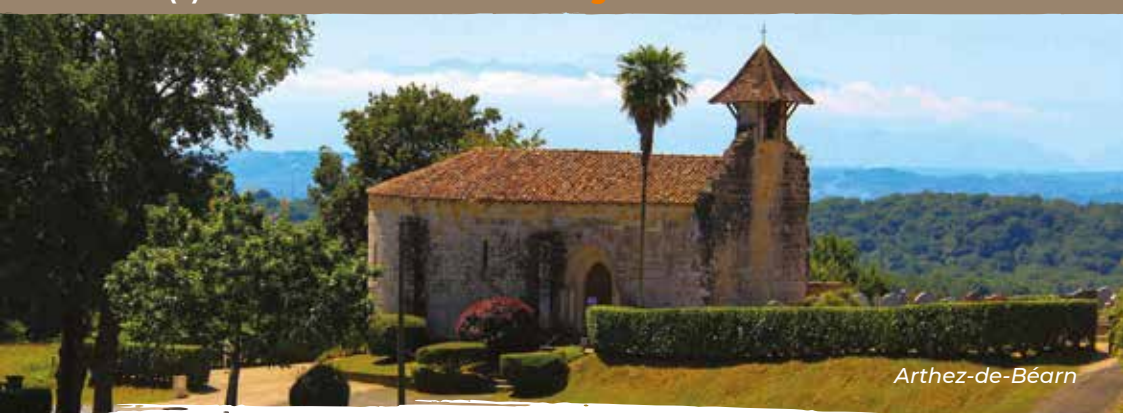
Atelier de collection privée d'un passionné présentant des outils et des métiers d'autrefois tels que : forgeron, tonnelier, menuisier, ébéniste, sabotier, horloger, bijoutier, jardinier, charron... A voir également : du linge ancien, des ustensiles de cuisine, des instruments de musique, des jeux et des jouets anciens...

Tarif : gratuit. Ouvert toute l'année sur RDV.

Visite guidée sur réservation pour les groupes. Accès fauteuils roulants possibles.

Labastide-Cézéracq





Arthez-de-Béarn

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.

LUCQ-DE-BÉARN, UN VILLAGE VICTIME DE LA SORCIÈRE TABATHA !

Demandez le livret à la mairie, suivez le plan et effectuez le parcours dans le village afin d'aider Luc qui à trouver l'antidote qui sauvera les villageois.

Une manière ludique de découvrir le village en famille !

VISITE GUIDÉE : Mercredi 6 août - 10h30

Réservation Office de tourisme Cœur de Béarn - 05 59 12 30 40

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 : Mercredi 20 Août - 10h30

Réservation Office de tourisme Cœur de Béarn - 05 59 12 30 40



Lucq-de-Béarn

EN PARCOURANT NOS VILLAGES

LA BASTIDE DE 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 XIII^{ème} siècle fondée dans la Vicomté de Béarn dresse fièrement ses vestiges avec ses ruelles étroites et son église au portail remarquable.

HISTOIRE DE MASLACQ

Le sentier d'interprétation vous emmène à travers les rues de ce charmant petit village jusque sur les hauteurs, en suivant le GR65 sur le chemin de Compostelle. 21 panneaux présentent son riche passé et vous font découvrir l'histoire de son château, déjà habité au 14^è s, la tour fortifiée du parc du château et le sanctuaire de notre dame de Muret. Cette balade est aussi l'occasion d'admirer la nature au bord du gave de Pau et de la digue datant du 14^{ème} siècle. **Départ de l'église - 8,6km - 2h15**

HISTOIRE DE PUYOÛ

Empruntez le sentier d'interprétation, de la cité Rigoulet à la cité Armantiou, toutes deux construites en 1920, selon l'architecture typique des cités ouvrières du nord, et laissez-vous conter l'histoire d'un village marqué par la révolution industrielle et le chemin de fer.

À partir de juin 2025 - 2,2km à 3,4km - 30 à 45 min



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 16^{ème} 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 heures.

Tarifs par pers. : 3€ pour les adultes, 1,50€ pour les enfants et 2€ pour les groupes.



Le Château de Bellocq



Maslacq



L'ENSEMBLE HOSPITALIER DE LACOMMANDE



Fondé au début du XII^{ème} 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 chœur orné de remarquables sculptures romanes constitue un des joyaux de l'art roman en Béarn et l'ancien Hôpital, tous deux classés aux Monuments Historiques. Sur l'emplacement du cloître détruit, l'ancien cimetière contient une importante collection de stèles funéraires discoïdales des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Cet hôpital, placé sur le chemin qui joignait Lescaur 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.

VISITES GUIDÉES :
Du 8/07 au 26/08, le mardi à 15h.

Réservation Office de tourisme Cœur de Béarn - 05 59 12 30 40



LA COMMANDERIE DE LACOMMANDE

www.commanderie-lacommande.fr
06 31 20 48 89



Sur ce site historique, plusieurs activités inédites ludiques vous attendent lors de la visite présentée comme "une flânerie sensorielle dans le Béarn qui sommeille en vous" : Écouter le silence dans une chambre sourde unique en Europe, éveiller vos papilles à l'espace gastronomie, visiter le Béarn à vélo, profiter d'un jeu de piste pour les familles mais aussi d'une dégustation de Jurançon.

Horaires : Ouvert toute l'année, les mercredi, samedi et dimanche de 14h à 18h. En juillet et août, tous les jours de 14h à 19h.

Tarifs : 6€ adultes - 4€ enfants (- de 12 ans)



SAUVET DEU LAÀ OU SAUVELADE

La naissance du village se confond avec celle de l'abbaye. En 1127, le Vicomte de Béarn, Gaston IV, dit Gaston Le Croisé, de retour au pays fit cadeau à un moine bénédictin, Don Hélié, de la forêt nommée Faget afin d'y bâtir un monastère dédié à la Vierge Marie. C'est la naissance officielle du village qui à l'origine se nommait Silva Lata jusqu'à la fin du 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.

VISITE GUIDÉE : le mercredi 13 août à 10h30

Réservation Office de tourisme Cœur de Béarn - 05 59 12 30 40



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'avèrent productifs. À partir de 1957, l'exploitation commence.

Du gaz au bioéthanol

Outre le groupe Total, installé à Lacq, trois autres pôles composent ce bassin industriel spécialisé dans la Thio chimie, la pharmaceutique, le phytosanitaire et la cosmétique. Si le gisement de gaz est arrivé, en partie, à épuisement en 2013, le bassin de Lacq s'est progressivement tourné vers la chimie fine et enfin la chimie verte, réconciliant ainsi monde industriel et agriculture au bénéfice du développement durable.

MOURENX

VILLE NOUVELLE, VILLE DE PIONNIERS

Qui dit activité industrielle, dit apport de main-d'oeuvre. 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 soeur 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 23 juillet à 10h30

Réservation Office de tourisme Cœur de Béarn - 05 59 12 30 40

LE SENTIER D'INTERPRÉTATION HISTOIRE DE MOURENX



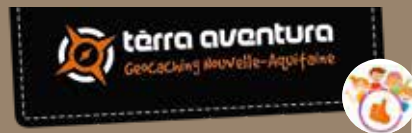
Sortie de terre en quelques mois à la fin des années 1950, la ville de Mourenx est unique en France. Son lien avec l'histoire industrielle du bassin et ses particularités architecturales en font un sujet particulièrement intéressant par un sentier d'interprétation. Long de 4,4 kilomètres, ce sentier 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 au Crapa - 5,8km - Durée 1h30.

CARTOGRAPHIE DES MÉMOIRES

5 promenades pédestres, sonores et visuelles pour découvrir l'histoire de Mourenx. Vous explorez à votre rythme les différents paysages de Mourenx en traversant son histoire et celle de ses habitants, entre passé et présent, réel et fiction.

Téléchargez gratuitement l'application LISTENERS. RDV ensuite avec vos écouteurs et smartphone au point de départ de la fiction sonore que vous souhaitez écouter. Une fois sur place, laissez-vous guider par les balises qui s'affichent sur l'écran. Carte du parcours disponible à la mairie de Mourenx et à l'Office de tourisme Cœur de Béarn.



Une chasse aux trésors gratuite sur votre smartphone, pour découvrir Mourenx de manière ludique. (détail P59).

CŒUR D'ARTISANS





BONNUT

ENGOBE & BARBOTINE

Véronique CANDERATZ

885 Route de Saint-Boès - 06 43 12 86 01

engobeetbarbotine@outlook.fr

www.engobe-et-barbotine.com

Véronique crée des céramiques en faïences ou grès noir, pour des pièces utilitaires (saladiers, bols, assiettes...), décoratives (fleurs, vases, tableaux, miroirs), ou pour le jardin (mangeoires, cache pots, champignons...). Elle propose également des stages de modelage pour les adultes et les enfants.

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h.



CASTÉTIS

CUIVRE ET ÉTAÏN 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).



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 samedi, de 10h à 19h, sur RDV.



ORTHEZ

ATELIER CAPPABLE

Charlie CAPPAGLI

67 rue Saint-Pierre

Tél : 06 62 45 07 54 - atelier@cappable.fr

www.cappable.fr

Charlie propose des objets en céramique : de la vaisselle pour tous les jours, des pièces uniques, des petits objets de déco et des bijoux.

L'univers Cappable est joyeux et coloré. Toutes les pièces sont fabriquées sur place à la main.

Boutique en ligne, visite de l'atelier sur RDV.



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 œuvre bien précises. Il vous accueille pour vous présenter des œuvres uniques : objets de décoration, mobiliers, enseignes, grilles...

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



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 lundi au samedi
10h-12h30 et 14h30-18h. Exposition en libre accès. Du 1/03 au 15/12, visites guidées le jeudi à 10h30 et 14h30 sur réservation.



ORTHEZ
MANUFACTURE DE BÉRETS

Sara GOUPY
4 rue de l'Horloge - Tél : 05 59 38 03 53
sara.goupy@gmail.com
www.manufacturedeberets.fr

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

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 (sauf d'octobre à décembre).



ORTHEZ
ABAT-JOUR ETC

Valérie DUPERRAY
3 rue de l'Horloge - Tél : 06 87 21 78 46
abatjouretc@gmail.com
www.abatjouretc.com

Valérie fabrique des abat-jour et rénove les luminaires anciens. Les abat-jour peuvent être confectionnés sur-mesure selon vos envies, votre style et votre intérieur. Des dizaines de formes de toutes dimensions dans plus de 300 couleurs et matières sont proposées.

Ouvert le mardi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h.



