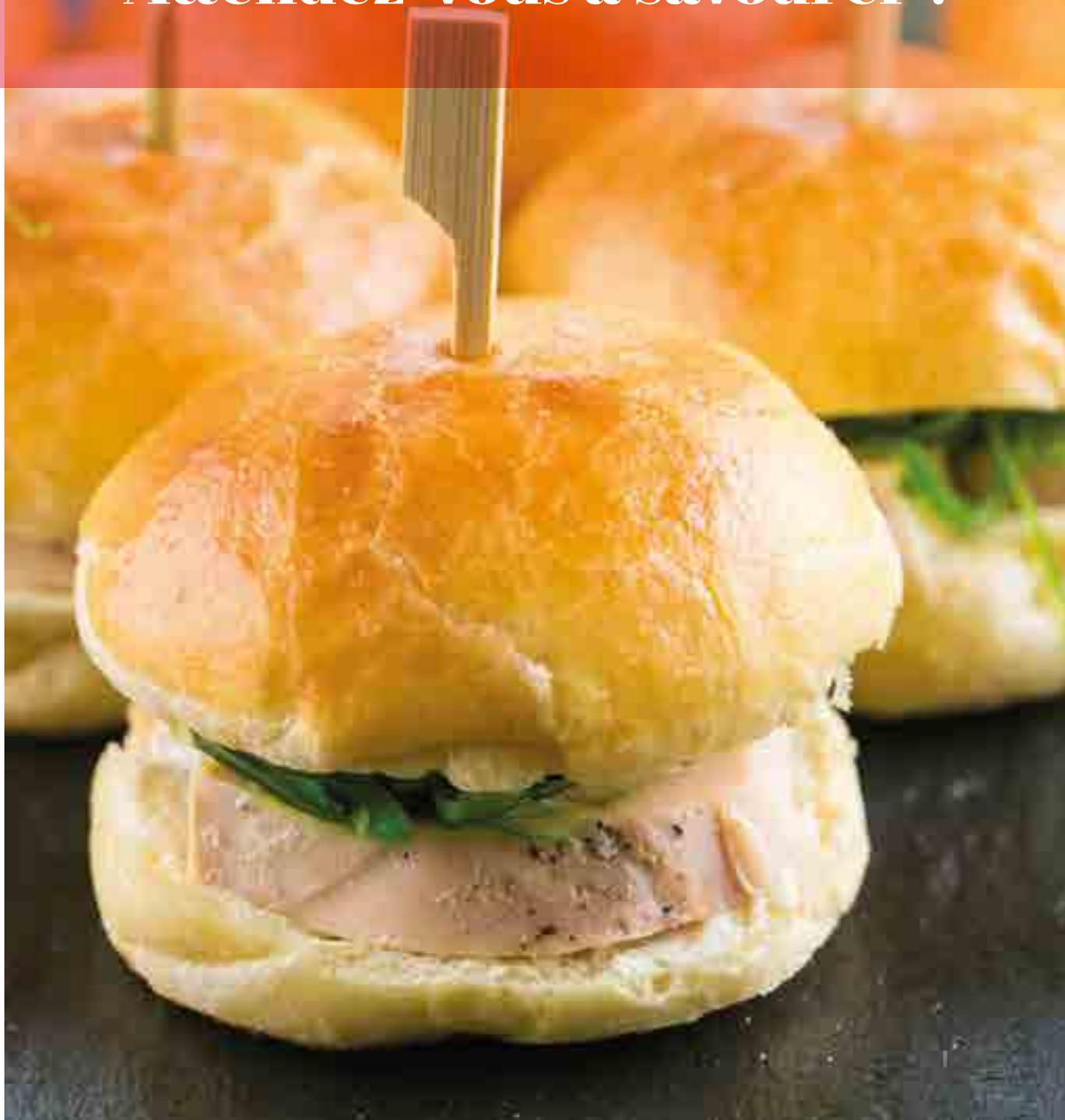


Les Landes

Attendez-vous à savourer !





Vignes
© CDT Landes / S. Chebassier

Édito

La nature si généreuse et abondante fait aussi des Landes, une terre de gastronomie. Ici, l'art de cultiver, bien manger et festoyer est ancré dans la culture des Landais. Découvrez l'autre visage de ce vaste territoire à l'abri des collines et vallons, des forêts de chênes et châtaigniers où sont cultivés quelques-uns des fleurons de la gastronomie du Sud-Ouest. Des produits de qualité, authentiques et ancestraux mais aussi des produits où originalité, créativité ou innovation sauront vous surprendre !

Territoire aux multiples facettes, les Landes, c'est la « Terre des Possibles ».

Sommaire

3. Des ambassadeurs qui ouvrent leurs portes

Un réseau est né !.....	3
Parole aux acteurs.....	4

5. Ces produits qui nous veulent du bien

Les produits sous signe Qualité.....	5
Au rayon insolite.....	6

7. Road Trips en pays landais

En Chalosse-Tursan, de collines en vallons	7
En Bas Armagnac, au cœur des vignes, au départ de Mt de Marsan.....	9
En Pays d'Orthe, entre Gave et Adour, au départ de Dax.....	11
Sur le littoral, par la route des Lacs.....	13

15. Les bonnes tables

A la Table des Chefs étoilés	15
... et d'autres valeurs sûres	16
Et pour rester dormir.....	17
Restaurants en mode healthy, locavore, snacking	18

19. Le Top 12 des expériences gourmandes

Les Week-ends à thème	19
Les rencontres avec.....	20
Les ateliers	20

21. Autour des arts de la Table

23. Les Evénements gourmands et festifs



Les vigneronns du Tursan.
©Tursan

Des ambassadeurs qui ouvrent leurs portes

Un réseau d'experts

Les Landais ont la réputation d'être de bons vivants, ils aiment bien manger, partager des moments de convivialité autour de grandes tablées, festoyer et palabrer !

C'est donc tout naturellement que le CDT des Landes, en partenariat avec les offices de tourisme, l'Association Qualité Landes et les chambres consulaires a mobilisé un réseau d'acteurs landais sélectionnés sur la base d'une charte de qualité et qui s'engagent pour accueillir au mieux les visiteurs et leur faire découvrir les produits landais. Près de 150 ambassadeurs, chefs étoilés, restaurateurs, producteurs, artisans, commerçants et hébergiers des Landes composent **ce réseau Tourisme Gourmand**, pour proposer le meilleur du terroir landais.

Identifiables grâce à une estampille et une bannière « Les Landes, attendez-vous à savourer », tous ces professionnels répondent à des critères de valorisation des produits locaux, privilégiant les produits de saison et les circuits courts. L'objectif ambitieux est d'accroître l'image gastronomique des Landes pour en faire davantage un motif de visite à part entière.

Le CDT travaille à l'élaboration d'une offre plus structurée et compétitive à la hauteur des performances et de la qualité des produits landais, capable de générer davantage de séjours.



Un réseau d'acteurs engagés pour proposer
le meilleur du terroir landais.

L'automne : la saison du goût

Après l'agitation de l'été, les Landes retrouvent leur quiétude et la campagne vit au rythme que lui dicte la nature. C'est en automne qu'elle se montre la plus généreuse, rendant aux hommes le fruit de leur travail aux champs, offrant des paysages colorés et enchanteurs. Evénements gourmands, ateliers cuisine, dégustations, visites, rencontres et séjours gastronomiques, c'est tout un programme, de mi-septembre à fin novembre qui attend les amoureux de saveurs gourmandes.



Émilie Fauqué

Responsable de la filière Tourisme Gourmand au CDT des Landes

Présentation

Née à la campagne dans un petit village de tout juste 100 âmes, fille de paysans, j'ai depuis ma tendre enfance été bercée par l'odeur de la ferme et les chants des animaux. Hors de question pour mes parents de consommer à la table du déjeuner ou du dîner autre chose que les bons fruits et légumes du potager, les œufs des poules de la ferme et la viande de chez nous ou du voisin.

Les études et les années passées, j'ai continué à être vigilante à mes modes de consommation encouragée, il faut bien se l'avouer (!), par les délicieuses conserves de Papa, Maman. Aujourd'hui, mon métier me donne la chance de valoriser et transmettre cette qualité de vie au travers d'une démarche pour moi pleine de sens, celle du Tourisme Gourmand des Landes. Parce qu'il n'y a pas qu'à la maison que nous avons le droit de bien manger ! Les vacances sont l'occasion de bons petits restos où l'on aime prendre le temps, se faire plaisir à table et rencontrer plein de passionnés par leur métier et amoureux de leur terroir...

Comment sont recrutés les ambassadeurs ?

Nous les recrutons selon des critères très précis. Mais un ambassadeur c'est d'abord un passionné de son métier, de son terroir. Il prend plaisir et le temps surtout (!) à raconter son histoire, à conseiller ses bonnes adresses. C'est aussi un intarissable défenseur des produits landais, très attaché à préserver les savoir-faire et les cultures traditionnelles.

