



**UN GRAND MERCI AUX PRODUCTEURS LOCAUX QUI ME  
FOURNISSENT LEURS BEAUX PRODUITS POUR VOUS FAIRE DÉGUSTER UNE CUISINE QUI, JE L'ESPÈRE,  
ENCHANTERA VOS PAPILLES**

**LES LÉGUMES BIO DES JARDINS D'AURÉLIE À ESQUIULE**

**LES LÉGUMES DE JEAN PAUL AGUER À ORDIARP**

**LES HERBES DE KATTALINA À BARCUS ET DE NOTRE JARDIN**

**LA TRUITE DE JEAN MARC PEILLEN À LICQ ATHEREY**

**LA FARINE DE MAIS ARTOGORRIA - GAEC XEMIANIA À BEGUIOS**

**LES VIANDES SOULETINES DE JEAN MARC HARCOURY À TROIS VILLES**

**LE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME UHARTIA À BARCUS ET DE LA MAISON BIRABEN**

**LES CÈPES, CUEILLIS PAR MARCEL ETCHEBARNE,**

**LES POISSONS DE LA CRIÉE DE CAPBRETON**

**LE PIGEON DE LA FERME AHARZAINA A CHERAUTE**

**LES VINAIGRES DE LA VINAIGRERIE ST JACQUES À MAULEON**

**LE MIEL DE BARCUS - RUCHER D'AITANI**

**LE CHOCOLAT MICHEL CLUIZELVALRHONA**

**LES FRAISES DE JEAN PAUL AGUER À MAULEON (EN PARTIE)**

**LES TRUFFES NOIRES D'ARAGON**



**MAÎTRE  
RESTAURATEUR**