

LES LANDES

T O U R I S M E

just • love • it

DOSSIER **GASTRONOMIE**

LES SAVEURS DES LANDES
À GOÛTER SANS MODÉRATION

HOSSEGOR
LE "SPOT"
À NE PAS MANQUER

THE INSPECTOR CLUZO
FERMIERS LANDAIS
ET STARS INTERNATIONALES

EDITION 2017 N°2

LES LANDES
le naturel
TAILLE **XL**



DOMAINE D'OGNOAS

Arthez-d'Armagnac (Landes)



Escapade en Bas-Armagnac

Le Domaine départemental d'Ognoas, écrin d'un alambic de 1804 classé monument historique, s'étend sur près de 650 ha en Bas-Armagnac et vous convie à une pause patrimoine et nature :

- > Visite des chais et dégustation gratuites
- > Découverte conservatoire des plans de vignes Baco

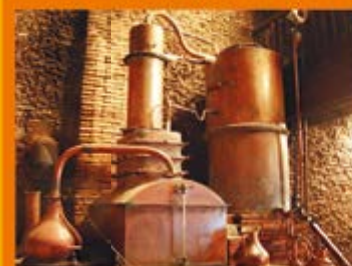
Un Armagnac millésimé

Le Domaine d'Ognoas produit, sous appellation AOC, du floc de Gascogne et des armagnacs qui fleurent bon la vanille et le pruneau. La gamme, primée dans les salons nationaux et internationaux, propose aux visiteurs une large palette gustative : du chocolat aux fruits à l'armagnac, du XO à l'armagnac millésimé.

Un lieu de séjour

«Chauron» et «Pasquet», deux anciennes métairies du XVIII^e siècle restaurées et décorées dans le respect et l'esprit de la région de l'Armagnac landais, vous offrent un pied à terre idéal pour découvrir en famille une région viticole vallonnée et boisée.

- > Hébergement pour 6 personnes,
- > Location à la semaine ou en week-end
- > Label Gîtes de France 4 épis - thématique « Bacchus ».



Ouvert toute l'année :
- du lundi au vendredi, le samedi sur rendez-vous
- les week-end et jours fériés du 2 mai au 30 septembre
Visites gratuites

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Renseignements et réservations
Tél. 05 58 45 22 11
Mél : contact@domaine-ognoas.fr
domaine-ognoas.com



J'ai découvert les Landes sur un coup de tête, besoin d'une coupure, d'un petit break estival au soleil. Et ça a été le coup de foudre. J'ai été séduite par ces paysages magnifiques, la sensation de liberté et de sérénité qui vous gagne au cœur de ces grands espaces naturels.

"Et pourtant, bretonne d'origine, des beaux paysages j'en avais déjà vus !"

J'y suis revenue régulièrement et j'ai appris à en aimer les différentes facettes, les longues plages de sable blanc, cette forêt de pins à perte de vue que l'on aime parcourir à vélo, la campagne vallonnée, et bien sûr, la bonne chère et le sens de la fête, le fameux "esprit landais".

Et puis, l'attrait grandissant, je suis venue y vivre !

Alors, lorsque vous viendrez dans les Landes, méfiez-vous, vous pourriez vous laisser séduire. La "Landophilie" s'attrape rapidement.

Sandy CAUSSE

Directrice du Comité Départemental du Tourisme des Landes

RÉDACTION - COMMUNICATION -
CRÉATION - RÉALISATION - PUBLICITÉ :
COMITÉ DÉPARTEMENTAL
DU TOURISME DES LANDES

4 avenue Aristide Briand - BP 407 - 40012
MONT-DE-MARSAN cedex
Tél : 05 58 06 89 89
contact@cdt40.com
www.tourismelandes.com



IMPRESSION : Imprim 33 à Gradignan.



Ce guide a été imprimé sur du papier certifié PEFC, issu de bois provenant de forêts gérées durablement comme

l'exigent les critères d'Helsinki.

Photo Couverture : Le Grand Hôtel à Biscarrosse - © Sébastien DUPUY

Éléments graphiques vectoriels : © Freepik

Ces informations sont non-contractuelles et vous sont données à titre indicatif. Toute reproduction partielle ou totale du texte ou des illustrations est interdite.

Ce magazine a été réalisé par le Comité Départemental du Tourisme des Landes

Mise à jour des données : janvier 2017

Date de réalisation : février 2017

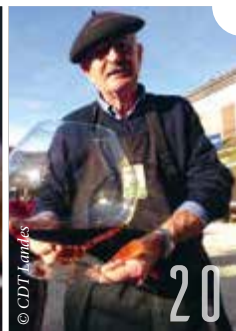
40 000 exemplaires - © CDT des Landes.



© M. Vidal / V. Drouot pour Qualité Landes



© Qualité Landes



© CDT Landes

DOSSIER Gastronomie

DIY,
C'EST MOI QUI L'AI FAIT !

11 Je cuisine le canard

Le canard, le roi du terroir landais.

15 Je fais mes conserves d'asperges

Les asperges : de l'étal au bocal.

16 Je revisite le kiwi

Le kiwi, surprenant et délicieux.

ROAD-TRIPS GOURMANDS

20 On visite et on se régale

Quatre itinéraires à suivre et à déguster !

AUTOMNE GOURMAND

28 L'automne, la saison du goût

LES GOÛTS ET LES SAVEURS

30 Bonnes adresses

ILS FONT LES LANDES

6 Créations et fabrications inspirées par Les Landes

EXPÉRIENCES

34 Des "classiques" à (re)découvrir

CITÉ LANDAISE

40 Hossegor

PORTRAITS

32 The Inspector Cluzo

50 Claire Abdelkader

56 Jeff Dubois

À TESTER

42 Des loisirs pour tous !

COUP DE COEUR

48 Le Marais d'Orx

INSOLITE

52 Des soins cosmétiques 100% Landes

CHAMBRES AVEC VUE

54 Vous n'allez pas vouloir vous coucher !

CULTURE

60 Patrimoine des chemins de St-Jacques

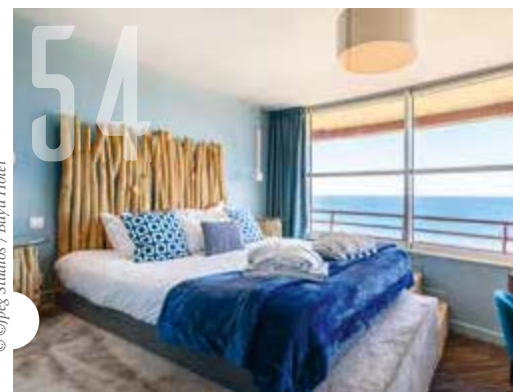
62 Traditions, les arènes

64 Événements

65 Marchés de Producteurs de Pays



© CDT 40/ Amelink



© Jpeg Studios / Baya Hôtel

OFFICES DE TOURISME

AIRE-SUR-L'ADOUR - D4

Tél. 05 58 71 64 70
accueil-aire@tourisme-aire-eugenie.fr
www.tourisme-aire-eugenie.fr

AMOÛ - B4

Tél. 05 58 89 02 25
info@amoutourisme.com
www.amoutourisme.com

BISCARROSSE - A1

Tél. 05 58 78 20 96
biscarrosse@otdesgrandslacs.com
www.biscarrosse.com

CAPBRETON - A4

Tél. 05 58 72 12 11
contact@capbreton-tourisme.com
www.capbreton-tourisme.com

CASTETS - B3

Tél. 05 58 89 44 79
contact@cotelandesnaturetourisme.com
www.cotelandesnaturetourisme.com

DAX - B4

Tél. 05 58 56 86 86
info@dax-tourisme.com
www.dax-tourisme.com

EUGÉNIE-LES-BAINS - C4

Tél. 05 58 51 13 16
accueil-eugenie@tourisme-aire-eugenie.fr
www.tourisme-aire-eugenie.fr

GABARRET - D3

Tél. 05 58 44 34 95
contact@landesdarmagnac-tourisme.fr
www.tourisme-landesdarmagnac.fr

GEAUNE - C4

Tél. 05 58 44 42 00
tourisme@tursan.org
www.landes-chalosse.com

GRENADE-SUR-L'ADOUR - C3

Tél. 05 58 45 45 98
tourisme@cc-paysgrenadois.fr
www.cc-paysgrenadois.fr

HAGETMAU - C4

Tél. 05 58 79 38 26
tourisme.hagetmau@orange.fr
www.landes-chalosse.com

HOSSEGOR - A4

Tél. 05 58 41 79 00
tourisme@hossegor.fr
www.hossegor.fr

LABASTIDE-D'ARMAGNAC - D3

Tél. 05 58 44 67 56
contact@landesdarmagnac-tourisme.fr
www.tourisme-landesdarmagnac.fr

LABENNE - A4

Tél. 05 59 45 40 99
infos@tourisme-labenne.com
www.tourisme-labenne.com

LÉON - A3

Tél. 05 58 48 63 36
contact@cotelandesnaturetourisme.com
www.cotelandesnaturetourisme.com

LIT-ET-MIXE - A3

Tél. 05 58 42 72 47
contact@cotelandesnaturetourisme.com
www.cotelandesnaturetourisme.com

MESSANGES - A3

Tél. 05 58 48 93 10
contact@ot-messanges.fr
www.ot-messanges.fr

MIMIZAN - A2

Tél. 05 58 09 11 20
contact@mimizan-tourisme.com
www.mimizan-tourisme.com

MOLIETS-ET-MAÛ - A3

Tél. 05 58 48 56 58
moliets.tourisme@wanadoo.fr
www.moliets.com

MONT-DE-MARSAN - C3

Tél. 05 58 05 87 37
accueil@visitmontdemarsan.fr
www.visitmontdemarsan.fr

MONTFORT-EN-CHALOSSE - B4

Tél. 05 58 98 58 50
contact@chalosse.fr
www.chalosse.fr

MORCENX - B3

Tél. 05 58 04 79 50
otmorcenx@pays-morcenais.fr
<http://tourisme.paysmorcenais.fr>

MUGRON - B4

Tél. 05 58 97 99 40
tourisme@paysdemugron.fr
www.chalosse.fr

ONDRES - A4

Tél. 05 59 45 19 19
contact@seignanx-tourisme.com
www.seignanx-tourisme.com

PARENTIS-EN-BORN - B2

Tél. 05 58 78 43 60
parentis@otdesgrandslacs.com
<http://tourisme.parentis.com>

PEYREHORADE - B4

Tél. 05 58 73 00 52
tourisme@orthe-arrigans.fr
www.tourisme-orthe-arrigans.fr

POUILLON - B4

Tél. 05 24 62 59 23
tourisme@orthe-arrigans.fr
www.tourisme-orthe-arrigans.fr

SANGUINET - B1

Tél. 05 58 78 67 72
sanguinet@otdesgrandslacs.com
www.sanguinet.com

SAINT-JULIEN-EN-BORN - A3

Tél. 05 58 42 89 80
contact@cotelandesnaturetourisme.com
www.cotelandesnaturetourisme.com

SAINT-JUSTIN - D3

Tél. 05 58 44 86 06
contact@landesdarmagnac-tourisme.fr
www.tourisme-landesdarmagnac.fr

SAINT-PAUL-LÈS-DAX - B4

Tél. 05 58 91 60 01
contact@stpaullesdaxtourisme.fr
www.stpaullesdaxtourisme.fr

SAINT-SEVER - C4

Tél. 05 58 76 34 64
tourisme@capdegascogne.fr
www.landes-chalosse.com

SAINT-VINCENT-DE-TYROSSE - A4

Tél. 05 58 77 12 00
pays.tyrossais@wanadoo.fr
www.tourisme-paystyrossais.fr

SEIGNOSSE - A4

Tél. 05 58 43 32 15
contact@tourisme-seignosse.com
www.tourisme-seignosse.com

SOUSTONS - A4

Tél. 05 58 41 52 62
tourisme@soustons.fr
www.soustons.fr

TARTAS - B3

Tél. 05 58 73 39 98
tourisme.tarusate@wanadoo.fr
www.lecoeurdeslandes.com

VIELLE-SAINT-GIRONS - A3

Tél. 05 58 47 94 94
contact@cotelandesnaturetourisme.com
www.cotelandesnaturetourisme.com

VILLENEUVE-DE-MARSAN - C3

Tél. 05 58 45 80 90
contact@landesdarmagnac-tourisme.fr
www.tourisme-landesdarmagnac.fr

VIEUX-BOUCAU - A3

Tél. 05 58 48 13 47
contact@tourisme-vieuxboucau.com
www.tourisme-vieuxboucau.com



LES LANDES



ILS FONT LES LANDES

Leurs parcours sont différents mais ils ont en commun le goût des Landes. On a la chance de les connaître, on vous les présente.



