

# EL VALLE DEL KIWI VERSIÓN GOURMET

Saboree lo mejor del Valle del Kiwi

*Directamente de la  
granja*

*En nuestros  
distribuidores*

*Nuestras ideas  
para paseos a pie,  
en bicicleta o en  
coche*

la **VALLÉE**  
du **KIWI**  
Pays d'Orthe et Arrigans



# Sumario

P3

**Nuestras ideas para salir**

P5

**Traversías gourmet**

P13

**Nuestras paseos**

P15

**Nuestras rutas en bicicleta**

P21

**Nuestras paseos en scooter**

P23

**Nuestras ideas de recetas**

P29

**Directorio de productores y  
commerciantes**

# NUESTRAS IDEAS PARA SALIR



# A pie, en coche, en bicicleta e incluso en patinete eléctrico.

Pasee por el corazón del valle, a lo largo de los ríos, con kiwis hasta donde alcanza la vista. Conozca a nuestros productores locales y entusiastas comerciantes. Hay mil y una formas de visitar el Valle del Kiwi.



*Traversias gourmet  
para comprar productos  
locales*



*Rutas de senderismo  
cerca de los huertos*



*Excursiones de Izirider  
para descubrir el Valle  
del Kiwi de forma  
divertida*



*Rutas ciclistas y  
circuitos cicloturistas*

# CRUZANDO LAS COLINAS



Entre Mimbaste, Pouillon  
y Misson

## 1 **FERME BASTEBIEILLE**

### ***Patos cebados***

Productor y conservero de patos criados en libertad, alimentados tradicionalmente con maíz en grano no modificado genéticamente. Productos sin conservantes. Medalla de oro en la categoría «Conservas de foie gras de pato entero» en el Concours Général Agricole 2020.

60 chemin des Bastes 40350 MIMBASTE  
+33 5 58 55 30 05 - +33 6 71 43 03 20  
fermebastebielle@orange.fr

Abierto de lunes a sábado  
De 8:00 a 12:00 y de 14:00 a 18:00

## 2 **CAVE DES VIGNERONS DE TURSAN**

### ***Vinos***

Venta directa y degustación de vinos AOC Tursan, IGP Landes e IGP Chalosse del Domaine de Labaigt en Mouscardès. También encontrará Floc de Gascogne y Armagnac de nuestro socio, Domaine d'Ognoas.

367 boulevard des Sports 40350 POUILLON  
+33 5 58 98 20 68  
caveau-pouillon@tursan.fr

Abierto de martes a sábado, de  
9:00 a 12:00 y de 14:30 a 17:30  
(18:30 los martes)

## 3 **DOMAINE DU TASTET**

### ***Vinos***

Viticultor independiente, vinifica toda su producción en la finca. Tinto, rosado, dulce, etc. IGP Landas y Coteaux de Chalosse. El Domaine du Tastet cuenta con una gama de variedades de uva repartidas en 15 hectáreas, lo que permite producir una gama completa de vinos de Chalosse con encanto y mucho carácter.

2350 chemin Aymont 40350 POUILLON  
+33 5 58 98 28 27  
domainedutastet@gmail.com

Abierto de lunes a sábado, de 8:30  
a 12:00 y de 14:00 a 18:30

## 4 **FERME ESCAZAOÛS**

### ***Patos cebados***

Cría de patos camperos en zonas de hierba y sombra. Cultivamos maíz, girasol, colza y soja para alimentarlos. Alimentación forzada tradicional con maíz integral no modificado genéticamente. Visitas a la granja, venta de conservas y productos frescos.

2010 chemin Lassègue 40290 MISSON  
+33 6 14 91 33 27  
contact@ferme-escazaous.com

Abierto de lunes a viernes, de  
10:00 a 12:00 y de 14:00 a 18:00.  
Sábados de 14:00 a 17:00



# CRUZANDO LAS COLINAS

Entre Saint-Lon-Les Mines,  
Bélus y Cagnotte



## 1 **API MELLI**

### *Productos apícolas*

Thierry Francke, apicultor profesional, le da la bienvenida para compartir la riqueza de su profesión y los tesoros de su producción: diferentes mieles de las flores de la región, turrón elaborado con la miel de su propia producción, pan de especias casero... Visite la tienda, donde encontrará una exposición permanente sobre las abejas y la apicultura, así como un espacio de venta de productos apícolas.

270 chemin de Menautat 40300 SAINT-LON-LES-MINES  
+33 6 70 06 09 17  
domaineapimelli@orange.fr

Abierto los viernes de 16:00 a  
18:00 y con cita previa

## 2 **LA TRADITION LANDAISE**

### *Gansos y patos cebados*

Marie-Pierre le da la bienvenida a su granja y comparte con usted su experiencia. En su tienda, encontrará conservas de oca y pato elaboradas artesanalmente en la granja, productos de excelencia tanto en lo que se refiere al hígado como a las conservas.

1250 route du Serry 40300 BÉLUS  
+33 5 58 73 64 65 - +33 6 88 18 77 07  
la-tradition-landaise@wanadoo.fr

Abierto de lunes a sábado  
De 8:00 a 12:00 y de 14:00 a 18h00

## 3 **FERME DE BELESLOU**

### *Patos de engorde y cerdos gascones*

De la granja al plato: El maíz producido en la granja se utiliza para alimentar a los cerdos y patos gascones de la granja, lo que le garantiza una carne de calidad. Los cerdos gascones también se benefician de los bosques de robles y castaños durante 2 años, aportando aromas y sabores sutiles a nuestros jamones y embutidos. Conservas elaboradas en la granja.

56 route de Lesablère 40300 CAGNOTTE  
+33 5 58 73 18 92 - +33 6 09 23 33 54  
info@ferme-beleslou.com

Abierto de lunes a viernes, de  
8:00 a 12:00 y de 14:00 a 17:00.  
Sábados con cita previa.

### **El pequeño extra**

A pocos metros de la Ferme de Beleslou, descubra el Musée du Fruit, un lugar dedicado a las antiguas variedades de árboles frutales y a los nuevos cultivos. Aquí todo se cultiva según los principios de la permacultura y la agrosilvicultura. Audioguías disponibles.

Cómo llegar : 157 bis route de Lesablère 40300 CAGNOTTE  
Contacto y reservas en 06 78 54 02 80



# CRUZANDO LOS BARTHES

Entre Pey y Saint-Etienne d'Orthe



## 1 LA BOHÈME

### *Plantas medicinales y aromáticas*

Productor de plantas aromáticas y medicinales. Venta de infusiones, sales aromáticas, sales de baño de flores y bálsamos.

41 impasse de Pucet 40300 PEY

+33 6 50 08 63 97

gallehicauber@gmail.com

Sólo con cita previa

### *El pequeño extra*

La Bohème también ofrece talleres de iniciación en los que podrá descubrir plantas silvestres comestibles, recolectarlas, procesarlas y degustarlas. Es necesario reservar.

