



**PYRENEES  
2VALLEES**  
AURE - LOURON

*Adishatz!*

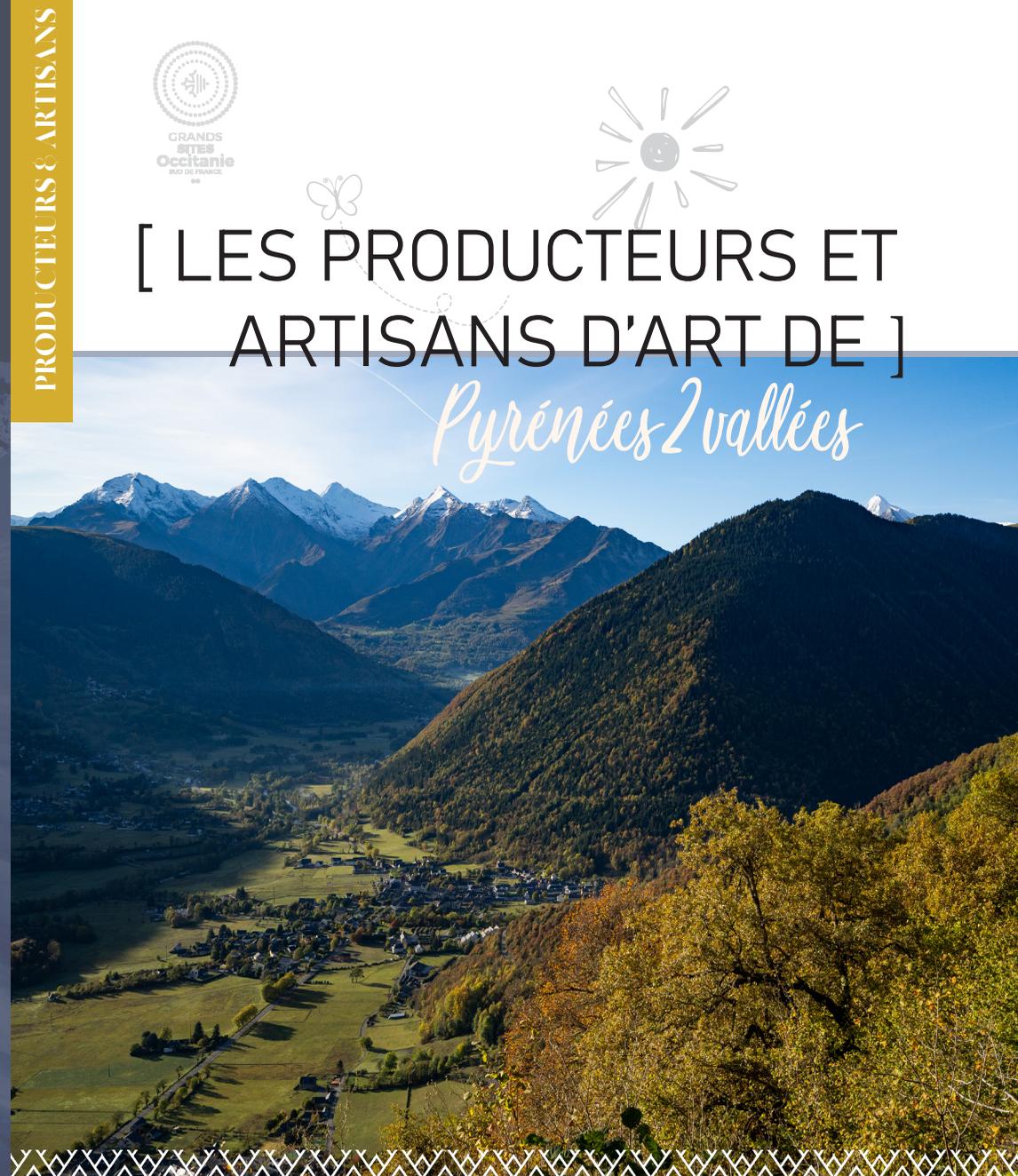


WWW.PYRENEES2VALLEES.COM  
05 62 39 50 00

PRODUCTEURS & ARTISANS



[ LES PRODUCTEURS ET  
ARTISANS D'ART DE ]  
*Pyrenées 2 vallées*



**PYRENEES  
2VALLEES**  
AURE - LOURON



UP-CREATION/SHUTTERSTOCK

#pah.aure.louron

#saintlary

#peyragudes

#piouengaly

#vallouron

#grandsiteoccitanie

#qualitetourisme

# [ LES PRODUCTEURS ]



VALLÉE D'AURE GREZIAN  
**AUX JARDINS DES JOURS HEUREUX**

Vente directe sur l'exploitation...des légumes cultivés en agriculture naturelle dans le respect de l'environnement et du consommateur sans pesticides ni engrais de synthèse. Situé au coeur de la vallée d'Aure, au pied du village de Grézian nous vous proposons des légumes de saison produits en agriculture naturelle en extra frais. Récolte la journée pour vente directe le lundi, mercredi et vendredi soir de 17h30 à 20 h et sur les marchés d'Arreau et de Saint-Lary Soulan. Fermé de décembre à mi-mars

Renseignements au 06 88 12 73 53



VALLÉE DU LOURON VIELLE-LOURON  
**LE SAVON DES HADETS**

Savons, shampoings, huiles et beurres bio. Démonstration gratuite le mercredi et vendredi à 14h30 l'été (inscription par téléphone) et le vendredi à 14h30 vacances de décembre et février (inscription par téléphone). Boutique ouverte les lundis, mercredis et vendredis de 15h30 à 18h30 pendant les vacances scolaires et sur rdv hors vacances scolaires. Savonnerie à froid à base de produits locaux, naturels et bio. Label slow cosmétique.

Renseignements 06 84 50 03 82



VALLÉE D'AURE ANCIZAN  