Quelles sont les garanties qu'ils apportent à leurs visiteurs ?

Ils garantissent le lien au territoire et s'approvisionnent en produits locaux et circuits courts.

Comment les retrouver ?

Impossible de les rater ! Toutes les adresses sont répertoriées sur le site www.tourismelandes.com. Puis une carte du réseau est disponible toute l'année dans les offices de tourisme des Landes. Enfin, chaque ambassadeur arbore fièrement l'estampille du réseau.



Bastien D'Andréa

Gestionnaire de la Brasserie, Bar à Vin Le Divan à Mont de Marsan

Qui êtes-vous ?

Bastien d'Andrea, gérant du Café le Divan à Mont-de-Marsan. Après 17 ans en tant que commercial dans des multinationales, j'ai décidé de reprendre cet établissement emblématique du « Moun » avec mon épouse en 2016. Nous proposons une cuisine 'bistronomique' 7j/7 et 359j/an c'est à dire une cuisine variée et élaborée à base de produits frais de saison... Tout en conservant l'efficacité de service d'une brasserie.

Quelles sont vos motivations pour adhérer au réseau ?

Adhérer au Réseau Gourmand répond à une sollicitation du CDT. J'ai reçu cela comme une récompense de notre travail quotidien. Je pense que cela peut nous différencier par rapport à la clientèle touristique de plus en plus nombreuse sur les Landes intérieures.

Je pense que le virage gastronomique du CDT est le bon car il répond à une demande croissante de nos clients et aux nombreux atouts des Landes intérieures.

En quoi vous sentez-vous ambassadeur de la gastronomie landaise ?

Je me sens ambassadeur dans la mesure où j'essaie au maximum de faire travailler les producteurs locaux. Cela demande beaucoup plus de temps mais permet de magnifiques rencontres avec des gens passionnés.

De plus, tous mes partenaires sont mis en avant en affichage à l'entrée ou sur ma carte.

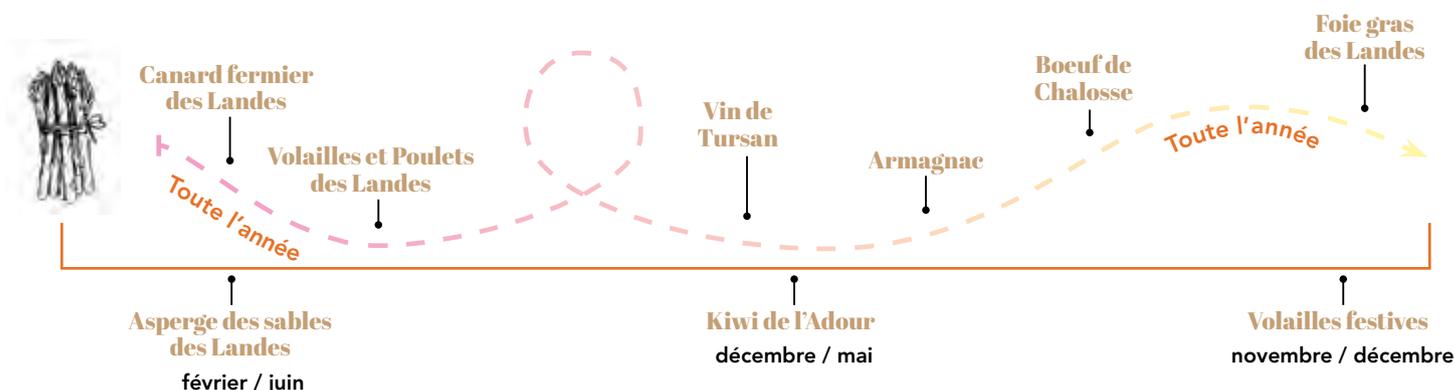
(Œuf, canard, poulets, pommes, miel, cochon, asperges... on trouve une telle diversité et qualité qu'il serait idiot de s'en priver !

Ces produits qui nous veulent du bien

©CDT40/Sébastien Chebassier

À toute saison ses produits savoureux !

www.qualitelandes.com



Les produits sous signe Qualité

Les Landes ont choisi de miser sur la qualité de leurs produits. Traditionnels, authentiques et reconnus par les signes officiels de qualité et d'origine IGP, AOC et Label Rouge, ils sont autant d'appels à la dégustation et aux instants exquis : le Floc de Gascogne et l'Armagnac, l'Asperge des Sables des Landes, le Canard Fermier des Landes, les Volailles Fermières des Landes, le Bœuf de Chalosse, le Kiwi de l'Adour et les Vins de Tursan. Les producteurs qui élèvent, cultivent, transforment avec exigence leurs produits sont soumis à des cahiers des charges stricts. Ces produits ont une histoire, liée à celle des hommes et des femmes passionnés par leur métier.

Vente directe :

Une multitude de petits producteurs œuvrent dans des exploitations familiales et proposent leurs produits en vente directe, à la ferme, sur les marchés des villages, dans les Amap ou dans les magasins de producteurs qui fleurissent un peu partout. Dans les Landes, comme ailleurs, les productions bio ne cessent également de progresser.

Le département se place aux premiers rangs au niveau national pour la production de foie gras, de carottes, de cailles, de truites, de poulet Label Rouge ou encore de kiwis ou d'asperges.

Savoir-faire :

Mais au-delà de l'aspect qualitatif, c'est tout un savoir-faire qui fait la réputation des produits landais. Le produit emblématique des Landes est bien sûr le canard et son foie gras (mais aussi ses magrets, confits, aiguillettes...), mets ancestraux dont la méthode de fabrication est restée quasi inchangée. Il bénéficie d'un Label Rouge et d'une Indication Géographique Protégée (IGP). Le Premier Label Rouge de France, délivré en 1965 concerne les volailles fermières qui aujourd'hui encore sont élevées en plein air ou en totale liberté dans la forêt landaise avec une alimentation exclusivement composée de matières végétales, pour une saveur inégalée.

Au rayon insolite

De l'ail noir à l'eau de mer

Anthony Debets s'est lancé dans la production d'ail noir, d'après la méthode originale asiatique. Cette spécialité venue d'Aomori, au Japon rencontre un succès fulgurant auprès des grands chefs cuisiniers, qui voient en ce « super aliment » une nouvelle pépite au rayon des condiments. Anthony utilise l'ail violet AOP de Cadours, très piquant, avec du goût et qui n'a subi aucun traitement anti-germinatif. La Maison Launy est pionnière en France pour la production d'ail noir à l'eau de mer.

À Biscarrosse – Anthony DEBETS
www.ailnoir-biscarrosse.fr

Du pain au levain naturel livré à domicile

La Boulangerie Billaud se lance dans la vente en ligne de pain. Fabriquée à base de farines locales de blés anciens, de céréales et de levain naturel, cette large gamme de pain est désormais disponible en ligne avec pour points de retrait la boutique (Doazit) ou l'une des 10 ruches régionales dont la boulangerie est partenaire. Pour les plus éloignés, Olivier Billaud a inventé une gamme de pains pré-cuits livrés par Colissimo. Après 15 à 20 min. de cuisson au four, ces pains offriront toutes les saveurs d'un pain tout juste sorti du fournil.

À Doazit - Olivier BILLAUD
www.boulangerie-billaud.fr

Framboises, cassis et grenades des Landes

C'est tout près d'Eugénie les Bains où officie le chef triplement étoilé Michel Guérard, que sont cultivées les framboises du Tursan. Reconnu « Producteur artisan Qualité » par le Collège Culinaire de France, Philippe Sébi a su faire évoluer la production démarrée avant lui par son père il y a plus de 50 ans. Aujourd'hui, rejoint par son fils, la petite ferme familiale s'agrandit et se diversifie avec la production fruitière d'agrumes, cassis, prunes de Californie et grenades.

À Bahus-Soubiran – Philippe SEBI
www.framboises-landes.fr

Les Bières Micromégas au Collège Culinaire de France

La microbrasserie est née du projet de 5 jeunes amis récemment sortis d'École de Commerce. Après une expérience de deux ans au Québec, berceau de la bière artisanale, Yannick Maurice et ses copains retrouvent leurs terres natales du Sud-Ouest et ouvrent leur propre brasserie à Saint-Sever avec une gamme régulière de bières en bouteilles et en fûts. Une collection de saisonnières plus tard, élaborées à partir de produits régionaux et voilà Micromégas qui vient de fêter son entrée au Collège Culinaire de France.

À Saint-Sever - Yannick MAURICE
www.bieremicromegas.com



Boulangerie Billaud.
©CDT40



Framboises du Tursan.
©Patrick Bernès



Bière Micromégas.
©Bières Micromégas

Spécialité Madeleines de Dax

Considéré comme l'un des plus vieux commerces de la ville, le magasin 'Les Madeleines de Dax' est devenu un passage obligé pour les gourmands en quête d'une douceur régionale. Aujourd'hui, la maison est tenue par la 4^e génération de Cazelle. Les comptoirs en bois, les belles panières en osier remplies de madeleines, les jolies boîtes en carton bleues ou roses qui ornent toute la boutique, tout rappelle que la "Spécialité Madeleines de Dax" est authentique et unique.