## 2 APID'OR

### *Productos apícolas*

Jean-Baptiste Robert le invita a descubrir las mejores mieles que produce a lo largo del año. En la casa de la miel: degustación de las mieles producidas (acacia, tilo, mil flores, brezo de Erika, brezo de Calune, primavera). Descubrimiento personalizado de una colmena con cita previa.

665 route de Labaigt 40300 SAINT-ETIENNE-D'ORTHE

+33 5 58 89 16 71 - +33 6 48 95 81 80

contact@apid-or.fr

Abierto de lunes a viernes

## 3 DOMAINE DARMANDIEU

### *Kiwis, frutas y otros productos*

El Domaine Darmandieu de Saint-Etienne d'Orthe, originalmente dirigido por Henri Pédelucq, pionero francés del kiwi, ofrece kiwis directamente en la tienda, así como otros productos locales, regionales e internacionales. En un ambiente cálido y acogedor, los clientes pueden tomarse el tiempo de redescubrir el sabor de la fruta, los olores, el ritmo de las estaciones, la paciente espera de la cosecha y los paseos con buen tiempo en familia y entre amigos.

RD6 40300 SAINT-ETIENNE-D'ORTHE

+33 5 58 73 22 33

contact@domaine-darmandieu.com

Para saber cuándo abren, visite su sitio web:

[www.domaine-darmandieu.com](http://www.domaine-darmandieu.com)

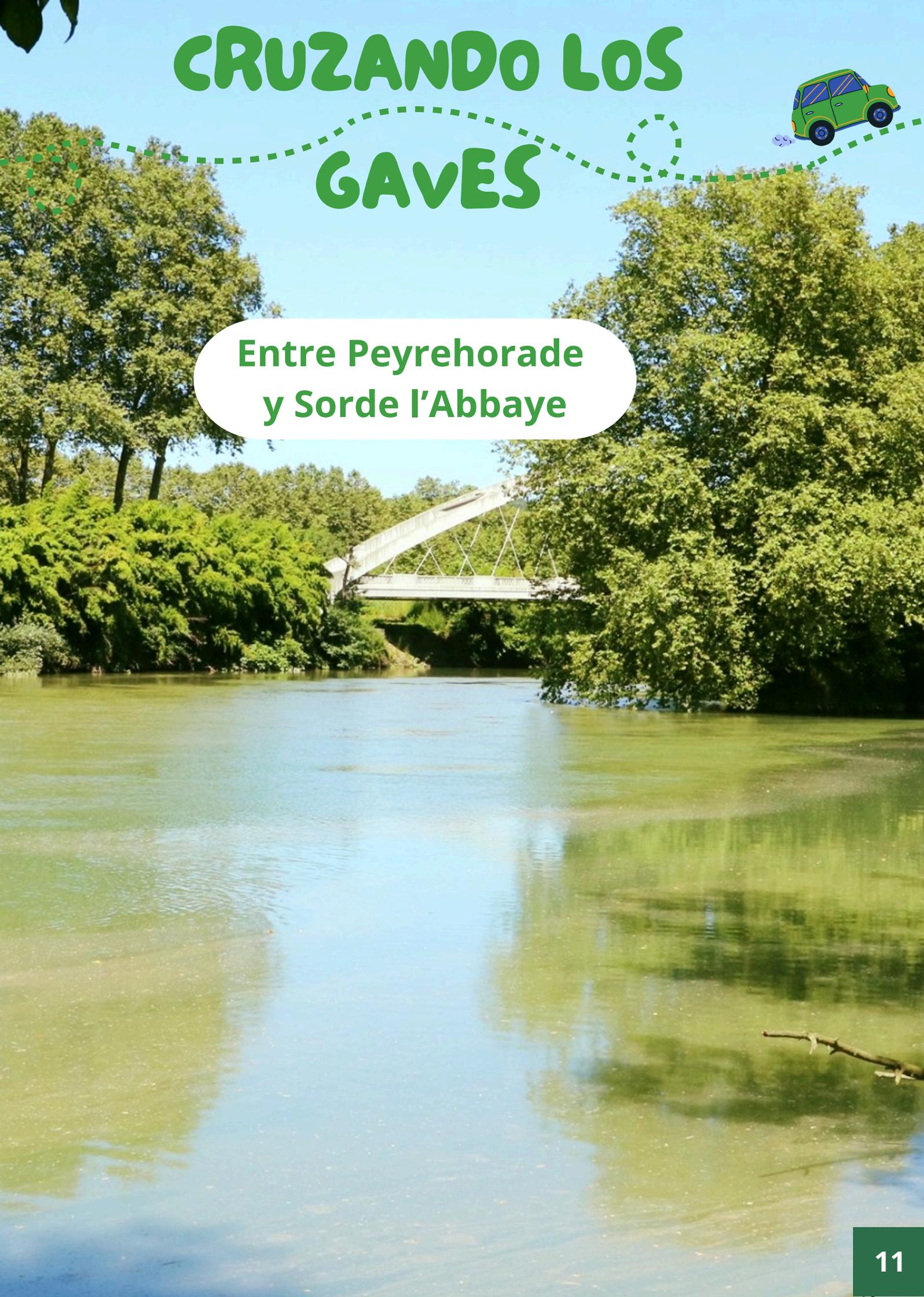
### *Más información*

El Domaine Darmandieu abre a finales de agosto, cuando se recogen las primeras manzanas, y cierra en mayo, cuando se agotan las existencias de fruta.

# CRUZANDO LOS GAVES



Entre Peyrehorade  
y Sorde l'Abbaye



## 1 MAISON BARTHOUIL

### *Patos, salmón ahumado y subproductos*

Empresa familiar desde hace 3 generaciones, la Maison Barthouil hace gala de su maestría en el ahumado «a la antigua» en madera de aliso. Salmón salvaje y de piscifactoría, taramas... Carnicería de origen, ofrece también una gama de foie gras y conservas de pato de gran calidad.

378 route d'Hastingues 40300 PEYREHORADE  
+33 5 58 73 00 52  
contact@barthouil.fr

Abierto de lunes a viernes, de  
9:00 a 12:30 y de 14:00 a 18:00.  
Sábado de 9:00 a 12:30

### **El pequeño extra**

Venga a descubrir el sorprendente viaje del salmón salvaje del Adour, su ciclo vital, las tradiciones pesqueras locales y el proceso de ahumado tradicional en la Maison Barthouil con visitas guiadas a la Maison du Saumon. De martes a sábado por la mañana, a las 10:30 y a las 15:00.

## 2 CAVE LE VIN AU VERT

### *Vinos, licores, cafés, té*

La Cave le Vin au Vert ofrece vinos franceses y extranjeros, diversos licores y cervezas, una charcutería dulce y salada, té, cafés y mates, y accesorios para el vino y el té.

