



LE BON

DU
27
AU
29
sept
2019

GOUT
D'AQUI-
TAINÉ

BORDEAUX BASTIDE

Produits
et restauration
du terroir

Jeux et animaux
de la ferme

Made in
France



ÉDITOS

La ville de Montaigne évoque immanquablement le vin le plus prestigieux du monde, mais aussi celui d'une cuisine originale qui exploite non sans une certaine sophistication les produits d'un terroir extraordinairement riche : lamproies, cèpes, bœuf de Bazas, agneau de Pauillac...

À Bordeaux, nous ne manquons jamais une occasion de célébrer la gastronomie en mettant en lumière les talents et les richesses de notre région. Que ce soit la Fête du vin, le premier événement œnotouristique de France, les Epicuriales et aujourd'hui le Bon Goût d'Aquitaine, nous revendiquons notre plaisir de bien manger.

Je salue l'engagement de la Ronde des Quartiers de Bordeaux pour le voyage culinaire au cœur de notre gastronomie qu'elle nous offre pour cette 26^{ème} édition, mais aussi pour la promotion de produits locaux et d'une alimentation durable.

La Ville de Bordeaux et Bordeaux Métropole s'engagent fortement en faveur de la protection des espaces naturels et agricoles et soutient l'implantation de nouveaux agriculteurs.

Ville pilote de la gouvernance alimentaire depuis 2014 et signataire du Pacte de Milan, nous avons souhaité engager une démarche participative avec les acteurs de la filière alimentaire.

Je vous donne rendez-vous cette année encore, à cette grande fête de la gastronomie et de la convivialité.

—
Maire de Bordeaux
Vice-Président Attractivité économique,
Emploi et Rayonnement métropolitain

Le Bon Goût d'Aquitaine, c'est un lieu de partage, une place d'échange et une vitrine de la gastronomie régionale. Nous avons sur la métropole bordelaise, un bon nombre de produits d'exception qu'il est important de mettre en valeur et de savoir exporter pour à la fois encourager et récompenser les producteurs qui fournissent un travail de qualité ici dans nos territoires.

À l'heure où nos producteurs souffrent de l'écrasement des prix que leur imposent les centrales d'achat, il importe que nous agissions en consommateurs responsables et encourageons l'économie locale et traditionnelle en nous inscrivant dans une logique de développement durable. C'est pourquoi Bordeaux Métropole, en soutenant l'activité agricole locale aux côtés d'acteurs institutionnels et associatifs, sans oublier des agriculteurs eux-mêmes, s'efforce d'instaurer quotidiennement les conditions nécessaires à l'exercice de ce choix et de rendre possible l'alternative d'une consommation plus responsable à travers le développement de la vente directe et des circuits courts.

Des solutions existent pour consommer mieux ou du moins différemment, tout près de chez vous. Des solutions que le Bon Goût d'Aquitaine vous permettra, je l'espère, de découvrir et d'adopter.

—
Président de Bordeaux Métropole

De la graine à l'assiette, chacun s'interroge désormais sur la qualité de son alimentation et sur la chaîne de production. Les consommateurs se font de plus en plus exigeants, à juste titre, pour eux-mêmes, pour leurs enfants et pour la planète. La bonne nouvelle est que les producteurs qui s'engagent à leur proposer des produits de très grande qualité sont de plus en plus nombreux. Bien entendu, le Département se tient résolument à leurs côtés et les accompagne notamment dans leurs projets de conversion vers des pratiques responsables.

C'est donc tout naturellement que le Département soutient Le Bon goût d'Aquitaine qui permet aux Girondines et aux Girondins de rencontrer des producteurs et des artisans du département et de la région et de découvrir leurs produits et leurs savoir-faire.

Je constate avec grand plaisir que les enfants sont associés à cette édition et qu'ils pourront participer à des ateliers de sensibilisation. Le Département vous propose cette année une exposition sur la thématique des bonnes pratiques agro-environnementales et de rencontrer des producteurs girondins que nous soutenons. Je vous invite à les découvrir.

Merci aux organisateurs et aux bénévoles de contribuer à cet événement. Je souhaite à chacune et chacun d'entre vous des découvertes délicieuses, des rencontres joyeuses et des échanges fructueux autour de ce qui nous rassemble, le goût des bonnes choses et la volonté de préserver notre environnement.

—
Jean Luc Gleize
Président du Conseil départemental

C'est toujours avec autant de plaisir et de fierté d'ouvrir la 26^{ème} édition du marché du Bon Goût d'Aquitaine de Bordeaux Bastide.

