PAU PYRÉNÉES TOURISME
OFFICE DE TOURISME

#tourismepau

PAU
PLACE ROYALE - 64000 PAU
TÉL. +33 (0)5 59 27 27 08
accueil@tourismepau.fr

OUVERT TOUTE L'ANNÉE
de septembre à juin
- du lundi au samedi de 9h à 18h
- le dimanche de 9h30 à 13h
- fermé les jours feriés

juillet et août
- du lundi au samedi de 9h à 18h30
- dimanche et jours fériés
- de 9h30 à 13h et de 14h à 17h

LESCAR
PLACE ROYALE - 64230 LESCAR
Tél. +33 (0)5 59 81 15 98
accueil-lescar@tourismepau.fr

OUVERT TOUTE L'ANNÉE
- du mardi au samedi
- de 9h à 12h et de 14h à 18h
- fermé les jours fériés

BÉARN Pyrénées

PAU TOURISME
Béarn Pyrénées

PASS PAU Gourmand

EN VENTE À PAU PYRÉNÉES TOURISME
ON SALE AT PAU PYRÉNÉES TOURISME
EN VENTA A PAU PYRÉNÉES TOURISME

49 **Spécialités à déguster**
Specialities to enjoy
Especialidades por probar

chez *in* *en* **25** **Artisans commerçants**
Craftsmen-shopkeepers
Artesanos y comercios

dans le Centre ville et aux Halles
in the city center and the food market
en el centro ciudad y el mercado de abastos

Petite faim	Grande faim
Little appetite	*Big appetite*
Pequeño apetito	*Gran apetito*
8€ | 6 tickets	15€ | 12 tickets

1 ticket par dégustation et par personne
1 ticket per tasting and per person
1 ticket por degustación y por persona

Pau Pyrénées Tourisme. Août 2020
© Photos : Pau Pyrénées Tourisme / C. Garrabos
Réalisation graphique : L. Latapie / Kymzodesign
Impression : Imprimerie Ménard - 1000 exemplaires

tourismepau.com

PAU TOURISME
Béarn Pyrénées

PASS Gourmand

GOÛTEZ LA VILLE AUTREMENT
Taste the city differently !
Saborear la ciudad de otra manera !

tourismepau.com

Centre ville *City center, Centro ciudad*

PÂTISSIERS
Pastry chefs, Pasteleros

1 Maison Constanti
1 macaron au Jurançon
10 Rue Henri IV
05 59 27 69 19
Ma - Me - J 9h-13h /13h45-19h15
V - S 9h-19h15
D 8h30-13h

2 Les Biscuits de Mr Laurent
1 "cookie de la mort qui tue"
1 rue Bordenave d'Abère
05 59 21 72 77
Ma - Me - J - V - S
10h-13h30 / 14h30-19h

3 Pâtisserie des 4 Saisons
La Marguerite de Pau
37 rue Carnot - 05 59 62 15 18
Ma - Me - J - V 7h-14h / 15h30-19h
S 7h-13h30 / 15h30-19h
D 7h-12h30

TORRÉFACTEUR
Coffee Roaster, Tostador de café

10 La Brûlerie Pau's Café
1 café pur origine (hors grand cru)
34 rue Mal Joffre
05 59 27 84 85
Ma - Me - J - V 9h30-19h
S 9h30-12h /14h-19h

FROMAGERS
Cheesemakers, Queseros

11 La Laiterie Paloise
Tomme de la Laiterie Paloise
Tomme de Pays « Béarn »
15 rue de la République
06 24 73 72 58
Me - J - V - S - D 8h30-12h30

CHOCOLATIERS
Chocolate markers, Chocolateros

4 Maison Francis Miot
1 Coucougnette, 1 Castagne, 1 Téton de la Reine Margot, 1 Galipette, 1 Prune de Monsieur
48 rue Mal Joffre - 05 59 27 69 51
L - Ma - Me - J - V - S 10h-19h
D ouvert en été

5 L'Atelier du Chocolat
Différents types de chocolat, lait, noir, ou blanc, et des grandes origines
3 rue Mal Joffre
05 59 98 87 07
L - Ma - Me - J - V - S 10h-19h

