

1 Château DE BEAUPUY
M.Mme PLAIZE de BEAUPUY
58 bis route de St Macaire - Pitha - 33410 LOUPIAC
Tél.: 05 56 62 90 34 - 06 76 27 81 33
a.debaupuy@orange.fr
Soupe à l'ail et Exposition de peinture portraitiste

2 Domaine DU CHAY
Mme J.TOURRE - 26 Rte de St Macaire
33410 LOUPIAC - Tél.: 05 56 62 99 45
jeantourre@orange.fr

3 Château SAINT MARTIN
Mr BOSVIEL 33410 Loupiac
Tél.: 06 80 30 83 62
chateau-saint-martin@wanadoo.fr
Restauration sur place

4 Château DU CROS
Vignobles BOYER - 94 Rte de St Macaire
33410 LOUPIAC - Tél.: 05 56 62 99 31
info@chateauducros.com - www.chateauducros.com
Exposition de tableaux et Restauration sur place d'assiettes de foie gras

5 Château DAUPHINE RONDILLON
Vignobles DARRIET - 8 rue Jean Faux Ouest
33410 LOUPIAC - Tél.: 05 56 62 61 75
contact@vignoblesdarriet.fr - www.vignoblesdarriet.fr
www.facebook.com/VignoblesDarrietChateau-Dauphine-Rondillon/
Dégustation d'un millésime mystère. Ambiance festive avec la décoration. Point de restauration chauffé, accords mets et vins autour du canard des Landes.

7 Château GRAND PEYRUCHET
Vignobles GILLET-QUEYRENS
I, Les Plainiers 33410 LOUPIAC - Tél.: 05 56 62 62 71
contact@peyruchet.com - www.peyruchet.com
www.facebook.com/chateau-grand-peyruchet/
Dégustation d'anciens millésimes. Repas landais sur place: chef à domicile. Blanquette de canard au Loupiac (réservation souhaitée par mail).

8 Clos JEAN
M.Mme BORD
Clos Jean 33410 LOUPIAC - Tél.: 06 07 41 11 97
vignobles.bord@wanadoo.fr - www.vignoblesbord.fr
Safran de Garonne. Grains dorés chocolat au Loupiac (exclu Vignobles Bord). Exposition de trottinettes électriques tout terrain.

9 Château LOUPIAC GAUDIET
M.Mme SANFOURCHE - Rte de St Macaire
33410 LOUPIAC - Tél.: 05 56 62 99 88
ml@loupicgaudiet.com - www.chateau-loupicgaudiet.com
www.facebook.com/chateau.loupicgaudiet/
Dédicaces de livres pour enfants, Exposition d'aquarelles, Restauration sur place chef à domicile

12 Domaine DU NOBLE
M.DEJEAN - Le Noble - 33410 LOUPIAC
Tél.: 05 56 62 98 30 - 06 81 23 28 36
pat.dejean@wanadoo.fr - amandine.benoit@wanadoo.fr
www.facebook.com/domainedunoble/
Découpe du canard à 15h samedi et dimanche. Restauration sur place

13 Château DU PAVILLON
Mr FLEURY - 33410 St Croix du Mont
accueil@unionvinicole.com - www.unionvinicole.com
#fleurybordeaux et #fleurydubourg
Point de restauration: Foie Gras - magrets à la plancha - frites. Df Set Retro samedi après midi

Ferme Haut Pouyet
Mr LABORDE Vincent
40250 SAINT AUBIN - Tél.: 06 07 72 20 67
foiegras_hautpouyet@orange.fr
www.foiegras-hautpouyet.com
Vente d'assiettes landaises et magret de canard à la plancha

Ferme Jouandeou
M.Mme DUTREUILH - 40360 DONZACQ
Tél.: 06 83 83 39 80 - ferme.de.jouandeou@wanadoo.fr
www.fermedejouandeou.fr
Diaporama de la ferme, élevage et transformation

Ferme des Eschourdes
M. BEYLACQ - 40360 DONZACQ
Tél.: 06 63 93 60 11 - eschourdes.ferme@orange.fr
www.facebook.com/Ferme-des-Eschourdes
Bar à Foie Gras: vente d'assiettes de toast foie gras, condiments, sauces et fruits.

