

LES ASSIETTES DE PAYS [®] DES LANDES DE GASCOGNE

Toute une région dans une assiette !



Cette belle idée de la Fédération nationale des Pays d'accueil touristiques met en scène, dans une même assiette, les produits d'un terroir et l'inspiration d'un restaurateur. Dans les Assiettes de Pays, le canard gras, les asperges, les poissons et les volailles proviennent des communes voisines ou de la région toute proche.

Les restaurateurs s'engagent ainsi dans la mise en valeur de leurs ressources locales et favorisent les rencontres avec les producteurs du Pays.

L'Assiette de Pays est toujours servie avec un verre de vin ou une boisson locale et se décline en version salée ou sucrée-salée.

LE CAFÉ DE PISSOS



M. Jean-Paul Clavé
42 rue Pont Battant
40410 PISSOS
Tél. : 05 58 08 90 16
Ouvert tous les jours
sauf le mercredi

Cette célèbre terrasse accueille depuis des générations les gourmets, les voyageurs et les repas de familles. Traditionnelle et raffinée, l'Assiette de Pays de Jean Paul Clavé est un hommage au canard des Landes.



L'assiette Chalossaise
Terrine de foie gras de canard maison, magret confit et magret fumé, gésiers poêlés, cassolette de chichons de canards maison avec croûtons, jambon de Bayonne et salade verte. Servie avec un verre de vin de Tursan rouge.
Prix : 18 €.

Tous les produits du canard sont issus de la conserverie Lafitte à Montaut (40), jambon de Bayonne des salaisons Baillet à Hagetmau (40), vin de Tursan Rouge, la cuvée de l'Impératrice, cave coopérative de Geaune (40).

LE CAFÉ DES SPORTS



Mme Marie-Josée Righetti
6 route de Préchac
33730 Uzeste
Tél. : 05 56 25 33 13
www.souslatonnel.fr
Ouvert toute l'année. Sur réservation

Le café épicerie d'Uzeste est une adresse où l'on se pose, le temps d'une course, d'un café, de la lecture du journal. L'Assiette de Marie-Jo est un festival de saveurs du Sud Gironde, à savourer sous la tonnelle ou devant la cheminée.



L'assiette de Marie-Jo
Grattons de porc, gésiers et cœurs de canards confits poêlés, brochette d'aiguillettes de canards aux pruneaux d'Agen, pomme de terre à la crème en robe de jambon de pays et fromage de brebis, salade de mâche, tarte aux fruits de saison au miel et aux noix. Servie avec un verre de vin de Côtes de Bordeaux rouge.
Prix : 19 €

Les conserves de porc et salaisons proviennent de l'élevage Lanusse à Tonneins (33) et de la Boucherie Nebout à Uzeste, aiguillettes de la coopérative Palmagré à Auros (33), gésiers et cœurs de canards de la Ferme du Grand Lartigue à Capiteux et de la boucherie Nebout à Uzeste, fromage de la Bergerie de la Molle à Noailhan (33), miel de chez Anne Dittlo, Le Nizan (33). Vin : Côtes de Bordeaux rouge, Château des treize vents, Mourens (33)

HÔTEL RESTAURANT LE RÉSINIER



M. Christophe Bourrissoux
68 av Pyrénées
33114 Le Barp
Tél. : 05 56 88 60 07
www.bassin-darcachon.com/pro/resinier
Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir (tous les jours en juillet et août).

Christophe Bourrissoux cultive un goût sincère pour les produits de son pays. Côté jardin sous la tonnelle ou côté cuisine sous les jambons suspendus, son assiette propose un voyage aquitain, des Landes au Bassin d'Arcachon.



L'assiette de Pays
Mini garbure landaise ou glacé de légumes ou de concombres (selon saison), hûtres du Bassin, tranche de foie gras sur toast, foie gras poêlé aux pommes sauce Loupiac, pommes de terre sautées avec les titons de canard, chèvre frais au miel, pain maison. Servie avec un verre de vin au choix Loupiac, Médoc ou Graves.
Prix : 20 €

Hûtres élevées par Fabrice Dussan, Gujan-Mestras (33), tous les produits du canard sont de la Conserverie Lafitte, Montaut (40), chèvre frais de M. Claude Henaut, Sore (40), farine de pain jaune, de seigle et de froment du Moulin de Dubern, Salles(33), Vin : Loupiac : Château Tertre de Pézelin, Monprimblanc(33), Médoc : Château Moulin de Noailac, Jau-Dignac-et-Loirac (33), Graves : Château Le Marc, Podensac (33).