Vallérie

Le labo du beau

Éprise de beauté et de nature, Vallérie De Bykowska Wartelle, artiste plasticienne, **céramiste**, crée des pièces comme une aventure permanente pour habiller la peau, sublimer les cheveux, minéraliser les jardins, décorer les tables et accompagner les voyages culinaires des meilleurs ingrédients.

<http://www.be-lab.fr>



© Pont de Bryon



Karin

Candle in the wind

Belle Vague est une maison de parfums basée à Hossegor fondée en 2015 par Karin Aurora Henriksson. Ses **bougies parfumées**, constituées de cire 100% soja, sont coulées à la main. Karin a voulu créer des produits durables, de haute qualité et respectueux de l'environnement avec l'esprit de l'océan.

www.bellevague.com



© Belle Vague



Jessica et Julien

Into the wood

Woodstache vous offre une variété de **produits en bois**, allant de la customisation de l'accessoire quotidien et de mode, à la déco originale pour votre appartement. Elle trouve son influence dans l'univers de la glisse et des esprits voyageurs afin de créer des produits uniques et de qualité.

www.woodstache.com



© Woodstache



Maylis

Une bière sous les pins

Maylis, notre brasseur, vous invite à visiter la fabrique de bières **Hapchot**. Elle vous expliquera comment elle a élaboré cette **bière artisanale**, légère et rafraîchissante qui vous étonnera par sa large gamme d'arômes. Sous son élégante robe dorée se dévoile un parfait équilibre entre le fruité du houblon et la douceur des céréales.

www.hapchot.fr



© Hapchot

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
À consommer avec modération

Philippe

Un amour de madeleine
Un produit authentique réalisé par cette maison familiale datant de 1906, sans conservateur, avec un secret de fabrication qui fait de cette **madeleine**, de la Maison Cazelle, la petite douceur sucrée proustienne à la landaise....

www.madeleines-dax.com



© OT Dax



Laurent

Lame d'artiste

Laurent Carpintero fabrique manuellement (l'ajustage, le guillochage, le montage et le façonnage) **des couteaux de poche**. Tous les matériaux (bois, cornes, bois de cerf et cheveuls, dent, nacre) proviennent d'échanges lors de rencontres dans son atelier. Chaque pièce est unique.

www.elcarpintero.fr



© OT Lames d'armignac



© Mindus

Benoit

Parabolik skateboard

Du débutant au confirmé, de la petite balade aux grosses descentes engagées, **ce skate** deviendra vite l'allié indispensable de tout rider. L'atelier vous propose ses planches de séries limitées, décorées par des artistes du monde entier, ainsi que des planches sur-mesure. Les produits "Parabolik skateboard" sont entièrement faits à la main à Bias avec des matériaux locaux.

Sur facebook : [Parabolik skateboard](https://www.facebook.com/Parabolik-skateboard)

© Parabolik Skateboards

Frédéric

Heureusement il y a Mindus....

Mindus est une entreprise qui crée du **meuble** et de la **décoration**. Frédéric Voisin, le créateur de Mindus trouve son inspiration dans la récupération de matériaux qu'il chine ou recycle, car sa passion est de redonner une deuxième vie aux objets. Du fait main dans un style industriel. Aujourd'hui, son travail est essentiellement la réalisation de pièces uniques. Tout ce qu'il fabrique est le reflet de son inspiration, mais aussi correspond aux demandes exclusives de ses clients. www.mindus.fr

TERRE DE GASTRONOMES







DIY

DO IT YOURSELF

Déguster les merveilles du terroir landais, c'est bien. Les cuisiner soi-même, c'est encore mieux ! Dans les Landes plus qu'ailleurs, la cuisine commence avec le produit : canards gras, asperges des sables, kiwis de l'Adour, poulets fermiers, boeufs de Chalosse, sont autant de trésors qu'il faut savoir manier avec soin pour en tirer toute la quintessence.

Préparer ses produits soi-même, frais ou en conserves, c'est l'assurance de retrouver dans son assiette une cuisine saine et de qualité, respectueuse des aliments. C'est aussi redécouvrir les saveurs d'autrefois, les savoir-faire de nos grands-mères et le goût des choses simples. C'est encore, et surtout, faire des économies sans sacrifier la qualité de son alimentation, tout en privilégiant les circuits courts, l'élevage artisanal et l'agriculture responsable. C'est, enfin, pouvoir dire fièrement à ses convives : "C'est moi qui l'ai fait !". Autant de bonnes raisons de vous lancer.

JE CUISINE

le canard

C'est le roi incontesté du terroir landais. Elevé depuis des siècles selon des méthodes quasi inchangées, le canard gras des Landes offre une large palette de mets et de saveurs qui font le délice des gastronomes.

✦ Sylvain Lapique

Comment choisir mon canard ?

On compte près de 1200 éleveurs de canards dans le département des Landes, qui fournit à lui seul un quart de la production nationale. Difficile donc de passer à côté, que ce soit sur les marchés, dans les foires au gras ou les coopératives de producteurs comme chez Lafitte à Montaut, chez Duperier à Souprosse, aux Foies Gras Montfort à Montfort-en-Chalosse, chez Castaing à Saint-Sever, ou encore à la Maison Paris de Pomarez.

Reste une autre solution : s'approvisionner directement des mains du producteur, à la ferme. Pour cela, il suffit de surfer sur les sites comme www.maisondupalmipede.fr ou www.bienvenue-a-la-ferme.com, ou simplement d'être attentif aux panneaux qui jalonnent les routes landaises et indiquent les fermes pratiquant la vente directe.

Le canard fermier des Landes bénéficie d'un Label Rouge ou d'une Indication Géographique Protégée qui garantissent un produit de grande qualité grâce à un cahier des charges très strict, comprenant notamment une période d'élevage en liberté de plus de 102 jours et un gavage au maïs en grain, selon la méthode traditionnelle.

Un canard de qualité se distingue par la couleur de sa chair, qui doit être uniforme, d'un blanc-gris tirant légèrement sur le jaune. S'il est trop gros, c'est qu'il est trop gras. Au critère du poids, préférez celui d'une peau souple, sèche et d'aspect ciré, un ventre bien rebondi et une chair ferme.

C'est moi qui l'ai fait !

Dans le canard, tout est bonnard ! Encore faut-il savoir comment extraire, préparer et conditionner les différents morceaux : gésiers, magrets, aiguillettes, cou, carcasse, pattes et bien sûr, le précieux foie gras.

Pour cela, il faut suivre une méthode précise et minutieuse. Rien d'insurmontable pour qui a l'habitude de manier le couteau en cuisine. Mais il est toutefois conseillé de s'inscrire à un atelier de découpe (voir ci-contre) pour se faire la main. L'extraction du foie, notamment, est une étape délicate qui ne tolère aucune fausse manœuvre.

Une fois le canard découpé, vous voilà avec deux magrets, deux aiguillettes, deux cuisses, deux ailes, un foie gras entier, un gésier, un cou, une carcasse, un croupion, deux pattes et un monticule de graisse... Ne jetez rien !

Les magrets, frais, séchés ou fumés, feront un plat de choix ; tout comme les aiguillettes, revenues à la poêle avec un peu d'ail et de persil, ou les cuisses et les manchons, confits dans la graisse. Le gésier confit, coupé en fines tranches, agrémentera avec bonheur une salade composée. Le cou, farci et confit, est un incontournable de la cuisine landaise traditionnelle. Les pattes serviront à relever un potage. Les cœurs, eux, se préparent en sauce ou grillés. Pour la carcasse et le croupion, rien de tel qu'un aller-retour sur les braises du barbecue pour en révéler toutes les saveurs. À moins que vous ne préfériez en extraire la chair pour la mélanger à celle des ailes et vous confectionner quelques bocaux de succulentes rillettes. Quant à la graisse, conservez-la précieusement, elle vous sera d'une grande utilité...

Les vertus de la graisse de canard !

"C'est pas gras le confit !" La réplique culte de Joël Cantona dans le film "Le Bonheur est dans le pré", n'est pas si loufoque qu'elle en a l'air. Car la graisse de canard, contrairement aux autres graisses animales, est riche en acides gras monoinsaturés, ce qui lui confère de nombreuses vertus pour la santé, comparables à celles de l'huile d'olive. Elle participe notamment à la prévention des maladies cardio-vasculaires ou du risque de thrombose en diminuant les concentrations sanguines de cholestérol

Des ateliers tout canard



Au cœur de la Chalosse, la famille Commarieu, éleveurs de canards depuis 4 générations, élabore foies gras, confits, terrines, pâtés. Lors d'un atelier de cuisine autour du canard, vous découvrirez l'histoire et le terroir chalossais alliés à la modernité de cette ferme. Pour eux, l'amour du produit bien fait ne doit pas rimer avec luxe, mais partage du savoir-faire et des traditions culinaires du Sud-Ouest.

2 formules d'ateliers

- Atelier autour du canard : foie gras à déveiner, cuisine des cœurs de canard, cuisson du magret et du foie gras et repas convivial associant les produits préparés lors de l'atelier.
- Atelier tapas : foie gras, graisserons, magrets, etc. et dégustation associant les produits préparés lors de l'atelier.