47 rue du Château 40300 PEYREHORADE  
+33 5 58 73 26 75  
cave.conge@hotmail.com

Abierto de martes a sábado, de 9:30  
a 12:30 y de 15:00 a 19:00.

### **El pequeño extra**

La bodega organiza talleres de iniciación a la cata de vinos. Venga a desarrollar sus sentidos olfativos y gustativos en un ambiente cálido y acogedor.

## 3 KIWIS DÉLICES

### *Kiwis y productos afines*

Kiwis Délices, productor de Kiwis de l'Adour en Sorde l'Abbaye, le ofrece durante todo el año productos a base de kiwi. Delicias para disfrutar sin moderación: zumos y mermeladas de kiwi. Kiwis Délices, productor de Kiwis de l'Adour en Sorde l'Abbaye, le ofrece durante todo el año productos a base de kiwi, entre ellos una gama de productos cosméticos a base de aceite puro de semillas de kiwi para el cuidado del cabello y del cuerpo. Pero también una gama de productos cosméticos a base de aceite puro de semillas de kiwi para el cuidado del cuerpo y del cabello.

1000 route de Saint-Cricq 40300 SORDE L'ABBAYE  
+33 6 73 73 22 15 - 33 6 09 76 26 81  
contact@kiwis-delices.com

Sólo con cita previa



# SENDERISMO Y RUTAS A PIÉ



## 1 **SORDE L'ABBAYE** *Acantilados y circuito Gave*

Partiendo del pueblo de Sorde l'Abbaye, explore el notable patrimonio natural del Gave, los humedales y los huertos de kiwis en esta ruta de senderismo.

Aprox. 7 km Duración: 2h20 a pie También accesible en bicicleta (40 minutos).

Salida: place de l'église - rue Maubourgue

### **Màs informacion**

Este itinerario se encuentra en la guía nº 5 del Pays d'Orthe et de Pouillon. Disponible en la Oficina de Turismo. Precio: 2 euros. Los itinerarios a pie también son accesibles para los ciclistas. Preste especial atención al estado de los itinerarios para disfrutar al máximo de esta actividad.

## 2 **HASTINGUES** *Ruta del patrimonio*

Partiendo de la ciudad bastide de Hastingues, camine hasta la Abadía de Arthous y disfrute de las hermosas vistas de los Pirineos y de los huertos de kiwis.

Aprox. 8,6 km Duración: 3 horas a pie También accesible en bicicleta (35 minutos).

Salida: Place du Général de Monsaber

### **Màs informacion**

Este itinerario se encuentra en la guía nº 5 del Pays d'Orthe et de Pouillon. Disponible en la Oficina de Turismo. Precio: 2 euros. Los itinerarios a pie también son accesibles para los ciclistas. Preste especial atención al estado de los itinerarios para disfrutar al máximo de esta actividad.

## 3 **SAINT-ETIENNE D'ORTHE** *Paseo por los huertos del Domaine Darmandieu*



### **Ruta en desarrollo**



Hay muchos huertos de kiwis a lo largo del camino. Sea cual sea la temporada, le recomendamos que no entre en los huertos sin autorización, ni recoja la fruta o las flores. El kiwi es frágil y requiere cuidados especiales. Recogerlos durante el periodo de cosecha no garantiza que estén maduros.

# RUTAS CICLISTAS Y CICLOVÍAS TURÍSTICAS





# ¿No tienes bici?



## ¡Tenemos la solución!

**Alquile su bicicleta con asistencia eléctrica en la Oficina de Turismo. Desde 1 hora hasta varios días, las posibilidades son amplias y le dan la libertad de descubrir el Valle del Kiwi a su aire.**

### **Precios :**

Hora: 3 euros; media jornada: 8 euros; día: 15 euros; semana: 100 euros; mes: 300 euros. Equipamiento opcional.

### **¿Dónde puede reservar?**

En la Oficina de Turismo del Valle del Kiwi  
147 allée des évadés 40300 PEYREHORADE

### **¿Dónde?**

Durante las horas de apertura de la oficina:  
Todo el año (excepto julio y agosto): de lunes a viernes, de 9:30 a 12:30 y de 14:00 a 17:30.  
Julio y agosto: de lunes a sábado, de 9:30 a 13:00 y de 14:00 a 18:00.



### **Contacto :**

+33 5 58 73 00 52  
[tourisme@lavalleedukiwi.com](mailto:tourisme@lavalleedukiwi.com)



1

## UN PASEO ENTRE EL VALLE DEL KIWI Y LA REGION DE BIDACHE

*Entre Peyrehorade, Bidache y Hastings - 35K*

*Recorrido accesible en bicicleta de montaña y BTT*

Desde Peyrehorade, diríjase a Oeyregave y, desde Came, tome el camino de sirga que bordea el Bidouze. Puede detenerse en Bidache para visitar el castillo de Gramont.

Continúe hasta Guiche y Sames. En verano, podrá refrescarse en sus lagos. A continuación, Hastings. Esta antigua ciudad fortificada merece una visita. A continuación, regrese a Peyrehorade por los Gaves Réunis.

Descubra la ruta



2

## ENTRE EL VALLE DEL KIWI Y BÉARN DES GAVES

*Entre Sorde l'Abbaye, Saint-Cricq du Gave y Carresse Cassaber - 26K*

*Sendero accesible en bicicleta de montaña y BTT*

Desde Sorde l'Abbaye, diríjase a Saint-Cricq du Gave. Por el camino, puede parar en Kiwis Délices para comprar zumo y mermelada de kiwi. Pasará por numerosos huertos de kiwis. Continúe cuesta abajo hacia Carresse Cassaber, luego vuelva a la carretera hacia Sorde l'Abbaye. Aproveche para visitar la abadía de Sorde, situada en el corazón de la ciudad bastida. La dificultad varía en función del tiempo. Tramo más técnico del camino de Santiago de Compostela.

Descubra la ruta



3

## UN PASEO ENTRE EL VALLE DEL KIWI Y LÉREN

*Entre Peyrehorade, Sorde l'Abbaye, Léren y Oeyregave*

*Sólo accesible para bicicletas de montaña*

Tómese medio día para aprovechar al máximo este bucle. Saliendo de Peyrehorade, diríjase a Sorde l'Abbaye. Puede detenerse en el corazón de la ciudad fortificada para visitar la abadía de Sorde. A continuación, siga parte del Camino de Santiago hasta Léren. A continuación, vuelva a subir hacia Oeyregave, donde podrá admirar los huertos de kiwis a lo largo del camino. La dificultad varía en función del tiempo.

Descubra la ruta



4

## **PASEO ENTRE PEYREHORADE Y LA ABADÍA DE ARTHOUS**

**Entre Peyrehorade y Hastings - 10KM**  
**Esta ruta es accesible en bicicleta de montaña**

Saliendo de Peyrehorade, diríjase a Hastings y siga las Gaves Réunis hasta la bastida, donde podrá detenerse para visitar el pueblo. A continuación, diríjase a la abadía de Arthous, uno de los lugares imprescindibles del Valle del Kiwi. Por último, vuelva hacia Peyrehorade. Por el camino, podrá admirar los huertos de kiwis.