**AUX PETITS OPIGNONS**

Artisan charcutier-traiteur Produits maison - Fabrication sur place -Conserves et spécialités régionales faites maison- cave a vin et a bières - Fromages - Charcuteries sèches Retrouvez nous sur les marchés de Saint-Lary et Arreau toute l'année . Jambon, jambonneau, gratons, boudin, terrine de langues, saucissons, andouille séchée, magret séché au foie gras... Mes plats «Traiteur» à emporter ou à commander selon vos envies, Ouvert du mardi au samedi 9h-12h30 et de 15h30-19h

Renseignements 05 62 43 31 53 ou 06 64 46 63 04



PORTE DES VALLÉES ARREAU  
**LES SAVONS D'AURE**

Boutique ouverte du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h en été. fermé le lundi en hiver (octobre à mai )10h-12h30 et 15h-19h Ateliers de fabrication, visite de la savonnerie sur rendez-vous. Boutique en ligne

Renseignements 06 22 77 85 55



VALLÉE D'AURE ENS  
**FROMAGERIE LE P'TIT ENS**

Vente de fromage de brebis et de chèvre ainsi que du bleu en brebis et chèvre lorsque c'est la période. Ouverture : D'avril à décembre tous les jours de 17h à 19h

Renseignements 06 21 34 42 38 ou 06 75 06 75 96



VALÉE D'AURE AULON  
**MOHAIR D'AULON**

Boutique : Pendant les vacances scolaires (toutes zones) : du mardi au vendredi de 15h à 18h. Juin et Septembre : le vendredi de 15h à 18h. Le reste de l'année : sur rendez-vous, nous téléphoner. Espace pédagogique dans la chèvrerie pour observer les animaux en entrée libre et gratuite. VISITE GUIDÉE DE L'ÉLEVAGE Durée environ 1h. Adultes : 4€ / Enfants (- de 12 ans) : 3€ Pendant les vacances scolaires (toutes zones), en Juin et Septembre : mercredi et vendredi à 14h. Le reste de l'année ou pour les groupes : sur rendez-vous, nous contacter. Boutique en ligne

Renseignements 06 21 02 87 38



VALLÉE D'AURE BAZUS-AURE  
**HORS SENTIER**

Atelier et vente de produits en bois de nos vallées.