À Dax – Famille CAZELLE
www.madeleinesdax.com

La cacahuète à Soustons

La famille Delest cultive la cacahuète dans le sol sableux de Soustons. Ce produit atypique en France se décline à l'infini et est très apprécié par les Chefs cuisiniers de la région. A la ferme Darrigade, qui produit aussi des canards, le cassoulet a été revisité et prend le nom de 'Cassouhuète'. Puis en 2019, c'est une nouvelle gamme de gourmandises, créé en partenariat avec l'artisan chocolatier Ttote, installé à quelques kilomètres qui a donné naissance à des chouchous au chocolat noir, pâte à tartiner, amandines ou mendiants, tout juste irrésistibles !

À Soustons – Famille DELEST
ferme-darrigade.fr/15-plats-cuisines



Les Road Trips en pays landais

Cloître de l'Abbaye Saint-Sever.
©CDT40

En Chalosse-Tursan, de collines en vallons

Ce n'est plus tout à fait la 'lande', pas encore le Gers ni les Pyrénées, mais un peu tout cela à la fois. Passé l'Adour, les douces collines succèdent à l'immense plaine, les bosquets de chênes et de hêtres remplacent les alignements de pins et une multitude de petits villages se dressent fièrement les uns à côté des autres. Ce territoire en Gascogne est une terre d'histoire, riche d'un patrimoine allant de la Préhistoire au Moyen-Age. Bienvenue en Chalosse, Tursan, pays de cocagne, terroir singulier où la générosité de la nature et le savoir-faire des habitants ont donné naissance à une culture gastronomique.

www.landes-chalosse.com

À Visiter :

Abbaye Saint-Sever : Après plus de 5 ans de travaux, voilà cette abbaye, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, rendue au public. Avec sept absides échelonnées, elle abrite un ensemble remarquable de 77 chapiteaux romans, toujours en place, un orgue Cavaillé-Coll du XIX^e siècle parmi les plus authentiques au monde.

Le musée d'Art et d'Histoire, au travers de sa nouvelle muséographie, retrace l'incroyable destin de la cité de Saint-Sever avec notamment l'histoire de son Beatus, l'un des plus précieux manuscrits enluminés de l'Europe médiévale, véritable trésor parvenu jusqu'à nous.

À Saint-Sever - Visites guidées, montées au clocher, ateliers et Escape Game contacter l'Office de tourisme
www.landes-chalosse.com

Le Musée de la Chalosse à Montfort : Dans l'ancien domaine agricole de Carcher, le Musée de la Chalosse retrace la vie quotidienne au XIX^e siècle et évoque la Chalosse agricole et viticole de cette époque. L'exposition 'Une histoire de cafés', parcourue avec l'historien Jean-Claude Bologne et le géographe Nicolas Cahagne, renseigne sur les fonctions d'origine de ces cafés, lieux emblématiques d'échanges et de retrouvailles si caractéristiques des campagnes landaises et d'ailleurs.

À Montfort-en-Chalosse
www.museedelachalosse.fr

Le préhistosite de Brassempouy : Plusieurs vestiges préhistoriques comme des outils en silex et en os, des parures, une très belle collection de 9 figurines humaines en ivoire de mammoth, dont la plus célèbre est la 'Dame à la Capuche' sont exposés à la Maison de la Dame... Dans les jardins du musée, un archéoparc aborde la vie quotidienne de ces hommes au cours du Paléolithique, les techniques de chasse, d'élevage ou de cueillette.

À Brassempouy
www.prehistoire-brassempouy.fr



Brassempouy.
©CDT40

Road Trip Chalosse, Tursan, en pays landais



À Déguster :

Faire escale à Montaut à la Maison Lafitte, spécialiste du foie gras de canard traditionnel des Landes depuis quatre générations et qui vient de célébrer un siècle d'histoire ! Une belle opportunité pour tous les épicuriens à la découverte du terroir landais.

À Montaut – Maison Lafitte Foie Gras
www.lafitte.fr

Se restaurer :

Au Restaurant Le Commerce : en terrasse l'été ou au coin de la grande cheminée l'hiver, ici l'ambiance est conviviale et chaleureuse pour une cuisine de terroir authentique préparée par la famille Darracq depuis six générations !

À Amou – Hôtel-Restaurant Le Commerce
www.hotel-commerce-darracq.com

Soirée à la ferme

À la ferme MOULIE, la grange typiquement chalossaise, a été aménagée en lieu de restauration et accueille des soirées à thème pour venir déguster les produits fermiers. Le jeudi, c'est burger de canards, le vendredi soir, cœurs de canards persillés, accompagnés de frites maison alors que le week-end, un menu complet avec entrée, plat, dessert est servi à la table des invités.

À Brassampouy – La Ferme Moulié
www.fermemoulie.free.fr

Rencontrer :

À la Ferme du Vieux Bourg, Mélanie, Matthieu, Caroline et Guy reçoivent et font visiter leurs élevages de canards et porcs fermiers, élevés en plein air bien entendu, avec le plus grand respect pour le bien-être de leurs animaux. À la boutique, ils proposent une gamme de produits secs ou en conserve mais aussi sur commande des produits frais une à deux fois par mois.

À Castel-Sarrazin – La Ferme du Vieux Bourg
www.fermevieuxbourg.com

Où Dormir :

La Cabane Lodge à canards : Dans la campagne landaise, nombreuses sont les cabanes à canards qui accueillent à la nuit tombée les palmipèdes qui viennent passer la nuit à l'abri. À l'hôtel La Petite Couronne, au fond du jardin, une de ces cabanes a été aménagée avec ingéniosité et goût pour se glisser dans un lit douillet sous une couette en duvet !

À Saint-Cricq-Chalosse - La Cabane Lodge à canards à l'Hôtel Spa La Petite Couronne
www.hotel-lapetitecouronne.com



Foie gras Lafitte.
©CDT40



Brassampouy.
©CDT40



La Cabane Lodge à canards.
©Hôtel Lodge La Petite Couronne



Vignes.
©CDT40/Sébastien Chebassier

En Bas-Armagnac, au cœur des vignes (au départ de Mont-de-Marsan)

Son nom est connu des gourmets et bons vivants du monde entier. Mais la plupart ignorent sans doute que l'Armagnac, cette eau-de-vie distillée et vieillie en fût de chênes depuis plus de sept siècles donne aussi son nom à un terroir unique en son genre, où vignes, pinèdes et chênaies s'épanouissent dans les sables fauves. Le cœur de ce terroir bat dans les Landes, sur la partie est du département, dans ce que l'on nomme le Bas-Armagnac. Sa porte d'entrée est Mont-de-Marsan, la ville aux 3 rivières, capitale des Landes et qui n'est pas en reste de bonnes adresses gourmandes et autres saveurs locales.

Mont-de-Marsan Tourisme - www.visitmontdemarsan.fr

À Visiter :

Labastide-d'Armagnac : L'Armagnac est aussi le pays des bastides et la plus emblématique d'entre elle est Labastide-d'Armagnac. Elle a conservé son aspect médiéval, avec sa magnifique place Royale, ses façades à pans de bois, ses venelles et passages couverts. Son imposante église forteresse abrite un magnifique trompe l'œil, réalisé en 1831 par l'artiste italien Ceroni et dont la restauration vient de s'achever. La bastide se visite seul ou accompagné, toute l'année. Vous pouvez y déguster de délicieux Armagnacs.

À Labastide-d'Armagnac
www.tourisme-landesdarmagnac.fr

Au Domaine Départemental d'Ognoas : Visites guidées et initiations à la dégustation d'armagnac attendent les visiteurs qui franchissent l'entrée imposante du Domaine Départemental d'Ognoas qui s'étend sur 650 ha. La porte médiévale de cette ancienne maison forte rappelle son riche passé. Le terme hors d'âge prend alors tout son sens. La découverte débute par une lecture du paysage que traverse le Midou par lequel circulaient en gabarre les eaux-de-vie vers Mont-de-Marsan puis Bayonne. Elle se poursuit dans le chai antique où trône le plus vieil alambic de Gascogne (1804) inscrit au registre des Monuments Historiques, encore en fonctionnement.

À Arthez-d'Armagnac
www.domaine-ognoas.com

Circuit des sculptures

dans les rues de Mont-de-Marsan : Le musée sort de ses murs : Mont de Marsan est la ville des sculptures grâce au musée Despiau-Wlérick consacré à la sculpture figurative française de la première moitié du XX^e siècle. La ville expose dans ses rues des œuvres du monde entier pour des visites libres toute l'année le long des berges de la Midouze, pour admirer la 'Plongeuse', dans les ruelles de la ville ou bien autour des arènes avec la statue d'un taureau ou celle d'un écarteur. Dans le Parc Jean Rameau, la maquette en bois, grandeur nature de la statue du Maréchal Foch trône sous le kiosque.