LA BRASSERIE DU DELTA



Le port
33470 Le Teich
Tél. : 05 56 22 80 93
Ouvert tous les jours

C'est en regardant s'envoler les cigognes, en bordure du Parc ornithologique du Teich et des chenaux du delta, que l'on apprécie cette assiette, mêlant des saveurs du Bassin et de la Haute Lande.



L'assiette du Delta :
Six hûtres du Bassin d'Arcachon, galantine de foie, grattons et rillettes de canard. Pain de seigle traditionnel, pâtisserie maison. Servie avec un verre de vin blanc sec La gravière Entre-deux-Mers 2004.
Prix : 15 €

Hûtres de M. Boutin, Port de la barbotière, Gujan Mestras (33), produits du canard de la Ferme du Grand Lartigue, Capiteux (33), Pain de la boulangerie de Serge Moutazé, Le Teich (33), Vin Entre-Deux-Mers : Jean Guillot, Sainte-Eulalie (33).

FERME AUBERGE LES JARDINS DE VIOLETTE



Mme Violette Valès
Manoir des Jourets
40120 Lencouacq
Tél. : 05 58 93 03 90
Ouverture : Toute l'année du mercredi midi au dimanche midi.
Sur réservation.

Du jardin à la table, il n'y a qu'un pas. L'extraordinaire potager de Violette nourrit une table inventive qui change au gré des saisons et du rythme des plantes. Légumes anciens, fleurs, volailles et farcis ornent une assiette haute en couleurs.



L'assiette du Jardin de Violette
Salade de légumes du jardin (monialisas, fleurs de capucines, bourrache, cœur de boeuf, pourpier doré... selon la saison), petits légumes farcis, poulet en marinade ou manchons de canard, fromage, tarte aux pommes. Servie avec un verre de vin de Pays Landais.
Prix : 18 €. Assiette

servie uniquement sur réservation du mercredi au samedi midi et soir. Légumes, poulet et canard de la Ferme, fromage de chèvre de M. Vergéz, Bourriot-Bergonce (40), pommes du Verger conservatoire d'Aquitaine, Vin : Domaine d'Espérance, Mauvezin d'Armagnac (40).

LA TABLE DE MARQUÈZE



Ecomusée de la Grande Lande
40630 Sabres
Tél. : 05 58 07 59 44
Ouverture d'Avril à novembre, le midi, en s'acquittant du droit d'entrée à l'Ecomusée de Marquèze (05 58 08 31 31).

L'Ecomusée cultive aussi la mémoire du goût. L'Assiette la Marquèze, mêlant spécialités à base de canard et de poulet fermier, évoque les différentes facettes de la cuisine traditionnelle des Landes.



L'assiette de Marquèze
Graissons de canard, salade de légumes de saison, cocotte de poulet fermier des Landes aux oignons, fromage de chèvre. Servie avec un verre de vin de Tursan rouge.
Prix : 15 €

Les produits du canard sont de la Conserverie du Val de l'Eyre, Saugnac et Muret (40), les poulets fermiers, marqués « Produit du Parc naturel régional des Landes de Gascogne » sont élevés chez M. Subileau, Pissos (40), fromage de chèvre produit par M. Héraut, Sore (40).

RESTAURANT EULOGIE



Jean-Paul et Françoise Eulogie
Le Chêne Pascal
40410 Belhade
Tél. : 05 58 07 72 01
Ouvert tous les jours sauf le lundi, mardi soir et dimanche soir.

La table de Jean-Paul Eulogie attire des amateurs d'une cuisine sincère et inventive où le poisson est toujours à l'honneur. L'assiette la Tchanchetta, mêle aux parfums du terroir landais, des saveurs d'eaux douces et d'eaux salées.



L'assiette la Tchanchetta
Trio d'hûtres du Bassin (nature, farcie au beurre et fines herbes, chaude au foie gras et cépe) et sa crêpinette de canard maison, côtelette d'esturgeon farcie aux cépes, sauce lie de vin des Graves, soufflé de carottes fanes et crème de maïs doux. Servie avec un verre de Bordeaux rouge.
Prix : 24 €

Les hûtres sont élevées par M. Bonneau, Lanton (33), le canard pour la crêpinette et le foie gras proviennent de la Maison Lafitte, Montaut (40), l'esturgeon est élevé au Moulin de la Cassadote, Biganos (33), les carottes sont produites par M. Charpentier, Sore (40), Vin rouge Bordeaux : Château Vignol, Monsieur Doublet, Saint Quentin de Baron (33).