Renseignements 06 85 54 42 04



VALLÉE D'AURE CADEAC  
**GLACE MADAME MONSIEUR**

Savourez une glace faite maison ou partagez un dessert glacé. Des créations pyrénéennes sont issues d'un circuit court et sont entièrement fabriquées dans l'atelier. Sur rendez-vous du lundi au samedi, pas de visite, possibilité de livraison ou de drive

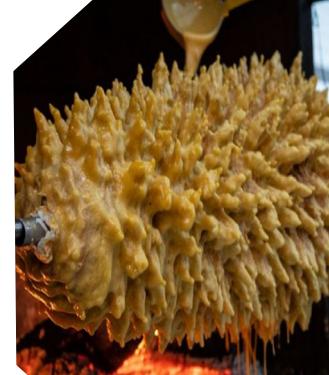
Renseignements 06 47 23 89 38



VALLÉE D'AURE BOURISP  
**L'ATELIER KARINA**

Création unique et décoration fait main. Atelier ouvert sur rdv par téléphone. marché arreau et saint lary

Renseignements 06 80 01 52 63



VALLÉE D'AURE ANCIZAN  
**HISTOIRE DE GÂTEAU**

Ouvert de 9h à 12h et de 15h à 18h30. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. fermé le lundi hors période de vacances scolaires. Heures de fabrication du gâteau Du 1er novembre au 15 avril : Lundi, mardi et dimanche le matin de 8h à 11h Mercredi et vendredi de 14h à 17h . Du 1er mai au 31 octobre : lundi, mardi, mercredi, vendredi et dimanche le matin de 8h à 11h

Renseignements 06 70 90 17 75



PORTE DES VALLÉES SARRANCOLIN  
**LA FILATURE**

HORAIRE : lundi mardi jeudi vendredi de 15h à 18h (hors vacances scolaires) Vacances scolaires : du lundi mardi jeudi vendredi de 14h à 18h. Musée avec des machines centenaires. Magasin de laines de différentes fibres et produits finis. Tous les produits sont fabriqués dans le respect de l'environnement et le bien être des animaux. Vente en ligne.

Renseignements 06 83 06 24 62



VALLÉE D'AURE GOUAUX  
**LA CHÈVRERIE DE GOUAUX**

Visite de la chèvrerie tous les jours à 17h30 et la traite à 18h.

Nous allons rouvrir aussi la boutique :

- Vacances scolaires 11h-12h30 / 16h30-19h00

- Hors vacances scolaires 11h-12h / 17h30-19h

Sauf jours de marché jeudi matin et samedi matin.

Fermeture du 10 octobre à fin décembre

Renseignements 06 22 98 08 90



VALLÉE D'AURE

AULON

## LA FERME DES CARLINES

Fromages frais ou affinés et produits laitiers selon la saison. Des produits fromagers propres à la ferme des Carlins: par exemple: le «1238» pâte molle au lait cru et pour l'été de la «Fet'ine» à mettre sur toutes vos salades.

A l'occasion, viande d'agneau de lait ou de veau découpé sous vide.

Ouvert du lundi au samedi à partir de 16h30,

Renseignements 06 40 36 41 24



PORTE DES VALLEES

JEZEAU

## SAFRAN DE L'ARBIZON

Le safran de l'Arbizon vous propose l'épice la plus chère du monde accessible à tous ! Propose un safran de grande qualité et certifié bio. Avec ce safran ils réalisent aussi des confitures, sirops, soupes et chutneys.

Vous pourrez les déguster directement sur l'exploitation en prenant rendez vous ou sur les marchés d'Arreau, Saint Lary et Loudenvielle

Renseignements 06 42 76 20 57

# [ LES ARTISANS D'ART ]



VALLÉE D'AURE

VIGNEC

## LA FERME VIGNECOISE

Venez découvrir une autre montagne, celle des paysans au travers de leur gastronomie. Visite d'élevage et dégustation gratuite.

La famille Coustalat est heureuse de vous accueillir dans cette merveilleuse vallée des Pyrénées. Nous y travaillons depuis plus de 20 ans et nous transformons dans notre conserverie les produits de notre terroir et plus particulièrement le Porc Noir de Bigorre.

La boutique est ouverte Le lundi : 9h00 / 12h00 et 14h00 / 18h00 Du mardi au vendredi 9h00 / 12h00 14h00 / 19h00 Le samedi 9h00 / 12h00 15h00 / 18h00 (Fermé le Dimanche)

Tous les Mercredis à 17h, venez à la rencontre de ce cochon endémique des Pyrénées, vous connaîtrez ses origines son histoire et tout ce qui en fait un porc d'exception.

Renseignements 05 62 39 48 09



VALLÉE D'AURE

SOULAN

## ATELIER LA RECADE

Création unique et décoration fait main. Atelier ouvert sur rdv par téléphone. marché arreau et saint lary

Renseignements 06 88 17 25 22



PORTE DES VALLEES

ARREAU

## ATOHI CRÉATION

Fabrication de meubles, d'accessoires et d'objets en bois.