À Mont-de-Marsan
www.visitmontdemarsan.fr



Domaine d'Ognoas.
©CDT40

Road Trip Bas-Armagnac, en pays landais



Balade à vélo vintage : Evasion garantie pour plonger avec délice dans des ambiances hors du temps : le charme des bastides médiévales, les senteurs d'un chai d'armagnac, la fraîcheur d'une source, la douceur des paysages vallonnés peignés de vignes, à bord d'un vélo vintage sur un circuit de 23 km. www.tourisme-landesdarmagnac.fr

À Déguster :

Le Château de Ravignan à Perquie : Ravignan perpétue la tradition de production d'armagnac depuis 3 siècles et invite les visiteurs à la dégustation dans l'ancien chai baigné de senteurs. De la Blanche à peine née à la dégustation de vieux millésimes, embarquez pour un voyage sensoriel. La visite peut se poursuivre à l'intérieur du château, de plus pur style Louis XIII, inscrit à l'inventaire des monuments historiques, à la découverte des nombreuses collections de tableaux, meubles, objets ou encore costumes d'époque qui retracent les aventures rocambolesques de cette famille.

À Perquie
armagnac-ravignan.com

Se restaurer :

Au Château de Buros : Pour goûter à la vie de château, c'est l'adresse qu'il faudra sélectionner. Le restaurant a été installé dans les dépendances du château de Buros, lui-même aménagé en hôtel. En cuisine, c'est Anéglie De Wit qui régale ses convives et propose une cuisine gastronomique, saine, et plutôt contemporaine, ouverte sur le monde, à base de produits du terroir et rythmée par les 4 saisons.

À Escalans – Château de Buros
www.chateauburos.com

Où dormir :

Au Domaine de Lugazaut : Plaisir et convivialité sont au rendez-vous dans cette maison de maître datant de 1912, située au cœur d'une incroyable propriété forestière de 120 hectares et qui propose des chambres d'hôtes. À la fois table d'hôtes et relais équestre, cette adresse de charme, tenue par Mélanie est une halte de premier choix pour les voyageurs en quête de partage et de générosité.

À Vielle-Soubiran - Domaine de Lugazaut
www.ledomainedelugazaut.com



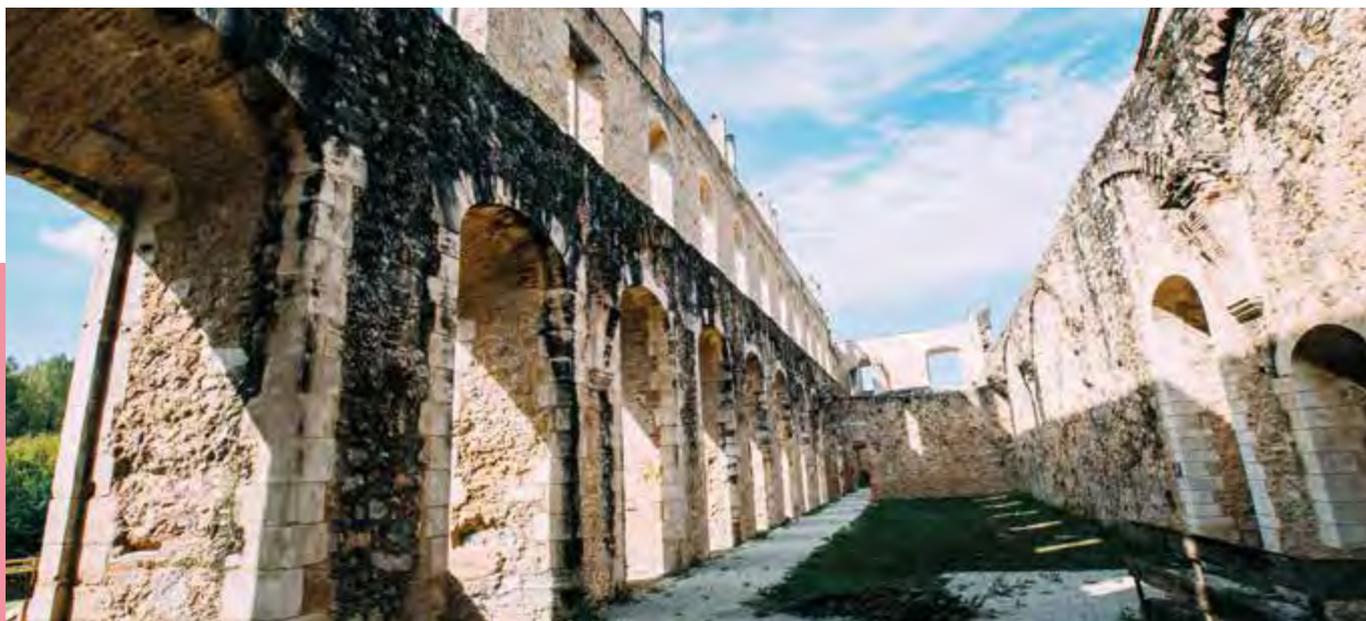
Armagnac.
©CDT40



Armagnac.
©CDT40/Sébastien Chebassier



Domaine de Lugazaut.
©CDT40



Abbaye Saint-Jean de Sorde.
©CDT40/Sébastien Chebassier

En Pays d'Orthe, entre Gave et Adour (au départ de Dax)

Partant de Dax, cité connue pour ses sources d'eau thermale qui font sa renommée, en direction du sud, on arrive en Pays d'Orthe, dont la capitale est Peyrehorade. C'est ici que les gaves de Pau et d'Oloron rejoignent l'Adour et où l'on pêche le saumon sauvage qui remonte chaque année dans les frayères.

Peyrehorade, c'est aussi la capitale du kiwi, dont la culture a été introduite dans la région il y a une cinquantaine d'années. Aujourd'hui, près de 350 producteurs portent haut les couleurs du kiwi de l'Adour, qui bénéficie d'un Label Rouge et d'une IGP.

www.tourisme-orthe-arrigans.fr

À Visiter :

L'Abbaye d'Arthous : En pleine campagne landaise, entre Landes et Pays Basque, cet ancien monastère a été fondé au XII^e siècle par l'ordre des chanoines prémontrés. Son église est classée Monument Historique grâce à son chevet, ses absidioles ornées de chapiteaux et modillons sculptés. Les anciennes cellules des moines abritent aujourd'hui une exposition permanente sur le riche passé du monastère. D'autres expositions sont organisées toute l'année.

À Sorde-l'Abbaye
www.tourismelandes.com

L'Abbaye Saint-Jean de Sorde : L'ensemble architectural du vieux bourg mérite bien une halte. A visiter la remarquable abbaye avec son cryptoportique, de 70 mètres de long, unique en France, construit au XVIII^e siècle. Cette galerie souterraine accessible par un escalier conduit à 14 granges batelières qui servaient à stocker les denrées arrivant par le Gave d'Oloron.

À Sorde-l'Abbaye
www.sordelabbaye.fr/patrimoine.htm

La Bastide d'Hastingues : Fondée en 1289, sur un éperon rocheux, la bastide d'Hastingues surplombe les gaves et la plaine où se trouve l'abbaye d'Arthous. L'imposante tour fortifiée du XIV^e siècle plante le décor. Derrière, s'alignent des maisons à colombages et aux volets colorés, et quelques bijoux médiévaux, dans le plus pur style anglais.

À Hastingues



Un circuit de rando permet de mieux découvrir les belles bâtisses et profiter du point de vue sur la vallée des Gaves, la plaine à kiwis et les Pyrénées en toile de fond.
www.tourismelandes.com



Hastingues.
©CDT40

Road Trip

Pays d'Orthe,
en pays landais



À Tester :

La maison Barthouil a été créée en 1929 à Peyrehorade au bord des Gaves, là où les saumons sauvages remontent vers les Pyrénées. Aujourd'hui, Pauline et Guillemette poursuivent la tradition familiale mise en place par leurs grands-parents. Les saumons sont fumés à l'ancienne au bois d'aulne. Ici, tout est fait à la main : filetage, écaillage, rinçage, salage, frottage et tranchage. Au magasin, on peut se procurer du saumon ainsi que du foie gras, l'autre savoir-faire familial.

À Peyrehorade
www.barthouil.fr

Rencontrer :

À la Ferme Béleslou, la 3^e génération perpétue les traditions et les valeurs paysannes démarrées en 1962 par les grands-parents. On y élève des canards, des porcs fermiers et des porcs gascons qui seront ensuite transformés en conserves ou plats cuisinés que l'on peut directement se procurer sur place. Il y aura toujours quelqu'un pour vous accueillir. Jérôme et Valérie tiennent aussi la ferme auberge où des repas de groupe sont organisés tout au long de l'année.