Descubra la ruta



5

## **UN VIAJE EN EL ESCANDIBERICO**

**Entre Orist, Saubusse, Port de Lanne, Orthevielle y Peyrehorade - 27KM - Accesible en bicicleta de montaña y VTC**

Desde Orist, diríjase a la ciudad balneario de Saubusse para unirse a la Scandibérique. Descienda el Adour por el camino de sirga hasta el puente de Port de Lanne. A continuación, atraviese el encantador pueblo de Orthevielle. Nuestro viaje termina en Peyrehorade, en la estación de ferrocarril.

Descubra la ruta



6

## **RUTA EN BICICLETA DE MONTAÑA PARA DESCUBRIR LOS RÍOS GAVES Y ADOUR**

**Entre Peyrehorade, Orthevielle y Port de Lanne - 24KM**  
**Sólo accesible para bicicletas de montaña**

Desde Peyrehorade, dirigirse hacia Orthevielle y Port de Lanne. Bajar por el Adour hacia Bec du Gave. A continuación, siga los Gaves réunis hasta Peyrehorade. A lo largo del camino se pueden ver numerosos huertos de kiwis. La dificultad varía en función del tiempo.

Descubra la ruta



## 7 **DESCUBRA LOS LAGOS GLÉS Y LAHONTAN**

*Entre Peyrehorade, Lahontan, Labatut, Saint-Cricq, Sorde y Oeyregave - 37KM  
Accesible en BTT y VTC*

Partiendo de Peyrehorade, pasee por los pueblos de Lahontan, Labatut, Saint-Cricq du Gave, Sorde l'Abbaye y Oeyregave. Puntos de interés: Labatut y Lac de Glés, donde podrá hacer una pausa refrescante, Sorde l'Abbaye con su sendero patrimonial y su abadía, y los numerosos huertos de kiwis que bordean la ruta.

Descubra la  
ruta



## 8 **EXCURSIÓN EN BICICLETA DE MONTAÑA PARA DESCUBRIR EL VALLE DEL KIWI**

*Entre Peyrehorade, Bélus y Cauneille - 25KM  
Sólo accesible para bicicletas de montaña*

Descubra la  
ruta



Desde Peyrehorade, tome el sendero de Empereur hasta Hilh dou Moulié, luego diríjase hacia Bélus. Descenso hasta Cauneille y Peyrehorade. La dificultad varía en función del tiempo.

# ¿Problemas en la carretera?

**Es posible reparar la bicicleta en el Valle del Kiwi:**

**Atelier cycles Véloce:** Tony le recibe en su taller en Cagnotte para reparar, revisar y mejorar su bicicleta.  
Abierto de lunes a sábado con cita previa.  
Contacto: 06 85 30 43 53

Talleres de reparación de bicicletas con **Fait-Tout** en Hastings los martes, viernes y sábados con cita previa.  
Contacto: 07 84 64 68 38



# BUCLES CICLOTURISTAS

Estas rutas le llevarán por tranquilas carreteras rurales para descubrir los variados paisajes del Valle del Kiwi. Estos bucles son perfectos para ciclistas y senderistas.

## 1 UN PASEO POR LA REGIÓN DE ORTHE

*Entre Peyrehorade, Orthevielle, Port-de-Lanne, Orist, Saint-Lon-les-Mines, Cagnotte, Labatut y Sorde l'Abbaye*

Desde la Place du foirail de Peyrehorade, diríjase hacia Orthevielle y después a Port-de-Lanne. Continúe alternando tierras de cultivo, campos de kiwis y huertos en los valles. Atraviese Saint-Etienne d'Orthe y Orist para llegar a Saint-Lon-les-Mines. Regreso al valle de Peyrehorade y a su rico patrimonio histórico atravesando los municipios de Cagnotte y Labatut.

### Más información

Ruta principal de 62 km. Recorrido de descubrimiento de 18,8 km. Recorridos disponibles en la rando-guía À vélo, les Landes boucles cyclo touristiques. Disponible en la Oficina de Turismo. Precio: 2 euros.

## 2 CHALOSSE MERIDIONAL

*Entre Pouillon, Gaâs, Mimbaste, Estibeaux y Habas*

Saliendo del estadio municipal de Pouillon, diríjase hacia Gaâs y después hacia Heugas. La ruta continúa hacia Dax y el valle del Adour, bordeando los barthes, prados pantanosos llamados así porque se encuentran en el lecho mayor del Adour y quedan cubiertos por el agua cuando el río se desborda. Continúe hacia Mimbaste, Estibeaux y Habas antes de regresar a Pouillon.

### Más información

Ruta principal, 58 km. Recorrido de descubrimiento, 20,2 km. Recorridos disponibles en la rando-guía À vélo, les Landes boucles cyclo touristiques. Disponible en la Oficina de Turismo. Precio: 2 euros.





# PASEOS EN TROTTINET ELÉCTRICO

Izirider le invita a descubrir el Valle del Kiwi, su patrimonio construido y los productores locales en sus patinetes eléctricos de cross. Visitas guiadas y comentadas.

Reserva obligatoria en el 06 18 45 57 40 o en [www.izirider40.com](http://www.izirider40.com)



## 1 EN BUSCA DEL SALMÓN ADOUR

### *Entre Oeyregave, Hastings y Peyrehorade*

Desde Oeyregave, tome el Chemin du Vieux Moulin y pasee por los huertos de kiwis. A continuación, diríjase a la abadía de Arthous, uno de los mejores ejemplos de arquitectura románica de la región. Tras llegar a la bastida de Hastings, siga las Gaves Réunis en dirección a Peyrehorade hasta Oeyregave. Por el camino, no olvide hacer una parada en la Maison Barthouil, una de las mejores direcciones gastronómicas del Valle del Kiwi.

### Puntos de interés

**Abbaye d'Arthous** - 785 route de l'Abbaye 40300 HASTINGUES

**Maison Barthouil** - 378 route d'Hastings 40300 PEYREHORADE

## 2 EL KIWI LO TIENE TODO

### *Entre Peyrehorade y Sorde l'Abbaye*

Saliendo de Peyrehorade, diríjase a Sorde l'Abbaye y suba por los Gaves Réunis y luego por el Gave d'Oloron. Su primera parada será en Kiwis Délices, embajador gastronómico de Kiwis de l'Adour. Tras unos kilómetros por caminos pastorales, llegará al corazón del pueblo de Sorde l'Abbaye, donde se entroniza la Abadía de Sorde, visita obligada para los amantes del patrimonio. A lo largo del camino, le prometemos una experiencia realmente relajante y emocionante.