ORTHEZ

JOËLLE TALPIN CRÉATIONS MOSAÏQUES

Joëlle TALPIN

Tél : 06 07 14 37 41

contact@joelletalpinmosaique.com

www.joelletalpinmosaique.com

Joëlle crée des mosaïques décoratives et d'art intemporelles, colorées et précieuses où les matières se mêlent, se marient et s'enrichissent l'une l'autre dans des mosaïques personnalisées, uniques et originales. Elle propose également de jouer et d'expérimenter avec les matières et les couleurs dans des sessions d'ateliers et des formations autour de la mosaïque.

Boutique en ligne

www.joelletalpinmosaique.com



SAINT-BOËS

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.

Ouvert du lundi au vendredi (sauf les après-midi du mercredi et vendredi), sur RDV.



Le **JURANÇON** Vin de roi ! Roi des vins



LE JURANÇON

Dès que l'on prononce son nom, on le sent en bouche : une fine aspiration et un claquement doux de la langue contre le palais.

Ce vin blanc, sec ou moelleux, est le compagnon des charcuteries ou du foie gras. Mais aussi, accords de saveurs paradoxales, du fromage des Pyrénées, surtout lorsqu'il est tranché fin.

Cultivé sur 1000 hectares de rangs plantés hauts sur des tuteurs principalement en acacia, à flancs de coteaux et face au Pic du Midi d'Ossau, le vignoble du Jurançon s'épanouit grâce à un climat qui, là aussi, associe les contraires : la rigueur montagnarde, la douceur océanique et la chaleur méridionale.

Il profite notamment de l'été indien béarnais et de l'influence du vent du sud qui permet le passerillage, séchant les grains sur pied qui se concentrent en sucre pour l'élaboration des grands moelleux.



Une cave coopérative située à Gan rassemble 300 viticulteurs et propose dans son magasin, ouvert toute l'année, une large sélection de cuvées.



LE SCHÉMA DE FABRICATION DU VIN



Les vendanges



L'éraflage



Le pressurage



Le débourage



La fermentation alcoolique



L'élevage en barrique ou cuve



La clarification et stabilisation



La mise en bouteille



VIGNES ET PYRÉNÉES

L'harmonie des lignes et des couleurs. Les courbes des rangs de vigne et les aspérités des pics des Pyrénées. Le spectacle est saisissant. Les palmiers et bananiers des cours des maisons de vigneron, les clos, renforcent l'insolite de la promenade. Entre combes ensoleillées et terrasses étagées, le vignoble du Jurançon se découvre dans sa splendeur.

LE GOÛT DU SOLEIL DES PYRÉNÉES

Rien d'étonnant alors à ce qu'il restitue, une fois servi, la lumière ambrée du soleil pyrénéen, sa rondeur, sa douceur mais aussi sa vivacité, son acidité. Les Jurançon doux offriront des arômes de pêche, de poire, de fleurs blanches, de vanille, de miel, de fruits confits. Ils se serviront entre 10 et 12° dès l'apéritif avec du foie gras, ou avec du saumon fumé. Tous les Jurançon présentent de remarquables aptitudes au vieillissement. Cependant, les Jurançon secs se consommeront dans leur jeunesse (3/4 ans) mais les amateurs pourront conserver les grands millésimes 8 à 10 ans. Les Jurançon doux peuvent être gardés en cave jusqu'à 10 ans. Les sélections de petit Manseng ou les vendanges tardives sont des vins de longue garde (jusqu'à 15 ou 20 ans).

LA ROUTE DES VINS

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



MAISON DES VINS DU JURANÇON

64360 Lacommande - Tel : 05 59 82 70 30
contact@vins-jurancon.fr
www.vins-jurancon.fr

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

Les 60 vigneron indépendants y présentent leurs plus belles cuvées et vous invitent à les découvrir... Créée en 2006, la Maison des Vins est l'étape incontournable pour découvrir l'appellation et les vins de Jurançon. Avec plus de 150 références, la Maison des vins du Jurançon offre une très large sélection des vins de Jurançon et de produits locaux. Dégustation gratuite.



Heures d'ouverture :

Du mardi au samedi de 11h à 18h. En été du lundi au samedi de 11h à 19h.

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 Jurançon secs et des Jurançon 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 14 décembre 2025

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 nêfle confite et des notes grillées presque chocolatées.



AOC

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

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES



Le label Vignobles & Découvertes

Il est attribué pour une durée de 3 ans par Atout France à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits

touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement,...) et permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées.

De nombreux vigneron(s) labellisés vous accueillent en Cœur de Béarn.



CUQUERON

CLOS BELLEVUE

Olivier et Romain MUCHADA

146 Ch. des vignes

Tél : 05 59 21 34 82 - 06 15 34 49 36

contact@clos-bellevue-jurancon.com

www.clos-bellevue-jurancon.com



Créé en 1789, le domaine est exploité aujourd'hui en polyculture. Olivier propose une gamme de 4 Jurançon avec une cuvée spéciale élevée en fût de chêne, ainsi que des vins de pays Comté Tolosan rosé et demi-sec. Romain et Yemina s'occupent de l'élevage de chèvres.

Vins : doux, demi-sec, sec, rosé Comté Tolosan.

Horaires de visites : Sur RDV



CUQUERON

CLOS LACABE

Philippe RIUNÉ - 134 Chemin des Sources

Tél : 06 27 94 59 96 - closlacabe@laposte.net

www.clos-lacabe.com



Le Clos Lacabe s'étend sur 5,5 ha de coteaux au sol volcanique face aux Pyrénées, offrant un terroir unique pour les cépages Manseng et Petit Manseng. Une exposition sud/sud-ouest et un climat tempéré favorisent des rendements maîtrisés et une maturation optimale. Depuis quatre générations, la famille Riuné élabore des Grands Jurançon, au potentiel de vieillissement exceptionnel.

Vins : doux, demi-sec, rosé

Horaires de visites : du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 18h, sur RDV.



CUQUERON

DOMAINE PEYRETTE

Patrick PEYRETTE

123 chemin des Vignes

05 59 21 31 10 - 06 42 22 21 10

domaine.peyrette@orange.fr



Ce domaine existe depuis plusieurs générations et a toujours eu une vocation viticole. Ici, le travail se fait dans le respect de l'environnement (lutte raisonnée, vendanges en vert). Les bâtiments sont composés d'une bâtisse béarnaise en galets réaménagés et des installations traditionnelles, situés sur les coteaux apportant une belle vue panoramique.

Vins : doux, sec

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi et dimanche sur RDV.



LUCQ-DE-BÉARN

DOMAINE LARROUDE

J. et J ESTOUEIGT

20 chemin du Then - Tél : 06 84 05 18 54

domaine.larroude@wanadoo.fr

www.domaine-larroude.com



Jérémy propose une gamme de 7 vins en Agriculture Bio, vinifiés parcelle par parcelle, une façon de laisser le terroir exprimer ses spécificités. Visite commentée par le vigneron (1h) suivie d'une dégustation des vins et toasts du terroir, les jeudis et vendredis à 17h (juin à sept), le vendredi à 17h, le reste de l'année. Sur réservation.

Vins : doux, sec, pétillant, rouge

Horaires de visites : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h.



MONEIN

CLOS LAPLUME

Camille et André LAPLUME

19 chemin Bouhaben - Quartier Loupien.

Tél : 06 30 93 39 85

clos.laplume@orange.fr

www.clos-laplume.com



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

Vins : doux, sec, vendanges tardives

Horaires de visites : Du lundi au vendredi de 9h à 18h. Le samedi de 9h à 12h.



MONEIN

Le Dôme

Paul et Bernard SERE PEYRIGAIN

57 Route de Coos - Tél : 06 44 11 48 13

contact@ledome64.com

www.ledome64.com



C'est le plus petit domaine de l'AOC Jurançon avec 0,8 ha ! Les petits mansengs plantés côté Sud donnent des blancs moelleux à la robe ambrée, fruités et riches. Les gros mansengs, côté ouest, offrent des blancs secs plutôt vifs et très fruités. La cuvée "Entre 2" est un assemblage de petit et gros manseng.

Vins : doux, secs et demi-secs

Horaires de visites : Du lundi au vendredi, de 9h à 18h, le WE sur RDV.



AGRICULTURE
RAISONNÉE



AGRICULTURE
BIO



AGRICULTURE RÉSEAU NATIONAL
BIENVENUE À LA FERME



VIGNOBLES ET
DÉCOUVERTES



MONEIN

DOMAINE BAYARD

Louis et Rose Anne LABORDE
30 chemin Pierrette - Quartier Ucha
Tél : 06 20 58 43 20 - 06 67 91 74 27
laborde.bayard@gmail.com
www.domaine-bayard-jurancon.fr



Le domaine a préservé la biodiversité des sols limono-argileux et les ceps de 35 ans en moyenne, donnant de petits rendements, gage de concentration. Louis et Rose Anne proposent des vins différents, atypiques, plus légers, moins sucrés avec de longues vinifications. Visite guidée dégustation sur réservation : 7,50€/pers.

Vins : doux, sec. Horaires de visites : du mardi au vendredi, de 9h à 13h et de 14h30 à 18h. Le samedi sur RDV.



MONEIN

CLOS UROULAT

Charles HOURS
Quartier Trouilh - 64, ch Uroulat
Tél : 05 59 21 46 19
contact@urolat.com
www.urolat.com



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 : Sur rendez-vous.



MONEIN

DOMAINE BELLEGARDE

Pascal LABASSE
20 chemin Bellegarde - Tél : 05 59 21 33 17
06 80 03 35 61 - contact@domaine-bellegarde.fr
www.domaine-bellegarde.fr



Pascal façonne son propre style de vins avec une méthode de vinification et d'élevage sous bois qui préserve le fruit des vins tout en consolidant leur matière et leur gras. Des vins qui peuvent se boire assez rapidement mais aussi capables de vieillissement. Producteur de pêches Roussanne.

Vins : doux, sec, vendanges tardives. Horaires de visites : du lundi au vendredi, de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi sur RDV.





MONEIN
DOMAINE BORDENAVE



Gisèle BORDENAVE - 245 route d'Ucha
Tél : 05 59 21 34 83 - 06 80 72 91 78
contact@domaine-bordenave.com
www.jurancon-bordenave.com

Une des plus vieilles propriétés de la région qui élabore de grands vins de Jurançon moelleux et secs reconnus par les oenophiles, clubs de vins, sommeliers, guides des vins, restaurants et cavistes. Un univers infini à découvrir avec un seul guide : le plaisir partagé ! 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 lun. au sam. 9h/19h, dim., jours fériés et groupes sur RDV (gratuit).



MONEIN
DOMAINE BRU BACHÉ



Claude LOUSTALOT
39, rue Baradat.
Tél : 05 59 21 36 34 - 06 95 18 34 64
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 12h et de 14h à 18h.



MONEIN
DOMAINE CAPDEVIELLE



Didier CAPDEVIELLE - 7, Chemin Lamarche
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 et 3 moelleux en AOC, 1 demi-sec et 2 pétillants en Vins de France. Activ'Game et tyroliennes sur le Domaine.