FERME LE HOUN À SORT-EN-CHALOSSE
20 route des Gritches
Tél : 06 34 45 25 10 - 05 58 90 82 03
contact@foiegraslehoun.com
www.foiegraslehoun.com

et de triglycérides. Elle entraîne également une diminution de la résistance à l'insuline, facteur associé à plusieurs maladies comme le diabète de type 2, l'obésité, le syndrome métabolique. En outre, le canard ne contient pas de glucides mais constitue un apport essentiel en phosphore, zinc, fer, cuivre, sélénium, vitamines E, B1, B2, B3, B6, B12. Rien que ça ! La graisse de canard apparaît donc comme une alternative très intéressante au beurre et autres matières grasses animales. Voilà pourquoi, chez tout cuisinier landais qui se respecte, on trouve toujours un pot de graisse de canard près des feux de cuisson !



Je fais mon magret séché

Ingrédients

- 1 magret frais
- 1 kg de sel de Guérande
- Poivre

Choisissez un beau magret de bonne qualité et enlevez l'excédent de gras. Remplissez un saladier avec la moitié du sel et disposez le magret dessus, la peau vers le haut. Recouvrez avec le reste du sel et tassez. Recouvrez-le saladier d'un torchon et laissez reposer 24 heures. Passé ce délai, rincez le magret à l'eau froide et épongez-le avec du papier absorbant. Enduisez-le généreusement de poivre sur toutes les faces. Emballez-le magret dans un torchon propre, disposez-le sur une assiette creuse, en équilibre sur deux couteaux ou brochettes afin que l'air circule en dessous. Laissez-le sécher ainsi pendant trois semaines minimum dans le bas du réfrigérateur.



Qualité
LANDES.COM

le Meilleur des Landes

QUALITÉ LANDES, GAGE D'EXCELLENCE

Qualité Landes est une association chargée de promouvoir les fleurons de l'agriculture landaise, dont le canard fermier fait bien évidemment partie.

Elevé en plein air et nourri au maïs en grains entiers, il dispose d'un Label Rouge qui s'étend également sur les produits cuits, récompensant toute une filière d'excellence. Un repère et un gage de sérieux pour les consommateurs, toujours plus friands de produits authentiques. L'histoire de ce mets délicat et varié, des idées de recettes, ainsi que toutes les informations pratiques, sont à retrouver sur le site Internet de l'association.

www.qualitelandes.com



Ma recette

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FERMIER DES LANDES

Temps de préparation

15 minutes

Temps de cuisson

1 heure

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 1 foie gras de Canard Fermier des Landes IGP Label Rouge
- 8 gr de sel
- 3 gr de poivre fraîchement moulu
- 1 pincée de sucre

Préparation

- Mettre le foie à température ambiante et le sortir du sous vide minimum 1h avant de le travailler.
- Écartier les deux lobes et enlever la veine principale.
- Assaisonner les deux lobes de foie gras sur toutes les faces avec le sel, le poivre et le sucre.
- Laisser reposer 1h sous un linge.
- Mettre dans la terrine les deux lobes tête-bêche en les tassant bien.
- Disposer la terrine dans un plat à bain-marie avec une eau à environ 30-35°.
- Enfourner dans le four chaud :
 - 2h30 pour un four à 80°
 - 1h pour un four à 180°
- Laisser refroidir la terrine dans le four. Mettre du papier aluminium ou sulfurisé sur le dessus de la terrine et faire pression dessus pour faire remonter le gras. Si possible, laisser un poids sur le dessus de la terrine pour bien la tasser.
- Filmer et garder au froid minimum 2 jours, maximum 8 jours.



Choisir, préparer, stériliser, conserver... se régaler !



JE FAIS MES CONSERVES ≈ d'asperges ≈

La saison de l'Asperge des Sables des Landes s'étend de mars à juin. Mais il est possible de déguster la chair blanche et fraîche de ce légume aux vertus énergisantes et diurétiques tout au long de l'année, en confectionnant ses propres conserves. Rien de plus simple !

Ingredients

2 kg d'Asperges des Sables, du gros sel, un citron (pour deux grands bocaux)

1 CHOISISSEZ vos asperges

L'Asperge des Sables arrive sur les étals des marchés landais au printemps. Sa tige doit être ferme et d'un blanc nacré, avec un bourgeon net aux écailles serrées et un talon légèrement brillant, gage de fraîcheur.

2 PRÉPAREZ vos bocaux

Choisissez de grands bocaux (environ 24 cm de hauteur) pour éviter de couper les asperges.

Avant toute chose, nettoyez vos bocaux (même s'ils sont neufs) et les couvercles à l'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez.

3 PRÉPAREZ vos asperges

Avec un économe, pelez les asperges en partant de 3 à 4 cm de la pointe vers le talon. Coupez l'extrémité du talon, afin que les asperges aient toutes la même longueur et qu'elles rentrent dans le bocal sans toucher le couvercle. Lavez les asperges à l'eau froide afin d'enlever d'éventuels restes de terre ou de sable.

Portez une casserole d'eau salée (25 grammes de sel par litre d'eau) à ébullition et plongez-y les asperges cinq petites minutes, afin de les blanchir.

Conservez l'eau, retirez les asperges et passez-les aussitôt sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Egouttez sur un torchon.

4 REMP LISSEZ vos bocaux

Regroupez les asperges par bottes de dix ou douze et remplissez les bocaux.

Remplissez le bocal avec l'eau ayant servi à les bouillir jusqu'aux trois-quarts et ajoutez une cuillère à café de jus de citron pour que les asperges conservent leur blancheur.

5 STÉRILISEZ vos bocaux

Refermez les bocaux (sans oublier la capsule !) et plongez-les dans un stérilisateur (ou une grande cocotte) porté à ébullition pendant 1 h 30 puis laissez refroidir.

6 VÉRIFIEZ ET CONSERVER vos bocaux

Quand les bocaux sont froids, vérifiez qu'ils ne s'ouvrent pas. Les conserver au frais, à l'abri de la lumière.

Le sachiez-vous ?

L'Asperge des Sables des Landes bénéficie d'une Indication Géographique Protégée. Elle est cultivée sur 630 hectares de sols sablonneux et représente 20 % de la production nationale. L'Asperge des Sables des Landes se distingue par sa blancheur de nacre, signe qu'elle a été cueillie avant de voir le soleil, et par sa chair tendre et compacte, jamais filandreuse, qui en font un ingrédient de choix.



Le kiwi de l'Adour (Label Rouge et IGP)
en vidéo en scannant le code ci-dessus.

JE REVISITE

≈ le kiwi ≈

Importé il y a un demi-siècle, le kiwi a trouvé dans le bassin de l'Adour un terroir idéal pour s'épanouir. Le kiwi de l'Adour bénéficie aujourd'hui d'un Label Rouge et d'une IGP, et a gagné le cœur des grands chefs comme des cuisiniers du dimanche, pour sa saveur et ses vertus.

👉 Sylvain Lapique

Le kiwi : un ingrédient de choix

Pourquoi le kiwi dans les Landes ?

Les plus belles aventures partent souvent d'une idée saugrenue, comme celle qui a germé dans l'esprit du Landais Henri Pedelucq il y a une cinquantaine d'années. Cet ingénieur agronome, parti effectuer son service militaire au Maroc, s'est mis en tête à son retour de développer la culture de fruits exotiques dans son bassin de l'Adour : après des essais sur les fruits de la passion, les tamarillos et les kiwis, il se concentre sur ce dernier fruit, qui trouve dans les sols naturellement riches, le climat tempéré et le taux d'humidité entretenu par le fleuve, des conditions idéales à sa croissance.

La première récolte, confidentielle, a lieu en 1972. Une première en Europe ! Cinquante ans plus tard, la culture du kiwi occupe 600 hectares, 358 kiwiculteurs et 10 stations fruitières dans le bassin de l'Adour, pour une production annuelle de 20 000 tonnes, soit le quart de la production française. Et voilà comment un fruit cultivé en Chine depuis des millénaires et implanté en Nouvelle-Zélande au XIX^e siècle, est devenu une spécialité landaise.

Le kiwi de l'Adour est notamment le seul à bénéficier à la fois d'un label Rouge depuis 1992 et d'une Indication Géographique Protégée depuis 2009. Peyrehorade en est la capitale, et organise

chaque année en janvier une grande fête autour du kiwi, dont la production s'est diversifiée depuis son arrivée dans les Landes. En 2003, le fils d'Henri Pedelucq, Jean, a en effet introduit les premiers plants de kiwis "Zespri Gold", à la chair jaune, au goût sucré et citronné, de plus en plus prisés des consommateurs.

Car le kiwi, riche en fibres, carotènes, vitamine C et magnésium, et dont la culture ne nécessite l'emploi d'aucun produit phytosanitaire, correspond parfaitement aux attentes des fructivores d'aujourd'hui, tournés vers des produits sains et de qualité. De nombreux restaurateurs l'ont également compris et, petit à petit, le kiwi s'est imposé sur les cartes de grands restaurants, à l'image de La Ferme d'Orthe de Michel Labastie, à Orthevielle. Située en plein cœur de la zone de production, cette table réputée s'est fait du kiwi un allié précieux, utilisé aussi bien en accompagnement qu'en

dessert. Le chef Julien Duboué, originaire de Peyrehorade, revisite également le kiwi dans son restaurant A. Noste du 2^e arrondissement de Paris. Mais nul besoin d'être un as des fourneaux pour intégrer le kiwi à son alimentation. Il se savoure de la façon la plus naturelle qui soit au quotidien, constituant une puissante source d'énergie, mais aussi en tartes, tartares, salades de fruits et se marie également très bien avec le saumon, la truite, les fruits de mer et, pour ne rien gâcher, avec l'Armagnac et le floc de Gascogne dans des cocktails surprenants.

Le site www.qualitelandes.com propose une foule de recettes originales et simples à réaliser, inspirées par de



Michel Labastie

grands chefs landais : tartare de kiwis et crevettes à la citronnelle, bouchées de kiwis au saumon, mille-feuille de kiwis confits à la crème d'Armagnac, tiramisu kiwis-spéculoos, sushis de kiwis, gingembre et vanille...

De quoi laisser libre cours à son imagination.

Tarte sablée aux Kiwis de l'Adour

Durée de préparation : 10 min

Durée de cuisson : 10 min

Ingrédients (pour 4 personnes)

La Pâte sablée

- 125 g de beurre pommade
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf

La Crème légère

- 25 cl de lait
- 1 gousse de vanille fendue en 2
- 4 jaunes d'œuf
- 45 g de sucre
- 20 g de maïzena
- 200 g de crème montée

Kiwis

Préparation

La Pâte sablée

- Mélanger le sucre, le beurre, le sel, ajouter progressivement la farine puis l'œuf et laisser reposer 2h au réfrigérateur.
- Ensuite étaler la pâte à 3mm d'épaisseur et tailler un cercle de 10cm de diamètre.
- Mettre sur papier cuisson et cuire 10 min à 180°C.

La Crème légère

- Faire bouillir le lait et la vanille. Blanchir les jaunes d'œuf et le sucre.
- Ajouter la maïzena, verser le lait chaud dans la préparation puis remettre à cuire 2 minutes tout en remuant. Débarrasser et laisser refroidir à couvert au contact pendant 1h.
- Une fois la crème pâtissière bien froide, ajouter la crème montée et garder au frais.

Dressage

- Prendre le cercle de pâte cuite, napper de crème le fond de la tarte et ensuite disposer vos tranches de kiwi de l'Adour de façon bien régulière.