### Puntos de interés

**Kiwis Délices** - 1000 route de Saint-Cricq 40300 SORDE-L'ABBAYE

**Abbaye de Sorde** - 232 place de l'église 40300 SORDE-L'ABBAYE



Hay muchos huertos de kiwis a lo largo del camino. Sea cual sea la temporada, le recomendamos que no entre en los huertos sin autorización, ni recoja la fruta o las flores. El kiwi es frágil y requiere cuidados especiales. Recogerlos durante el periodo de cosecha no garantiza que estén maduros.

# NUESTRAS IDEAS DE RECETAS



# Nuestros productos estrella

El Valle del Kiwi, una región rica y auténtica, rebosa de productos excepcionales y técnicas tradicionales que no debe perderse cuando la visite.

## Kiwi

Esta pequeña fruta repleta de vitaminas es imprescindible en nuestra región, y se puede utilizar de mil y una maneras, tanto en platos dulces como salados.



## Pato

Producto estrella del Suroeste, el pato se presenta en múltiples formas: magret, foie gras o confit...  
Para todos los gustos.



## Salmón del Adour

Pescado en la desembocadura del río que lleva su nombre, el salmón del Adour es una especialidad de la Maison Barthouil, donde se ahúma delicadamente con madera de aliso.



## Ideas de recetas

Ostras Gilardeau, gaspacho de kiwi Adour, pepino y aguacate  
Accras con confit de pato  
Carpaccio de kiwi Adour con salmón



# Julien Duboué,

## Chef y ferviente defensor de los productos locales



Originario de las Landas, Julien Duboué comenzó su aprendizaje con los chefs landeses Jean Coussau en Magescq y Alain Dutournier en París. Tras varias estancias destacadas en importantes establecimientos, en 2017 abrió su primer restaurante, Afaría, en el distrito 15 de París, un bistró que sirve productos frescos y locales del suroeste.

En 2014, inauguró A Noste, un concepto de dos restaurantes con sede en el barrio de la Bourse. Uno ofrece tapas, el otro cocina gourmet.

En 2018, abrió B.O.U.L.O.M, acrónimo de Boulangerie Ou L'On Mange. Este establecimiento del distrito 18 de la capital es un concepto compuesto por una panadería y un buffet libre.

Como auténtico embajador de la cocina del Suroeste, Julien Duboué tuvo la amabilidad de ofrecernos una receta a base de kiwi, fruta emblemática de la región donde creció.

La receta de Julien Duboué en nuestro podcast



Noticias de Julien Duboué



# Nuestra receta de kiwis

## Ostras Gilardeau, gaspacho de kiwi Adour, pepino y aguacate

El chef de las Landas Julien Duboué, de Saint-Lon les Mines, ha ideado una receta gourmet a base de ostras y kiwis.

### Ingredientes

- 16 ostras Gilardeau (con mucha grasa)
- 2 lonchas de jamón de Bayona
- unas patatas fritas con ajo
- unos pequeños picatostes de pan tostado
- sal gorda

Para el gaspacho de kiwi Adour :

- 250 g de pulpa de kiwi Adour
- 50 g de pulpa de aguacate
- 25 g de pepino
- 3 hojas de apio verde
- 15 g de cebolletas verdes
- 1 cucharada de cilantro fresco picado
- 1 cucharadita de jengibre finamente picado
- 1/2 cucharadita de wasabi
- 4 gotas de Tabasco
- 1 cucharada de mezcla de sal y azúcar
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 110 g de agua
- zumo y ralladura de media lima



Para 4 personas. Tiempo de preparación: 35 minutos. Tiempo de reposo: 6 h

### La receta :

#### Gaspacho de kiwi:

Mezclar todos los ingredientes en un bol y dejar macerar en la nevera durante 6 horas. Justo antes de servir, triturar el gaspacho de kiwi y pasar por un colador fino.

#### Polvo de jamón de Bayona:

Secar las lonchas de jamón en el horno a 180° durante 10 minutos y, a continuación, triturarlas para obtener un polvo de jamón.

#### Preparación:

Abrir las ostras, reservar la carne y desechar el agua. Llenar un plato individual hasta el borde con sal gorda y colocar encima una concha de ostra. Repetir la operación con cada concha de ostra. Verter el gaspacho hasta la mitad en cada concha y colocar encima la carne de ostra. Espolvorear con polvo de jamón de Bayona y terminar con unos crujientes de ajo y unos picatostes de pan tostado.

# Nuestra receta de pato

## Accras con confit de pato

Receta de Qualité Landes.

Encontrará más recetas de pato en [www.recetteslandes.com](http://www.recetteslandes.com).

### Ingredientes

- 500 g de confit de pato Fermier des Landes IGP Etiqueta Roja
- 400 g de harina
- 350 g de agua
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 guindilla antillana
- 2 ó 3 dientes de ajo
- perejil fresco de hoja plana



Qualité  
LANDES  
.com

Para 4 personas. Tiempo de preparación: 20 minutos. Tiempo de cocción: 5 minutos

### La receta :

Dorar los muslos de pato confitado en una sartén o en el horno. Separar la carne de los huesos y la grasa.

Hacer la pasta mezclando poco a poco la harina y el agua. Para hacer una pasta de guindilla, triturar la guindilla en un vaso de agua y añadir 3 ó 4 cucharadas de agua de guindilla a la pasta. A continuación, añadir una cucharadita de bicarbonato de sodio.

Picar el perejil y los dientes de ajo. Desmenuzar el pato y mezclarlo con el perejil y el ajo picados. Sazonar con sal y pimienta.

Freír las accras en aceite muy caliente (180°) durante 5 minutos. Para dar forma a las accras, utilizar dos cucharas para formar pequeñas quenelles o bolas.

# Nuestra receta de salmón

## Carpaccio de kiwi Adour con salmón

Receta de Qualité Landes.

Encontrará más recetas en [www.recetteslandes.com](http://www.recetteslandes.com).

### Ingredientes

- 1 filete grande de salmón
- 3 kiwis IGP Label Rouge
- flor de sal
- pimienta recién molida
- aceite de oliva
- 1 limón sin tratar
- unas hojas de eneldo



Qualité  
LANDES  
com

Para 2 personas. Tiempo de preparación: 15 minutos

### La receta :

Pelar y cortar los kiwis en tiras finas.

Cortar el salmón en lonchas finas.

Disponer el kiwi y el salmón de forma armoniosa en el plato.

Rocé con aceite de oliva. Añadir flor de sal, pimienta recién molida, eneldo picado y ralladura de limón.