Vins : moelleux, sec, demi-sec et pétillant.
Horaires de visites : Du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h.



AGRICULTURE
RAISONNÉE



AGRICULTURE
BIO



AGRICULTURE RÉSEAU NATIONAL
BIENVENUE À LA FERME



VIGNOBLES ET
DÉCOUVERTES



MONEIN

DOMAINE MONTAUT

Nicolas MONTAUT - 81 chemin Montaut

Tél : 06 80 42 21 88 - 05 59 21 38 17

domaine.montaut@gmail.com

www.jurancon-montaut.com



La propriété familiale de 7 ha perpétue les traditions du terroir, la passion de la vigne et du Jurançon. Les vendanges manuelles alliées à une vinification traditionnelle donnent naissance à 4 vins de caractère secs et moelleux. Découverte du vignoble et du chai, dégustation gratuite.

Vins : doux, sec.

Horaires de visites : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h, le week-end sur RDV.



MONEIN

DOMAINE MALARRODE

Gaston MANSANNE - 361 Route du Haut Ucha

Tél : 05 59 21 44 27 / 06 87 75 20 16

domaine.malarrode@gmail.com

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 : Tous les jours sauf le dimanche, de 9h à 12h et de 14h à 18h30.





MONEIN
DOMAINE MONTESQUIOU



Sébastien et Fabrice MONTESQUIOU
153 Route du Haut Ucha
Tél : 05 59 21 43 49 - 06 88 47 94 99
domainemontesquiou@orange.fr
www.domaine-montesquiou.fr

Sébastien et Fabrice sont aux commandes du domaine familial de 12 ha transmis de père en fils. Attachés au respect de la terre et des vignes, ils cultivent des cépages locaux afin de proposer des vins fins en Agriculture Bio. 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 à 12h et de 14h à 18h30.



MONEIN
DOMAINE NIGRI



Jean-Louis LACOSTE
Quartier Candeloup, 31 chemin Lacoste
Tél : 05 59 21 42 01
www.jurancon-domainenigri.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
Horaires de visites : Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h.

MONEIN
DOMAINE NOMBOLY-TRAYDOU



Leny SAMSON
35, chemin Saïrou
Tél : 06 29 72 33 42
leny.samsonditlavigne@gmail.com

C'est dans une bâtisse béarnaise que Leny 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 12h et de 14h à 19h.





Rendez-vous dans les VIGNES



« **Les Balades vigneronnes** » sont l'occasion d'aller à la rencontre du vigneron, de vous balader dans les rangées de vignes et de terminer par une dégustation de Jurançon au domaine.

Une balade dans les vignes face au coucher de soleil ! C'est l'expérience que nous vous proposons avec nos « **Balades dînatoires dans les vignes au crépuscule** ». Vous terminez votre soirée au domaine par une dégustation de Jurançon accompagnée de mets régionaux.

Imprégnez-vous de la culture et de la gastronomie béarnaises avec nos « **Soirées chants béarnais au Domaine** ». Après une initiation à la dégustation vous profitez d'un dîner composé exclusivement de produits du terroir béarnais au son des **chants béarnais** d'un groupe traditionnel.



Flashez le QR CODE pour découvrir le programme et réserver
RÉSERVATIONS (obligatoires)

Office de Tourisme Cœur 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.

Une enquête vous est confiée, à la demi-journée, ou à la journée (avec possibilité de pique-nique).

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

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



- 19€ la box pour 2 adultes, et 3 enfants.
- La box est en vente à l'office de Monein ou d'Orthez.
- La Box comprend un sac maille et de délicieux produits locaux.

Vous pouvez aussi acheter votre box sur :
www.soupconsenjurancon.com
Informations non contractuelles pouvant être modifiées.



LE VIN DE MONCADE D'ORTHEZ

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

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

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

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

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

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

D'AUTRES VINS À DÉCOUVRIR !

Des cavistes et oenologues 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**, ces vins rouges et rosés sont légers et francs de goût, il faut de préférence les boire dans l'année.

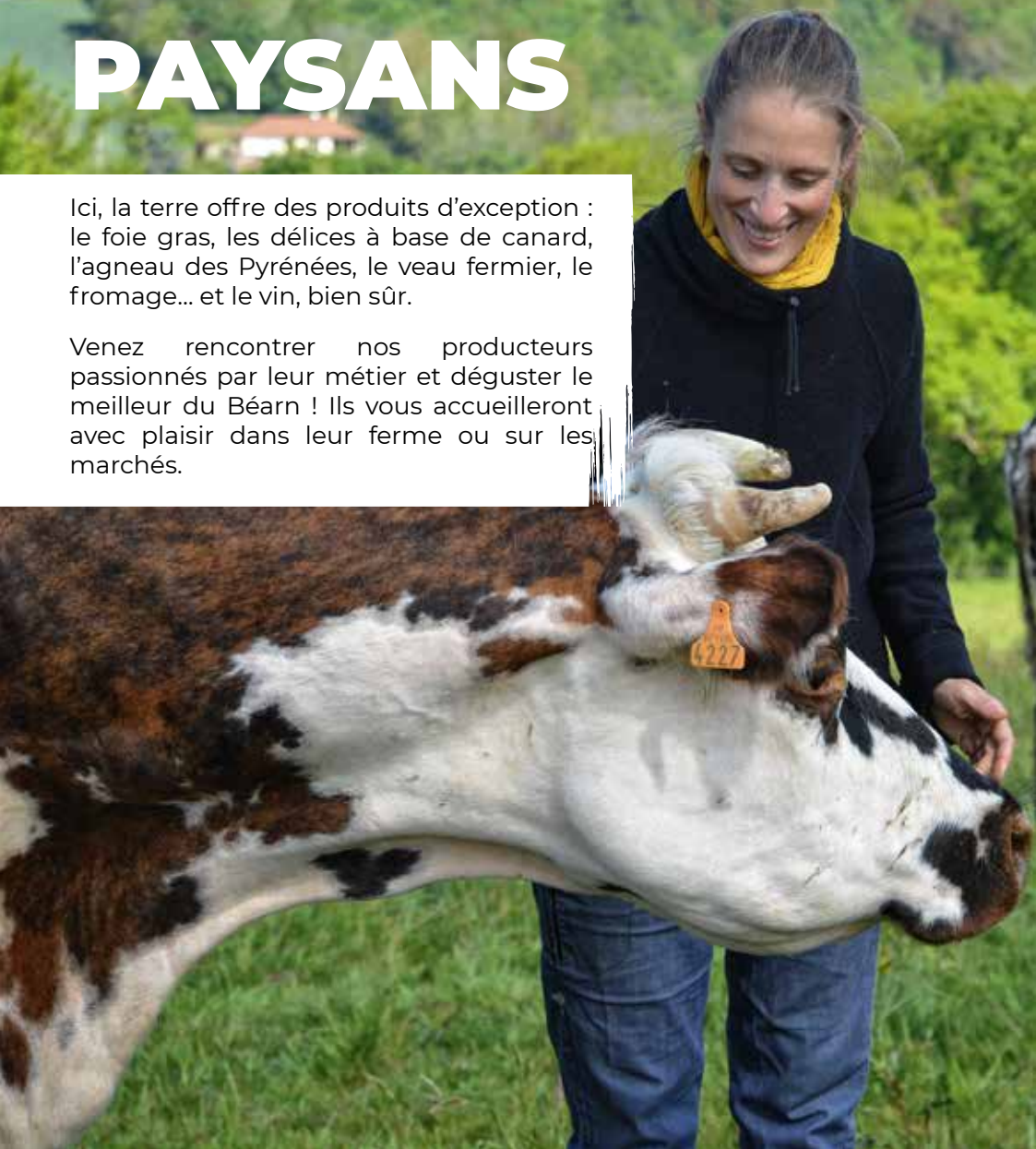
Ils s'apprécient particulièrement avec les grillades et barbecue, les gibiers cuisinés, les viandes rouges et les fromages.



CŒUR DE PAYSANS

Ici, la terre offre des produits d'exception : le foie gras, les délices à base de canard, l'agneau des Pyrénées, le veau fermier, le fromage... et le vin, bien sûr.

Venez rencontrer nos producteurs passionnés par leur métier et déguster le meilleur du Béarn ! Ils vous accueilleront avec plaisir dans leur ferme ou sur les marchés.





ARGAGNON

SPIRULINE D'AQUITAINE

Laurent RODRIGUES

506, ch. Poublan / Tél : 06 79 23 53 77

spirulineaquitaine@live.fr

www.spirulineaquitaine.com



Production artisanale de spiruline, algue aux mille vertus, récoltée et transformée sur place afin de garantir une conservation optimale de ses qualités nutritionnelles, sans pesticides, sans OGM et sans additifs. Laurent vous fait découvrir ses installations et ses bassins. Vente à la ferme.

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



ARGAGNON

MELLIFERT

Paul FERT

2356 route de Marcerin

06 80 48 78 76

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



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

Ouvert toute l'année



BAIGTS-DE-BÉARN

CHÂTEAU BELLEVUE

2980 RD817

Tél : 05 59 65 33 02

bellevue.conserverie@adapei64.fr

www.foie-gras-bellevue.com



Le Château Bellevue possède un savoir-faire dans les produits de conserverie et le foie gras labellisé IGP Sud-Ouest. Tous les produits sont élaborés dans les ateliers favorisant l'insertion par le travail des ouvriers en situation de handicap. Méthode de fabrication traditionnelle sans conservateur. Tout est réalisé sur place, de l'élevage à la transformation (sauf l'abattage), sans oublier le conditionnement.

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 17h.



BELLOCC

MAISON ARGAUD

1 Chemin de l'Espérance

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 9h à 12h15 et de 14h15 à 18h30. Le samedi, de 9h à 12h30.



AGRICULTURE
RAISONNÉE



AGRICULTURE
BIO



AGRICULTURE RÉSEAU NATIONAL
BIENVENUE À LA FERME



LABEL
ROUGE



CARDESSE

LE RUCHER DES YOULETTES

Jérôme NOLIVOS

47 chemin des Bois

06 23 15 99 10

jeromenolivos@orange.fr



Jérôme dispose d'un cheptel de 200 ruches. Il produit des miels bruts non pasteurisés extraits à froid : printemps, acacia, été, forêt, fleurs, bruyère callune, tilleul, montagne. Vente à la ferme et sur les marchés, des miels, pollen frais et sec, 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.



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, sur RDV, du lundi au samedi de 9h à 11h et de 14h à 18h.