L'HÔTEL DE LA GARE



M. Nicolas Taris
Route de Belis 40420 Brocas
Tél. : 05 58 51 40 67
www.hotelgare-brocas.com
Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et lundi (tous les jours en juillet août).

Ce restaurant familial séduit par la qualité de sa cuisine traditionnelle et l'exigence de ses produits. Nicolas Taris a imaginé une Assiette en hommage à la Haute Lande. Foie gras, confits et asperges y sont en bonne place.



L'assiette Haute Lande
Terrine de foie gras de canard entier mi-cuit maison et ses croûtons cuits aux aiguilles de pin, escalope de foie frais poêlé, gésiers tièdes sur lit de salade et asperges blanches des Landes. Servie avec un verre de Vin de Pays des Côtes de Gascogne.
Prix : 20 €

Le foie et les gésiers (cuisinés maison) proviennent de la Maison Lafitte, Montaut (40), les asperges sont produites par M. Vincent Rohrhurst, Brocas (40), Vin de pays des Côtes de Gascogne, Domaine Laplace, Château d'Aydie, Aydie (64).

CHEZ GENEVIÈVE



Restaurant du Port Geneviève et Alexis Demay
62 Port d'Audenge
33980 Audenge
Tél. : 05 56 26 81 05
Ouvert tous les jours midi et soir de juin à septembre.

Le restaurant de Geneviève ouvre avec le printemps et on est heureux d'y retrouver sa cuisine digne d'un retour de pêche. Son Assiette du Port taquine les anguilles ou les mulots du Bassin et les trouvailles culinaires de Brin d'Océan.



L'assiette du Port
Timbale de poisson au citron avec ses toasts et sa salade verte, 3 hûtres n°3, anguille du Bassin à la Persillade avec pommes de terre sautées (ou selon pêche Mule du Bassin). Servie avec un verre de Bordeaux blanc Château les Pâques.
Prix : 20 €.

Timbale de poisson de la Conserverie Brin d'Océan, Le Teich (33), hûtres de Olivier Demay, port de Larros à Gujan Mestras (33), anguille du Bassin, poissonnerie de l'Aiguillon, Arcachon (33), mule pêché par Bernard Bergéz, Port d'Audenge ou selon pêche à la poissonnerie de l'Aiguillon, vin blanc, Château les Pâques, Braud St Louis (33).

RESTAURANT CHEZ BLANDINE



Mme Blandine Bourdin
117 rue des Châteaux
40190 Hontanx
Tél. : 05 58 03 89 89
Ouvert tous les jours sauf le mardi midi. Ouvert le soir uniquement sur réservation.

Derrière son comptoir, dans son épicerie ou à ses fourneaux, Blandine vit au carrefour de son village. Pas étonnant qu'elle en connaisse toutes les forces vives et qu'elle ait imaginé une « Assiette Hantonaise » dédiée aux produits et aux savoir-faire de sa bastide armagnacaise.



L'assiette Hantonaise
Magret séché sur salade, aumônières aux rillettes de canard, émincés de confit de canard sur tagliatelles, fromage de brebis, gâteau basque de la Boulangerie Bergès, Hontanx, Floe de M. Lacoste, Hontanx et Vin de Pays des Landes (rouge ou rosé) du Domaine d'Augeron, Sabies Fauves, Mme Bubola, Le Frêche (40).

Magret séché de M. Lamothe, Domaine de Marquestau, Hontanx, rillettes et confit de canard de M. Cazalis, EARL du Mouret, Hontanx, fromage de brebis de M. Loustalot, Hontanx, gâteau basque de la Boulangerie Bergès, Hontanx, Floe de M. Lacoste, Hontanx et Vin de Pays des Landes (rouge ou rosé) du Domaine d'Augeron, Sabies Fauves, Mme Bubola, Le Frêche (40).

RESTAURANT LE RELAIS LANDAIS



Sylvie et Farid Dufayet
1120 Av des Pyrénées
40190 Villeneuve-de-Marsan
Tél. : 05 58 45 36 23
Ouvert tous les jours sauf Noël et jour de l'an. Le soir sur réservation.

Pour l'équipe du Relais, le canard gras remporte la palme du produit le plus emblématique des Landes. Il est la source d'une inspiration toujours renouvelée. A découvrir sous différentes facettes...