Bouchées de Kiwi de l'Adour au saumon

Temps de préparation : 40 min

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 Kiwis de l'Adour IGP/Label Rouge
- 2 pavés de saumon
- 4 pommes de terre
- Huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette

Ingrédients pour la vinaigrette au Kiwi de l'Adour

- 100 g de confiture de Kiwi de l'Adour
- 10 cl de vinaigre de Xeres
- 25 cl d'huile d'arachide

Préparation

- Peler les kiwis et les découper en rondelles de 5mm d'épaisseur.
- Confire la moitié des rondelles en les plaçant sur une plaque et en les enfournant à 150°C pendant 30 à 40 minutes. Prendre soin de badigeonner les tranches de kiwi d'huile d'olive, de les saler et de mettre une pointe de piment d'Espelette.
- Faire bouillir de l'eau salée et y plonger les pommes de terre pendant 20 minutes. Une fois cuites, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau et réserver au frais.
- Préparer le saumon. Découper de fines escalopes (environ 1cm d'épaisseur). Réserver au frais.

Vinaigrette

- Mélanger la confiture avec le vinaigre. Monter au fouet avec l'huile d'arachide.
- À l'aide d'un emporte pièce, tailler les tranches de Kiwi de l'Adour fraîches, les tranches de kiwi confit, les tranches de pommes de terre et les escalopes de saumon afin d'obtenir des ronds de taille égale.
- Dans une assiette, déposer des ronds de vinaigrette de kiwi qui serviront de base. Déposer dans l'ordre : une rondelle de pomme de terre, une rondelle de kiwi confit, une rondelle de saumon et une rondelle de kiwi frais.





ON VISITE & ON SE RÉGALE

Des collines de Chalosse où s'épanouissent boeufs et canards gras aux coteaux du Tursan et de l'Armagnac, où les vignes sont reines ; de la Grande Lande où les poulets fermiers galopent en liberté sous les pinèdes, au Pays d'Orthe et au littoral, qui vivent au rythme des fleuves, des marées et des lacs, les Landes offrent un terroir aux mille saveurs. Partout dans le département, un même sens de la terre a permis, au fil des siècles, l'éclosion de produits d'exception et d'une tradition culinaire toujours bien vivace. Prenez la route pour en explorer toutes les facettes !

ROAD-TRIP EN CHALOSSE

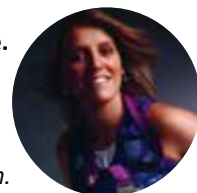
L'AUTRE PAYS DU GOÛT

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 dressent fièrement leurs clochers à portée de fusil les uns des autres. Bienvenue en Chalosse, pays de cocagne, terroir singulier, où la générosité de la nature et le savoir-faire des habitants ont donné naissance à une culture gastronomique unique en son genre, dont le canard gras, le poulet fermier ou encore le bœuf de Chalosse sont les prestigieux ambassadeurs. Cette "Toscane" gasconne est aussi une terre d'histoire, riche d'un patrimoine allant de la préhistoire au Moyen-Âge.

L'adresse coup de coeur de Marion Laborde, ancienne basketteuse professionnelle.

Marion Laborde a joué 8 saisons à "Basket Landes". Avec 56 sélections en Équipe de France, le point d'orgue de sa carrière est sans nul doute les JO 2012. Marion revient de Londres, comme ses co-équipières, avec une médaille d'argent autour du cou. *"Mon adresse gourmande en Chalosse ? Sans hésitation, l'Hôtel du Commerce à AMOU ! Une belle adresse où tout est fait maison. On y va autant pour la cuisine que pour ses hôtes !"*

Hôtel du Commerce - 2 Rue Saint-Pierre, 40330 Amou
05 58 89 02 28 - www.hotel-ducommerceamou.com



◆ Sylvain Lapique

Dax et Saint-Paul-lès-Dax

Point de départ de cette escapade, la sous-préfecture landaise et sa voisine de Saint-Paul-lès-Dax sont surtout connues pour être les capitales françaises du thermalisme. Mais elles sont aussi un centre gastronomique de premier plan. Une petite visite aux **halles de Dax** (de préférence le samedi, jour de marché sur la place attenante), suffit pour s'en convaincre. Quelques-unes des Maisons les plus renommées du département y déploient leurs étals : canards et foies gras, vins, volailles, fromages et bien sûr, du bœuf de Chalosse, comme sur celui de **la Maison Aimé**. Cette boucherie familiale, fondée en 1927, a gagné la confiance des plus grandes tables françaises avec ses agneaux de lait, ses veaux élevés sous la mère, ses volailles, ses gibiers et son bœuf de Chalosse, dont elle s'est fait une spécialité. Elevé pendant trois ans dans les prairies chalossaises avec une nourriture 100% naturelle, le bœuf de Chalosse bénéficie d'un Label Rouge et constitue un mets incontournable de la région.

L'appétit venant en mangeant, direction **La Cuisine**, place de la Course, tout près de la Fontaine-Chaude. Ce lieu unique, mi-restaurant mi-boutique, met à l'honneur les producteurs de Chalosse à travers une cuisine généreuse et sans chichis, à des prix très abordables. A deux pas de là, **le Bistrot Cocottes** de Pascal Roquebert délivre une cuisine de bistrot à la fois raffinée et champêtre. Un peu plus loin, au **Moulin de Poustagnacq** de Saint-Paul-lès-Dax, le chef Thierry Berthelier sublime les produits locaux dans le cadre somptueux d'une ancienne minoterie.

Montfort-en-Chalosse et Mugron

La meilleure façon de découvrir le terroir landais reste encore de se rendre directement chez les producteurs. A Gamarde-les-Bains, juste à côté de Dax, Corinne et Xavier de **la Ferme de Parlariou**, ouvrent leurs portes aux curieux pour leur faire visiter, librement ou en leur compagnie, leurs élevages de veaux fermiers nourris sous la mère, de volailles, de canards gras et de bœufs de Chalosse. Un véritable condensé du terroir chalossais ! À une encablure de là se dresse la bastide de Montfort-en-Chalosse, sa fontaine aux mille marches, sa vue imprenable sur les coteaux environnant set son **Musée de la Chalosse**, installé dans un ancien domaine agricole, qui offre une plongée saisissante dans le monde paysan du XIX^e siècle. Pour découvrir celui d'aujourd'hui, direction **la Ferme du Haut Clouzet** de la famille Loupret, à deux pas du Musée. Membre du réseau "Bienvenue à la ferme" et spécialisée dans le canard gras, elle accueille les visiteurs et vend sa production haut de gamme directement sur place.

À dix kilomètres de Montfort-en-Chalosse se trouve sa sœur jumelle : Mugron. Cette petite ville abrite notamment **la Cave des Vignerons Landais**, où se dégustent les vins IGP des Landes, des Coteaux de Chalosse et les AOC Tursan. Car la Chalosse est aussi une terre de viticulture, qui regorge de domaines visitables, comme **le Domaine de Pribat** à Bénesse-lès-Dax ou **le Domaine de Labaigt** à Mouscardès. À Mugron se trouve également l'une des tables les plus authentiques du département, **la Ferme-auberge de Marquine**, où l'on savoure dans une ancienne étable une cuisine typique et familiale. À **la Ferme Birouca** de la famille Cabannes, c'est le foie gras qui est roi. Impossible d'en repartir sans quelques conserves sous le bras...

© Yannick Grillon



Hôtel-Restaurant du Commerce à Amou



Le boeuf de Chalosse (Label Rouge et IGP) en vidéo en scannant le code ci-dessus.



Rouge Garance à Mugron

© CDT Landès

Parce qu'il n'y a pas que la nourriture dans la vie, faites une halte à **Rouge Garance** : un concept-store unique en son genre, installé dans un ancien chai d'abondance en plein cœur du village, où s'exposent meubles, œuvres d'art, luminaires, étoffes et des centaines de pièces originales accessibles à tous les portefeuilles.

Avant de quitter Mugron, un petit tour par **la boucherie Bignalet** s'impose. Cette vénérable maison sélectionne depuis trois générations les meilleurs producteurs de la région pour proposer des jambons, viandes et charcuteries de grande qualité.

Du Luy à l'Adour

En s'enfonçant un peu plus dans les terres, la route serpente entre coteaux et vallons et conduit jusqu'à Donzacq, où se trouve **la Ferme Ducazaux**. Nadine et Jean-Marie, éleveurs de canards l'hiver, y ont aménagé tout un univers féérique, ludique et artistique que l'on explore en famille à la belle saison. À deux pas de là, les moines de **l'abbaye de Maylis** cultivent depuis des siècles une plante aux vertus "miraculeuses", drainante et détoxifiante,

que l'on consomme sous forme de tisane ou en gélules. Halte obligatoire, avant de filer vers le charmant village d'Amou. Le dimanche, le marché s'y tient sous les platanes, au bord du Luy. Les conversations vont bon train sur la terrasse de **l'Hôtel-Restaurant du Commerce**, Chez Darracq. Goûtez-en l'ambiance, avant de jeter un œil à la carte qui regorge de savoureuses spécialités landaises.

Près d'Amou, le village de **Brassempouy** est une étape incontournable. C'est ici que l'on a retrouvé, il y a plus d'un siècle, la Dame à la Capuche. Cette petite figurine, délicatement taillée dans un morceau d'ivoire, est la plus ancienne représentation d'un visage humain. Autour du musée, un Archéoparc entièrement dédié à la préhistoire propose des visites, ateliers et démonstrations tout au long de l'année. En contrebas du village, **la ferme Moulié** est une référence question foie gras. Elle propose visites, repas et bien sûr, conserves à emporter.

À deux pas de là, **l'Auberge du Laurier**, installée à côté de l'ancienne gare de Saint-Cricq-Chalosse, offre une halte insolite dans

Le Musée de la Chalosse à Montfort-en-Chalosse



La boucherie Bignalet à Mugron



© CDT Landès

© CDT Landès

le temps. Juste en face, se dresse **La Petite Couronne**, un hôtel de charme trois étoiles très original, avec son spa et son Dutchtub, un bain d'extérieur chauffé au feu de bois, avec vue imprenable sur la campagne environnante. Un peu plus loin, l'**Hôtel-Restaurant quatre étoiles des Lacs d'Halco** s'insère dans un cadre exceptionnel à proximité d'Hagetmau, ville de loisirs surnommée la Perle de la Chalosse.

En poussant vers le Nord, laissez-vous happer par la magie du **Domaine de Sengresse**, à Souprosse. Cette ancienne maison de maître du XVII^e siècle, superbement rénovée, offre une halte pleine de charme. Profitez-en pour aller savourer les produits de la ferme et les poissons sortis de l'Adour par Alain et Rosine Lalanne, servis avec générosité sous la charpente de la **Ferme-auberge de Salis**, à Toulouzette.

L'escapade chalossaise s'achève dans la ville voisine de Saint-Sever. De ses ruelles pavées, émergent l'abbatiale du XI^e siècle, le cloître des Jacobins et son musée, maisons bourgeoises et vestiges médiévaux. **Le restaurant du Tournon**, pour la chaleur de sa cuisine traditionnelle et **L'Art des Mets**, pour sa créativité et sa convivialité, sont des adresses réputées. Enfin, grimpez jusqu'au sommet du belvédère de Morlanne, premier contrefort des Pyrénées et frontière naturelle de la Chalosse. En contrebas, l'Adour a dessiné l'immense plaine qui s'étire vers la Haute-Lande, le Marsan et l'Armagnac. D'autres terroirs landais, pour d'autres aventures gourmandes...