### El pequeño extra :

¿Dónde comprar salmón? : **Maison Barthouil** - 378 route d'Hastingues en PEYREHORADE

# DIRECTORIO DE PRODUCTORES Y COMERCIANTES LOCALES



# ¿Por qué



# consumir

# localmente?



*Porque amo a mi región  
y apoyo a los que  
trabajan aquí*

*Para conocer a los  
productores locales*

*Comer productos  
frescos y de temporada*

*Ayudar a mantener y  
reforzar el empleo local*



**Carne**



**Pescado**



**Miel y productos  
de la colmena**



**Frutas y  
hortalizas**



**Bebidas**



**Otros productos  
locales**



**KIWIS**



**Aves de corral**



**Productos  
lácteos**



**Conservas y  
mermeladas**



**Panadería y  
pastelería**



**Plantas**



**Socios del Valle  
del Kiwi**

# DIRECTAMENTE DE LA GRANJA



# BÉLUS

## La tradition Landaise

### Patos y gansos enlatados

1250 route du Serry, 40300 BELUS

[Contactos :](#)

+33 5 58 73 64 65 - +33 6 33 18 77 07

la-tradition-landaise@wanadoo.fr

www.latraditionlandaise.fr



## Lou Myraicher

### Cultivo ecológico/agroforestal de frutas

288 route du Moulin à Vent, 40300 BELUS

[Contacto :](#)

+33 6 22 30 81 74



## Brasserie la Pineta

### Cerveza artesanal

2451 route du Moulin à Vent, 40300 BELUS

[Contactos :](#)

julien.lochon@live.fr



# CAGNOTTE

## Ferme de Beleslou

### Patos grasos frescos y en conserva - porcinos

56 route de Lesablère, 40300 CAGNOTTE

[Contactos :](#)

+33 5 58 73 18 92

info@ferme-beleslou.com

www.ferme-beleslou.com



# CAUNEILLE

## Brasserie Aguiana

### Cerveza artesanal

640 chemin de Larègle, 40300 CAUNEILLE

[Contactos :](#)

+33 6 28 08 72 36

vaalor@neuf.fr



# ESTIBEAUX

## Pépinières Scrive

### Plantas de vivero

15 chemin de Higas, 40290 ESTIBEAUX

[Contactos :](#)

+33 5 58 98 01 86

pepinierescrive@wanadoo.fr

www.pepinierescrive.com



## Ferme la Gelouze

### Frutas y verduras de temporada

236 impasse du Behus, 40290 ESTIBEAUX

[Contacto :](#)

+33 7 81 50 41 54



# GAAS

## Ferme Lassalle

### Patos grasos: frescos y en conserva

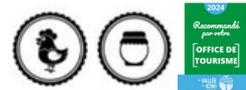
95 chemin de Latappy, 40350 GAAS

[Contactos :](#)

+33 6 48 60 46 60

preuilh.raaphael@gmail.com

www.fermelassalle.net



# HABAS

## Domaine du Lisé

### Vinos IGP Coteaux de Chalosse

1145 chemin du Lisé, 40290 HABAS

#### Contactos :

+33 6 72 15 03 43

cathyhillotte@orange.fr



## Forestier Quitterie

### Terneritas y rubias de Aquitania

465 route du Barbé, 40290 HABAS

#### Contacto :

+33 6 84 74 87 47

elevagedubarbet@orange.fr



## La Ferme du Tilhet

### Patos grasos: frescos y en conserva

560 chemin du Lisé, 40290 HABAS

#### Contactos :

+33 5 58 38 07 84

philippegallur40@gmail.com



# HASTINGUES

## EARL de Graciendon

### Patos

300 chemin de Graciendon, 40300 HASTINGUES

#### Contactos :

+33 5 59 56 03 96

graciendon.cazenave@gmail.com



# LABATUT

## Ferme Bourlon - GAEC Lesclaouzon

### Carne de vacuno

1187 route de Lesclaouzon, 40300 LABATUT

#### Contactos :

+33 5 58 98 19 54 - +33 6 80 14 74 65

earl.lesclaouzon@wanadoo.fr



## Earl Hordiller

### Carne de vacuno, ternera, huevos

228 chemin de Labaste, 40300 LABATUT

#### Contactos :

+33 6 76 30 56 59

lafermehordiller@gmail.com



# MIMBASTE

## Le panier frais

### Verduras de temporada

580 rue du Bergeron, 40350 MIMBASTE

#### Contactos :

+33 6 72 96 33 87

contact@le-panier-frais.fr

le-panier-frais.com



## Ferme Bastebieille

### Patos grasos: frescos y en conserva

60 chemin de Bastes, 40350 MIMBASTE

#### Contactos :

+33 5 58 55 30 33

fermebastebieille@orange.com

www.fermebastebieille.com



# MIMBASTE

## Ferme Petit Estrade

**Patos grasos: frescos y en conserva**

209 route de Marte, 40350 MIMBASTE

[Contactos :](#)

+33 6 77 98 11 75

ducassehnf@gmail.com



## Les ruchers de Loustaou

**Miel y productos derivados**

21 chemin de Loustaou, 40350 MIMBASTASTE

[Contacto :](#)

+33 6 88 83 22 87

veronique.didon@orange.fr



## Caussat Patrick Apiculteur

**Miel y productos derivados**

92 rue de la Plâtrière, 40350 MIMBASTE

[Contactos :](#)

+33 5 58 97 87 17

patrick.caussat@wanadoo.fr

mcaussatpatrick.site-solocal.com



# MISSON

## Ferme Escazaouïs

**Patos grasos: frescos y enlatados - platos cocinados**

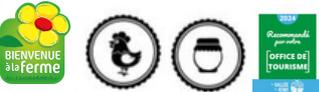
2010 chemin Lassegue, 40290 MISSON

[Contactos :](#)

+33 6 14 91 33 27 - +33 6 46 27 51 52

contact@ferme-escazaous.com

www.ferme-escazaous.com



## EARL Loumé

**Ternera de leche raza bazadesa**

3479 route de Labatut, 40290 MISSON

[Contactos :](#)

+33 6 78 99 47 75

san.lou@hotmail.com



# MOUSCARDES

## La bergerie des Gerts

**Carne de cordero y oveja**

Route d'Orthez, 40290 MOUSCARDES

[Contacto :](#)

+33 6 99 61 10 47



# ORIST

## Ferme Lestrade

**Pollos, conejos y otras aves de corral**

140 chemin de Lestrade, 40300 ORIST

[Contactos :](#)

+33 6 09 20 05 83 - +33 6 13 09 30 35

yvan.laborde@sfr.fr



## Vergez et Fils

**Frutas, verduras de temporada**

700 route de Tyrosse, 40300 ORIST

[Contactos :](#)

+33 5 58 57 30 82

ferme.vergez@gmail.com



# ORTHEVIELLE

## Lait gourmand - GAEC de Sarailot

**Leche y productos lácteos**

241 route des Lavoirs, 40300 ORTHEVIELLE

[Contactos :](#)

+33 6 89 02 61 15

www.laitgourmand.fr



## EARL Hourton

**Fresas y kiwis**

58 route de la Sablière, 40300 ORTHEVIELLE

[Contactos :](#)

+33 6 74 47 40 24

virginehourton@orange.fr



# OSSAGES

## Ferme apicole du Théoulé

**Miel y productos derivados**

3294 route de Saint Girons, 40290 OSSAGES

[Contactos :](#)