Renseignements 06 48 05 65 53



PORTE DES VALLÉES JEZEAU

## LES CHÈVRES DE JÉZEAU

Fromage de chèvre vente sur les marchés.

Renseignements 06 68 71 33 32



VALLÉE D'AURE AULON

## LA NATURE À DU GOUT

Orties à cuisiner et gelées de plantes (pissenlits, mélisse, reine des prés, pousses de sapin, fleurs de sureau) Vente uniquement sur le marché d'Arreau le jeudi matin et en saison été sur le marché de St Lary le samedi matin et sur le marché de Loudenvielle le mardi

Renseignements 06 88 10 54 63



PORTE DES VALLÉES ARREAU

## LE PAIN EN AURE

Pains à l'ancienne et cuits au feu de bois  
Ouvert les , mardis, mercredi, vendredis de 16h à 19h, présent sur le marché d'Arreau et de Saint-Lary

Renseignements 05 62 39 50 10



VALLÉE D'AURE SAINT-LARY

## LES FLOCONS PYRÉNÉENS

vous découvrirez notre large gamme de spécialités régionales et chocolats traditionnels... ainsi que nos grands crus de chocolat en tablettes et petits palets... n'oubliez pas nos produits pour personnes suivant un régime (même pour les personnes diabétiques!), nos confiseries: nougats au miel local, pâtes de fruits, calissons... nos confitures: myrtille, cerise noire, framboise... notre pâte à tartiner et bien d'autres produits de FABRICATION MAISON... Magasin de St Lary ouvert le mardi et mercredi de 15h à 19h et du jeudi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Magasin de La Barthe ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h

Renseignements 05 62 98 82 26



PORTE DES VALLÉES JEZEAU

## PYRENHERBES

Plantes aromatiques et médicinales

Renseignements 06 42 76 20 57



VALLÉE D'AURE VIELLE-AURE

## LES PAINS DE NANETTE

Pain au levain naturel, élaborés à partir de farines de blés anciennes, biologiques et locales. Cuisson au bois à bois. Ouvert le mardi et vendredi de 16h à 19h30

Renseignements 06 71 88 04 77



VALLÉE D'AURE SAINT-LARY  
**MAISON DU GÂTEAU À LA BROCHE**

La maison du gâteau à la broche vous accueille tous les jours et vous invite à découvrir la fabrication de ce gâteau ancestral. Ouvert de 9h 30 à 12h30 et de 15h à 19h tous les jours.

Renseignements 05 62 39 24 58



VALLÉE DU LOURON  
**PRODUCTEURS DE VIANDE**

Jean-Bernard Casteran Cazaux-Débat Renseignements : 06 08 26 88 36 - Pâtés et saucissons de brebis Vente direct dans sur le marché de Loudenvielle l'hiver et l'été  
OUTEAU Eric Armentuelle Renseignements : 06 83 23 14 41 - Pas de visite appel direct pour commandes colis  
SOUBIE Denis Armentuelle Renseignements : 06 24 03 59 33 - Pas de visite appel direct pour commandes colis  
Castet Jean-Bernard Génos Renseignements 06 83 03 80 37 - Pas de visite appel direct pour



VALLÉE D'AURE ARAGNOUET  
**MIELLERIE D'AURE**

La Miellerie d'Aure: des miels rares, issus d'abeilles noires, récoltés en haute montagne, certifiés «Esprit Parc National» et «Agriculture Biologique»!  
Visite directement à la miellerie, le vendredi de 17h à 19h en saison et sur rendez-vous le reste de l'année. Présent sur les marchés d'Arreau (sauf en 2022) et de Saint-Lary.