Le Domaine de Sengresse à Souprosse

© CDT Landès

Road-trip en Chalosse

Terre à part, discrète et authentique, où se mêlent patrimoine historique, gastronomie et art de vivre, la Chalosse réserve de nombreuses surprises à qui prend le temps de la découvrir.



© CDT Landès/Mapping

RETROUVEZ CES ADRESSES SUR LE NET

Dax La Maison Aimé www.maisonaimé.com, La Cuisine <http://dax.terres-d-adour.fr> **Saint-Paul-lès-Dax** Moulin de Poustagnacq www.moulindepoustagnacq.com
Bénesse-lès-Dax Domaine de Pribat www.domainedepribat.com, **Mouscardès** Domaine de Labaigt www.domainedelabaigt.com **Montfort-en-Chalosse**
Musée de la Chalosse www.museedelachalosse.fr, Ferme du Haut Clouzet www.fermeduhautclouzet.com **Mugron** Cave des Vignerons Landais
www.vigneronslandais.com, Rouge Garance www.rouge-garance.net, Ferme du Birouca www.lafermedufoiegras.com **Donzacq** Ferme Ducazaux
www.ducazaux.com **Maylis**, Abbaye de Maylis www.abbayedemaylis.org **Amou** Hôtel-restaurant du Commerce www.hotel-ducommerceamou.com
Brassempouy Maison de la Dame www.prehistoire-brassempouy.fr, Ferme Moulié <http://fermemouliee.free.fr> **Saint-Cricq-Chalosse** Auberge du Laurier
www.aubergedulaurier.fr, La Petite Couronne www.lapetitecouronne.com **Hagetmau** Hôtel-Restaurant des Lacs d'Halco www.hotel-des-lacs-dhalco.com
Souprosse Domaine de Sengresse www.sengresse.com **Saint-Sever** Le Tournon www.letournon.fr, L'Art des Mets www.lartdesmetsaintsever.com

ROAD-TRIP EN TURSAN ET ARMAGNAC COEUR DE VIGNES

"L'aygue ardente" est consommée depuis le Moyen-Age dans la région et bien au-delà. À cheval sur trois départements, la zone de production actuelle de l'Armagnac s'étend sur une large partie Est des Landes, sous l'appellation Bas-Armagnac, la plus recherchée de toutes.



L'adresse coup de cœur de Corinne Lacoste, viticultrice et Présidente de Qualité Landes.

Corinne Lacoste est fille et petite-fille de paysans landais. *"Mon adresse gourmande coup de cœur : La Ferme aux Grives à Eugénie-les-Bains. Située entre les 2 terroirs viticoles landais AOC : c'est un trait d'union. Tous les produits de qualité que compte l'agriculture et la viticulture landaises y sont proposés. Proches de mes souvenirs d'enfance, les recettes sont authentiques et les plats racontent notre histoire, celle des hommes et des femmes vivants sur un territoire champêtre et chaleureux, exigeant et sincère."*

La Ferme aux Grives - 334 Rue René Vielle, 40320 EUGÉNIE-LES-BAINS
05 58 05 05 06 - ww.michelguerard.com/table/ferme-aux-grives

➡ Sylvain Lapique

Entre Marsan et Armagnac

Il est temps de rallier le Marsan et sa capitale, non sans un détour par la région des Petites Landes. A Saint-Justin, **le Château de Fondat** est un concentré de charme et de romantisme qui se visite pour son architecture pittoresque de style néo-Renaissance autant que pour son parc où trônent des spécimens d'arbres uniques, dont un gigantesque orme de Sibérie, classé Arbre remarquable de France. Un peu plus loin à Roquefort, **l'Hôtel-Restaurant Saint-Vincent** offre une halte intimiste et réparatrice sur les Chemins de Saint-Jacques, dans un hôtel particulier du XIX^e siècle. Une dégustation des Armagnacs de la maison Darroze vaut aussi le détour. Arrivé à Mont-de-Marsan, une visite du **Musée Despiou-Wlérick** et de son exceptionnelle collection de sculptures s'impose, avant de s'asseoir à la table des **Clés d'Argent**, pour y déguster la cuisine de Christophe Dupouy, véritable hommage à sa région, récompensée d'une étoile au guide Michelin.

Les papilles en joie, direction le Sud-Est et le terroir viticole du Tursan. Sur la route, à la sortie de la préfecture, impossible d'éviter le **Château de Ravignan**, à Perquie. Non seulement il produit l'un des meilleurs armagnacs de la région, mais il est également le témoin d'une incroyable épopée familiale. Juste après, la bas-

Autour de Labastide-d'Armagnac

Pour découvrir cette délicate eau-de-vie, issue de la distillation du vin blanc et vieillie en fûts de chêne, le point de départ idéal est **Labastide-d'Armagnac**. Cette superbe bastide du XIII^e siècle, avec sa place Royale entourée d'arcades dont la légende raconte qu'Henri IV s'en inspira pour édifier la Place des Vosges à Paris, accueille chaque dernier week-end d'octobre, l'Armagnac en Fête, manifestation marquant l'ouverture de la campagne de distillation dans la région. Car Labastide-d'Armagnac est entourée de domaines réputés, comme le **Domaine départemental d'Ognoas** à Arthez-d'Armagnac : visites guidées, séjours détente, dégustations et explications autour du plus ancien alambic de Gascogne en fonctionnement, vieux de plus de deux siècles, vous y attendent. Tout aussi accueillants, le **Domaine de Paguy** à Betbezer-d'Armagnac, véritable bijou de 77 hectares avec ses vignes, ses gîtes et ses chambres d'hôtes, ou le **Domaine d'Espérance** et son école de cuisine, à Mauvezin-d'Armagnac.

Plus loin à l'Est, à la frontière des Landes et du Gers, se trouve sur la commune d'Escalans **le Château de Buros**. Une imposante demeure transformée en hôtel trois étoiles et proposant une foule d'activités sportives et culturelles, ainsi qu'une table inventive et colorée. Avant de quitter Labastide-d'Armagnac pour partir à l'aventure dans ce terroir aux mille facettes, goûtez l'expresso du **café Tortoré**, rue Bataille, un lieu chargé de 130 ans d'histoire, et faites un crochet par **Notre-Dame-des-Cyclistes**, chapelle reconverte en musée, dédiée à la Petite Reine et à ses héros.



Le plus ancien alambic de Gascogne



Musée de la faïence et des arts de la table



Vins du Tursan

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



© CDTL 40 / LICA

Labastide-d'Armagnac

tide fortifiée d'Hontanx abrite le **Domaine de Laubesse**, où la famille Lacoste se fera un plaisir de vous faire déguster son armagnac et son floc de Gascogne distillés au feu de bois, et le **Domaine de Lassaubatju**, au coeur du village : Véronique et Frédéric y ont aménagé trois chambres d'hôtes et un gîte de campagne délicieux, tout près de leur vignoble. Parfait pour faire étape, avant de pénétrer dans le Tursan.

Le Tursan, terre de vins

Autre territoire, autre ambiance. Dans le Tursan, au Sud-Est du département, c'est le vin qui est roi. Ce petit terroir viticole a su se réinventer ces dernières décennies grâce à la passion et au travail de ses vignerons et oenologues réunis au sein de **la Cave des Vignerons Landais** de Geaune. L'AOC Tursan s'y décline en rouges, blancs et rosés aux caractères bien trempés.

Pour une halte, le charme raffiné des chambres d'hôtes de la **Maison du Bos**, à Miramont-Sensacq, semble tout indiqué.

La Ferme des Vallons, à Vielle-Tursan, vous fera découvrir un autre trésor du terroir landais, le porc noir gascon, à la saveur incomparable.

À Samadet, direction le **Musée de la Faïence et des Arts de la Table**, pour une plongée dans ce savoir-faire qui fait depuis le XVIII^e siècle la renommée du village. Au coeur de celui-ci, **l'Atelier de Muriel** est le dernier lieu où se perpétue ce savoir-faire. L'artiste y crée des pièces uniques dans la plus pure tradition de l'ancienne manufacture royale.

Pour achever cette promenade dans l'Est des Landes, rien de tel que la petite station thermale d'**Eugénie-les-Bains**. C'est ici, dans cette oasis de douceur et de sérénité, que Michel Guérard a bâti son petit paradis entièrement dédié à la Cuisine Minceur. Aux **Prés d'Eugénie**, la table trois étoiles du maître des lieux est réputée dans le monde entier, tout autant que l'extraordinaire hôtel qui lui sert d'écrin.

Pour une ambiance plus champêtre, préférez l'auberge de **la Ferme aux Grives** et son immense cheminée, où rôtissent poulets landais et cochons de lait. Entrez aussi dans l'univers poétique de la **Ferme Thermale** pour quelques heures de détente et de bien être... De quoi clore en beauté un voyage gastronomique de haute tenue.

Road-trip en Tursan-Armagnac

Loin de l'effervescence du littoral, l'Est du département cultive sa différence autour de la vigne et d'un art de vivre séculaire.



- station thermale
- café
- producteur - ferme
- restaurant
- hôtel
- chambre d'hôtes
- lieu de visite
- domaine viticole



L'Armagnac (AOC) en vidéo en scannant le code ci-dessus. À consommer avec modération.

RETROUVEZ CES ADRESSES SUR LE NET

Labastide-d'Armagnac Notre-Dame des Cyclistes www.notredamedescyclistes.net **Betbezer-d'Armagnac** Le Domaine de Paguy www.domaine-depaguy.com **Mauvezin-d'Armagnac** Le Domaine d'Espérance www.esperance.fr **Escalans** La Table du Château de Buros www.chateauburos.com **Roquefort** Le Logis Saint-Vincent www.lestvincent.com, La Maison Darroze www.darroze-armagnacs.fr, **Arthez-d'Armagnac** Le Domaine d'Ognoas www.domaine-ognoas.com **Mont-de-Marsan** Les Clés d'Argent www.clefs-dargent.com **Perquie** Château de Ravignan www.armagnac-ravignan.com **Hontanx** Le Domaine de Lassaubatju www.armagnac-lassaubatju.com **Geaune** La Cave des vignerons landais www.vigneronslandais.com **Vielle-Tursan** Ferme des Vallons www.fermedesvallons40.fr **Miramont-Sensacq** La Maison du Bos <http://maisondubos.com> **Samadet** Le Musée de Samadet www.museesamadet.org, l'Atelier de Muriel www.atelierdemuriel-samadet.com **Eugénie-les-Bains** La Ferme aux Grives, Les Prés d'Eugénie et La Ferme Thermale www.michelguerard.com

ROAD-TRIP EN PAYS D'ORTHE ET LITTORAL ESPRIT DE TERRE, ÂME DE MER

Vous connaissiez sans doute les plages et stations balnéaires du Sud des Landes : Hossegor, Capbreton, Soustons, pour ne citer qu'elles, sont des destinations de choix pour les vacanciers. Mais saviez-vous qu'en retrait de ce front de mer s'étire également un terroir surprenant, façonné par l'Adour et par ses affluents, où des produits d'exception se sont épanouis ?



