

Viandes d'exception, vins et alcools de renommée mondiale, la région regorge de trésors gastronomiques.

LES LANDES

AU PAYS DES BONHEURS GASCONS

Chalosse, Tursan, Bas-Armagnac : terres de rugby, de courses landaises et du jeu de quilles de 9, c'est dans ces trois pays gascons que bat le cœur gastronomique des Landes.

Les Landes Chalosse, vous connaissez ? L'Adour au nord, le Béarn au sud, le val du Gabas à l'est, la grande forêt des Landes à l'ouest : à 2 heures des Pyrénées et 1 heure de l'Océan, entre Dax et Mont-de-Marsan s'étend une région de collines et de bois paisibles, rythmée de cours d'eaux, de villages perchés et de fermes aux toits à double pan, d'herbe grasse et de chemins creux. C'est le pays du foie gras, des magrets et des confits de canard, un pays de volailles fermières, de viande bovine, de vins et d'eau-de-vie. Rien d'étonnant qu'on y fasse bombance ! On dit que c'est le secret des Landes.

Un canard aussi fort qu'un bœuf

Réputé à l'époque gallo-romaine comme l'un des jardins de l'Aquitaine, ce terroir de Gascogne est encore aujourd'hui un pays de cocagne ; et de bocages où l'on cultive le blé, le seigle, le lin, le maïs et la vigne. Jusqu'aux grandes crises du XIX^e siècle (phylloxéra puis concurrence des vins du midi), le « claret » (en gascon, « vin de couleur claire ») était exporté vers l'Angleterre. La région est propice à l'élevage aussi, celle du canard fermier des Landes et du bœuf de Chalosse, tous deux protégés par un Label rouge et une IGP. Avec la culture du maïs et la pratique du métayage, le palmipède y a pris ses aises. Comme dans le cochon, on mange tout dans le canard ! La cuisse (confite), le magret, le manchon et l'incorruptible foie gras ; mais aussi le cœur (grillé et accompagné d'une petite persillade), le gésier (incorruptible de la salade landaise), le cou (dans la garbure), les pattes pour parfumer les soupes, la carcasse (que l'on appelle la demoiselle),



Fermes à colombages, prairies herbeuses, douceur de vivre : un terroir à découvrir.

#74288884

et même la langue... Le bœuf de Chalosse est aussi un produit de terroir. Grâce à un engraissement long, sa viande, d'un rouge intense, est persillée de gras et maturée à point. Du bonheur à manger ! et un privilège. À peine 80 bouchers en France, sélectionnés par l'association Bœuf de Chalosse, le proposent sur leurs étaux... Un conseil de Landais : sortir la viande 30 minutes avant de la préparer, ne jamais la piquer pendant la cuisson puis la laisser reposer une dizaine de minutes hors du feu. Il est conseillé aussi de l'accompagner d'un vin rouge puissant et rond. Un tursan AOC rouge ira à merveille.

Le royaume de l'armagnac

Parler de la gastronomie des Landes sans évoquer les différents alcools produits dans le département ? Impossible ! Après une halte à la cité médiévale de Saint-Sever (son abbaye bénédictine est inscrite au patrimoine mondial au titre des chemins de Saint-Jacques, sur la voie Limousine) dans une ferme auberge où le canard est roi, direction le Tursan, qui recèle un vignoble de

450 hectares disséminés à travers une quarantaine de communes, sur les premiers contreforts des Pyrénées. Ses vins frais, ronds et fruités se retrouvent sur toutes les tables, s'adaptant généreusement à un escaoudoun, un salmis de palombe, une tourtière aux pommes ou aux merveilles, bien sûr, des gourmandises elles aussi de toutes les fêtes.

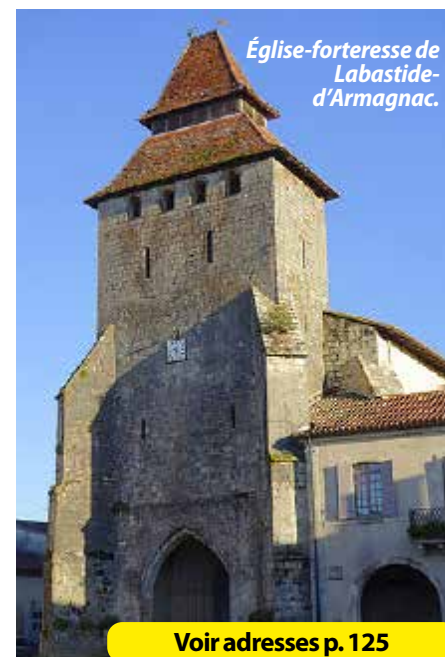
Labastide-d'Armagnac, avec ses arcades, ses maisons à colombages et son imposante église-forteresse, est l'un des plus beaux villages de France, joyau des Landes. Nous sommes dans le Bas-Armagnac, un pays de sables fauves. C'est ici que le miracle de la plus ancienne eau-de-vie de vin (plus de 700 ans) se perpétue : l'armagnac, avec ses arômes de violette et de pruneau. Obtenu par distillation de vins blancs, AOC depuis 1936, il demande de longues années de repos en fûts de chêne pour se colorer et exprimer toute sa saveur.

Alain Ducasse ne tarit pas d'éloges sur la cuisine et les produits landais. Il passa son enfance dans une ferme auberge où les parents étaient agriculteurs.



La forêt des Landes de Gascogne n'est jamais loin.