Ferme Gardelly
M.et Mme HILLOTTE
40500 FARGUES - Tél.: 05 58 03 59 06
gardelly@wanadoo.fr - www.fermegardelly.fr
www.facebook.com/ferme.gardelly
Foie Gras d'oie

Domaine de Castelnaud
M.LANGLADE - Coopérative Foie Gras de Chalosse
40380 MONTFORT en CHALOSSE
Tél.: 05 58 55 39 39
brlanglade@orange.fr
www.foie-gras-sud-ouest.fr
Point repas avec sandwiches, assiettes tapas canards, magret / frites, pastis landais / crème anglaise

Ferme Découverte Ducazaux
M.Mme DUCAZAUX
40360 DONZACQ - Tél.: 06 84 69 57 49
ducazaux.ferme.decouverte@wanadoo.fr
www.ducazaux.com - www.facebook.com/Ducazaux

Ferme Pas de Soubot
M.Mme FABERES
40360 DONZACQ - Tél.: 06 77 71 47 70
fermedupasdesoubot@orange.fr
Atelier de découpe de canard samedi 15h et dimanche à 15h

Ferme de Brougnon
M.Mme LARRIEU
40250 CAUPENNE - Tél.: 06 82 26 65 52
contact@fermedebrougnon.com
www.fermedebrougnon.com
www.facebook.com/FermeDeBrougnon/

Ferme Garat
Mr GARAT - 40230 SAUBRIGUES
Tél.: 06 31 19 72 24 - maxime-garat@hotmail.fr
www.fermegarat.com - www.facebook.com/Ferme-Garat
Atelier de Découpe et Dégustation plancha à 15h le samedi et le dimanche. Restauration sur place par le producteur

Ferme Lafenetre
M. LAFENETRE
40700 DOAZIT - Tél.: 06 07 61 66 74
eric.lafenetre@wanadoo.fr
www.fermelafenetre.fr

CHÂTEAUX ET FERMES Samedi et dimanche de 10h à 19h :

Les vignerons de Loupiac vous accueillent avec leurs amis fermiers, pour déguster leurs produits dans les chais de leur propriété et vous restaurer lors des journées.

A.O.C
Loupiac

Salle des Fêtes
Point informations départ balade
Food Trucks
Parking soirée départ navette 20h.

Ponton de Loupiac
Bateau le «Bordeaux»
Location de vélos

.....
Soirée Taste of
Loupiac et Foie Gras

FOOD TRUCKS

Samedi et dimanche de 12h à 15h : à la salle des Fêtes de Loupiac

La Green Cantine
33670 SADIRAC - Tél.: 06 85 56 65 18
06 52 22 81 76 - www.lagreencantine.fr
www.facebook.com/lagreencantine/foodtruck/

Cantine végétarienne ambulante éco-responsable. Cuisine saine et savoureuse à base de produits frais et locaux « la ferme du Blayet » (Velouté de saison, bowl véggie, wraps végétarien et végétalien...)

Food et Saisons
33770 SALLES - Tél.: 07 82 35 68 99
info@foodetsaisons.fr
www.facebook.com/foodetsaisons
www.instagram.com/food_et_saisons

Produits frais de saisons issue de la production locale fermière du Sud Ouest « la ferme Moulié » (Salade landaise, burgers gourmands...)

RESTAURANTS et HOTELS

1 Hotel Restaurant Le Voyageur
Didier Navarri 22 av. du Pont 33410 Cadillac
Tél.: 05 56 62 65 38 - didier04.navarri@gmail.com
www.levoyageur-cadillac.com

Cuisine traditionnelle de produits frais. Menu du jour spécial Loupiac et canard à 25 euros. 10 chambres sur réservation de 50 à 80 euros.

2 Hotel Restaurant Le Château de La Tour
2, av de la Libération 33410 Beguey
Tél.: 05 56 76 92 00 - contact@hotel-restaurant-chateaudelatour.com
www.hotel-restaurant-chateaudelatour.com

Cuisine élaborée avec des produits de qualité, saveurs et inspirations pour une découverte gustative sans pareil. Menu du jour Loupiac et canard sur réservation. 32 chambres sur réservation de 92 à 107 euros.

3 La Green Cantine
33160 SAINT MEDARD EN JALLES
Tél.: 06 24 68 83 36
dejeuner@epicesetpiques.fr
www.facebook.com/epicesetpiques
www.instagram.com/epicesetpiques

Tout est fait maison à base de produits frais. Association d'épices, brochettes et Finger food. (Brochettes de magret de canard, de bœuf mariné, et de filet mignon de porc lardé de poitrine fumée...)

29 Restaurant L'Entrée Jardin
Didier et Hélène Bergey - 7 av du Pont 33410 Cadillac - Tél.: 05 56 76 96 96
contact@restaurant-cadillac.com - www.restaurant-entree-jardin.com
Recettes savoureuses et étonnantes dans un cadre raffiné. Menu accords mets et vins Loupiac et canard sur réservation.

15 Domaine des PINS de PITCHA
Sylvain de BEAUPUY - Route de St Macaire - Pitha
Tél.: 06 74 50 54 70 - sylvain.debaupuy@club-internet.fr
Vente d'assiettes landaises avec les produits de mon fermier landais. Chai chauffé !