À Cagnotte
www.ferme-beleslou.com

Se restaurer :

À la Ferme Thoumiou, à quelques kilomètres de Dax, dans une ancienne étable landaise du XVII^e siècle, Chantal accueille ses hôtes dans son restaurant depuis plus de 15 ans. À partir des produits de sa ferme, elle prépare des plats authentiques et de saison, riches en goût, fabriqués à partir de recettes maison, simples et savoureuses.

À Saint-Pandelon
www.bienvenue-a-la-ferme.com/nouvelle-aquitaine

Où dormir :

À l'Hôtel Le Splendid et Spa : Sur les bords de l'Adour, en plein cœur de Dax, première destination thermale de France, le très majestueux Splendid Hôtel & Spa est l'emblème de la ville, dont il fait la fierté. Cet hôtel mythique des années 30, construit par André Granet, architecte du célèbre paquebot Normandie a été entièrement rénové et ses 152 chambres, un restaurant, un bar et un spa d'inspiration Art Déco sont prêts pour accueillir les adeptes de bien-être et d'élégance.

À Dax
www.splendid-hotel-spa.com



Maison Barthouil.
©Maison Barthouil



Ferme Béleslou.
©CDT40



Hôtel & Spa Le Splendid.
©CDT40/Sébastien Chebassier



Lac de Biscarrosse.
©CDT40

Sur le littoral, par la route des Lacs

La route des Lacs est l'itinéraire mythique qui permet aujourd'hui de descendre la côte d'Argent, un peu en retrait de la côte landaise, à l'arrière du cordon dunaire. Cette route pittoresque traverse les petits villages et longe les nombreux lacs et étangs. Il faut prendre son temps, faire de nombreuses escales pour passer la dune et atteindre cette vue sur l'immensité de l'océan, observer les reflets argentés au coucher du soleil. Ici, la nature s'affiche en grand et l'on emprunte les nombreux sentiers forestiers balisés, à pied ou à vélo, qui mènent aux espaces sensibles et préservés.

www.tourismelandes.com

À Visiter :

Biscarrosse, ses grands lacs et l'hydravation

De 1930 à 1956, le lac de Biscarrosse fut le théâtre de l'exploitation industrielle et commerciale des hydravions. Un musée, situé sur l'ancienne base Latécoère témoigne de cette incroyable odyssée. Des aviateurs comme Mermoz, Guillaume ou Saint-Exupéry ont marqué l'histoire de l'aéronautique. Leurs exploits ont créé la légende ! Plus modestement, et puisque les grands hydravions ont disparu, un baptême en hydravion permet de vivre un moment exaltant !

À Biscarrosse
www.hydravions-biscarrosse.com
www.biscagrandslacs.com

Les villages typiques en rétro littoral

En traversant Lévigancq, niché dans la vallée étroite du « Vignac », l'un des plus importants ruisseaux qui forment le Courant de Contis, on peut admirer les maisons à colombage, typiques de l'architecture traditionnelle landaise. L'ancien presbytère côtoie l'église Saint-Martin, fortifiée et classée aux monuments historiques. En longeant le ruisseau, on peut contempler l'ancien lavoir, le charmant « Moulin Vieux » en bois et les murets en garluche, cette pierre des Landes de couleur rouille.

À Lévigancq visite du village possible avec un Greeter
www.cotelandesnaturetourisme.com

Hossegor, son lac et ses villas

Le lac d'Hossegor, relié à l'océan par un canal offre 7 kilomètres de balade en longeant les parcs et cabanes à huitres, pour rejoindre des passages plus sauvages, à l'abri des chênes lièges et arbousiers. Mais c'est surtout l'occasion d'observer au plus près, les belles villas au style unique appelé 'basco-landais', mêlant art déco et influences régionales ou hispaniques, auquel les architectes de génie, comme Henri Godbarge se sont essayés, laissant à Hossegor un joyau architectural de près de 400 villas.

À Hossegor
www.hossegor.fr



Lac d'Hossegor.
©CDT40/Sébastien Chebassier

Road Trip littoral, en pays landais



À Déguster :

Lou Pot à Parentis : Les compotes et confitures de Valérie sont un vrai délice, des choix variés, de la créativité et des idées. Même une solution anti gaspi, les mois d'été quand les fruits sont à profusion, Valérie propose de les lui amener ou elle vient les ramasser. Et hop, vous repartez avec vos petits pots... Elle propose aussi toute une panoplie de cadeaux en mini pots pour les fêtes de famille : naissances, anniversaires, mariage...

À Parentis

www.facebook.com/LOUPOT40

Rencontrer :

À la ferme Mathio : François et son fils Thomas sont à la tête d'une belle entreprise familiale, bien structurée et qui répond à 100 % aux attentes des consommateurs. On vient à la ferme remplir son panier de légumes du jardin. Tomates, haricots verts, pommes de terre primeur, asperges vertes mais surtout l'asperge blanche qui pousse dans les sables de l'océan, tendre et fraîche, une spécialité landaise valorisée par une marque IGP.

À Tosse

www.ferme-mathio.fr

Se restaurer :

Au P'tit Creux des Landes : Sur la route des plages, on s'arrête pour se restaurer dans cette auberge familiale, en toute simplicité pour déguster des produits simples et frais préparés par le chef Nicolas, qui privilégie une cuisine du terroir généreuse et goûteuse, reconnue dans la région.

À Ychoux

www.auptitcreuxdeslandes.com

Où dormir :

L'Orangerie du château de Bordus : Le logis du château de Bordus est une adresse de charme, située à 30 minutes de l'agitation du bord de mer. Les chambres spacieuses s'ouvrent sur un grand parc agrémenté d'arbres centenaires, de parterres de fleur et d'un étang.

À Sainte-Marie-de-Gosse

www.orangeriechateaubordus.fr



Adresse "accueil vélo" sur la
Scandibérique, Eurovélo route N°3.



Lou Pot.
©CDT40



Cuisine landaise.
©CDT40



©L'Orangerie du château de Bordus



Les Bonnes Tables

Le Relais de la Poste.
©CDT40/Sébastien Chebassier

À la Table des Chefs étoilés

Les Prés d'Eugénie ***

Quarante ans de trois étoiles, Michel Guérard est un magicien sur qui les années n'ont guère de prise, à la fois cuisinier d'exception, fondateur de la nouvelle cuisine, Meilleur Ouvrier de France pâtissier et pédagogue. Lui dure, continue, se moque des modes, les crée, les dépasse, les réinvente.

À Eugénie-Les-Bains - Michel Guérard
www.michelguerard.com

Le Relais de la Poste **

Aux commandes des fourneaux, Jean Coussau a toujours bon pied bon œil, relayé désormais par sa nièce Clémentine, fille de Jacques l'homme de salle, formée dans de grandes maisons. Tout ici a le bon goût de demeurer fidèle au pays landais, d'épouser l'air du temps et la nouveauté avec mesure.

À Magescq - Jean Coussau
www.relaisposte.com

Les Clés d'Argent *

Christophe Dupouy propose des menus pleins de sagesse et de rigueur. Revenu au pays après avoir travaillé dans une pléiade de tables, il a vite gagné ici son étoile.

À Mont-de-Marsan - Christophe Dupouy
www.clefs-dargent.com



La Villa de l'Étang Blanc.
©CDT40/Sébastien Chebassier

Le Hittau *

Ancienne bergerie landaise à l'intérieur chaleureux, avec une grande cheminée, des poutres apparentes, des sièges et luminaires contemporains. Les menus de Yannick Duc sont bien équilibrés avec des plats pleins de malice, revisitant la tradition régionale.

À Saint-Vincent-de-Tyrosse - Yannick Duc
www.restaurant-lehittau.fr

La Villa de l'Étang Blanc *

Posée sur les berges de l'Étang Blanc, cette adresse ne manque pas de charme ! Aux commandes, David Sulpice propose une cuisine moderne mais non élitiste, d'une grande finesse autour des produits du terroir qui lui a valu sa première étoile en 2019. Sa femme Magali, gère la salle et conseille les vins avec une grande pertinence.

À Seignosse - David Sulpice
www.villaetangblanc.fr



Les Clés d'Argent.
©CDT40

... et d'autres valeurs sûres

L'Art des Mets

Dans l'ancien chai des écuries du Général Lamarque, Nicolas Fort, secondé par une jeune équipe dynamique travaille les produits du terroir, tout en y apportant une touche dans l'air du temps selon son inspiration au retour du marché.

À Saint-Sever
www.lartdesmetsaintsever.com

Le Gnac é Pause

Le restaurant est accueillant avec sa salle à manger ouverte sur les cuisines. Ici, c'est un travail en équipe qu'ont voulu Denis et sa femme Isabelle, pour régaler leurs invités, à partir de menus, où finesse, équilibre et goût ont été bien pensés.