Quant au village d'Eugénie-les-Bains, il doit sa réputation à Michel Guérard. C'est ici que le pape de la nouvelle cuisine s'est installé en 1974 et a obtenu sa troisième étoile. Plus « champêtres », on vous conseille L'Estanquet Deu Guit (à Brassempouy), une ferme auberge où le foie gras est cuisiné selon la tradition ; Le Commerce, à Amou, une belle adresse à l'esprit familial ; Le Bastignac, à Labastide-d'Armagnac, pour son généreux repas gascon ; La Villa Mirasol enfin, à Mont-de-Marsan, une maison de famille où le jeune chef Philippe Lagraula promet une balade culinaire landaise au gré des saisons. Un périple gourmand que vous n'oublierez pas de sitôt... Alain Maurice



Eglise-forteresse de Labastide-d'Armagnac.

Voir adresses p. 125

BONNES ADRESSES

> **LE CANARD DÉCHAÎNÉ**
À Montaut, la maison Lafitte défend les vertus et les traditions du canard gras : élevé au moins 102 jours au grand air, dans un environnement naturel et à petite échelle, nourri au maïs du Sud-Ouest. En vedette, le foie gras de canard cru et entier, mais aussi magrets, cuisses, manchons, pâtés et confits, rillons et même cassoulet... Un régal !

> **L'ARMAGNAC EN SON CHÂTEAU**
Au château de Ravignan, François de Ravignan produit des armagnacs, perpétuant une tradition depuis trois siècles. Des breuvages qui vont passer de longues années dans des foudres de chêne, secret de leur belle couleur ambrée et de leur arôme intense. Le maître des lieux vous invitera à une dégustation. À savourer avec modération.

> **DESCENTE À LA CAVE**
Direction la bastide de Geaune et la Cave des vigneron du Tursan, véritable vitrine du terroir. Un vigneron vous dévoilera tous les arcanes de cette cave gérée comme un « grand domaine » (450 ha de vignes) et vous proposera une dégustation comparée et commentée des vins AOC tursan.

> **UN BŒUF DE COMPÉTITION**
Élevé plus de trois ans, nourri exclusivement de fourrages et de maïs broyé, on dit que c'est la Rolls des viandes rouges. Un « trophée Bœuf de Chalosse » se tient chaque année, le dernier samedi de juillet, à Montfort-en-Chalosse, pour récompenser les plus beaux spécimens. Si vous passez dans le village d'ici là, poussez donc la porte de la boucherie de Franck Baché.

> **ET UN PASTIS, UN !**
Il ne s'agit pas ici de la boisson alcoolisée, mais du traditionnel gâteau des Landes. Une brioche parfumée à l'anis (on en trouve aussi à la vanille, au rhum ou à la fleur d'oranger), typique de la gastronomie landaise. Une bonne adresse : la Maison Laborde à Saint-Sever.

Huîtres au granité de tursan blanc



Pour 12 huîtres

Préparation : 10 minutes
Congélation : 2 heures

Ingrédients

- ✓ 12 huîtres ouvertes
- ✓ 2 citrons vert
- ✓ 30 cl de tursan blanc AOC

Préparation

- ✓ Versez le vin blanc sur une plaque ou dans un plat puis mettez-le au congélateur pour 2 à 3 heures.
- ✓ Toutes les 20 minutes, mélangez le granité à l'aide d'une fourchette pour remuer la glace formée.
- ✓ Préparez des zestes de citron vert à l'aide d'un zesteur ou d'une petite râpe.
- ✓ Une fois le granité prêt, déposez-le sur les huîtres, parsemez-les des zestes de citron vert et dégustez aussitôt avant que la glace ne fonde.



Le canard, roi des Landes. Tout se mange, de la tête aux pattes.

Le bœuf de Chalosse, IGP depuis 1996.

Bavette de bœuf de Chalosse sauce chimichurri



Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 5 minutes



Ingrédients

- ✓ 4 bavettes de 200 g de bœuf de Chalosse IGP/Label rouge
- ✓ 3 piments rouges frais
- ✓ ½ citron vert (jus)
- ✓ 5 gousses d'ail ✓ Persil ✓ Origan
- ✓ 3 c. à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- ✓ Sel ✓ Poivre

Préparation

- ✓ Sortez les bavettes du réfrigérateur 1 heure avant la cuisson.
- ✓ Hachez finement le persil, l'origan, l'ail et les piments rouges. Ajoutez-y l'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge et le jus de citron vert. Salez et poivrez à votre convenance.
- ✓ Faites chauffer votre poêle ou plancha. Salez les bavettes juste avant de les cuire. Versez 1 filet d'huile dans la poêle, puis saisissez les bavettes 1 à 2 minutes de chaque côté en fonction de l'épaisseur des morceaux et des goûts de chacun. Servez avec la sauce et accompagnez de frites maison.

Merveilles



Pour 20 pièces environ



Préparation : 25 minutes
Repos : 1 heure **Cuisson :** 15 minutes

Ingrédients

- ✓ 3 œufs
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 250 g de farine
- ✓ 15 cl d'armagnac
- ✓ 50 g de sucre en poudre
- ✓ Sucre glace
- ✓ Huile pour friture
- ✓ ½ c. à café de sel

Préparation

- ✓ Tamisez la farine sur le plan de travail. Creusez un puits au centre. Ajoutez-y le sucre, le sel et les œufs. Mélangez ces ingrédients en incorporant peu à peu la farine.
- ✓ Lorsqu'une partie du mélange est réalisée, ajoutez le beurre ramolli et l'armagnac. Travaillez la pâte obtenue pour l'assouplir. Ramassez-la en boule.
- ✓ Déposez-la dans une terrine. Couvrez d'un film étirable. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
- ✓ Étalez-la ensuite sur le plan de travail fariné sur environ 5 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez-la en triangles ou petits rectangles.
- ✓ Chauffez le bain de friture à 180 °C. Faites dorer les merveilles, par petites quantités à la fois, 4 à 5 minutes. Égouttez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace et servez-les tièdes ou froides.