16 Domaine DE PEYTOUPIN
M.Mme CARTIER
10, Peytoupin 33410 LOUPIAC - Tél.: 06 86 32 16 69
alaincartier@hotmail.fr - www.domainedepeytoupin.com
Exposition de peintures sur verre et tableaux Finger food (spécialités asiatiques)

17 Château DU PRIEUR
M. RIVES - 5 Rte de L'église 33410 LOUPIAC
Tél.: 06 89 88 04 10 - chateauduprieur@free.fr
Exposition de peintures Salon de détente et massages Point de restauration assiettes landaises

18 Château DU VIEUX MOULIN
M. PERROMAT - 12, Lieu dit « Jean Faux »
33410 LOUPIAC - Tél.: 05 56 27 03 48
jeanperromat@chateaudumayne.fr
Dégustation de vieux millésimes à partir de 1955

20 Domaine des ROCHERS
M. LOPEZ - 17 Rue Jean Faux 33410 LOUPIAC
Tél.: 06 29 37 39 41 - domaine-des-rochers@outlook.fr
Exposition de décor floral

21 Château Le PORTAIL ROUGE
M. BERNEDE - 33410 LOUPIAC - Tél.: 06 07 01 64 88
info-leportail-rouge@orange.fr - www.chateaulportailrouge.com

26 Château DU GRAND PLANTIER
Vignobles ALBUCHER - 1 Le Balot-Sud
33410 MONPRIMBLANC - Tél.: 05 56 62 99 03
chateaudugrandplantier@orange.fr

27 Château TERTRE de PEZELIN
M.Mme DAUMEC - 2 Pezelin 33410 MONPRIMBLANC
Tél.: 05 56 62 98 15 - gite.leon@wanadoo.fr
Ferme Pédagogique, Restauration sur place Tapas à base des produits fermiers

28 Château L'ENCLOS MIQUEU
M. GALAN - 2, Lieu dit Le Gris - 33490 ST MARTIAL
Tél.: 05 56 71 55 01 - sarl.jeangan@gmail.com
Palombière miniature Exposition de photos sur la vigne et le vin

29 Château MAZARIN
M. ARNAUD - 2, Rte du Temple - 33410 LOUPIAC
Tél.: 06 09 14 05 93 - contact@vignoblesarnaud.fr
www.vignoblesarnaud.fr
Food truck

30 Château DE CRANNE
M. LACOSTE - Cranne - 33410 DONZAC
Tél.: 06 86 17 56 61
vignoble-vincentlacoste@gmail.com
www.vignobleslacoste.com - www.nonocompany.com

Ferme Haut Pouyet
Mr LABORDE Vincent
40250 SAINT AUBIN - Tél.: 06 07 72 20 67
foiegras_hautpouyet@orange.fr
www.foiegras-hautpouyet.com
Vente d'assiettes landaises et magrets de canard à la plancha

Ferme du Grand Castagnet
M.Mme DARRIGADE
40360 POMAREZ - Tél.: 05 58 89 88 00
pdarrigade@wanadoo.fr - www.darrigade.com

Ferme Lafenetre
M. LAFENETRE
40700 DOAZIT - Tél.: 06 07 61 66 74
eric.lafenetre@wanadoo.fr
www.fermelafenetre.fr

Ferme Moulin de Labat
M.SOURBIÉ - 40320 EUGENIE LES BAINS
Tél.: 06 09 39 16 70
contact@moulindebat.fr - www.moulindebat.fr
Venez réaliser des expériences gustatives en associant nos différents Foies gras et le vin de nos amis !

Ferme de Bertrine
M. DUCAZAUX - 40180 SORT en CHALOSSE
Tél.: 05 58 89 53 52
foiegrasdebertrine@orange.fr
www.foiegrasdebertine.com
Dégustation de confit chaud dimanche 11h et vente de sandwiches au foie gras sur place

Ferme du Haza
M. JUSTES - 40250 ST AUBIN
Tél.: 06 12 26 12 94 - bjhaza@gmail.com
www.ferme-du-haza.fr
www.facebook.com/benoitjustes/
www.instagram.com/fermeduhaza/

Ferme Lacere
M. et Mme LACERE
40320 BAHUS SOUBIRAN
Tél.: 06 08 28 45 53 - ferme.lacere@wanadoo.fr

Ferme de Gourgoussa
M. CAPEBOSCOQ - 40320 LAURET
Tél.: 05 58 79 90 75
contact@fermegourgoussa.com
www.fermegourgoussa.com

Maison Olivier Dandieu
M. DANDIEU - 40700 HAGETMAU
Tél.: 05 58 79 28 00
boutique@maisondandieu.com
www.maisondandieu.fr
www.facebook.com/maisonolivierdandieuhagetmau/

Ferme du Trouilh
M. LAGEYRE - 40360 BASTENNES
Tél.: 06 74 77 80 61
veronique.domenger@orange.fr

Ferme Labouyrie
M. COMET-TOURNIER - 40250 TOULOUZETTE
Tél.: 05 58 97 74 04
ferme.labouyrie@wanadoo.fr
www.comet-tournier.com
Dégustation de tapas des produits de la ferme