L'assiette du Relais
Foie gras mi-cuit maison sur toast, magret séché maison, cuisson de canard confit avec une sauce aux cépes maison et pommes de terre sautées avec gésiers poêlés, tomates ou crudités de saison, fromage vache/brebis, succés landais aux fruits de saison et à l'Armagnac. Servie avec un verre de vin de Tursan rouge ou rosé.
Prix : 20 €

Foie Gras, magret séché, cuisson de canard produits par la Maison Lafitte, Montaut (40), Armagnac de M. Duportet, Le Frêche (40), vin de Tursan, cuvée l'Impératrice rouge ou rosé, Les Vignerons du Tursan, Geaune (40).

LA FERME DE SERRES



M. Laurent Le Chevalier
1, Serres
33430 Gajac
Tél. : 06 85 83 89 80
Ouvert tous les jours au déjeuner. Le soir sur réservation à partir de quatre personnes.

La Ferme de Serres est une porte ouverte sur des saveurs généreuses et authentiques. Les principales gourmandises de L'Assiette de Serres sont produites et transformées sur place... un florilège pour combler les appétits de mousquetaires.



L'assiette de Serres
Foie gras, rillettes au foie gras ou magret de canard sur toast, pièce de volaille, œuf au plat sur lit de frites, crudités. Servie avec un verre de Bordeaux rouge.
Prix : 11 €

Foie gras, rillettes, magret de canard, volaille, œuf sont produits et cuisinés par la Ferme de Serres, les pommes de terre et les crudités sont cultivés par le Gaeac Doux, Bazas (33), vin de Bordeaux rouge, Domaine de Pinson, Génissac (33).

RESTAURANT LE TILH



M. Pierre Buisson
7 rue Copernic
33470 Le Teich
Tél. : 05 56 83 62 35
Ouvert tous les jours du mardi au samedi et tous les jours en saison.

Le cadre clair et coloré du Tilh annonce une carte inventive. La cuisine de Pierre Buisson a su aussi garder de solides bases traditionnelles et l'Assiette du Tilh exprime un goût sur pour les saveurs terrestres et marines des rives du Bassin.



L'assiette du Tilh
Six hûtres du Bassin, esturgeon fumé maison, foie gras mi-cuit et magret de canard séché maison, pâté au piment d'Espelette, poussé bio. Servie avec un Bordeaux blanc ou rosé, un Graves rouge ou une eau minérale.
Prix : 20 €

Les hûtres sont élevées par Cyril Hardouin, port de Meyran, Gujan Mestras (33), les esturgeons par l'Esturgeonnerie, Le Teich, les produits du canard gras sont issus de la Maison Lafitte, Montaut (40), vin de Graves rouge, Château Rieufret, Saint-Michel de Rieufret (33), vin de Bordeaux blanc, Château Nardique, Saint Genès de Lombaud (33), vin de Bordeaux rosé, Château Dulac, Saint Genès de Lombaud, eau minérale des Abatilles, Source Sainte-Anne, Arcachon (33).

LES CAFÉS DE PAYS [®] DES LANDES DE GASCOGNE

Les comptoirs du territoire



Dans les Cafés de Pays, on découvre bien autre chose que des verres et des bons mots à échanger. Cette marque des Pays d'Accueil touristiques signale des lieux conviviaux où l'on peut trouver des informations sur la région, des idées de balades et d'animations..., où l'on peut également casser la croûte ou simplement acheter son pique-nique, des vins de la région et quelques produits régionaux. Certains soirs, les Cafés de Pays deviennent la scène du village et accueillent des artistes, une exposition, une conférence. Dans les Landes de Gascogne, les Cercles ont adhéré très tôt à l'idée des Cafés de Pays. Ces cafés associatifs traditionnels sont, par leur histoire, des lieux de retrouvailles et d'échanges. Poussez leur porte, vous y verrez du pays.

LE CERCLE DE L'UNION



105 route Dauquinae
40410 Pissos
Tél. : 05 58 08 90 85

Les choix du cafetier : Tarricquet et Premières grives, Château Tarricquet, Eauze (32) ; Bordeaux rouge, Château Jean Fonthenille, Loupiac (33) ;

conserves de canard de l'ESAT de la Ferme du Grand Lartigue, Capiteux (33).
Café en fête : les fêtes du Cercle de l'Union du 16 au 18 juillet ; le 16^e festival Cinémagin'action du 1^{er} au 8 août ; « Vaguement la Jungle » en concert le 1^{er} octobre.

LE CERCLE DE LA CONCORDE



24 Le Bourg
33840 Lucmau
Tél. : 05 56 65 22 52

Les choix du cafetier : Sauternes, Domaine de la Gauche, Bommes (33) ; conserves de canard et confitures, ESAT de la Ferme du Grand Lartigue, Capiteux (33).