CASTEIDE-CAMI

LES DÉLICES DE VALÉRIE

Valérie ALEXANDRE

196 impasse Chou

Tél : 06 86 76 50 10 - valerie.cottu@yahoo.com

https://lesdelicesdevalerie64.eatbu.com/

Atelier de production de confitures et de gelées artisanales. Des parfums aux goûts originaux que vous ne trouverez pas ailleurs. La confiture de cerise noire au piment d'Espelette ou d'aubergine pour accompagner le fromage, le confit d'oignon pour vos viandes, la gelée de Jurançon pour vos foie gras ou encore la pomme caramel au beurre salé de Salies-de-Béarn.

Ouvert sur RDV de 15h à 17h. Il est conseillé de téléphoner.



CASTEIDE-CANDAU

GIVRÉS DES PRÉS

625, chemin de falay

Tél : 06 07 55 12 60

contact@givres-des-pres.fr

www.givres-des-pres.fr



Venez découvrir notre exploitation laitière Bio, où nous fabriquons crèmes glacées et sorbets associés à des produits de qualité afin d'obtenir une explosion de saveurs. Sans oublier nos pâtisseries glacées. Vente directe à la ferme.

Ouvert du lundi au samedi de 14h à 18h. Fermé le samedi en hiver.





CASTÉTIS

LAIT P'TITS BÉARNAIS



Fanny, Marie Sarah, Matthias, Nicolas, Peïo et Jean-Baptiste - 2400, chemin Esloyas
Tél : 05 59 67 54 41- 06 84 83 18 63
lait.ptits.bearnais@orange.fr
www.lait-petits-bearnais.fr

La ferme Lait P'tits Béarnais produit 5 sortes de succulents fromages et produits laitiers BIO à partir du lait de leurs vaches Normandes élevées exclusivement à l'herbe. Au programme : visite, dégustation, partage du quotidien (chien de troupeau, traite...).

Magasin et visites libres ouverts du mardi au samedi de 14h30 à 18h. Visite guidée pour les groupes sur réservation 10€/pers.



CASTILLON-D'ARTHEZ

LES P'TITS CUISINÉS DE CASTILLON



Philippe POUBLAN - 350 Camin de Laudignou
Tél : 06 89 35 00 43 - 06 20 56 54 83
angelique.poublan0505@orange.fr
www.lesptitscuisinesdecastillon-64.fr

Selon un savoir-faire artisanal transmis depuis plusieurs générations, Philippe élève des veaux sous la mère. Visite et vente à la ferme de veau sous la mère, conserves de veau, rôti fourré au foie gras, paupiettes au foie gras, blanquette, saucisses, brebis viande...

Ouvert du vendredi au dimanche de 17h à 20h. Réservation téléphonique conseillée.



DOAZON

MOULIN COMPAYROT

Cécile DUPOUY
27 impasse Lauga
Tél : 06 43 81 58 25 - 06 31 77 71 84
moulincompayrot@gmail.com

Le Moulin Compayrot cultive de nombreuses céréales, toutes transformées à la ferme.

Production de farines (blé, maïs, petit épeautre, sarrasin, seigle), d'huiles (tournesol, colza, caméline) et légumes secs (lentilles verte, haricots azuki).

Ouvert mardi, jeudi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Visites sur RDV.



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 chocolatières.

Ouvert du mardi au samedi sur RDV de 10h à 12h et de 14h à 18h. Différents points relais pour récupération commandes.



AGRICULTURE RAISONNÉE



AGRICULTURE BIO



AGRICULTURE RÉSEAU NATIONAL BIENVENUE À LA FERME



LABEL ROUGE



LOUBIENG

MIELLERIE DROUGARD

Guillaume DROUGARD

1346, chemin Mesplaterre

Tél : 05 59 69 44 89 - 06 26 89 21 29

g.drougard@hotmail.com



Guillaume perpétue la tradition familiale en reprenant l'activité de son père, apiculteur depuis 40 ans. Entre miel d'acacia, de châtaignier ou de montagne (tilleul, toutes fleurs, rhododendron, bruyères), chaque pot révèle l'authenticité du terroir. Découvrez également leur incontournable pain d'épices, à savourer sans modération. Vente directe à la ferme.

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 19h.
Samedi sur RDV.



LUCQ-DE-BÉARN

MAISON BARRAQUET

Claude, Maxime et Margaux CHALONY

121 Chemin du Then

Tél : 06 01 36 41 92 / 06 43 49 81 25

contact@maison-barraquet.fr



La Maison Barraquet est une entreprise familiale, spécialiste de la transformation de volailles traditionnelles qui propose des produits de qualité servis par des personnes passionnées par leur métier. Vous pouvez déguster : pâté aux châtaignes, foies gras, confit de canard...

Du mardi au jeudi, de 9h à 12h et de 15h à 18h.



MESPLÈDE

LIN DES PYRÉNÉES

Christelle Bonnemason-Carrère, Régis Cassaroumé

470 route de Bertranot - Tél : 06 18 21 55 42

Tél : 06 80 59 98 66 – contact@lindespyrenees.fr

www.lindespyrenees.fr

Nutrition, santé et plaisir, Lin des Pyrénées cultive, transforme et conditionne localement du lin oléagineux dans une approche durable. La SAS collabore étroitement avec des agriculteurs engagés à ses côtés pour promouvoir une agriculture éco-responsable. Huile, graines, éclats et farine sont élaborés dans leur laboratoire avec le plus grand soin. Gamme de biscuits croquants en collaboration avec l'Atelier de l'ours.

Retrouvez tous les produits en boutiques et sur le site internet: www.lindespyrenees.fr



MONEIN

FERME BARRÈRE

60 chemin Lahore - Quartier Trouilh

Tél : 06 89 85 61 33

chrystemarchand@orange.fr



Cette ferme de production de volailles est uniquement tournée sur la transformation en méthode traditionnelle et biologique. Autonome en alimentation, elle cultive des céréales bio (maïs et soja) pour alimenter la volaille élevée sur la ferme. Elle propose des conserves de poulets en gelée à l'estragon, citron ou nature, le pâté de foie de volaille nature ou au piment, le poulet basquaise, le gésier de poulet confit...

Ouvert du lundi au dimanche de 9h à 20h.





MONTEIN

L'ATELIER DE L'OURS

Quartier Loupien - 277 route de Pardies

Tél : 05 59 21 28 46 - 06 19 57 92 71

contact@atelier-de-lours.fr

<https://atelier-de-lours.fr/>



Biscuiterie et confiserie artisanale travaillant avec les producteurs locaux et sans conservateur, ni additif.

Régalez-vous avec leur gamme de biscuits authentiques sucrés (madeleines, cookies, meringues...) ou salés (sablés au piment fumé béarnais).

Ouvert du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 18h.



MONTEIN

LES SAVEURS DU COIN

2 rue du Commerce

Tél : 06 80 45 83 33

lessaveursducoin@outlook.com

Cette épicerie met en valeur les producteurs locaux, vous pouvez y trouver des fruits et légumes pour la plupart bio, une large gamme de vins de Jurançon, des produits du Moulin de Compayrot, des bières locales, des glaces «Givrés des prés», les confitures «Les Délices De Valérie» la Spiruline d'Aquitaine... un concentré de saveurs du Béarn.

Ouvert du lundi au samedi (sauf mercredi) de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h.



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.



AGRICULTURE
RAISONNÉE



AGRICULTURE
BIO



AGRICULTURE RÉSEAU NATIONAL
BIENVENUE À LA FERME



LABEL
ROUGE



ORTHEZ

LA BRÛLERIE DU BÉARN

Sophie LESCLAUZE

16 Avenue de la Moutête

Tél : 06 83 56 03 83

lesclauzesophie@gmail.com

Torréfaction artisanale de café et de fruits secs (amandes, noix de cajou, cacahuètes).

Large gamme de thé premium, en grande feuille, nature ou parfumé ainsi que des tisanes à base de fruits ou de feuilles.

Confiseries et accessoires.

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.



ORTHEZ

UN MONDE DE PÂTISSERIE

Myriam GARY

19 rue des Jacobins - Tél : 06 77 10 47 49

unmondedepatisserie@gmail.com

www.unmondedepatisserie.com

Cette pâtisserie fine artisanale propose des gâteaux individuels, des grands gâteaux sur commande, un côté biscuiterie et chocolaterie. Des prestations traiteurs sucrées sont proposées pour vos réceptions. Tout ce qui est vendu est réalisé dans le laboratoire visible à l'arrière de la boutique avec des produits de qualité.

Ouvert mardi de 8h30 à 12h, mercredi de 10h à 12h, jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 15h à 18h, Samedi de 8h30 à 12h et de 15h à 17h.



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 uniquement au 06 56 77 21 54.



SAULT-DE-NAVAILLES

VERGER PÉLANNE

800, route de Beyries

Tél : 05 59 67 50 08 - 06 88 08 69 57

vergerpelanne@gmail.com

www.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 du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 9h à 12h. Visite sur réservation : 8€/pers



**SAINT-MÉDARD
LABARRÈRE 1773**

Romain SELLE
900, route de Cangros
06 95 46 66 80 - contact@labarrere1773.fr
www.labarrere1773.fr

Dans cette ferme-distillerie artisanale, le **whisky** est brassé, fermenté, distillé, vieilli, embouteillé et créé à partir des céréales produites sur la ferme (maïs, seigle, sarrasin). Ce whisky vieilli sur place dans des fûts de chêne neufs et/ou ayant déjà contenu des spiritueux, prendra sa teinte cuivrée caractéristique tout au long des 3 années minimums de vieillissement nécessaires à l'appellation.

**Boutique en ligne.
Visites en groupe (min 5 pers) sur RDV.**



**BOUMOURT
L'ESBARIADE**

Laurent et Serge CRUZALÈBES - "Pagnou"
Tél : 06 70 89 37 68
contact@lesbariade.fr- www.lesbariade.fr

Sur la ferme familiale, deux frères cultivent l'orge des 7 **bières** "l'Esbariade" ! Les incontournables blanche, blonde et ambrée. Les bières spéciales, une rousse plus ronde et plus gourmande, et une cuivrée avec davantage de houblon donc plus d'arôme et d'amertume. Et 2 bières brassées en fonction des saisons, une épicée au piment béarnais et une fruitée aux framboises du Tursan.

Boutique en ligne et à la ferme le mercredi de 16h à 19h et le vendredi de 16h à 21h.

