



LES SALAISONS MICHEL DUPUY

LE BONGOÛT DU SUD OUEST

Née d'une longue tradition familiale à Sault de Navailles, où la famille Dupuy faisait de la boulangerie l'été et de la charcuterie l'hiver. L'entreprise a été fondée en 1946 par M. Dupuy père à la sortie de la guerre, puis reprise par son fils, Michel Dupuy, dès 1967.

Présent depuis plusieurs années Jean Baptiste DUPUY incarne la nouvelle génération.

Cette maison n'a pas attendu la reconnaissance de l'IGP Bayonne en 1998 pour développer son savoir-faire. En effet, l'entreprise a toujours travaillé avec le sel de Salies de Béarn et les porcs du Sud-Ouest.

Spécialisée dans le jambon de Bayonne IGP, Michel DUPUY est devenue une véritable institution dans le domaine, et a développé aussi sa gamme de poitrines et coppa VPF.

Elle reste pour autant une entreprise locale fortement attachée à son terroir et à son savoir-faire.



Fleur de notre gastronomie, le jambon de Bayonne IGP Michel DUPUY est frotté au sel sec 100% naturel des Salies de Béarn est affiné exclusivement dans le bassin de l'Adour.

ETS MICHEL DUPUY
64300 - SAULT DE NAVAILLES
TÉL : 05 59 67 50 07