Ce moment est à la fois un rendez-vous incontournable de la gastronomie pour les épicuriens mais aussi un véritable temps fort du quartier.

Il faut alors noter des évolutions tant pour cet événement que pour le lieu. En effet, le quartier de la Bastide en constante évolution ne cesse de réinventer son espace tout en gardant son identité. Pour le marché, les habitudes et attentes des consommateurs ont changé de façon radicale ces dernières années. C'est pourquoi, nous avons vu émerger des catégories d'exposants, Made In France ou encore Vegan/Veggie tout en favorisant les producteurs privilégiant les circuits courts pour répondre au plus près des attentes des visiteurs.

Enfin, c'est également au travers des animations que nous avons voulu sensibiliser le jeune public aux problématiques environnementales donnant à notre événement une véritable dimension RSE. Ainsi les écoles puis les familles pourront s'essayer à des ateliers sur le gaspillage, le recyclage de l'eau, le cycle des abeilles ou encore comment faire un compost.

La Ronde des Quartiers accompagne ces évolutions et réinventent constamment ses événements. Bonne visite et surtout bonnes dégustations !

—
Christian Baulme
Président de la Ronde des Quartiers

5 RAISONS DE VENIR

AU BON GOÛT D'AQUITAINE

Raison n°1

DÉCOUVRIR LE TERROIR FRANÇAIS

Quoi de mieux qu'un marché de produits du terroir pour satisfaire les épiqueuriens et initier les jeunes papilles de vos enfants. Une centaine de stands présents qui permettront aux jeunes gourmets de découvrir les produits qui font la richesse de notre pays.



Raison n°2

RENCONTRER DES EXPOSANTS VEGAN/VEGGIE

Des exposants proposeront des produits Vegan/veggie tels que de l'huile d'olive, du vin, des huiles essentielles, kombucha vous permettant de trouver le bon produit correspondant à toutes vos attentes. Personnes engagées, ils n'hésiteront pas à vous donner conseils, trucs et astuces dans votre vie quotidienne.



Raison n°3

PROFITER DES ANIMATIONS POUR LES ENFANTS

Différents ateliers pédagogiques et ludiques seront présents pour permettre aux enfants de découvrir le monde des abeilles, comprendre les cycles de vie des arbres, l'importance de l'eau et du tri ou jouer au mini composteur. Tout un programme pour aider à comprendre les enjeux environnementaux.



Raison n°4

ÉVEILLER LEURS SENS

Des recettes accessibles à tous, des jeux pour éviter le gaspillage alimentaire, une approche sensorielle pour découvrir les fruits et légumes ou encore du yoga par le rire, voici autant de possibilités d'éveiller les sens des plus jeunes.



Raison n°5

ADMIRER DES ANIMAUX

Les enfants pourront s'émerveiller devant les animaux de la ferme et les nourrir. Poules, oies, lapins, dindons, cochons, chèvres, moutons, vaches et bien d'autres encore enchanteront les petits (comme les grands !). Les enfants viendront découvrir la vie à la ferme et pourront même brosser des poneys et faire un tour avec !

PLAN

-  Animaux de la ferme
-  Jeux enfants
-  Arts de vivre
-  Ateliers
-  Veggie et artisans créateurs
-  Restaurants du terroir
-  Marché de producteurs
-  Buvette



LES STANDS

NOM	DESSCRIPTIF
ANIMATIONS	
Bizbiz & Co	Exposition sur le monde fascinant des abeilles, des hyménoptères et du miel.
Ferme Califourchon	Ferme mobile.
Bordeaux Métropole	Le tri sélectif, le gaspillage alimentaire et la vie au sein du compost.
Crédit Mutuel du Sud Ouest Bordeaux Bastide	Grande chasse aux trésors avec les exposants au cœur du Bon Goût d'Aquitaine. Cadeaux à gagner! VENDREDI ET SAMEDI
Happy Mood Society	Masseurs bien-être indépendants.
CESEAU	L'eau, une ressource précieuse. À travers une dégustation et des jeux, venez découvrir différentes méthodes pour la préserver au quotidien.
Les Pupilles de l'enseignement public de la Gironde	Découverte de la biodiversité exceptionnelle du Bassin d'Arcachon.
Académie Confrérique des Villages de France	Produits du terroir et savoir faire. Trésors matériels et immatériels de nos villes et Villages.
Conseil Départemental de la Gironde	Exposition itinérante sur les pesticides (vendredi).
Association «Bastid'Art Expo»	Peintures, sculptures, caricatures.