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**

www.coeurdebearn.com



**Flashez le QR CODE
pour découvrir
le programme
et réserver**

Office de tourisme

LA BOUTIQUE
Monein & Orthez

Les produits d'ici



AGRICULTURE
RAISONNÉE



AGRICULTURE
BIO



AGRICULTURE RÉSEAU NATIONAL
BIENVENUE À LA FERME



LABEL
ROUGE



Cœur de PÊCHE

Au Cœur du vignoble du Jurançon, la pêche Roussanne apporte sa touche de couleur soleil couchant. La Roussanne, variété typique de la région de Monein, s'épanouit sur ce sol caillouteux des coteaux baignés de soleil face à la chaîne des Pyrénées. Jadis, on la trouvait au bout des rangs de vigne. Elle se reconnaît à sa forme arrondie, à sa chair jaune tachée de rouge. Elle est particulièrement juteuse, ce qui en fait toute sa saveur. Elle est la reine des fêtes de Monein, en juillet. Au summum de l'été, il faut déguster une simple salade de pêches au Jurançon. C'est toute la douceur du terroir que ce rafraîchissement vous offrira. Producteurs en coopérative ou indépendants oeuvrent 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

Patrick BEUSTE

Tél : 06 10 71 33 55

scalesvergersdupaysdemonein@gmail.com

www.peche-roussanne.fr



La coopérative rassemble 8 producteurs de Pêches Roussannes, tous engagés dans une démarche de Label Rouge. Vente des fruits en plateaux à Monein et sur les marchés locaux. Vente de nectars de pêches toute l'année sur commande.

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



Les MARCHÉS

Fromagers, primeurs, maraîchers, vignerons, bouchers, charcutiers sont au rendez-vous sur les marchés traditionnels en Cœur de Béarn. Ici on aime, les produits du terroir, les circuits courts et la convivialité des marchés ! Aller au marché reste une tradition locale en Cœur de Béarn !

Rendez-vous au marché :

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



BON PLAN...
MARCHÉS DE
PRODUCTEURS
DE PAYS

Renseignements :
 Office de tourisme Cœur de Béarn -
 05 59 12 30 40 - www.Coeurdebearn.com



AGRICULTURE
RAISONNÉE



AGRICULTURE
BIO



AGRICULTURE RÉSEAU NATIONAL
BIENVENUE À LA FERME



LABEL
ROUGE

LES RESTAURANTS

Chez les restaurateurs passionnés du Cœur de Béarn, découvrez des **mets d'exception** : foie gras fondant, agneau des Pyrénées savoureux, veau fermier tendre, fromages authentiques, pêche Roussanne juteuse... et, bien sûr, le célèbre Jurançon, véritable nectar de nos vignes.

Plongez dans l'excellence de notre **terroir** et partagez des moments inoubliables autour de plats préparés avec soin par nos chefs cuisiniers, ambassadeurs de notre gastronomie locale.



ARTHEZ-DE-BÉARN

LOU CHABROT

1 Rue Bourdalat
Tél : 05 59 67 15 73
louchabrot@orange.fr
www.lou-chabrot.fr

Mélanie et Chelo proposent une cuisine simple et familiale.

Au menu : garbure, spaghettis bolognaises, saucisses aux lentilles... mais aussi de généreuses salades et des assiettes complètes. Ne manquez pas l'Assiette de Chelo, un hommage à ses origines espagnoles, composée de lomo et de croquettes de jambon. Aux beaux jours, profitez de la terrasse panoramique pour un repas en plein air avec une vue imprenable sur les Pyrénées.



Ouvert du lundi au samedi, le midi.
Soirées à thèmes.

Menu du jour : 17 à 18,50€
Assiettes complètes de 14 à 16 €
Menu enfant 10€



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 concept de la Boucherie est de proposer les meilleures pièces de viande dans une ambiance à la fois moderne et traditionnelle. Salade, burgers, rillettes, terrine ou carpaccio, se partagent à la carte avec les steaks hachés, la côte de boeuf, l'onglet, la bavette et bien d'autres pièces...

Les producteurs locaux sont mis en avant dans une carte des vins élargie.



Ouvert 7j/7 le midi et le soir.

Menu du jour : 14,50€
Menu adulte : 17,90€
Menu enfant : 8,60€

LACQ

RESTAURANT PANACAU

12 RD 817
Tél : 05 59 81 34 26 – 06 45 24 63 46
restaurantpanacau@orange.fr
www.restaurantpanacau.com

Le restaurant Panacau cultive l'amour des produits frais, locaux et de saison. Chaque jour vous avez le choix entre une sélection d'entrées, de plats et de desserts à l'ardoise pour laisser place à la créativité des chefs. Régalez-vous avec une cuisine gourmande, locale et de saison. Le canard du Béarn, la pêche de Monein, le poulet des Landes, les fromages des producteurs... y sont régulièrement mis à l'honneur. Service traiteur 7/7 sur réservation.



Ouvert du lundi au vendredi, le midi et les premiers vendredis soirs du mois. En dehors des horaires, sur réservation, 15 pers min.

Tarifs : Menu adulte 26,50€
Menu enfant 10€ - A la carte de 18 à 48€ -
Menu du jour 19,50€



LAHOURCADE

AUBERGE LO TIRA CAP

44 route de Mourenx
Tél : 06 13 40 30 15
lotiracapdepetitou@gmail.com

L'auberge Lo Tira Cap est un lieu convivial et intergénérationnel. Plus de 70 références de vins à déguster sur place ou à emporter, issus de nombreuses appellations du riche vignoble français et des plats traditionnels à partager ou des tapas concoctés par le cuisinier expérimenté Dany.

L'auberge peut également être privatisée pour des événements familiaux, professionnels ou associatifs.



Ouvert le jeudi soir, vendredi soir, samedi midi et soir et le dimanche midi.

**Tarifs : A la carte de 25 à 45€
Menu enfant : 10€**

MONTEIN

AUBERGE DES ROSES

Quartier Loupien - 16 Chemin Cambus
Tél : 05 59 21 45 63
aubergedesroses@gmail.com
www.auberge-des-roses.com



Ce restaurant gastronomique distingué "Assiette Michelin" est niché au pied des vignes du Jurançon dans une charmante bâtisse béarnaise. Le chef, spécialisé dans la cuisine du poisson, élabore une cuisine traditionnelle avec des produits frais de saison : chipirons, Saint-Jacques, parilladas...

Avec les beaux jours, profitez de la belle terrasse ombragée et fleurie.



Ouvert mardi, jeudi, vendredi et samedi, midi et soir. Mercredi et dimanche midi.

**Menu à 37€
Menu enfant à 13€
A la carte de 10€ à 30€**



MONEIN

L'ESTAMINET

17 place Henri Lacabanne
Tél : 05 59 21 30 18 - 06 83 64 54 51
jjmichaud64@gmail.com
www.lestaminetmonein.fr



MONEIN

UNE PAUSE S'IMPOSE

3 Chemin Vignolles
Tél : 05 59 21 78 53 - 06 31 82 70 37
unepausesimpose@orange.fr

Au cœur de la place principale de Monein, cet établissement est un incontournable pour savourer la cuisine béarnaise.

Proposant une cuisine traditionnelle du Sud-Ouest, il met en avant les saveurs authentiques du terroir à travers des recettes maison telles que le Magret de canard, le Jambon de Bayonne, le magret fumé, le pâté basque, et le foie gras.

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 du mardi au jeudi le midi, vendredi et samedi, midi et soir et le dimanche midi.

Tarifs : Menu : 26,50€ - Menu enfant : 10€
Menu du jour : 15€ - A la carte de 17 à 60€

Ouvert tous les midis et les vendredis et samedis soirs. Fermé le mercredi.

Tarifs : Menu de 20 à 26€
Menu enfant 9€
Carte de 11 à 20€
Menu du jour 14€.



MONEIN
LES VOYAGEURS

14 rue du Commerce
Tél : 05 40 03 96 96

Le restaurant «Les Voyageurs», est niché au cœur du village de Monein. Une cuisine traditionnelle vous attend dans une atmosphère conviviale et accueillante. Chaque plat est préparé avec soin à partir d'ingrédients frais et de qualité, et la carte évolue au fil des saisons pour vous offrir une expérience culinaire toujours renouvelée.

Le menu du jour côtoie une carte variée des spécialités du Sud-Ouest.



Ouvert du jeudi au dimanche, midi et soir et le lundi midi.

Tarifs :
Menu du jour 15€
A la carte de 14 à 25€
Menu enfant 10€

MOURENX
LE CRAZY CANARD

17, place Louis Anton
Tél : 07 86 14 82 38
crazycanard64@gmail.com

Véritables chefs, riches en expériences dans des restaurants étoilés, Stéphane et Liza, avec son adorable accent irlandais, vous accueillent chaleureusement et vous proposent une cuisine variée, fraîche et maîtrisée.

A déguster particulièrement, la spécialité les nems de canards.



Ouvert du lundi au vendredi le midi, et le vendredi soir. Le week-end pour les groupes sur réservation ou traiteur en extérieur.

Tarifs : Menu adulte 17,95€ - Menu enfant 8,90€ - Menu du jour 15€ - A la carte de 9 à 22€



ORTHEZ

LE LOUISABELLA

Restaurant du Lac, avenue Marcel Paul
Tél : 05 59 67 34 09
lelouisabella@gmail.com
www.lelouisabella.fr

Que vous soyez amateurs de fruits de mer, poissons ou viandes, la carte vous propose une sélection diversifiée pour satisfaire tous les goûts. Le restaurant est ouvert en journée continue pour profiter d'une boisson, d'une glace ou d'une crêpe l'après-midi. Le bar prépare des cocktails exotiques et rafraichissants. Les dîners sont régulièrement animés (concerts, soirées dansantes, karaoké, flamenco...). Vous profitez également de la terrasse sur le lac.



Ouvert toute l'année du matin au soir.
D'octobre à avril : fermé le mardi et mercredi
De mai à septembre : fermé le dimanche soir

**Tarifs : Menu adulte 20€ - Menu enfant 12€
Menu du jour 20€. A la carte de 21 à 28€**



ORTHEZ

O'GARAGE

1, avenue du Président Kennedy
Tél : 09 66 95 57 04 - 06 70 51 50 63
c.lannes@ogarage-orthez.fr
www.ogarage-orthez.fr

Profitez de la convivialité de cette brasserie où vous pourrez savourer des tapas, des bières et des vins, ainsi que la formule du midi en semaine, et découvrir une carte raffinée pour les soirées et les week-ends. Les produits frais soigneusement sélectionnés évoluent avec les saisons. Vous pouvez également organiser vos propres évènements que ce soit dans le cadre du travail (séminaire, réunion...) ou pour une occasion personnelle (anniversaire, mariage...).



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

Tarifs : Menu du jour 18€ - Menu enfant 13,50€ - A la carte de 3,50 à 50€.



ORTHEZ
LA CASA

11, place du Foirail
Tél : 05 59 67 02 84 - 06 74 67 63 18
lacasa64@orange.fr
<https://restaurantlacasa.club/le-restaurant-la-csa>

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

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.



Ouvert lundi, mardi, jeudi et dimanche le midi. Vendredi et samedi, midi et soir.