+33 9 61 20 98 52

a.saude@laposte.net



# PEY

## La Bohème

### Plantas aromáticas y medicinales

41 impasse du Pucet, 40300 PEY

#### Contacto :

+33 6 50 08 63 97

gailleicauber@gmail.com



## Ferme de Libat

### Verduras, productos lácteos, carne de vacuno

45 route de Treytin, 40300 PEY

#### Contactos :

+33 6 30 05 68 57

lafermedelibat@gmail.com

lafermedelibat.wixsite.com/wixsite



## EARL Au Jardin des Fraises

### Fresas

45 Lieu-dit Pouteou, 40300 PEY

#### Contactos :

+33 6 80 08 10 81

ange.vergez@gmail.com



## Ferme Batis

### Conservas de pato grasoso

670 route de Bel-air, 40300 PEY

#### Contactos :

+33 5 58 57 70 93

contact@conservesfermebatis.com

www.conservesfermebatis.com



## Ferme Pélerin

### Patos grasos: frescos y en conserva

268 route du Pélerin, 40300 PEY

#### Contactos :

+33 6 63 10 17 53

contact@ferme-du-pelerin.com

www.ferme-du-pelerin.com



# PEYREHORADE

## L'atelier40 Cuarenta

### Embutidos ibéricos, aves de corral, delicatessen

66 impasse du Bérié, 40300 PEYREHORADE

#### Contactos :

+33 6 63 10 17 53

tslaneve@gmail.com



# POUILLON

## Domaine du Tastet

### Vinos IGP Landes Chalosse

2350 chemin Aymont, 40350 POUILLON

#### Contactos :

+33 5 58 98 28 27 - +33 6 06 75 11 01

domainedutastet@gmail.com

www.domaine-du-tastet.com



## Laplace Christian

### Plantas de vivero

13 avenue Pas de Ven, 40350 POUILLON

#### Contactos :

+33 5 58 98 30 80



## Gilquin Jean Claude

### Plantas de vivero

163 route de Dax, 40350 POUILLON

#### Contactos :

+33 5 58 98 31 10

jean-claude.gilquin@orange.fr



## Lait deux sources

### Leche y productos lácteos

413 impasse de Lacaou, 40350 POUILLON

#### Contactos :

+33 6 79 25 77 51

lait2sources@gmail.com



## Ferme Lataillade

### Patos grasos: frescos y en conserva

153 impasse de Bétaoute, 40350 POUILLON

#### Contactos :

+33 6 89 57 11 98

nathalie.saintamon@wanadoo.fr



# SAINT-ETIENNE D'ORTHE

## Domaine Darmandieu

### Kiwis y manzanas

RD6, 40300 SAINT-ETIENNE D'ORTHE

#### Contacto :

+33 5 58 73 22 33

contact@domaine-darmandieu.com

http://www.domaine-darmandieu.com



## Apid'Or

### Miel y productos derivados

665 route de Labaigt, 40300 SAINT-ETIENNE D'ORTHE

#### Contactos :

+33 5 58 89 16 71

jb.robert@apid-or.fr



# SAINT-LON-LES-MINES

## Api-Melli

### Miel y productos derivados

270 chemin de Menautat, 40300 SAINT-LON-LES-MINES

#### Contactos :

+33 6 70 06 09 17

domaineapimelli@orange.fr

mielapimelli.com



## Ferme de Boy

### Harinas, galletas, panadería

325 route de Haut Bordes, 40300 SAINT-LON-LES-MINES

#### Contactos :

+33 6 09 07 22 19

earlhoy@sfr.fr



## Ferme de Lamothe

### Aves de corral y kiwis

940 impasse de Lamothe, 40300 SAINT-LON-LES-MINES

#### Contactos :

+33 5 58 57 64 30

piet.isabelle@gmail.com



# SORDE L'ABBAYE

## Kiwis délices

### Kiwis y productos derivados

1000 route de Saint-Cricq, 40300 SORDE L'ABBAYE

#### Contactos :

+33 6 73 73 22 15

contact@kiwis-delices.com

www.kiwis-delices.com



# TILH

## Lait sœurs douceurs

### Leche, productos lácteos y helados

Chemin du Pin, 40360 TILH

#### Contactos :

+33 9 73 61 23 44

laitseursdouceur@gmail.com



## Les Fraises Chalossaises

### Fresas

2241 route d'Orthez, 40360 TILH

#### Contactos :

+33 6 08 35 24 37

laure.valmalle@orange.fr



# EN NUESTROS DISTRIBUIDORES



# CAUNEILLE

## Les Chemins du Pain

### Panadería

50 chemin de la Briqueterie, 40300 CAUNEILLE

#### Contactos :

+33 5 58 49 24 16

lescheminsdupain@gmail.com

www.lescheminsdupain.com



# HABAS

## Maison Bignalet

### Carnicería

192 rue Centrale, 40290 HABAS

#### Contactos :

+33 5 58 49 93 09

www.bignalet.com



## Les Sucrettes de Ketty

### Pastelería

167 rue Centrale, 40290 HABAS

#### Contactos :

+33 6 44 80 41 86

ketty25@hotmail.fr

les-sucrettes-de-ketty-1.jimdosite.com



# LABATUT

## Boulangerie La Station

### Panadería

1047 boulevard de l'océan, 40300 LABATUT

#### Contactos :

+33 5 58 35 70 91



# LABATUT

## Terres d'ici & Ferme Bourlon

### Productos locales

70 route de Pouillon, 40300 LABATUT

#### Contacto :

+33 5 58 35 31 08



## Boucherie Vach'ment bon

### Carnicería

40 route de Habas, 40300 LABATUT

#### Contactos :

+33 5 58 70 82 39

boucherie.cayuela@gmail.com



# MOUSCARDES

## Maison Marcadé

### Productos locales

711 route des Cinq Jean, 40290 MOUSCARDES

#### Contactos :

+33 5 58 98 81 27

bonjour@maisonmarcade.com

www.maisonmarcade.com



# PEY

## Goumami

### Tienda de comestibles en línea de productos locales

45 route de Treytin, 40300 PEY

#### Contactos :

+33 6 30 06 85 70

contact@goumami.fr

www.livraison-epicerie-goumami.com



## Le fin couteau

### Carnicería ambulante

864 route de la Croix Blanche, 40300 PEY

#### Contactos :

+33 6 11 49 21 00

fredpey40@yahoo.fr



# PEYREHORADE

## Boucherie Datchary

### Carnicería

22 rue Gambetta, 40300 PEYREHORADE

[Contacto :](#)

+33 5 58 73 03 25

boucheriedatchary@orange.fr



## Maison Tafernaberry

### Panadería

1470 route de Bayonne, 40300 PEYREHORADE

[Contacto :](#)