NOM	DESSCRIPTIF
ANIMATIONS DES COMMERCES DE LA BASTIDE	
Bistro Régent 11 place Stalingrad	1 coupe de champagne ou 1 verre de vin pour une formule «Aujourd'hui» à 13.90 € achetée!
Le Bistrot Niel 7 avenue Abadie	Tapas, cocktail et concert le vendredi soir à 19h des Blue Jockers!
Litalia 12 avenue Thiers	AniCréation d'une pizza exclusive.
Miami Sound 14 avenue Thiers	DJS SET avec des nouveaux appareils, apéritif bien gourmand gersois. et le samedi soirée, nocturne jusqu'à 23H00 avec un groupe bordelais de musique du monde. VENDREDI ET SAMEDI
Ma Cave à Vin	Dégustations et initiations aux saveurs de nos régions.

NOM	DESSCRIPTIF
PRODUCTEURS / REVENEURS / TRANSFORMATEURS	
Bialek Apiculture	Miel artisanal, pain d'épice, nougats, confitures au miel, crêpes au miel.
Florent BRAJOT	Miel artisanal du Périgord, bougies, bonbons, hydromels.
Gasconha	Limonade et bières artisanales de Pessac.
Cave du Marmandais	Vins AOP Côtes du Marmandais : rouges, rosés et blancs.
Château Petit Roc	Vins AOC Bordeaux. Jus de raisin.
Chez Yoyo !!!	Salaisons basques, jambon ibérique, fromages de brebis. Brioche vendéenne, cannelés de Bordeaux, gâteaux basques, macarons.
Délices de Bretagne 29	Kouign Amann, gâteaux bretons farcis, gâteaux secs, pots de caramels, crêpes, tartelettes.
Domaine Familial Gouzilh	Pineau, cognac, bourru et conserves de lapin.
Dr Cooking	Épicerie fine, conserverie (poissons et viandes), pâtés, rhums arrangés.
EARL Carpio	Spiruline de Haute Saintonge produite à la ferme.
EARL de Menaoude	Foie gras, confits, pâtés, rillettes, cassoulet.
EARL De Villars	Huiles de Cameline et Tournesol Bio, savons à base de ses huiles, lentilles.
EARL Ferme Espaunic	Foie gras, saucisses de canards, confits, pâtés.
EARL Les Ruchers de la Caussade	Miel de producteur, bougies en cire d'abeille, pains de cire.
EARL Les Vergers de Roussel	Pommes, jus et pétillant de pommes.
EARL Pascal Fricot	Champagne AOC.
EARL Ruchers des Hauts de Gironde	Miel, pollen, gelée royale, pain d'épices, propolis, bonbons, cire, bougies.
EARL Victor Lorang et Fils	Dégustation et vente de vins d'Alsace.
ESAT Ateliers Saint-Joseph	Confitures 100% naturelles et vin de Graves.
Ferme Bastebieille	Foie gras, confits, spécialités landaises.
Fromagerie de Cameillac	Fromage de brebis, jambon de Bayonne, gâteaux basques.
Fromages et passion	Fromage de brebis basque naturel et fromages aromatisés, charcuterie basque.
GAEC Cultivateurs de Saveurs	Aromates en pots et tisanes en sachets bio.
GAEC Ferme Birouca	Foie gras, confits, rillettes, pâtés, mi-cuits, volailles, huiles de colza et tournesol.
GAEC La Borda d'Ambrosi	Miels biologiques et fermiers, propolis, pollen.
GAEC Mendiko-Artzanak	Charcuterie, salaisons, fromages de brebis.
GAEC Miellerie des Escalles	Miel, pain d'épices, apéritifs au miel.