L'adresse coup de cœur de Tim Frager, artiste-peintre.

Entre Street Art et figuration libre, la peinture de Tim est empreinte de son attachement à la culture afro-caribéenne. Après avoir grandi en Guadeloupe, Tim est revenu s'installer dans les Landes dont sa famille est originaire. Il vit et travaille désormais à Capbreton.

Atelier WOW (visites sur rendez-vous) www.timfrager.com

Son adresse gourmande coup de cœur : " *J'aime faire le marché aux Halles de Capbreton le samedi matin... Un vrai rituel ! Directement du producteur au consommateur ! Telle est ma devise. Avec un petit coup de cœur pour le Maraîcher Bareille aux légumes exquis ! Et un clin d'œil à la Crêperie Cloarec...* "

Halles de Capbreton : le samedi matin toute l'année et en saison le mardi, jeudi et samedi du 15 juin au 16 septembre.

➡ Sylvain Lapique

Pays d'Orthe, le plein de surprises

Pour le vérifier, direction Peyrehorade, capitale de ce pays d'Orthe où les gaves de Pau et d'Oloron rejoignent l'Adour. Ici, on pêche depuis des siècles le fameux **saumon sauvage de l'Adour**, qui remonte chaque année dans les frayères. Un des mets les plus délicats de la haute gastronomie que la **Maison Barthouil**, avec sa méthode de fumage traditionnelle, a su sublimer.

Peyrehorade est aussi la capitale du kiwi, dont la culture a été introduite dans la région il y a une quarantaine d'années. Aujourd'hui, près de 350 producteurs portent haut les couleurs du **kiwi de l'Adour**, le seul à bénéficier d'un Label Rouge. Parmi eux, Virginie et son équipe du **Domaine Darmandieu**, à Saint-Etienne-d'Orthe, proposent des visites guidées et de la vente sur place. Pour déguster les produits locaux, la cuisine sincère et généreuse de Michel Labastie, à la **Ferme d'Orthe** à Orthevielle, ou encore l'ambiance "comme à la maison" de l'hôtel et bistrot **Gnàc e Pause** à Saint-Lon-les-Mines, sont tout à fait indiquées. Avant de quitter le Pays d'Orthe en direction de l'océan, une petite visite s'impose au **monastère Saint-Jean** de Sorde-l'Abbaye (XI^e siècle), ainsi qu'à l'**abbaye d'Arthous** (XII^e siècle) dans le village voisin d'Hastingues, deux des plus remarquables sites historiques de la région, séparés de seulement huit kilomètres.



Le Courant d'Huchet

Entre lacs et Océan

En traversant le Seignanx pour vous rendre sur le littoral, faites halte au restaurant nouvellement récompensé d'une étoile au guide Michelin, **Le Hittau** de Saint-Vincent-de-Tyrosse, pour y savourer la cuisine moderne et créative de Yannick Duc, dans une ancienne bergerie superbement rénovée. Depuis Tyrosse, les plages de la côte landaise sont à portée de main. À Capbreton, seul port de pêche du littoral landais, goûtez l'ambiance du **marché aux poissons** avec ses bonites, soles, bars, merlus, maquereaux, calamars ou chipirons vendus à la descente des bateaux. Difficile de faire plus frais ! À deux pas de là se trouve d'ailleurs l'un des restaurants de poissons et fruits de mer les plus réputés

de la côte : **La Tétrade - Côté Port**. À moins que vous ne préfériez sa "jumelle", **La Tétrade - Côté Lac**, en bordure du Lac d'Hossegor. C'est aussi là que **Jérôme Labéguerie** cultive ses huîtres et propose des dégustations sur place, accompagnées d'une assiette de tapas et d'un verre de vin blanc. Sur les dunes de La Pointe à Capbreton, Nicolas Tison a ressuscité il y a vingt ans le mythique vignoble local et produit désormais le renommé **Vin des Dunes**, qui se décline en rouges, blancs et rosés. Le front de mer, c'est

aussi le lieu qu'a choisi Jean Coussau pour sa table marine, baptisée **Le Jean des Sables**, devant la plage Notre-Dame. Le chef Patrice Lubet y délivre une cuisine raffinée inspirée de l'océan. Changement d'ambiance à **La Villa de L'Etang Blanc** à Seignosse. Cet hôtel trois étoiles offre quiétude et romantisme dans un site enchanteur, où la table de David Sulpice met à l'honneur les



La volaille fermière des Landes (Label Rouge et IGP) en vidéo en scannant le code ci-dessus.

produits du terroir. L'Etang Blanc abrite un autre haut lieu de la gastronomie locale, le **Restaurant Les Roseaux**, où la famille Lesbats délivre depuis 90 ans une cuisine typique et chaleureuse.

De Soustons à Léon

Un peu plus au Nord, à Soustons, il est encore question de lac et de gastronomie. Installée sur ses rives, l'**Auberge Batby** est réputée pour sa table gourmande et ses chambres modernes avec vue sur le lac. Le chef, Michel Batby, a notamment élaboré une drôle de recette, le "cassouhuète", un cassoulet aux cacahuètes. Il se fournit à deux pas de là, à la **Ferme Darrigade**, qui a eu l'idée de se lancer dans cette culture inhabituelle, la cacahuète, et d'en faire connaître tous les secrets aux visiteurs entre juin et septembre.

Non loin de Soustons, le village de Magescq réserve bien des surprises. Xavier Carrère, souffleur de verre, y crée des pièces uniques dans son atelier baptisé **Verre Atlantique**, où il accueille le public de juin à septembre.

À la **Coopérative de Magescq**, un autre trésor de ce terroir décidément surprenant, se dévoile : l'Asperge des Sables. Mais le clou du spectacle est sans conteste l'écrin dédié à la haute gastronomie qu'a créé le chef Jean Coussau au **Relais de La Poste**. Une ode à la cuisine gasconne, récompensée de deux étoiles au guide Michelin depuis 1971. L'autre table du domaine, l'**Auberge Côté Quillier**, propose une cuisine familiale et bourgeoise. Pour achever cette étonnante balade dans le Sud-Ouest du département, rien de tel qu'une descente en galupe du **Courant d'Huchet**, l'Amazone landaise. Du lac de Léon, les bateliers vous conduiront à travers une envoûtante forêt galerie jusqu'à l'arrivée majestueuse sur la plage de Moliets. Magique !

Road-trip en Pays d'Orthe et littoral landais

À la pointe Sud-Ouest du département s'étend un territoire béni par la nature, bordé par les plages de sable fin d'un côté, la plaine de l'Adour de l'autre, et jalonné de lacs et de forêts...

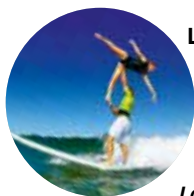


RETROUVEZ CES ADRESSES SUR LE NET

Peyrehorade Maison Bartouilh www.bartouilh.fr **Saint-Etienne-d'Orthe** Kiwis du Domaine Darmandieu www.domaine-darmandieu.com **Orthevielle** Restaurant La Ferme d'Orthe www.lafermedorthe.fr **Saint-Lon-les-Mines** Auberge Gnac e Pause www.gnac-e-pause.fr **Sorde-l'Abbaye** Monastère Saint-Jean monastere.paysdorthe.fr **Hastingues** Abbaye d'Arthous www.arthous landes.fr **Capbreton** La Tétrade-Côté Port www.latetradecoteport.fr, Vin des Dunes - Nicolas Tison www.vindesdunes.com **Hossegor** La Tétrade-Côté Lac www.latetradecotelac.com Huîtres Jérôme Labéguerie www.huitres-hossegor.fr, Restaurant Le Jean des Sables www.jeandessables.com **Seignosse** Villa de l'Etang Blanc www.villaetangblanc.fr, Restaurant Les Roseaux www.restaurantlesroseaux.com **Soustons** Auberge Batby www.aubergebatby.fr **Magescq** Verre Atlantique www.verre-atlantique.fr, Relais de La Poste et Auberge côté Quillier Jean Coussau www.relaisposte.com **Léon** Le Courant d'Huchet www.reservenaturelle-couranthuchet.org

ROAD-TRIP EN HAUTE LANDE ET GRANDS LACS GRANDEUR NATURE

Bienvenue dans les Landes des cartes postales, celles des parasols sur les plages de sable fin, des bergers sur leurs échasses, des planches à voile voguant sur des eaux calmes s'étendant à perte de vue. Peu de territoires ont su préserver leur identité comme l'a fait ce vaste triangle entre océan, lacs et forêts, trait d'union entre les Landes et la Gironde.



L'adresse coup de coeur de Délhia et Clément Cétran, trois fois champions du Monde de Surf Tandem.

En couple à la ville comme sur la planche de surf, **Délhia et Clément Cétran** réalisent des portés acrobatiques en couple sur une même planche. "Notre adresse gourmande coup de coeur :

La Siesta, le meilleur "spot" à Biscarrosse pour boire un verre, accompagné de quelques tapas ou grillades après une bonne journée de surf. Le top : profiter du coucher de soleil sur l'océan et admirer les dernières vagues de la journée."

La Siesta - Rond point Nord - 40600 BISCARROSSE PLAGE
05 58 78 36 75 www.facebook.com/La-Siesta-261895917281462

◆ Sylvain Lapique

Haute-Lande, la forêt au cœur

L'immersion commence à Sabres, village typique de la Haute-Lande, qui abrite l'Écomusée de Marquèze. Une plongée dans le passé de la région et une étape incontournable pour qui veut découvrir l'âme et les savoir-faire des Landes d'antan. Marquèze est aussi le lieu emblématique du Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne qui s'étend sur le Nord des Landes et le Sud de la Gironde. Au cœur du village de Sabres, l'Hôtel-Restaurant de l'Auberge des Pins régale et dorlote depuis plus de quarante ans les visiteurs.

Juste à côté, dans le bien nommé village de Vert, l'Aïrial de Cé-cile et Laurent met à disposition des éco-gîtes dans d'anciens bâtiments superbement rénovés. Le couple cultive sur place des asperges et du safran, dont il vous fera découvrir tous les secrets. Un peu plus au nord, à Pissos, une superbe maison en garluche abrite la Maison des Artisans et l'Atelier du Souffleur de verre, où Alexandre Vieira perpétue ce savoir-faire. Dans le village tout proche de Belhade, la ravissante Auberge Le Chêne Pascal et son restaurant tenu par Françoise et Jean-Paul Euloge, propose une cuisine inventive au bon goût du terroir.

C'est aussi le territoire où s'écoule la Leyre, ce paisible cours d'eau caché sous une voûte d'arbres. Il offre 90 kilomètres de voies navigables à parcourir à son rythme en canoë, depuis la base de Mexico de Sabres jusqu'à l'embouchure sur le Bassin d'Arcachon.