À Saint-Lon-Les-Mines
www.gnac-e-pause.fr

Chez Flo

Très jolie adresse qui a su tirer parti de l'ancienne auberge au cœur du village avec tout récemment l'aménagement face au restaurant d'un bar à tapas, la Kahut et son jardin dans la cour de l'ancien Presbytère ainsi qu'une épicerie fine. Grâce au talent du chef Florent Carle, la cuisine de bistrot généreuse et inventive est savoureuse à souhait.

À Parentis – Florent CARLE
www.facebook.com/sarlducentre40

Le Cadet de Gascogne

Le Cadet de Gascogne offre une halte agréable à Saint-Justin. Tout l'amour que Jean Luc, le chef, met à cuisiner se ressent dans l'assiette. Dans la bâtisse ancienne, joliment rénovée ou à l'ombre des érables, l'équipe, orchestrée par Brigitte, rythme le repas avec convivialité.

À Saint-Justin
www.facebook.com/lecadetdegascogne

La Table du Marensin

Au bord du petit étang, Charlotte de Lur Saluces a réhabilité le domaine d'Uza où une fonderie ancienne fit vivre le hameau au XVIII^e siècle, en lieu de gourmandises variées. Un restaurant de premier choix est installé dans l'ancienne fonderie, alors qu'une épicerie/salon de thé a pris place dans la bâtisse qui fut jadis la Forge.

À Uza
www.domaineduza.fr

Le Bistrot de la Dame

C'est un bar, épicerie, restaurant qui vient d'ouvrir à Brassempouy, face au préhistoSito de la Dame. Tenu par Mélanie et David, ce couple de restaurateurs propose une cuisine de terroir revisitée, où l'on retrouvera aussi les incontournables 'plats maison' à partir des produits de la région et du potager.

À Brassempouy
www.facebook.com/Le-Bistrot-de-la-Dame

Restaurant La Cuisine à Dax

Au cœur du quartier historique de Dax, près de la fontaine chaude, le Restaurant La Cuisine a trouvé place dans un bâtiment aux allures contemporaines, tout en s'appuyant sur un pan de mur des anciens remparts de la ville. Dans une ambiance chaleureuse, Marielle s'appuie sur les producteurs situés autour de sa ferme de Poyartin pour servir une cuisine généreuse, aux saveurs du Sud Ouest.

À Dax
<http://dax.terres-d-adour.fr>



Le Divan.
©Frédéric Ferranti



Gnac et Pause.
©CDT

Et pour rester dormir ...

La Villa Mirasol ****

Au confluent des trois rivières, la Villa Mirasol, villa de caractère au centre de Mont-de-Marsan, conserve l'esprit et le charme d'une maison de famille où toutes les générations aiment à se retrouver et se détendre. Le chef Philippe Lagraula qui a regagné son pays natal et promet une balade culinaire landaise au gré des saisons, des envies et de ses souvenirs de voyage.

À Mont-de-Marsan - www.villamirasol.fr
1 nuit d'hôtel à partir de 120 €/chambre double
Avec dîner à partir de 35 €/pers. hors boissons
Offre soirée étape à partir de 145 €/nuit (avec petit-déj. et dîner)

L'hôtel Lodge La Petite Couronne ***

Dans la campagne landaise cet eco-hôtel aménagé avec goût et offrant terrasse et vue sur les collines de Chalosse, est le lieu idéal pour une mise au vert. À tester le lodge La Cabane des Canards avec son spa écologique privatisé ! À l'Auberge du Laurier, le restaurant implanté, face à l'hôtel, la cuisine du chef Pascal Sauton est inspirée de souvenirs de voyages, de conversations avec nos producteurs, de promenades dans leurs exploitations, d'expériences passées et de son état d'esprit du moment. C'est une cuisine sans frontières, vivante, spontanée, glanée au fil des saisons.

À Saint-Cricq-Chalosse - www.hotel-lapetitecouronne.com
1 nuit d'hôtel à partir de 94 €/chambre double (petit-déj. inclus)
Avec dîner : à partir de 34 €/pers.
Avec offre SPA en dutch Tub : à partir de 125 €/nuit en « Lodge Cabane à Canards » (spa privatif et petit-déj. inclus)

Baya Hôtel & Spa ***

Site unique, incontournable dans le sud des Landes, le Baya Hôtel & Spa*** à Capbreton propose toute l'année face à l'océan, ses chambres à la décoration contemporaine, un restaurant avec terrasse panoramique (Label Restaurant de Qualité, Maître Restaurateur) aux commandes du chef Nicolas Mahieu, un bar surplombant l'océan, un spa Huajai avec des soins traditionnels Thaïlandais.

À Capbreton - www.baya-hotel-capbreton.com
1 nuit d'hôtel à partir de 110 €/chambre double (petit-déj. inclus)
Avec dîner à partir de 39 €/pers. hors boissons
Soins thaïlandais à partir de 30 €

Le Grand Hôtel de la Plage ****

Le Grand Hôtel de La Plage, une institution plus que centenaire offre une superbe vue panoramique sur l'océan. Le restaurant (Label Restaurant de Qualité, Maître Restaurateur), orchestré par le chef Christopher Mamelin propose une cuisine 'bistro-nomique'. Plus de carte figée, mais des Menus, Retour du Marché le midi et Retour de plage le soir, avec des choix multiples, et changeant tous les jours avec des produits frais en fonction de la criée et du Marché, et toujours la carte de fruits de mer avec ses plateaux. Les repas sont servis sur la terrasse grandiose en front d'océan ou à l'intérieur dans une ambiance design et cosy.

À Biscarrosse - www.legrandhoteldelaplage.fr
1 nuit d'hôtel à partir de 115 €/chambre double
Offre: à partir de 238 € comprenant 1 Nuit en chambre double + petit-déj. + Accès au Spa + Plateau de fruits de mer + Cocktail Bienvenue pour 2



La Villa Mirasol.
©JPGE Studios



Hôtel Lodge La Petite Couronne.
©Hôtel Lodge La Petite Couronne



Baya Hôtel & Spa.
©JPGE Studios



Le Grand Hôtel de la Plage.
©Sébastien Dupouy

Restaurants en mode healthy

La Cuisine Minceur de Michel Guérard

Une cuisine aussi délicieuse que « healthy », respectueuse du naturel et renouvelée à chaque repas. La Grande Cuisine Minceur, créée en 1975 par Michel Guérard, n'a eu de cesse d'évoluer en 40 ans. Ouverte aux saveurs de la grande tradition française comme aux charmes exotiques, les menus Minceur sont servis tous les jours, sur réservation.

À Eugénie-Les-Bains
www.michelguerard.com

Goustut

Dans son petit restaurant minimaliste et contemporain du port de Capbreton, Patrice Lubet (chef expérimenté qui a officié dans plusieurs grandes tables de la région) propose une cuisine saine, à partir de produits bruts, bien choisis, qui revoit la mer et ses richesses sous différentes formes. Il confectionne aussi le 'Mitchut', le dessert landais par excellence à partir de la recette héritée de sa mère Christine.

À Capbreton
facebook.com/maisongoustut



JO&JOE

©Jérémi_Mazenq_-_Abaca

... locavore ...

L'Auberge du Grand Megnos

C'est dans leur très beau corps de ferme que Sandra et Fabrice proposent à la dégustation un large choix de produits du terroir, copieux et faits maison. À la carte : pâtés, rillettes, jambons du pays, foie gras et autres magrets. Tout y est ou presque... Ils proposent même des plats cuisinés à emporter ainsi que des produits en conserve dans leur boutique, juste à côté.

À Bougue – Fabrice Charbonnier
www.aubergegrandmegnos.com

La Maison Tenoy

À la Ferme Tenoy, où l'on accède par un chemin qui se faufile à travers la forêt landaise, difficile de faire plus direct entre le producteur et le consommateur : M. Zarzuelo produit les canards qui seront proposés dans l'auberge, les asperges viennent du champ d'à côté, délicieuses et savoureuses à souhait et les légumes de la garbure ont été cueillis dans le potager !

À Léon – Thierry Zarzuelo
www.maison-tenoy.com

L'Estanquet

Cette auberge traditionnelle est la maison landaise typique pour tant de vacanciers qui la choisissent en N° 1 pour goûter aux spécialités landaises. Et cette réputation dure depuis bien longtemps... Il y règne un charme d'antan (mais surtout pas désuet) dans une ambiance conviviale et détendue où l'on finit toujours, l'assiette bien garnie, par échanger avec ses voisins, bien avant la fin du repas !

À Lit-et-Mixe - Didier Mesa
www.tourismelandes.com

... snacking

L'Open House JO&JOE

Une cuisine simple et conviviale toute la journée : des viandes et poissons grillés locaux, des salades, dans cette open house, lieu de vie ouvert à tous où l'on vient dormir, se restaurer ou boire un verre. L'occasion d'échanger, faire des rencontres, écouter un concert ou raconter ces expériences surf.