+33 5 58 73 03 49



## Maison Barthouil

**Patos grasos en conserva, salmón ahumado, productos derivados**

378 route d'Hastings, 40300 PEYREHORADE

[Contactos :](#)

+33 5 58 73 75 72

contact@barthouil.fr

www.barthouil.fr



## Les Gourmandises de Nicolas

### Panadería

498 place Aristide Briand, 40300 PEYREHORADE

[Contactos :](#)

+33 5 58 73 79 08

gourmandisesnicolas@gmail.com



## Cave Le Vin au Vert

### Tienda de vinos - Té y café

47 rue du Château, 40300 PEYREHORADE

[Contactos :](#)

+33 5 58 73 26 75

cave.conge@hotmail.com



## Boulangerie Clémentine

### Panadería

357 avenue du Général de Gaulle, 40300 PEYREHORADE

[Contactos :](#)

+33 5 58 73 08 84

boulangerie.clem@hotmail.com



## Maison Montauzer

### Charcutería

Place Aristide Briand, 40300 PEYREHORADE

[Contacto :](#)

+33 5 58 73 29 28



## Domaine de Couillohe

### Armañac

61 rue Lembarry, 40300 PEYREHORADE

[Contactos :](#)

+33 5 58 73 01 87

francois.coulinet@wanadoo.fr



## Saveurs des saisons

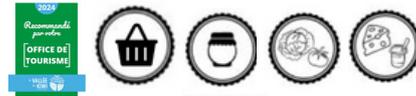
### Tienda de productos locales

92 place Aristide Briand, 40300 PEYREHORADE

[Contactos :](#)

+33 6 16 25 32 24

saveursdessaisons40@gmail.com



## Boulangerie du centre

### Panadería

100 place Aristide Briand, 40300 PEYREHORADE

[Contacto :](#)

+33 5 58 41 28 43



# POUILLON

## Cave des vigneronns de Tursan

### Vinos y armagnac

367 boulevard des sports, 40350 POUILLON

#### Contactos :

+33 5 58 98 20 68

caveau-pouillon@tursan.fr

www.tursan.fr



## Maison Bignalet

### Carnicería

35 rue Gambetta, 40350 POUILLON

#### Contactos :

+33 5 58 74 24 90

www.bignalet.com



## Place Fraîcheur

### Primer Plato - Cremallería - Tienda de comestibles

1769 route de Dax, 40350 POUILLON

#### Contactos :

+33 9 55 90 87 89

placefraicheurpouillon@gmail.com



## Maison Defesche

### Panadería

435 boulevard des sports, 40350 POUILLON

#### Contactos :

+33 5 58 98 00 10

kikibarucq@yahoo.fr



## Au fournil des filles

### Panadería

2 rue Gambetta, 40350 POUILLON

#### Contacto :

+33 5 58 42 33 35



# SAINT-LON-LES-MINES

## Harte Bon

### Máquina expendedora de productos locales

Route de Peyrehorade D33, 40300 SAINT-LON-LES-MINES

#### Contactos :

+33 5 35 65 96 18

contact@arte-bon.fr

harte-bon.fr



## Le Fournil de Saint-Lon

### Panadería

14 route de la Payolle, 40300 SAINT-LON-LES-MINES

#### Contacto :

+33 5 58 70 31 43



# TILH

## Le Fournil de Chalosse

### Panadería

137 avenue la Poste, 40360 TILH

#### Contacto :

+33 5 58 97 06 53



¿ Usted es productor, artesano o comerciante de productos locales en el Valle del Kiwi y no aparece en nuestro directorio o su información es incorrecta ?

No dude en enviarnos sus datos actualizados a [tourisme@lavalleedukiwi.com](mailto:tourisme@lavalleedukiwi.com)

# MERCADOS, AMAP Y MERCADOS AGRÍCOLAS LOCALES



# MERCADOS

## El mercado de Habas

En el atrio de la iglesia. Los domingos por la mañana, todo el año.

Cada domingo por la mañana, ven a disfrutar del mercado de Habas con productos alimenticios y también artesanos locales.

## El mercado de Peyrehorade

El miércoles por la mañana: desde la plaza del Sablot hasta la plaza Aristide Briand. Todo el año. Desde su creación en 1358, el mercado de Peyrehorade se beneficia de la situación de encrucijada del burgo y drena a la población de los alrededores. Desde la plaza del Sablot, antiguamente tradicional mercado de ganado, hasta la plaza Aristide Briand, hay más de 100 lugares ocupados por productores locales (verduras, aves), comerciantes y artesanos. Este gran mercado semanal se celebra todos los miércoles por la mañana. Un mercado más modesto (solo de alimentos) tiene lugar el sábado por la mañana en la plaza Aristide Briand.

# AMAP - RUCHE

Las **Associations pour le Maintient d'une Agriculture Paysanne** tienen como objetivo favorecer la agricultura orgánica creando un vínculo directo entre campesinos y consumidores. Los productores se comprometen a comprar la producción a un precio justo, pagando por adelantado.

La **Ruche de Peyrehorade** es una asociación que ofrece la venta en línea, a modo drive, de productos locales. Los productores distribuyen directamente los pedidos.

## AMAP de Misson

Productos BIO: verduras y espárragos, pan y bollos, carnes, huevos, aves de corral, quesos, miel, kiwis, fresas, manzanas, arándanos.

Distribución los viernes de 18:30 a 19:30 bajo el anexo del gimnasio (lado parque Bastère).

### Contacto :

+33 5 58 98 04 54

## La Ruche de Peyrehorade

Verduras de temporada, huevos, carnes, panes, productos lácteos, conservas...

Distribución de pedidos el miércoles de 18h a 19h en Trinquet Recalde - 36 rue du Trinquet en Peyrehorade.

### Contactos :

+33 6 81 53 47 04

laruchedepeyrehorade@outlook.fr

laruchequiditoui.fr/fr/assemblies/7323

# MERCADOS DE LOS PRODUCTORES DE PAÍSES

Nos encontramos en julio y agosto para los mercados de productores del país organizado por Bienvenue à la Ferme. Pasee y haga su mercado, cene en el lugar o disfrute de las animaciones festivas mientras apoya a los productores locales... Este año, ¡ Se organizan 5 noches gourmet en el Valle del Kiwi !

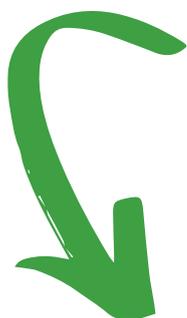
### Las citas en 2025:

- el 27 de julio en Sorde l'Abbaye
- el 2 de julio en Port de Lanne
- el 10 de julio en Mimbaste (en attente de confirmation)
- el 24 de julio en Orthevielle
- el 8 de agosto en Saint-Lon-les-Mines





Encuentre toda  
la información  
práctica en el  
mapa interactivo  
del Valle del Kiwi



[www.lavalleedukiwi.com](http://www.lavalleedukiwi.com)