Tarifs : Menu adulte 15€ - Menu enfant 8€
Menu du jour 16€ - Carte de 11 à 24€

ORTHEZ
LA MAISON

32 rue de l'Horloge
Tél : 05 59 67 00 05
lamaisondelhorloge@gmail.com
www.lamaisondelhorloge.fr

C'est un endroit emblématique orthézien transformé en un lieu convivial et chaleureux à la décoration vintage et cosy. Découvrez une cuisine qui se veut gourmande, savoureuse et inventive. Les produits sont frais choisis par le chef chez les différents partenaires locaux. Le menu du midi change chaque semaine, la carte du soir est composée en grande partie d'assiettes « à partager », elle est également servie le samedi et le dimanche midi. La carte des vins est variée, inspirée des voyages mais aussi des rencontres.



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

Tarifs : Menu adulte : 22 € - Menu Enfant : 12€ -
A la carte : 7 à 23 € - Menu du jour : 22€



ORTHEZ

CHEZ BERTIN - CAFÉ PLACE D'ARMES

2, rue des Jacobins

Tél : 05 59 69 10 08 - 06 87 90 10 88

chez-bertin@orange.fr

Véritable institution locale, située sur la place principale de la ville, 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 du lundi au vendredi, le midi.

Tarifs :

Menu du jour : 15,50 €

A la carte de 9,50 à 19,50 €

ORTHEZ

LA SOUPIÈRE

11, rue du Soulor

Tél : 05 59 69 28 77

contact@hotelkyriadorthez.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.



Ouvert le soir du lundi au jeudi.

Tarifs :

Menu adulte 22€

Menu enfant : 10€



ORTHEZ

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 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, plats végétariens et bien d'autres nouveautés.



Ouvert toute l'année, midi et soir du mardi au samedi, et le dimanche midi.

Tarifs :
Menu du jour : 16€ - Menu enfant 9€
A la carte de 7,50 à 19,90€

ORTHEZ

LE SAN PIETRO

6 rue Saint Pierre
Tél : 05 59 67 11 47
ileamano@yahoo.fr
www.lesanpietro.com

Dorothee 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 adulte 14,90€ - Carte de 11,90€ à 25€
Menu du jour : 14,90€



ORTHEZ

LE TERMINUS

14, rue Saint-Gilles

Tél : 05 59 69 02 07

hotel.terminus.orthez@hotmail.com

Proche du centre-ville, l'hôtel restaurant Le Terminus propose une cuisine traditionnelle et familiale. Très bon rapport qualité prix pour un repas du midi, servi rapidement dans une des deux salles.

Possibilité d'accueillir les groupes jusqu'à 25 personnes.

Proximité immédiate de la gare.



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

Tarifs : Menu du jour à 14€.

OZONX-MONTESTRUCQ

LA BISTRONOMIE DE L'AUBERGE

2 chemin Lhostebielh

Tél : 05 59 38 63 76 - 06 14 83 53 24

sabine@labergeriebearn.com

www.labergerie.com

L'auberge privilégie le circuit court avec des produits de qualité et du terroir cuisinés devant vous. Des menus gastronomiques, authentiques et gourmands, accompagnés d'une exceptionnelle carte de 50 vins sélectionnés directement chez les viticulteurs, vous sont proposés dans une ambiance conviviale, chaleureuse et thématique. Quelques spécialités de la maison : la crème de cèpes à la cappuccino de Didier, le vacherin glacé de Sabine, le plateau du berger, la choucroute 6 viandes, les escargots sauce chasseur et son aïoli à la crème...



Ouvert du jeudi au samedi, midi et soir, et le dimanche midi. Sur réservation.

Tarifs : Menu à partir de 34,50€



SAULT-DE-NAVAILLES

LA TOUR GALANTE

699, rue de France
Tél : 05 59 67 55 29 - 06 23 86 09 04
latourgalante64@orange.fr
www.latourgalante.com

Étape de grande convivialité, la Tour Galante propose 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 adulte 32€ - Menu enfant 15,50€ - A la carte 18 à 28€ - Menu du jour 17€



TRAITEUR



BONNUT

PINTXOS, TAPAS ET CIE

Pierre CANDERATZ
885 route de Saint-Boès
Tél : 07 68 19 39 79 - pintxostapasetcie@gmail.com
www.cours-tapas-orthes.com

Pintxos Tapas & Cie propose un service traiteur jusqu'à 40 personnes avec un large choix de Pintxos et Tapas froids ou chauds. Vous pourrez ainsi proposer à vos convives des bouchées des plus complètes avec saveur et surtout originalité !

Pierre propose également des cours de confection de tapas et pintxos tout en apprenant les rudiments de la cuisine, le tout dans la convivialité et la bonne humeur !

Tarif tapas :
Tapas froid : 2€ - Tapas chaud : 3€

Cours de confection de tapas : 3h30
Réalisation de 12 tapas et pintxos : 80€/pers



LES SALLES DE RÉCEPTION



LACOMMANDE

LE COQ EN PÂTE

6 chemin de Saint-Jacques

Tél : 05 59 21 27 14 - 06 87 65 78 52 - 06 51 17 69 22

contact@coqenpate.fr - www.coqenpate.fr

Pour l'organisation de votre mariage, venez profiter du très bel espace qu'offre le Coq en Pâte ! La salle de réception, équipée de matériel de sonorisation, de tables et de chaises, s'ouvre sur une cour intérieure fleurie où vous pourrez organiser votre vin d'honneur. Les cuisines proposent des espaces de travail entièrement équipés : vaisselle, cuisinière, chambre froide, lave vaisselle et four professionnels. Un grand parking permet d'accueillir vos convives. Vous pourrez également profiter du gîte et de ses trois chambres pour recevoir vos proches en toute intimité.

Toute l'année, projet sur mesure.



LOUBIENG

LE DOMAINE DE TILH

1843 Route d'Ozenx

64300 Loubieng

06 73 46 88 04 - domainedetilh@gmail.com

Le Domaine de Tilh est un lieu de réception pour toutes les occasions et vous séduira par son élégance, son authenticité et son cadre idyllique. Ce domaine de charme offre un environnement paisible et enchanteur pour tous vos événements. Que vous souhaitiez un mariage traditionnel, chic et champêtre ou vintage, les différents espaces du Domaine de Tilh s'adapteront à vos envies pour créer le mariage de vos rêves.

Toute l'année, projet sur mesure.



OZENX-MONTESTRUCC

VILLA ELENA

567 Route de Narp

Tél : 06 20 14 29 23

contactvillaelena64@gmail.com

Cette jolie maison de campagne allie le charme et le caractère de l'ancien à la modernité des équipements de confort. Trois salles, totalement modulaires, équipées vidéo et sonorisées, vous attendent pour façonner vos événements. Une cour intérieure et un préau sont autant d'atouts de la villa. Un coin traiteur entièrement équipé est à votre disposition, de même qu'un spa et la possibilité d'hébergements.

Toute l'année, projet sur mesure.



LA RANDONNÉE

EN TOUTE **LIBERTÉ** !

Pour découvrir la richesse contrastée des paysages du Cœur de Béarn, 703 km de chemins de randonnée sont aménagés, soit 60 itinéraires proposés.

Des balades de tous niveaux, en forêt, au bord du gave, sur les coteaux du Jurançon... avec en toile de fond la chaîne des Pyrénées.

- 46 boucles pédestres pour 350 km de distance
- 14 itinéraires VTT sur un réseau de 331 km (de la balade à vélo en famille au circuit pro VTT).
- 4 sentiers d'interprétation (Monein, Lendresse, Mourenx et Orthez) : les sentiers d'interprétation sont des parcours adaptés, ludiques et accessibles à tous, balisés de panneaux indicatifs.



LES VIGNES 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.





INFOS PRATIQUES

DÉPART : Parking en face de l'église de Cuqueron

2h - Balisage jaune - 6,7 Km

Dénivelé : 180 m

GPS : WGS 84 UTM 30T 698545 E - 4799040 N

À NE PAS MANQUER : Le chemin dans les vignes, la vue sur Monein, une dégustation dans un clos, le lavoir restauré près de l'ancienne école.

ATTENTION : traversée et marche sur la D34.

LE CIRCUIT

Se rendre au départ

De Monein, prendre la D34 en direction de Cuqueron, Lacommande et Lasseube.

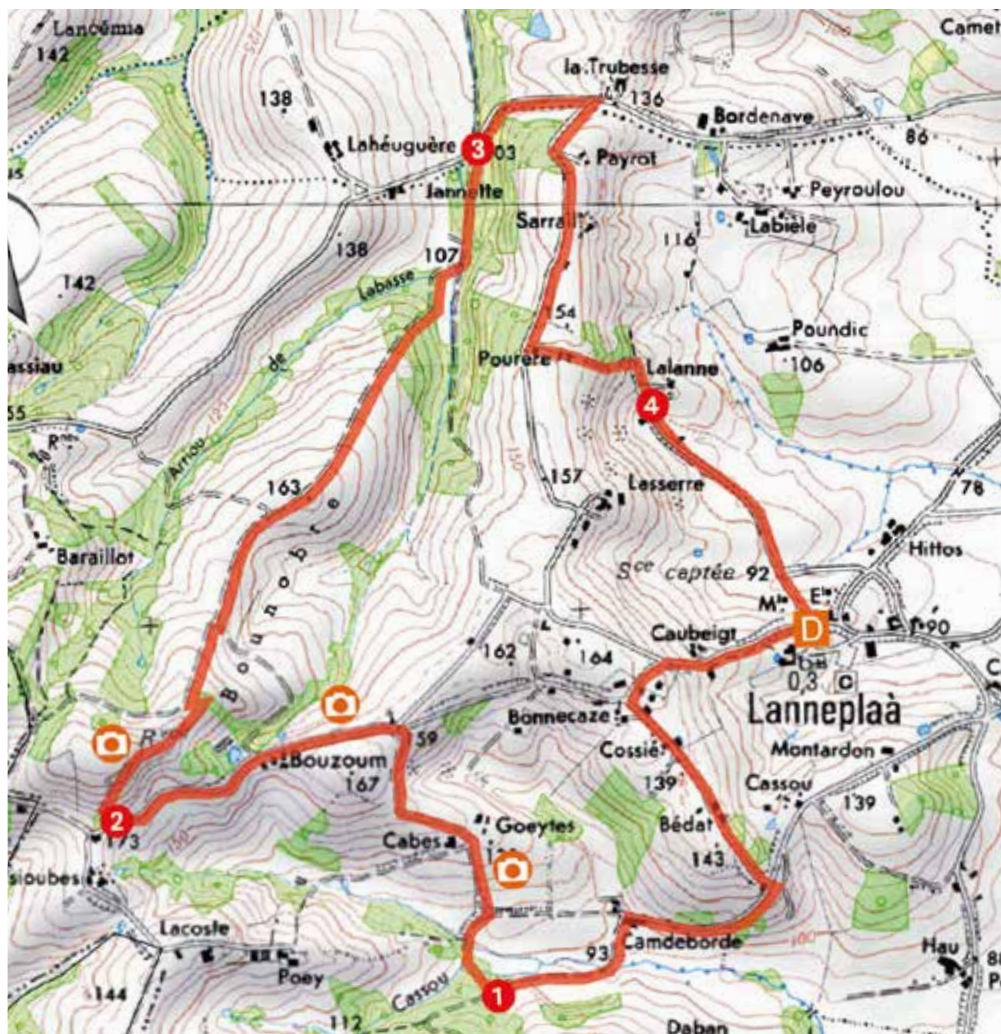
- En contrebas de l'église et face à elle, démarrer à droite, sur le chemin et longer une plantation de pêchers.
 - **1/** À gauche au niveau d'une croix et de la maison Berges. Belle vue sur Monein. Descendre sur un chemin dans les vignes
 - **2/** À droite sur la route descendre et prendre à gauche 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, longer la D34 sur 100m. Descendre à droite en sous-bois jusqu'à la route. Prendre à gauche chemin du Basque.
 - **7/** Tournez à droite devant des maisons.
 - **8/** Continuer à monter sur le petit chemin sous les arbres en face. En haut, prendre à droite sur la route.
- Retour au départ.**



Flashez le QR CODE pour découvrir l'ensemble des boucles de randonnées en Cœur de Béarn.