NOM	DESCRIPTIF
GAEC Poutchas	Foie gras, confit, cou farçi, magret fourré, aiguillettes roulées au foie gras.
Goutte de Miel	Miel et dérivés.
La Borieta du Fornial	Fromage de chèvre et vache : cabécou.
La Cabane Landaise	Volailles, poulet et chapon, pâtés, confit, foie gras, rillettes, terrines, cassoulets, garbures.
La Ferme de Hournadet	Ventes de conserves de la ferme : pâté, rillettes, foie gras.
La Ferme de la Nouné	Escargots vivants et cuisinés, plats frais et conserves, confitures, fruits de la ferme.
Laurent BAJOLLE	Lamproie à la Bordelaise.
Le Cabestan	Bières artisanales.
Le Nougat de Monségur	Nougat.
Le Panier Royannais Rhuns des "Ils"	Rhums arrangés artisanaux de la Réunion et des Antilles.
Lou Gran Païr	Foie gras, pâté, boudin, confit de canard, de porc, cou farçi, gras double, axoa veau, canard, garbures, cassoulets.
Maeva	Jambon serrano, ibérique, chorizo, saucissons, fromage de brebis espagnol.
Maison Apathie	Bio : farine, huile, céréales, transformés en pastis landais, pizzas, pain, pâtes italiennes.
Michel Champion	Pralines artisanales, nougats, berlingots.
Milaa	Churros, crêpes, pommes d'amour, barbes à papa.
Pascal Amouyal	Huîtres du bassin d'Arcachon. Bulots, crevettes, saucisson, pâté.
Passion Cevennes	Produits finis à la châtaigne : biscuits, confitures, tartes, glaces, pâtes à tartiner, farine.
Daniel Petit	Salaisons et fromages des Alpes.
Jean-Marc Requis	Ail rose de Lautrec, ail violet, échalote, oignon doux.
Salaisons de Mimile	Salaisons, fromages des Alpes.
Eddie Bresson	Pain, fougasse, pâtisseries, cannelés.
Saveurs des Terroirs	Salaisons et produits régionaux.
Budapest Pic-Nic	Spécialités hongroises gâteaux cheminée, brioche.
Saveurs Romanaises	Conserves et granités de légumes.
SCEA Atxin	Charcuterie et fromage Ossau Iraty.
SCEA Blanchard	Vins des Côtes de Duras et pruneaux en conversion BIO.
SCEV Champagne Darnac et Fils	Champagnes (brut, rosé, millésime, blanc de blancs, ratafia).
Solifruit	Ail, oignon, chataignes.
Saumon Fumé Bordelais	Saumon Fumés, truites fumées.
Vignoble Lachieze	Vin de Bordeaux.

NOM	DESCRIPTIF
RESTAURATEUR	
Amandine SARRAZIN	Fromages de chèvre, assiettes de chèvre chaud et burgers au chèvre.
Antoine RICONNEAU	Fromage de Savoie / Jura, salaisons. Grillades et plats cuisinés de Savoie.
Claudie DELAVEAU	Anguilles persillées, calamars à la Basquaise, huîtres marennes d'Oléron.
Ferme du Moulinat	Tournedos de canard, 1/2 magret, cuisses confites : frites cuites à la graisse de canard. Maïs Popcorn Bio de la Ferme.
Ferme Maubay	Crêpes repas, produits de la ferme. Crêpes dessert (sucre, confiture, nutella, ...).
GAEC du Buron de Fages	Charcuterie de la ferme, plats cuisinés d'Auvergne. Aligot, saucisses de la ferme.
La Creolyne	Cuisine guyanaise, acras, samossa, rhum arrangé.
La Ferme de Lou Vincent	Assiettes de foie gras poêlé, de cœurs de canard, magret, burgers de canard, aiguillettes.
La Ferme des 4 vents	Salades de chèvre chaud, burgers fermiers, crêpes et gauffres au lait de chèvre.
Wilfrid Magimel	Spécialités du Sud-Ouest.

NOM	DESCRIPTIF
VEGGIE / VEGAN	
L'Apparent / Vinzù	Epicerie fine et végétale du Sud Ouest.
Lenzi Stella	Huiles d'olives extra vierges, amandes natures et pistaches bio.
L'Hessentielle	Huiles essentielles et hydrolats bio. Huiles de massage, synergies, diffuseurs.
Rémy Fauchey	Vin végétalien en AOC Médoc rouge.
Mama Kombucha	Kombucha, boisson 100% vegan.
Octobulle	Savons.

NOM	DESCRIPTIF
ART DE VIVRE	
Ander-Perles	Bijoux en pierres fines (semi-précieuses) inox et argent 925.
Ostreicool	Paniers ostréicoles. Accessoires de modes en matière issus de l'aquaculture ostréicole recyclée.
Verebo	Pose de gazon synthétique.

Bordeaux mon COMMERCE.fr

RETROUVEZ VOTRE COMMERCE DE PROXIMITÉ
et PASSEZ COMMANDE

- Cliquez sur **créer un compte**
- **Complétez le formulaire** de coordonnées
- **Trouvez et contactez** le commerce où vous souhaitez faire votre commande
- Une fois votre commande préparée, **vous recevrez le mail ou le SMS avec le lien de paiement sécurisé**
- Récupérez **votre commande** ou faites-vous livrer

NOUVEAU dans votre quartier
DE LA BASTIDE