6 Chocolaterie de la Couronne
1 praliné, 1 palais des Pyrénées
20 Palais des Pyrénées
05 59 82 83 77
L - Ma - Me - J - V - S
9h-12h30 /14h-19h

7 Xavier Berger
2 bonbons chocolats dans leur gamme de 30 sortes
3 place de la Libération
05 59 82 92 41
Ma - Me - J - V 9h30-12h30 / 14h15-19h
S 9h30-13h15 / 15h-19h

CAVISTES
Wine merchants, Vendedores de vino

8 Cave du Palais
1 cl d'Armagnac
7 place de la Libération
05 59 33 26 91
L 10h -12h30 / 14h-19h30
Ma - Me - J - V - S 10h -19h30

9 Cave Bacquê
1 verre de Jurançon moelleux 5 cl, 1 verre de Jurançon sec 5 cl
1 place Saint-Louis de Gonzague
05 59 27 31 95
Ma - Me - J - V - S
9h-12h30 /14h-19h30

Les Halles *The food market, El mercado de abastos*

CHARCUTIERS TRAITEURS
Butchers Caterers, Charcuteros

1 Charcuterie Junqua
Boudin au piment d'Espelette
05 59 83 78 30
Ma - Me - J - V 7h-13h30
S 7h-14h
D 9h-14h

2 Maison Abadie
Boudin béarnais, jambon blanc Henri IV à l'ail et au Jurançon
05 59 27 91 16
Ma - Me - J 7h-13h30
V - S 7h-14h
D 9h-14h

3 SARL Larrieu
Magret de canard séché, jambon blanc à l'ail
05 59 27 86 31
Ma - Me - J - V - S 7h-13h30
D 9h-13h30

4 Maison Bordenave
Boudin béarnais, andouille à l'ancienne, hure
05 59 82 90 67
Ma - Me - J - V 7h-12h30
S 7h-13h30
D 9h-12h30

5 Maison Balme
Saucisson truffé, tomme de vache truffée
06 73 53 39 31
Ma - Me - J - V 8h-15h
S 7h-15h
D 9h-15h

6 Garg'Antoine
1/4 de figue farcie au foie gras
07 66 17 91 61
Ma - Me - J - V 8h-15h
S 7h-15h
D 9h-15h

7 Ō Petit Bigourdan
Jambon Noir de Bigorre (affinage 24 mois)
06 42 20 55 86
Ma - Me - J - V - S 7h-15h
D 9h-15h

VOLAILLERS
Poulterers, Polleros

10 Biraben
Rillettes au foie gras, pâté de volaille au foie gras, pâté au piment d'Espelette
05 59 27 50 78
Ma - Me - J 7h-14h
V - S 7h-15h
D 9h-15h

11 Maison Lauga
Grattons de canard, saucisson de canard
05 59 27 86 51
Ma - Me - J - V - S 7h-15h
D 9h-15h

FROMAGERS
Cheesemakers, Queseros

12 Fromagerie Alexandre
Fromages de brebis (Arette et Laruns), de vache (Tomme Piémont et Oloronaise)
05 59 27 86 32
Ma - Me - J - V 7h-13h30
S 7h-14h
D 9h-14h

13 Les Caves Fromagères
Fromages "Ossau Iraty" béarnais et "Ossau Iraty" basque
06 80 15 52 93
Ma - Me - J 7h-13h
V - S 7h-14h
D 9h-14h

TORRÉFACTEUR
Coffee Roaster, Tostador de café

8 Brûlerie Royale
1 café "1929"
05 59 30 51 21
Ma - Me - J - V - S 7h-14h
D 9h-14h

CAVISTE
Wine merchant, Vendedor de vino

9 Cave Thou
2 verres de vin sélection
05 59 83 96 94
Ma - Me 7h-13h30
J 8h-13h30
V - S 7h-14h
D 9h-14h

GLACIER
Ice cream maker, Heladero

14 Lait Pots D'Vaches
Crème glacée ou sorbet plein fruit, 3 parfums au choix, produit fermier, sans colorant ni arôme artificiel - 07 70 22 51 89
Ma - Me - J - V - S 8h-15h
D 9h-15h