LES CRÊTES DE LANNEPLAÀ

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.





INFOS PRATIQUES

DÉPART : Mairie de Lanneplaa
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 Goytes et Cabes, montez à gauche le chemin de Goytes. Au carrefour à la croix, prenez la route des Pyrénées sur votre gauche. Après Bouzoum, un beau paysage vous encourage à poursuivre sur la crête vers le nord.

● 2/ 30T743267E - 4765865N

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

● 3/ 30T743280E - 4765891N

Après Jannette, retrouvez la route goudronnée (sur votre gauche arrivée du VTT Sud) et montez à droite le chemin Garlèpe puis le chemin des crêtes. Le panorama s'ouvre sur de vieilles fermes. A la maison Pourète, descendez à gauche. Admirez le potager. Continuez la descente sur le chemin de terre entre les champs. Apercevez sur votre droite le village et son clocher ainsi qu'une rangée de peupliers. Au lieu-dit Lalanne, admirez la belle vue sur la plaine avant de redescendre tranquillement sur Lanneplaa.

● 3/ 30T743287E - 4765881N

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

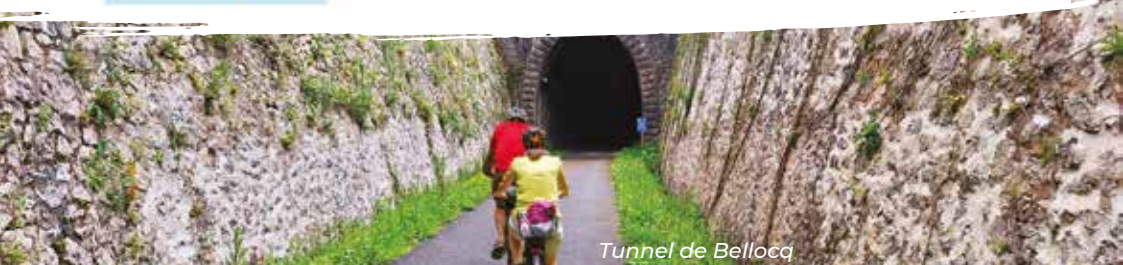


Flashez le QR CODE
 pour découvrir l'ensemble
 des boucles de randonnées
 en Cœur de Béarn.

LA VÉLOSUD DE TARSACQ À BELLOCQ

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

Toutes les informations sur la Vélosud sur www.pyrenees-a-velo.com



Tunnel de Bellocq



TROIS INCROYABLES CHASSES AUX TRÉSORS À VIVRE EN CŒUR DE BÉARN !

Terra Aventura est une balade originale qui permet de découvrir en jouant des lieux insolites et des anecdotes. Avec des énigmes à résoudre, des Poi'z 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 !
- **À Mourenx**, Zaïtek se cache sur le sentier "Mourenx, ça gaze !". A vous de le trouver et de découvrir l'histoire de cette ville pas comme les autres, surgie de terre en 1958 au cœur du « Texas béarnais ».

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

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

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





Orthez

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



Biron

Biron :
Base de loisirs de Biron

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

Lendresse :
Sentier d'interprétation

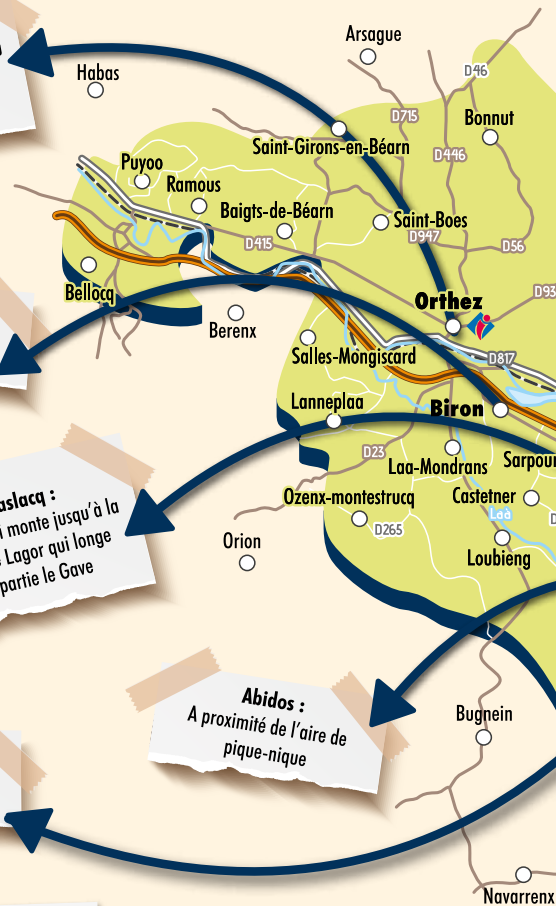
Abidos :
A proximité de l'aire de pique-nique



Lendresse



Vielleségure



L'EAU !

A scenic view of a lake with a small boat carrying four people in the distance. The foreground is framed by green tree branches.



Fête du lac le **Samedi 14 juin 2025**



LA BASE DE LOISIRS D'ORTHEZ-BIRON

La Base de loisirs d'Orthez-Biron est **un espace naturel de loisirs ouvert toute l'année.**

En accès libre, elle offre une multitude d'activités avec un parc ombragé, des tables de piqueniques, des aires de jeux pour enfants, un terrain multisports, un espace fitness, un jardin zen, un espace de lecture, des terrains de pétanque et des tables de ping-pong.

Une balade de 3,6 km ceinture le lac.

En été, un espace baignade labellisé handiplage (tiralo et tapis d'accès) est surveillé de 11h à 19h.

Du 4 juillet au 30 août 2025, les entrées sont payantes (gratuit pour les bébés 0 - 2 ans).

D'autres activités payantes peuvent être pratiquées comme la pêche, le pédalo, le ski nautique, ou encore le tir à l'arc (certaines sur réservations).

Avenue Marcel Paul - ORTHEZ
Tél : 05 59 60 55 06
tourisme@cc-lacqorthez.fr
www.cc-lacqorthez.fr

Tarifs 2025 espace baignade :

Adulte : 3€ - Enfants (2 à 12 ans) : 1,50€
Groupes et étudiants : 2,50€.
Pédalo 1/2h : 3€/2 places - 6€/5 places



LE GAVE DE PAU

Peut-on rêver plus beau décor pour lancer une mouche, pêcher au coup, traquer les carnassiers, débusquer de magnifiques carpes et barbeaux, que le Gave de Pau aux richesses piscicoles exceptionnelles avec ses remontées de migrateurs, saumons, anguilles, lamproies, truites de mer et aloses ! Les rivières et ruisseaux des Baïses, l'Aubin offrent aussi des parcours variés pour taquiner la truite fario, arc en ciel, anguille, goujon et écrevisse.

Orthez et Monein : un parcours "truite-loisir"

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

Orthez : le parcours No-Kill salmonidés

Ce parcours de 400 m environ est situé en centre-ville. Classé en 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.



LE PÊCHEUR Ô FIL DE L'EAU

Jean-Philippe, moniteur guide de pêche professionnel, diplômé d'État Jeunesse et sport, vous guide, en lac ou en rivière, dans des lieux de pêche sauvages et discrets, afin de découvrir ou vous perfectionner à diverses techniques de pêche. Seul ou en groupe, adultes ou enfants, débutants ou pêcheurs aguerris, il crée sur mesure des sorties pêches-nature, à la ½ journée, journée, ou week-end, selon vos envies et vos attentes.

De mars à juin et de septembre à décembre, en Cœur de Béarn. En juillet et août, au bord du lac de Loudenvielle (65)

Tarifs (matériel fourni) :

- Adultes : 90€/2h - 160€/demi-journée - 240€/journée
- Enfants : 80€/2h - 140€/demi-journée - 200€/journée 35€/2h collectif

Jean-Philippe ROSSI

18 rue Bergoué - 64370 ARTHEZ-DE-BÉARN
Tél. : 06 68 63 25 33 - lepecheurofildeleau@gmail.com
www.lepecheur-o-fildeleau.com



OFFICE DE TOURISME CŒUR DE BÉARN

Vente des permis de pêche et mise à disposition du Memento de pêche.

LES LACS



Les amateurs de pêche en eaux calmes n'ont que l'embarras du choix pour dévider le fil de leur moulinet. Ce patrimoine aquatique foisonnant fait le bonheur des pêcheurs au coup et des pêcheurs de carnassiers. Perches, sandres, brochets et black-bass sont les hôtes redoutables de ces lieux qu'ils partagent jalousement avec les carpes, les tanches, les gardons et encore bien d'autres cyprinidés.

- **À 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 Lâa à Vielleségure** est une retenue collinaire aménagée de 23 ha où truites et carnassiers se côtoient ! Classé en 1^{ère} 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 2^{ème} catégorie, bordé par un sentier arboré de 2,5 km.

LA PÊCHE POUR TOUS

Des parcours pour les jeunes

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

À 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



MONEIN

TATYA SPA

65 Chemin Roumendas

Tél. : 06 16 59 68 70

tatya-spa@orange.fr - www.tatya-spa.fr/

Autorisez-vous à souffler dans ce centre de bien-être qui vous propose de nombreux soins personnalisés : spa intérieur avec tout type de massage à bulle, bain nordique extérieur apaisant et relaxant, sauna finlandais extérieur, massages seuls ou en duo (californien, shiatsu, massage sportif, oriental...), Head Spa et hammam pour un lâcher prise total.