À Hossegor – Open House JO&JOE
www.joandjoe.com/fr/hossegor

SB Artisan Burgers

Une aventure portée par deux copains, ayant dirigé pendant plus de dix ans les cuisines du prestigieux hôtel Régina (5 étoiles), sur la Côte Basque. En 2014, ils changent de cap pour ouvrir le SB Artisan Burger, un endroit simple, décontracté où le burger est gourmet, fait maison, cuisiné à base de produits locaux de qualité.

À Benesse-Marene (Capbreton)
www.sbburger.fr



Le Top 12 des expériences gourmandes

Fête des Vendanges
Montfort.
©CDT40/Sébastien Chebassier

Les week-ends à thème

1 Permaculture et Zéro Déchet, tout un programme...

Au cœur de la forêt landaise, le Baccara Lodge accueille ses stagiaires pour une escapade éco positive..

Ici, tout est local : les petits déjeuners sont 100% bio et faits maison. À la table d'hôtes, les produits frais et de haute qualité ont été apportés par des producteurs consciencieux et les légumes sont récoltés dans le potager en permaculture ou proviennent du maraîcher du village. Même les savons viennent du village d'à côté ! Pour comprendre et assimiler les principes de la permaculture, Aurélie Monchany, guide composteur, animatrice de jardins partagés et designer d'espaces perma, explique en toute convivialité comment créer un écosystème autonome et nourricier.

Tarif : À partir de 135€ pour 1 pers / 165€ pour 2 (1 nuit + petit-déj. + diner) / L'Atelier permaculture est en participation libre & consciente (Le tarif est libre et fixé par chacun).

Les weekends d'Octobre 2021 et de Mai 2022

À Arengosse – Le Baccara Lodge
www.baccaralodge.fr

2 Séjour cueillette de champignons

À l'automne, c'est lors d'une balade en forêt au milieu des couleurs et senteurs automnales que l'occasion de trouver quelques cèpes se présentera. Une table d'hôtes partagée avec Sandrine et sa famille clôturera cette belle journée savoureuse ! (uniquement les 2 premières semaines d'octobre ou suivant la météo)

Tarif : 170 €/2 pers. /2 jours /1 nuit avec diner, 2h d'atelier (boissons non comprises)

À Arengosse – Le Baccara Lodge
www.baccaralodge.fr

3 Atelier Fabrication produits ménager

Pour entamer sa démarche Zéro Déchet en toute sérénité, Audrey propose aussi de participer à un atelier de fabrication de produits ménagers avec des ingrédients simples et efficaces. Le but étant aussi d'échanger sur la mise en place de cette démarche sans révolutionner son quotidien. Quelles sont les différentes étapes, quelle méthodologie adoptée pour une réussite garantie ? Pour partager un moment écopositif simple et convivial, repartir avec sa lessive et le plein de bonnes pratiques à adopter.

D'octobre à mai sur demande.

Tarif : 170 €/2 pers. /2 jours /1 nuit avec diner, 2h d'atelier (boissons non comprises)

À Arengosse – Le Baccara Lodge
www.baccaralodge.fr

4 Diner aux chandelles et visite aux flambeaux en Armagnac

Le temps d'un week-end, au cœur du vignoble d'Armagnac, le château de Ravignan, classé «Monument Historique» ouvre ses portes pendant la période de la distillation et propose un diner au pied de l'alambic. À la fin du repas, la famille De Ravignan, propriétaire depuis 1732, invite les visiteurs à partager la grande tradition de la dégustation des bas-armagnacs soigneusement élaborés avant de poursuivre avec une visite du Château aux flambeaux.

Infos : Domaine de Ravignan

À Perquie – Château de Ravignan
www.armagnac-ravignan.com

... Suggestion pour la nuit

Le Logis d'Augustin à Mont de Marsan

Derrière sa porte en bois imposante, Le Logis d'Augustin est une grande maison cossue du XVII^e siècle en plein centre historique de Mont de Marsan. Carole Movrel, ancienne étudiante en art a aménagé 4 chambres d'hôtes en y apportant une touche de modernité tout en veillant à conserver le charme authentique de la vieille demeure.

À Mont-de-Marsan
www.facebook.com/lelogisdaugustin

Rencontres avec...

5 Le rucher de Claron

Véronique détient une solide expérience et une passion pour les abeilles qui au fil des ans, associée à Julien et Guillaume, leur permet de gérer un cheptel conséquent de 300 ruches. La petite équipe prend plaisir à confectionner des produits issus de la ruche (miel, gelée royale, pollen, propolis) ainsi que du pain d'épice, des velours de fruits ou des jus de sorcières. On les trouve sur de nombreux marchés et autres animations gastronomiques de la région.

À Bogue
www.rucherdeclaron.fr

6 La Ferme du Foie Gras

Joël, Benoit et leurs parents, éleveurs de canards en plein air, reçoivent dans leur ferme familiale et fleurie. Les deux frères pratiquent également la polyculture : maïs, colza, tournesol, blé, féveroles. Cette diversité permet à la famille Cabannes de produire également l'huile de Colza et tournesol sous la marque "Oléandes".

À Mugron - La Ferme du Foie Gras
www.lafermedufoiegras.com

7 Les vigneronns du Tursan

Le vignoble du Tursan s'étire dans les courbes de l'Adour et sur les premiers plissements des Pyrénées. La douceur du terroir landais et la culture du Sud-Ouest s'expriment dès que l'on franchit la porte de la Cave. Tous les mardis, d'avril à septembre, un vigneron vient à la rencontre des visiteurs pour parler de son métier et de sa passion.

À Geaune - La Cave des Vignerons Landais
www.tursan.fr

8 La Tradition Landaise de l'élevage d'oie

Marie-Pierre élève et nourrit ses oies avec le maïs et l'herbe de la ferme, ce qui donne à la viande et au confit notamment une saveur douce et onctueuse, toute en finesse et si recherchée par les connaisseurs. Elle accueille chez elle tous les visiteurs curieux de connaître ce mode d'élevage traditionnel, à la fois respectueux des animaux et de l'environnement.

À Bélus - La Tradition Landaise
www.latraditionlandaise.fr



@Le rucher de Claron

9 La 4^e génération au Château Garreau

Le domaine de 82 hectares est tenu par la 3^e et 4^e génération de la famille Garreau qui conserve encore ses pièces d'Armagnac vieilles en fût de chêne dans le chai souterrain centenaire. Le petit musée du vigneron a trouvé sa place dans la grange du XVII^e alors que des circuits de randonnée permettent de se promener entre les vignes et le long des 6 étangs du domaine.

Étape France Passion (aire de Camping-Car à la Ferme)

À Labastide-d'Armagnac - Château Garreau
www.chateau-garreau.fr

Les ateliers

10 Brassage de bière

Pendant l'atelier d'au moins 5 h, les stagiaires découvrent les procédures avant de créer leur recette personnelle. Il faudra attendre quelques semaines, le temps de la fermentation avant de venir récupérer leur délicieux breuvage. Les bières Kanaha Beer sont brassées localement, à l'aide de malts de céréales exclusivement BIO.

À Biscarrosse - Kanaha Beer
Tarif : 125 €/pers (36 bouteilles de 33 cl)
www.kanahabeer.com/ateliers-de-brassage

11 Pâtisserie tourtière

La tourtière est une délicieuse pâtisserie traditionnelle landaise, à base de pâte feuilletée, fourrée de pommes ou de pruneaux, arrosée généreusement de beurre et d'armagnac... Au sein de leur pâtisserie Bio, Michèle et Simon organisent des ateliers démonstration pour apprendre les gestes essentiels, étirer la pâte et lui donner ce croustillant si irrésistible !

À Biscarrosse - Pâtisserie Bio Landes
www.patisserie-bio-landes.fr/michellesimon

12 Le cornichon d'ici aux Jardins de Nonères

Les Jardins de Nonères à Mont-de-Marsan, entreprise départementale qui emploie 60 salariés en situation de handicap, se sont lancés, il y a 2 ans dans la culture du cornichon, alors que 99 % de la consommation française vient de l'étranger. Transformés dans les Landes, on les trouve dans les magasins bio et épicerie fines de la région. Un espace cueillette en libre-service pour les clients a également été aménagé.

À Mont-de-Marsan - www.landes.fr/jardins-noneres



Autour des arts de la Table

Table landaise.
©CDT40

La Faïence de Samadet, les petits plats dans les grands

Le musée conserve la mémoire de la manufacture royale de Samadet et plonge le visiteur dans l'histoire de la gastronomie et des arts de la table à travers une exposition permanente de plus de 300 pièces étonnantes. La visite peut se poursuivre dans le village à la Maison de la céramique, située à la place de l'ancienne manufacture royale, qui abrite plus de 135 œuvres contemporaines. Un peu plus loin, à l'atelier de Muriel, l'artiste poursuit la réalisation de faïences traditionnelles selon les techniques ancestrales et fait visiter son atelier-boutique.