Saint-Julien-en-Born, esprit nature

En redescendant vers le Sud, un arrêt s'impose à Luë pour goûter l'ambiance de l'Auberge landaise. Installée dans une ancienne bergerie du XIX^e siècle, elle fait la part belle aux spécialités locales à des prix très abordables. Au cœur du village de Garrosse tout proche, l'Auberge du Lavoïr est une adresse originale et conviviale, à l'image de sa cuisine sans cesse renouvelée, dans une superbe bâtisse typiquement landaise. Profitez-en pour admirer les grues cendrées, arpenter les sentiers et vous allonger sur la plage du lac d'Arjuzanx, un site naturel remarquable situé à deux pas.

Puis direction la côte, à 25 minutes de là, et le village de Saint-Julien-en-Born, sur lequel se trouve la station de Contis-les-Bains. Quoi de mieux, pour s'imprégner de la nature environnante,

qu'une petite balade à cheval ?

La Ferme de Kerdoen propose des montures et des circuits adaptés à tous les niveaux. La Ferme de Lanès, pour sa part, est spécialisée dans l'élevage de volailles traditionnelles et la culture de légumes de saison. Elle invite également les visiteurs à cueillir eux-mêmes les fraises et les framboises à la belle saison. L'endroit parfait pour faire le plein de produits locaux. C'est aussi le cas de l'Épicerie des Forges, à quelques encablures



Écomusée de Marquèze à Sabres

de là, en bordure de l'étang de la Forge dans le village d'Uza. Après un petit tour en barque sur l'étang, ne ratez pas la visite du Domaine d'Uza et son aspergeraie.

Grands lacs et petits plaisirs

Il est temps, à présent, de remonter vers le Nord en direction des grands lacs. Mimizan est l'une des stations les plus courues du littoral, pour la beauté de ses plages et son animation estivale. Deux marchés se tiennent au bourg tous les vendredis matins et à la plage, les jeudis entre juin et septembre, sans oublier le marché nocturne artisanal tous les mardis et samedis soirs ainsi que les halles de la plage, ouvertes tous les jours en saison. La boulangerie **Le Bellis**, située à Mimizan-Plage, est spécialisée dans les viennoiseries et pâtisseries, dont l'incontournable pastis landais, réalisé dans les règles de l'art. Pour une halte réparatrice, l'Hôtel-Restaurant **L'Émeraude des Bois**, avec son cadre fleuri et sa cuisine familiale et gourmande, semble tout indiqué.

À côté de Mimizan se trouve le village de Pontenx-les-Forges, qui abrite le **Bistrot Jeanot**, un café restaurant au décor soigné, temple des tapas et du bon vin. Toujours à Pontenx-les-Forges, la ferme apicole **Les Ruchers du Born** regroupe plusieurs producteurs passionnés qui proposent des visites (le vendredi après-midi sur rendez-vous) et de la vente directe de miel, hydromel et vinaigre de miel (du lundi au samedi).

La balade dans le nord des Landes s'achève à Biscarrosse. Idéalement située, la capitale du Born offre mille possibilités. Entre deux balades à vélo dans la forêt, baignades dans l'Océan ou sorties en voilier sur le lac, attablez-vous **Chez Camette**, un petit restaurant au cœur du village où le temps semble s'être arrêté, pour y savourer les spécialités locales servies avec générosité. Si vous préférez la vue sur le lac, direction **Le Ponton d'Hydroland**, son restaurant moderne, ses chambres d'hôtes et sa plage privée, situés sur l'ancien site Latécoère, haut lieu de l'hydraviation. Zénitude garantie !



Lac de Biscarrosse

© CDT Landes

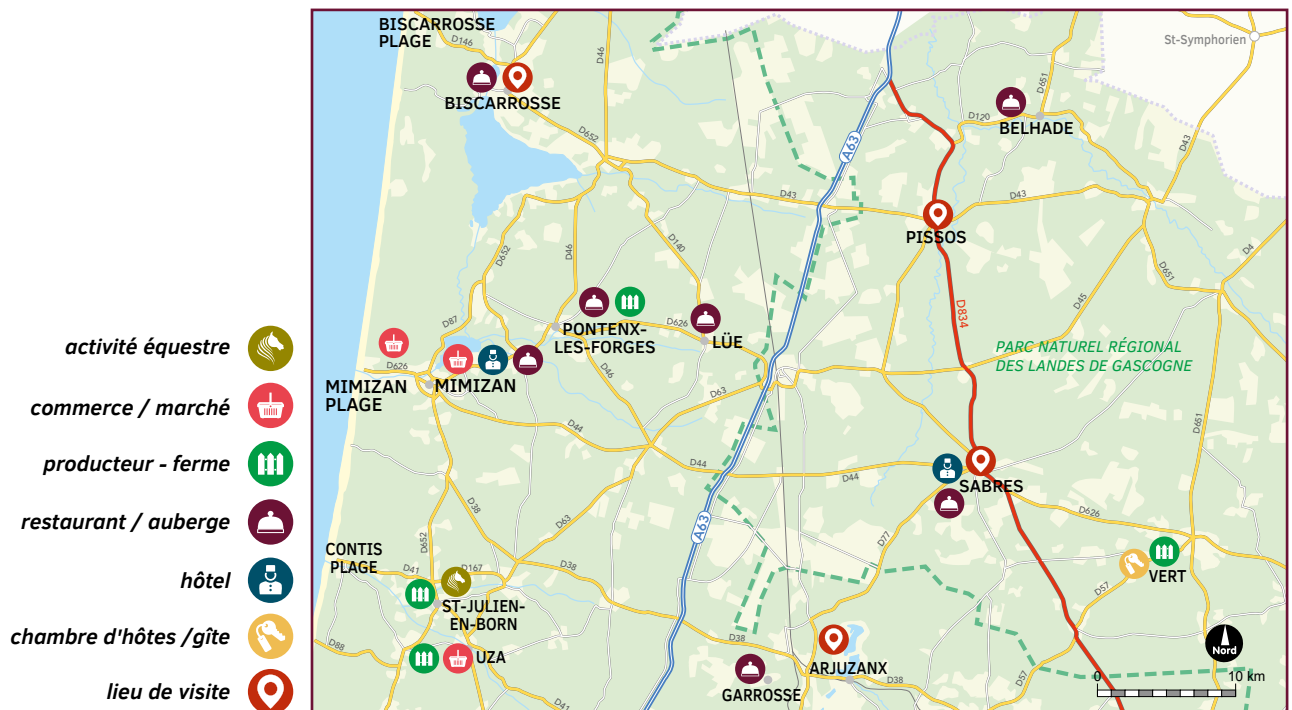


Épicerie des forges à Uza

© CDT Landes

Road-trip en Haute-Lande et au Pays des Grands Lacs

C'est la destination privilégiée des amoureux de grands espaces : plages, forêts, cours d'eau et lacs immenses composent ce territoire unique en son genre, où la nature est reine.



© CDT Landes/mapping

RETROUVEZ CES ADRESSES SUR LE NET

Sabres Ecomusée de Marquèze www.marqueze.fr L'Auberge des Pins www.aubergedespins.fr **Vert** L'airial de Cécile et Laurent www.airial-de-cecile-et-laurent.com **Belhade** Auberge Le Chêne Pascal-Euloge www.restaurant-euloge.com **PNR Landes de Gascogne** Canoë sur la Leyre www.canoesurlaleyre.com **Garrosse** L'auberge du Lavoir www.auberge-du-lavoir.com **Arjuzanx** Réserve nationale de chasse et de faune sauvage www.reserve-arjuzanx.fr **St-Julien-en-Born** Ferme Kerdoen www.kerdoen.com, Ferme de Lanès www.ferme-lanes.com **Uza** Épicerie et Domaine des Forges www.domaines-uz.fr **Mimizan** Boulangerie Bellis www.lebellis.com, Hôtel-Restaurant L'Émeraude des Bois www.emeraudedesbois.com **Pontenx-les-Forges** Les Ruchers du Born www.ruchersduborn.fr, Le Bistrot Jeanot www.bistrotjeanot.com **Biscarrosse** Le Ponton Hydroland www.leponton-hydroland.com



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, et réservant de belles surprises à qui sait les dénicher : des vendanges des pays d'Armagnac à la cueillette des cèpes et des châtaignes en Chalosse et Haute-Lande, du passage des palombes à l'arrivée des volailles festives sur les marchés, l'automne est la saison de toutes les expériences et découvertes gustatives.

1 FÊTEZ L'ARMAGNAC

Fin octobre, peu après les vendanges, la Place Royale de Labastide-d'Armagnac se pare de ses plus beaux atours à l'occasion d'Armagnac en Fête : tout un week-end dédié à la célébration du précieux élixir et des produits locaux avec exposants, restaurateurs, producteurs de pays et, en vedette, le plus vieil alambic ambulant de Gascogne qui embaume le village de ses effluves. Armagnac en Fête marque aussi le coup d'envoi de la distillation dans les nombreux châteaux et vignobles du Bas-Armagnac.

www.armagnacenfete.com

2 VISITEZ UNE PALOMBIÈRE

"À la Saint-Luc, c'est le grand truc !" Le proverbe ne se dément jamais : autour du 18 octobre, l'oiseau bleu traverse la région pour passer l'hiver sous des cieus plus cléments. Depuis la nuit des temps, les *paloumayres* landais les attendent au tournant dans leurs palombières, ce réseau de tunnels et de postes de guets aménagés dans la forêt où ils perpétuent une chasse ancestrale. À Hagetmau, le "Greeter" Christian propose de visiter une palombière pour en découvrir tous les secrets. Office de Tourisme d'Hagetmau, 05 58 79 38 26



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
À consommer avec modération

© CDT Landès



© CDT Landès

3 PROMENEZ-VOUS DANS LES BOIS

Cèpes, bolets, girolles, pieds-de-mouton, lactères délicieux, sans oublier les fameux "bidaous"... Les sous-bois des pinèdes et chênaies landaises se tapissent de champignons quand vient l'automne. L'occasion d'une balade vivifiante dans la forêt, le temps de remplir son panier. Il va cependant falloir user de tout votre charme pour que vos hôtes landais vous indiquent les "bons coins", jalousement tenus secrets ! Et en cas de doute avant de déguster, direction la pharmacie la plus proche pour faire expertiser son panier...

4 DÉGUSTEZ CHÂTAIGNES ET BOURRET

Le châtaignier, surnommé l'arbre du pauvre, a longtemps nourri les plus nécessiteux grâce à la farine de son fruit à bogue. Aujourd'hui, la châtaigne se consomme par pur plaisir, grillée ou bouillie au coin du feu, accompagnée d'un verre de bourret, ce vin nouveau obtenu avec le moût du raisin fraîchement vendangé et toujours en cours de fermentation, que tous les Landais attendent chaque année avec la même impatience.



© CDT Landès



© CDT Landès

5 RÉSERVEZ VOS VOLAILLES FESTIVES

L'automne marque le début de la saison des volailles festives, ces poulardes, chapons, dindes et pintades qui trôneront sur les tables familiales lors des agapes de fin d'année. Elevées en totale liberté ou plein air, les volailles fermières des Landes bénéficient du Label Rouge et d'une IGP garantissant une qualité optimale. Elles se retrouvent sur les étals des marchés, dans les coopératives de producteurs ou lors d'événements festifs.