Café en fête : le bal itinérant de Michel Macias le 4 août ; soirée jeux insolites et traditionnels en bois le 4 septembre.

LE CERCLE DES TRAVAILLEURS



619 rue des Forgerons
40420 Brocas
Tél. : 05 58 51 42 41

Les choix du cafetier : Floe de Gascogne et Vin de Pays de Gascogne blanc, Domaine de Poutéou, Tarbes Frères, Lannemaignan (32).

Vins de Pays de Terroirs Landais «Sables Fauves» (blanc, rosé, rouge) Domaine d'Augeron Le Frêche (40). Conserves artisanales et confitures de l'ESAT «La Ferme du Grand Lartigue» Capiteux (33) ; Conserves de l'ESAT «Château Bellevue» Baigts de Béarn (64).

Café en fête : concert de Samuel Geoffroy Trio le 11 septembre.

LE CERCLE OUVRIER



Rue Carnot
33113 Saint-Symphorien
Tél. : 05 56 25 71 63

Les choix du cafetier : Bordeaux blanc, coopérative Saint-Pierre, Saint Pierre d'Aurillac (33) ; vin blanc moelleux, AOC Cadillac, Château Cousteau, Bernard Règlat, Monprimblanc (33) ; conserves de canard de la coopérative Palmagré, Auros (33) et de la Ferme du Grand Lartigue, Capiteux (33).

Café en fête : Fête du Cercle et du village le 19 août avec Teddy Costa (21h) ; bal populaire du Cercle le 21 août avec la Compagnie Pascal Lamige ; « Vaguement la Jungle » en concert le 2 octobre.

LE CERCLE DES DÉMOCRATES



64 rte Mont-de-Marsan
40420 Labrit
Tél. : 05 58 51 02 03

Les choix du cafetier : Floe de Gascogne, Cavecoopérative, Cazaubon(32), Armagnac Marcel Trepout, Vic Fezansac (32) ; cassoulet, confit et foie gras de l'ESAT

de la Ferme du Grand Lartigue, Capiteux (33) ; foie gras, Mme Mussy, La Bastide d'Armagnac (40) ; les « Vins de cœur » de Benjamin Castel, Château Montalié, Loupiac (33) ; Bordeaux, Réserve du Moulin, Bonneau et fils, Plan sur Garonne (33), Sainte Croix du Mont, Château du Pavillon, Sainte-Croix-du-Mont (33).

Café en fête : marché nocturne et animation musicale le 6 août.

LE CERCLE DE L'UNION



33430 Gajac
Tél. : 06 71 47 98 73

Les choix du cafetier : Bordeaux rouge, Château de Jayle, Saint-Martin -de-Sescas (33) ; vin rosé Clairet, Domaine du Marle ; vin liquoreux : Château des Arroucats, Sainte Croix du Mont (33) ; canards gras, La Ferme de Serres, M. Le Chevalier, Gajac (33) ; produits de chez Palmagré, Auros (33) ; conserves de porc (pâtés), NPA Conserves, place de la Cathédrale, Bazas (33).

LE CERCLE DES TRAVAILLEURS



8 place du 8 Mai 1945
33840 Capiteux
Tél. : 05 56 65 61 49

Les choix du cafetier : Vin rouge des Graves, Château Les Clauzots, SCEA Vignobles Frédéric Tach, Saint Pierre de Mons (33) ; vin blanc Sainte-Croix du Mont, Esat du Château Lescure, Verdelaix (33) ; Eau de source Soria, Sore (40) ; cochonnailles (porcs fermiers), Thomas Mac Culloch, Lerm-et-Musset (33) ; conserves de canard, Esat de la Ferme du Grand Lartigue, Capiteux.

Café en fête : marché des producteurs de Pays le 9 juillet ; concert de la Fabrique à Swing le 4 septembre.

LE CAFÉ DES SPORTS



Marie-Jo Righetti
6 rte Préchac
33730 Uzeste
Tél. : 05 56 25 33 13

Les choix du cafetier : Graves rouge supérieur, liquoreux et sec, Château de Leyre, C. Broca, Landiras (33) ; Sauternes, Les Rochers du château Voigny, Preignac (33) ; foie gras, coopérative Palmagré, Auros (33) ; miel, Ets Dittlo, place de l'Eglise, Villandrat (33) ; jambon de pays, rillettes, Ferme du Grand Lartigue, Capiteux (33).

Café en fête : les Imagin'actions éduc'actives de la Compagnie Lubat, du 09 au 13 août ; festival Uzeste Musical du 17 au 22 août.