À Samadet - Musée Départemental de la Faïence et des arts de la Table - Maison de la céramique - L'Atelier de Muriel
www.tourismelandes.com



Musée de la faïence.
©CDT40

La vaisselle Terafeu Terafour

Une référence de la vaisselle faite à la main, en terre réfractaire ou terre cuite. Des couleurs profondes, des formes généreuses et évidentes, pour des pièces uniques et des saveurs retrouvées. Christine Lassalle en est la digne héritière et représente la 4ème génération de potiers dans la famille. Le petit atelier s'est taillé une jolie place dans le monde des Arts de la Table.

À Tilh - Terafeu Terafour, Christine Lassalle
terafeu-terafour.com



Terafeu Terafour.
©CDT40

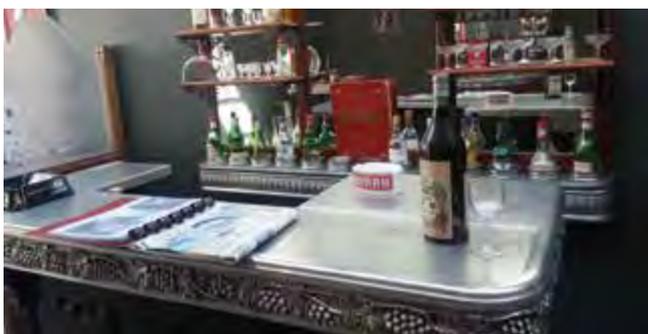


Rouge Garance.
©CDT40

Rouge Garance, la déco a son antre

Concept store, galerie d'art contemporain, boutique de curiosité, sous une charpente de cathédrale en chêne, ce fabuleux chai du XVII^e abrite vaisselles, tissus, cuirs, artisanat d'art, tous les trésors que Florence et René Hutt, décoratrice et ingénieur des Arts et Métiers ont créé ou ramené de leurs voyages à travers le monde.

À Mugron – Rouge Garance, Florence et René HUTT
www.rouge-garance.net



Atelier Nectoux.
©CDT40

Des comptoirs en zinc, made in France

L'un des derniers fabricants de comptoirs en zinc, connu dans le monde entier, est installé à Dax. Thierry Nectoux a passé la main et c'est Maxime Dethomas qui a repris l'atelier et ce savoir-faire ancestral qui reproduit le processus de fabrication mis au point au milieu du XIX^e siècle en utilisant de remarquables moules de bordures de style 1900-1930 de toutes tailles ainsi que des accessoires "bistrot".

À Dax - Ateliers Nectoux (Entreprise du Patrimoine Vivant),
Maxime Dethomas
www.atelier-nectoux.fr



Césarine.
©Césarine

Objets du quotidien en céramique

Artisan Céramiste, Marine Feuillerat a installé son atelier au Nord des Landes pour fabriquer des pièces entièrement à la main et de manière traditionnelle. Elle crée des objets utilitaires, tasses, bols, assiettes, pichets, vases... Elle utilise le grès de Saint Amand en Puisaye et compose les émaux comme des paysages imaginaires. Une invitation au voyage dans des lieux inconnus.

À Saugnac-et-Muret – Marine FEUILLERAT
www.marinefeuillerat.com



Artiga.
©CDT40

Artiga, des toiles colorées

L'alliance de la tradition basque et du savoir-faire landais a donné naissance à Artiga. La marque a revisité la fameuse toile basque, à base de couleurs vives et d'inventivité, aussi bien pour la cuisine que pour le reste de la maison. Réputée pour sa robustesse et sa trame, elle est reconnue et appréciée au-delà de l'hexagone et sa fabrication française qui lui a valu d'être labellisée Origine France Garanti.

À Magescq – Artiga (Entreprise du Patrimoine Vivant),
Quitterie Delfour
www.artiga.fr



Bonne Humeur, flânerie curieuse.
©CDT40

Bonne humeur, flânerie curieuse

Charlotte et Bertille ont implanté dans le centre ville un café boutique où l'on prend le temps d'apprécier les moments simples : déguster une pâtisserie, manger une tartine ou boire un thé. On choisit son petit coin parmi les salons confinés, canapés fleuris, entre les lampes, objets chinés, tableaux d'époque ou fleurs séchées, objets de créateurs que l'on peut acheter.

À Mont-de-Marsan - Bonne humeur, flânerie curieuse,
Charlotte et Bertille
www.facebook.com/bonnehumeurflaneriecurieuse



Les événements gourmands et festifs

Fête de l'Armagnac.
© CDT40/Sébastien Chebassier

Armagnac en Fête

Du 29 au 31 octobre

3 jours au cœur de Labastide d'Armagnac pour vivre et célébrer l'Armagnac ! Pôles de découverte, marché aux armagnacs, vendanges royales, démonstrations gourmandes, la période de distillation en Gascogne est lancée avec panache ! Et parce que le meilleur se partage, les Sites Remarquables du goût France et Cittaslow italiens sont aussi de la fête.

À Labastide-d'armagnac
www.tourisme-landesdarmagnac.fr

Les marchés de Producteurs de Pays

De juin à octobre

Une douce soirée d'été, de grandes tables dressées sur la place du village, le son d'une banda, le fumet des grillades qui monte aux cieux et mille trésors du terroir à déguster sur place, ou à emporter, dans une ambiance festive et chaleureuse. Voilà à quoi ressemble un marché de producteurs dans les Landes. On en compte une quarantaine de juin à octobre.

www.tourismelandes.com

La Foire de la Saint-Michel

Le 29 septembre

Depuis le Moyen-Âge, le 29 septembre, jour de la Saint-Michel, forains et commerçants, venus de toute part, installent leurs 'bonnes affaires', créant ainsi plusieurs kilomètres d'étals hétéroclites. Près de la fontaine Saint-Jean-Baptiste, remarquable par son abri en forme de caveau et sa chapelle d'origine romane, chaland et visiteurs se côtoient toute une journée dans une ambiance chaleureuse. Manger, déguster, blaguer, dénicher sa trouvaille, ou tout simplement goûter le 'bourret' est peut-être le secret de cette belle foire dans un monde de plus en plus virtuel.

À Ousse-Suzan
www.tourismelandes.com/la-foire-de-ousse-suzan

Les fêtes de la distillation :

Novembre et Décembre

Pendant les mois de novembre et décembre dans la région de l'Armagnac, c'est la Fête ! C'est là où, chaque année, les nouveaux Armagnacs naissent, après un an de bienveillance de leurs producteurs. C'est à ce moment-là que les portes du chai s'ouvrent pour faire passer l'alambic, qui finira dignement le travail de toute une année de viticulteur.

www.tourisme-landesdarmagnac.fr

D'autres événements seront connus dans les semaines à venir. À retrouver sur :

www.tourismelandes.com



Marché de Producteurs de Pays
© Bienvenue à la Ferme

Chiffres clés

1^{er}

Label Rouge de France
avicole, délivré en
1965 pour les poulets
fermiers des Landes

102

jours

pour élever un
canard en plein air

5

Chefs étoilés

9

Maîtres restaurateurs

150

adhérents au réseau
Tourisme Gourmand

Top 8

des produits gourmands
sous signe de qualité

- Canard fermier des Landes (IGP)
- Bœuf de Chalosse (Label Rouge, IGP)
- Asperges des sables des Landes (IGP)
- Vin de Tursan (AOP) • Armagnac (AOC)
 - Floc de Gascogne
- Kiwi de l'Adour (Label Rouge, IGP)
- Volailles fermières des Landes (Label Rouge, IGP)



© d'une idée l'autre

ACCÈS

PAR LA ROUTE

A10-A63 : L'Aquitaine : Paris-
Bordeaux-Bayonne

A64 : La Pyrénéenne : Toulouse-Tarbes-
Bayonne

A62 : L'autoroute des 2 mers :
Toulouse-Bordeaux

A65 : A'liénor : Bordeaux – Pau

PAR LE BUS :

14 Lignes régulières

PAR LE TRAIN

Liaisons quotidiennes avec : Bordeaux,
Paris, Irun, Tarbes

Liaison TGV : DAX/PARIS : 3 h 30

Liaison TER Bordeaux /Mont de Marsan
et Dax/Boucau (Saubusse, St Geours de
Maremne, St Vincent de Tyrosse, Bénesse
Maremne, Labenne, Ondres)

PAR AVION

Aéroport Bordeaux-Mérignac

Aéroport de Biarritz-Pays Basque

Aéroport de Pau-Pyrénées

Contact Presse

Comité Départemental du Tourisme des Landes

Marilys Cazaubieilh • presse@cdt40.com • +33 (0)6 74 95 27 35
www.tourismelandes.com

4 Av. Aristide Briand
40000 Mont-de-Marsan