Renseignements 06 01 78 07 91



PORTE DES VALLÉES ARREAU  
**BRASSERIE L'AUCATAISE**

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et 13h30 à 16h30. Appel préférable. Visite les jeudis après-midi à 16h30 durant les vacances scolaires d'une brasserie artisanale de montagne durant laquelle le procédé global de la production à la vente de bières vous sera expliqué. Pour les amateurs de bières, la visite se poursuit par une dégustation conviviale. Inscription obligatoire. 3€ par adultes, durée 1h30 dégustation comprise. Vente aux particuliers au magasin Pyrène

Renseignements 06 31 94 11 18



VALLÉE D'AURE ENS  
**MIELLERIE D'ENS**

Vente de miel . Vente uniquement appeler avant de vous rendre chez le producteur

Renseignements 05 62 40 05 01



PORTE DES VALLÉES ILHET  
**JARDIN DE L'HUMUS**

Fruits & légumes, épices Contact par téléphone

Renseignements 06 30 94 28 85



VALLÉE DU LOURON

ADERVIELLE-POUCHERGUES

## MAISON FERO

fromage de vache et viande bovine

Ouvert tous les jours à la ferme de 8h à 10h et de 18h à 20h

Renseignements 06 81 84 38 64



VALLÉE DU LOURON

CAZAUX-FRECHET-ANERAN-CAMORS

## PAIN EN LUNE

Pains fait à l'ancienne, Fabrication de différents, commande 48h à l'avance, ouvert le mercredi et vendredi de 17h30 à 19h et le samedi de 10h à 12h

Renseignements 06 40 72 52 13



VALLÉE DU LOURON

LOUDERVELLE

## SECRET DES PYRÉNÉES

Fragosta, Secret des Pyrénées, est une fermentation issue exclusivement de Framboises s'inspirant de la méthode champenoise Secret des Pyrénées est une exploitation agricole spécialisée dans la culture de Framboises Bio. Toutes nos framboises sont cueillies et transformées sur l'exploitation située à Loudervielle. L'exploitation et la boutique de l'atelier de transformation sont ouverts au public les jeudis et vendredi à partir de 17h.

Renseignements 06 95 51 55 55



VALLÉE D'AURE

## PRODUCTEURS DE VIANDE

Pas de visite appel direct pour commandes colis

Sans Frédéric	Azet	07 62 00 23 18
Saladon Claude	Bazus-Aure	06 76 19 92 10
Magne Arnoud	Cadéac	06 01 44 25 87
Vergé Louis	Camparan	06 74 19 41 65
Fourcade Claire	Vielle-Aure	06 89 53 48 45
Christophe Vincent	Ancizan	06 65 06 57 46
Currie	Azet	06 67 14 54 08
Paucis Jean et Julien	Vielle-Aure	06 84 75 19 76



VALLÉE DU LOURON

LOUDENVIELLE

## CONFITURES ARTISANALES

Confitures artisanales cuites au chaudron de cuivre, Confitures de fruits récoltés dans la Vallée du Louron : myrtilles sauvages, mûres, pommes, sureau, framboises du jardin, pissenlits, coings...

Renseignements 06 61 50 04 61



VALLÉE DU LOURON

LOUDENVIELLE

## LA BROCHE DU LOURON

Démonstration de fabrication du gâteau à la broche. Vente de tourtes maison et de produits régionaux. Ouvert le jeudi de 15h à 19, le vendredi et samedi de 10h à 19 et le dimanche de 10h à 14h

Renseignements 05 62 39 76 74



VALLÉE DU LOURON

AVAJAN

## FAMILLE MORTAGNE - MIEL

Miel & fabrication de pastilles au miel  
Vente direct sur les marchés

Renseignements 05 62 99 65 15



VALLÉE DU LOURON

AVAJAN

## LE MOULIN D'AVAJAN

Traites fraîches, pêchées à la demande Vente de légumes Miel artisanal Vente d'ânes (petits ânes)

Renseignements 05 62 99 67 54



VALLÉE DU LOURON

MONT

## FROMAGERIE LE DIABLE DE MONT

Fromage de brebis et de vache. Ouverture de l'espace boutique du lundi au samedi 10h à 12h et de 15h à 18h30 - Pas de visite de la fromagerie

Renseignements 05 62 99 60 905



VALLÉE DU LOURON

BORDERES-LOURON

## LE RUCHER DE MALOU

Production locale et biologique, dégustation gratuite des miels, confiture, pain d'épices. Selon les saisons, production de nougat noir, biscuits au miel et confiture framboises (du jardin)-miel. Petite structure apicole familiale et locale, pas de production intensive, le respect de l'environnement est une priorité. Ouverture tous les jours en saison de 17h à 20h. Petite production, accueil chaleureux, réservation possible de miel et autres produits. Marché de Loudenvielle pendant les vacances d'hiver (Noël et février), marché de Bordères-Louron, le dimanche matin tout l'été.

Renseignements 06 19 63 15 71