Ouvert lundi de 13h à 19h, mardi et mercredi de 10h à 19h, jeudi, vendredi et samedi, de 9h à 20h.
Tarifs : Espace spa 1h : 30€/pers - 40€/2 pers
Massages : dès 50€ les 50 min.



MOURENX

LA PISCINE

Avenue Charles Moureu

Tél. : 05 59 27 23 23

accueil-piscine@mourenx.fr

<https://www.mourenx.fr/loisirs/piscine/>

Complexe aquatique avec un bassin de 25m et un toboggan géant, bassin ludique avec jets massants, bec de cygne et rivière à contrecourant. Pour une détente complète, un espace bien-être avec saunas, hammam et coin relaxation est à votre disposition. Aire de jeux et de pique-nique.

Ouvert tous les jours

Tarifs : Adulte : 4,90€ - Enfant : 4,30€

LES PISCINES

ARTHEZ-DE-BÉARN

3 allée des Sports

Tél : 05 59 67 71 61

ARTIX

Rue du Stade

Tél : 05 59 83 29 58

ORTHEZ

1 Avenue du Pesqué

Bassin intérieur et extérieur

Tél : 05 59 69 01 92

MONEIN

10 Allée des Chevreuils

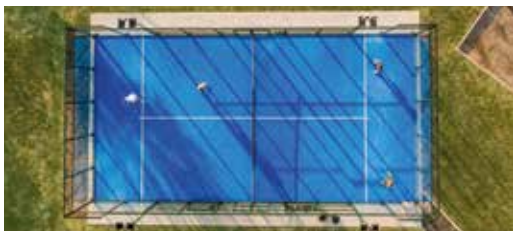
Tél : 05 59 21 31 77





LES ACTIVITÉS

Côtoyer les animaux, pêcher, grimper aux arbres, faire des balades en canoë, randonner à VTT, s'offrir un baptême de l'air en ULM ou de piste sur un circuit auto/moto, le Cœur de Béarn ne manque pas d'activités pour vos vacances.



BIRON

PADEL BIRON BÉARN

1430 avenue Marcel Paul

Tél : 05 64 62 01 31

HB8C5@accor.com

Le terrain de padel couvert, se situe derrière le restaurant La Boucherie. Pour réserver vos créneaux, téléchargez l'application Padel Biron Béarn. Besoin de matériel ? Adressez-vous à la réception du Greet Hôtel. Les vestiaires de l'hôtel peuvent être mis à disposition sur demande à la réception.

Ouvert tous les jours de 9h à 21h.

Tarif : 6€ adulte.



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 1/04 au 15/11 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€



LACQ

LACQ AVENTURE

Chemin du Bois - contact@lacqaventure.com

Tél : 07 49 70 99 88 - www.lacqaventure.com

Un vaste domaine d'aventure avec 12 parcours et plus de 150 jeux aériens. Des activités pour tous dès 2 ans sans limite de temps. Sur place aussi, un **escape game** en forêt, un **mini-golf**, une aire de pique-nique et un point de restauration. Soirées accrobranche nocturne, de juin à août tous les vendredis de 20h à minuit. **NOUVEAUTÉ 2025 : Laser game**

Ouvert toute l'année. De mars à juin et sept et oct, mercredi, WE et jours fériés, de 11h à 18h30, les vacances scolaires 7j/7. Juillet et août, 7j/7 de 10h à 19h30. De novembre à mars, sur réservation, de 11h à 18h.





©Adrien Basse-Cathalinat

MONEIN

PYRÈNE A VÉLO

Tél : 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 : 45 € la journée.



ORTHEZ

ESCAPE ROOM

82 avenue Pierre Mendès France

Tél : 05 64 62 01 30 - 06 84 31 18 72

escaperoomorthez@gmail.com

www.escaperoomorthez.com

Il y a fort longtemps, le shérif de Nothing Gulch a capturé Ma' Dalton dans sa prison. Ma' s'est enfuie tout en laissant des indices pour les futurs prisonniers. Aujourd'hui, Lucky Luke amène au shérif de Nothing Gulch, les Dalton. Vous avez 1h pour retrouver les indices de Ma' et vous évader avant votre transfert définitif vers le pénitencier.

Ouvert sur réservation en ligne. Du lundi au samedi de 10h à 19h et le dimanche de 10h à 11h30 (pendant les vacances scolaires). Tarifs : 2 joueurs 35€/pers - 3 joueurs 27€/pers 4 joueurs 25€/pers - 5 joueurs 23€/pers - 6 joueurs 20€/pers



ORTHEZ

ORTHEZ NAUTIQUE CANOË KAYAK

Soarns - Quartier des Saligues

Tél : 07 67 83 10 87

ortheznautique@gmail.com / www.onck.fr

Sur le Gave de Pau, au cœur d'un patrimoine naturel d'exception, choisissez votre embarcation pour partager une activité ludique et conviviale en famille ou entre amis : canoë, kayak, stand up paddle, rafting... Balades de 1h à 2h30, accessibles à tous à partir de 6 ans. Accueil de groupe.

Ouvert du 5/07 au 24/08 - Mardi, mercredi, dimanche de 13h à 18h. Du jeudi au samedi, de 10h à 18h. Tarifs : Balade en canoë 10€/pers l'heure et 5€ ½ h supplémentaire. Descente en canoë 21€ adulte - 18€ tarif réduit - Sensation eaux-vives : 25€ adulte - 22€ enfant



ORTHEZ - SAINTE-SUZANNE

FERME PÉDAGOGIQUE DES MARNIÈRES

782 rue La Carrère - Tél : 06 22 98 04 39

fermedesmarnieres@gmail.com

www.lafermedesmarnieres.com

Parc animalier de 3 ha avec des poules de races différentes faisant des oeufs colorés, lapins d'aquitaine, cochons d'inde, paons, cochons nains... Parcours d'agility caprin pour s'amuser avec les chèvres, armé de belles poignées de maïs soufflé. Testez vos aptitudes au dressage de chèvres sur un circuit.

Ouvert du 22/02 au 30/11. Mercredi, samedi et dimanche de 10h à 18h. Tous les jours pendant les vacances scolaires de 10h à 18h, et en juillet et août de 10h à 19h. Tarifs : Adulte 8€ - Enfants (3 à 12 ans) 5€



PAU ARNOS
CIRCUIT PAU ARNOS

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

**Tarifs : Auto 150€ la journée - 100€ la ½ journée
Moto 130€ la journée - 85€ la ½ journée.**



PAU ARNOS
KARTING PAU ARNOS

1 Camin deu Circuit
05 59 77 18 70
gokart@circuit-pau-arnos.fr
http://circuit-pau-arnos.fr

Située dans l'enceinte du Circuit Pau Arnos, découvrez la piste de karting au volant de karts thermiques et électriques, entre amis, en famille et pour les enfants à partir de 7 ans. Événements sur mesure pour les entreprises et enterrements de vie de célibataire.

**Sur réservation de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Tarifs : Adulte 19€ - Enfant 17€**



VIELLESÉGURE
PARC D'AVENTURES À CHEVAL

Aux Écuries de Bernède - 2 chemin de Bernède
06 19 49 07 65 - aureobala87@gmail.com

Dans sa propriété boisée de 11 ha, Aurore, cavalière de compétition professionnelle, vous fait découvrir les joies des activités équestres de façon ludique : promenade, rallye, jeux collectifs... Activités accompagnées accessibles aux débutants.

Sur réservation

Tarifs : Promenade 1h : 25€/pers - Rallye 1h : 30€/pers - Jeux collectifs 1h : 25€/pers

LOISIRS CULTURELS

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.mediathèque-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

Vous avez séjourné en Nouvelle-Aquitaine ?



Participez à notre enquête et
**gagnez vos prochaines vacances
en Nouvelle-Aquitaine !**

Enquête réalisée en partenariat avec :
l'Office de Tourisme Cœur de Béarn



Vous avez une question ? Ecrivez-nous à : CRT-nouvelleaquitaine@bva-group.com

OFFICE DE TOURISME CŒUR DE BÉARN

Tél : 05 59 12 30 40

● 58, rue du Commerce **64360 MONEIN**

● 1, rue des Jacobins **64300 ORTHEZ**



Cœur de Béarn
OFFICE DE TOURISME

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

● **Jusqu'au 19 avril et à partir du 20 octobre** : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 (fermé le jeudi matin)

● **Du 22 avril au 5 juillet et du 1^{er} septembre au 18 octobre** : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

● **Du 7 juillet au 31 août** : 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 14h30 à 18h30

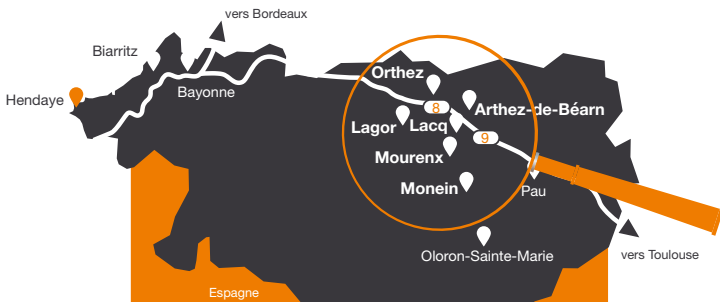
« Informations non contractuelles arrêtées à la date du 31/01/2025 L'Office de Tourisme ne peut être tenu pour responsable des éventuels changements survenus au cours de l'année par un des ses partenaires. ». Dans un souci de participer au développement durable, l'ensemble des éditions de l'Office du Tourisme est imprimé avec du papier provenant de forêts gérées durablement.

Graphisme : Mums création 0608832492

Rédaction : Bleu Grizzly

©Photos : OT Cœur de Béarn - CCLLO

www.freepik.com



ACCÈS PAR AVION

Aéroport de Pau à 30 min.

EN VOITURE

Toulouse - Pau - Biarritz par l'autoroute A 64 sortie 8 (Orthez, Biron) ou sortie 9 (Artix)
Venant de Bayonne : Autoroute A 63, venant de Bordeaux autoroute A65 sortie Lescar.

EN TRAIN

Ligne TGV Bordeaux Dax Pau, Orthez
Ligne TER Bayonne, Bordeaux, Pau, Tarbes : arrêt aux gares d'Artix et Orthez

EN BUS

Ligne 520 Orthez Pau

Ligne 521 Pau Monein

<https://transports.nouvelle-aquitaine.fr/cars-regionaux/>

WWW.COEURDEBEARN.COM

INFORMATIONS

contact@coeurdebearn.com

Suivez-nous sur  tourisme.coeurdebearn  coeurdebearn_tourisme



Offices de
Tourisme
de France