© PL. Viel / V. Drouet pour Qualité Landès



LES GOÛTS ET LES SAVEURS

Un séjour dans les Landes est toujours l'occasion de vivre une expérience gastronomique inoubliable. Avec les trésors de son terroir, mis à l'honneur dans les Assiettes de Pays aux quatre coins du département, le foisonnement de jeunes chefs qui réinventent à chaque service la gastronomie locale, et ses grands chefs mondialement reconnus, les Landes ont tout pour plaire aux amoureux de bonne chère, quels que soient leur budget et leur appétit. Avec cette petite sélection, découvrez quelques exemples de l'art de vivre et de bien manger à la landaise !

idées RESTAURANTS



Restaurant La Cuisine à Dax

La richesse du terroir landais suscite toujours de nouvelles vocations. Voici trois restaurants où se réinvente chaque jour la gastronomie landaise, grâce à la créativité et à la sensibilité de jeunes chefs.

L'AUBERGE DU PAS DE VENT

281 avenue Pas de Vent
POUILLON
05 58 98 34 65
www.auberge-dupasdevent.com

Pourquoi on l'aime ?

Pour sa cuisine généreuse et moderne qui célèbre les produits locaux et de saison. Et pour son menu à 13 euros toute la semaine.

LA VILLA DE L'ÉTANG BLANC

2265 route de l'Étang Blanc
SEIGNOSSE
05 58 72 80 15
www.villaetangblanc.fr

Pourquoi on l'aime ?

Pour son établissement lumineux et pour son menu dégustation et ses cinq plats !

LA CUISINE

2 place de la Course
DAX
05 58 73 77 50
http://dax.terres-d-adour.fr

Pourquoi on l'aime ?

Pour sa cuisine valorisant notre patrimoine culinaire régional, dans une ambiance moderne et chaleureuse.

suggestions ASSIETTES DE PAYS



Assiette de Pays de l'Estanquet

Vous cherchez un concentré de saveurs landaises, avec des produits fermiers et traditionnels qui vous racontent l'histoire de ce terroir et de ses producteurs : optez pour l'Assiette de Pays.

34 établissements se prêtent déjà à ce grand jeu gastronomique sur tout le département, mettant à l'honneur les recettes locales revisitées par les chefs.

L'ESTANQUET

37 route du Gémé
LIT-ET-MIXE
05 58 42 83 97

Pourquoi on l'aime ?

Pour sa belle maison landaise au cœur de la forêt et pour son foie gras de canard maison sur pain de seigle avec asperges. Difficile de faire plus landais !

LA TÉTRADE CÔTÉ PORT

85 avenue Georges-Pompidou
CAPBRETON
www.latetrade-cote-port.fr

Pourquoi on l'aime ?

Pour son cadre cosy, face au canal de Capbreton et ses bateaux, à deux pas du lac et de l'Océan et pour ses huîtres d'Hossegor gratinées au jambon de Bayonne.

PLAISIR ET GOURMANDISE

ZA Escales
SAINT-SEVER
05 58 75 37 98

Pourquoi on l'aime ?

Pour son cadre : un magnifique bus anglais à impériale, pour sa "Fleur d'Amour" servie en apéritif et pour sa cassolette de chèvre frais rôtie au miel avec tranche de jambon de pays.

nos chefs ÉTOILÉS

Terre de gastronomie, les Landes ont donné à la cuisine française quelques-uns de ses plus illustres représentants.

Les Guérard, Ducasse, Dutournier, Coussau, Darroze... Si certains sont partis à la conquête des grandes capitales européennes et mondiales, d'autres sont restés fidèles à leur terroir, pour notre plus grand plaisir.

LES PRÉS D'EUGÉNIE

334 rue René-Vielle
EUGÉNIE-LES-BAINS
05 58 05 06 07
www.michelguerard.com

Pourquoi on l'aime ?

Parce que Michel Guérard, pape de la nouvelle cuisine triplement étoilé, régale toujours ses convives venus du monde entier dans son petit paradis d'Eugénie-les-Bains.

LE RELAIS DE LA POSTE

24 avenue de Maremne
MAGESCO
05 58 47 70 25
www.relaisposte.com

Pourquoi on l'aime ?

Parce que c'est une ode à la cuisine gasconne servie dans un cadre voluptueux, récompensée de deux étoiles au guide Michelin depuis 1971.

LES CLÉS D'ARGENT

333 av. des Martyrs de la Résistance
MONT-DE-MARSAN
05 58 06 16 45
www.clefs-dargent.com

Pourquoi on l'aime ?

Pour sa cuisine colorée, inventive et exotique, récompensée en 2009 par une étoile et servie par sa femme Eugénie dans sa belle bâtisse. Un vrai moment de dégustation récréative.

LE HITTAU

1 rue du Nouaou
SAINT-VINCENT-DE-TYROSSE
05 58 77 11 85

Pourquoi on l'aime ?

Pour y savourer la cuisine moderne et créative de Yannick Duc dans une ancienne bergerie superbement rénovée. Récompensé en février 2017.

THE INSPECTOR CLUZO

LES ENFANTS DU SOC

👤 Sylvain Lapique

Laurent Lacrouts et Mathieu Jourdain partagent leur vie entre l'élevage des oies dans leur ferme d'Eyres-Moncube et les tournées qu'ils effectuent aux quatre coins de la planète avec leur groupe : The Inspector Cluzo.

Méfions-nous des paradoxes, surtout des plus évidents : ils ne sont souvent que le fruit de nos propres préjugés. Ainsi, on trouvera étrange que deux rockeurs se lèvent à 6 heures chaque matin l'hiver pour gaver leurs oies dans une ferme isolée de Chalosse. De la même manière, on sera surpris d'apprendre que deux paysans gascons quittent leurs bottes le printemps venu, pour parcourir les scènes du monde entier et déverser leur blues volcanique et fiévreux sur des hordes de fans.

Pourtant Laurent Lacrouts et Mathieu Jourdain font les deux à la fois et cela n'a rien de paradoxal, bien au contraire : les premiers bluesmen n'étaient-ils pas des fermiers ? Aux champs comme à la scène, le duo suit la même logique, celle du "Do It Yourself", poussé par une exigence de qualité et un farouche besoin d'indépendance. "On essaie simplement de se développer à partir de ce qu'on a, de rendre concrètes nos utopies", dit Laurent Lacrouts, guitariste et chanteur de The Inspector.

Côté ferme, "l'utopie" s'est concrétisée en 2013 avec l'achat de "Lou Casse", une vénérable bâtisse juchée sur les hauteurs d'Eyres-Moncube. Laurent et Mathieu ont d'abord nettoyé les granges, remonté le "crip" pour y faire sécher leur maïs, défriché les prairies, retourné la terre du vieux potager et clôturé leurs parcelles pour y installer leurs oies. "Quand ils nous ont vu arriver, les voisins nous ont pris pour des hippies", sourit Laurent. À présent qu'ils ont goûté leurs foies gras d'oies, ils se sont ravisés et ne ratent pas une occasion de venir leur donner un coup de main pour les travaux des champs, dans la grande tradition de "l'ayudère" gasconne. "Je me suis rendu compte que la seule manière de retrouver le goût des oies de ma grand-mère,

c'était de les faire moi-même", sourit Laurent, qui a appris la méthode auprès de son grand-oncle Marcel : "On reproduit seulement les gestes que nos ancêtres faisaient il y a un siècle, poursuit-il. La génération de nos parents a voulu quitter la ferme mais nous, nous voulons renouer le lien avec la terre avant qu'il ne soit trop tard."

Liberté et indépendance

Le samedi matin, Mathieu et Laurent se rendent au marché Saint-Roch de Mont-de-Marsan pour y vendre leurs confits, foies et rillettes d'oies. L'occasion aussi de retrouver les joueurs du Stade Montois Rugby, dont ils sont d'indéfectibles supporteurs, des musiciens du coin, des animateurs radio et d'anciens camarades du lycée Victor-Duruy. Car c'est sur les bancs de l'établissement montois, en section math sup, que Laurent et Mathieu se sont rencontrés avant de poursuivre ensemble des études de physique. En parallèle, ils ont créé avec quelques amis leur premier groupe, Wolfunkind, et une structure de "booking" baptisée "Ter à Terre", avec laquelle ils ont fait tourner en France de nombreux groupes et artistes comme les Suicidal Tendencies de Mike Muir ou la diva du funk, Sharon Jones. L'occasion pour eux de se familiariser avec le monde impitoyable de l'in-

dustrie musicale et d'en retirer une conviction qui les suivra toute leur carrière : la liberté et l'indépendance avant tout.

La production, la promotion, l'organisation des tournées... Tout est fait maison chez les "Cluzo", derniers artisans d'une industrie dévorée par la standardisation et la production de masse. En dix ans, cette approche a permis au duo de sortir cinq albums et de



Mathieu et Laurent : The Inspector Cluzo

© Sylvain Lapique



© The Inspector Cluzo

The Inspector Cluzo en concert en Corée du Sud

donner près de 800 concerts dans 44 pays : au Japon, aux Etats-Unis, en Corée du Sud, en Afrique du Sud, aux Pays-Bas, en Allemagne... Partout où l'on apprécie leur rock "fétard, rocailleux, bagarreur, fier et généreux, gascon en somme", pour reprendre les mots de Jean-Daniel Beauvallet, rédacteur en chef des Inrockuptibles.

Dans son sillage, Télérama, le Nouvel Obs, Le Monde, France Inter, L'Humanité, Technikart, France 2, M6 et bien d'autres encore sont venus vérifier par eux-mêmes la légende de ces deux rockeurs-payans dans leur ferme d'Eyres-Moncube.

" Accidents heureux "

L'année 2018 marquera en effet le dixième anniversaire du groupe. Pour l'occasion, Laurent et Mathieu s'envoleront pour Nashville, capitale mondiale du blues, pour y enregistrer leur sixième album dans le studio de Vance Powell, pape du son analogique sans retouche ni subterfuge, qui a séduit des Artics Monkeys aux

"Notre parcours, c'est une succession d'accidents heureux"

White Stripes, Black Keys, Tinariwen ou autres Buddy Guy et Willie Nelson. "Il aime notre musique, le groove qu'on dégage à deux et il va nous faire progresser, estime Laurent. Il va nous pousser à aller chercher le petit truc en plus tout en respectant notre liberté. C'est ce qu'on cherche, en musique comme en agriculture et dans la vie en général : s'améliorer chaque jour un peu plus."

À l'automne, sortira également un ouvrage préfacé par Jean-Daniel Beauvallet sur leur mode de vie aussi ambitieux qu'audacieux. Une sorte de manifeste, de petit manuel du parfait résistant à la globalisation et à l'uniformisation. Loin d'eux l'idée de donner des leçons à la terre entière. Simplement l'envie de partager leur recette d'une économie locale tournée vers le monde et les autres, histoire de rappeler que c'est possible, au cas où nous l'aurions oublié. "Notre parcours, c'est une succession d'accidents heureux", conclut Laurent. Souhaitons-leur encore beaucoup d'accidents...

- 1- Le groupe de rock dans sa ferme des Landes
- 2- En concert en Colombie



© The Inspector Cluzo



© The Inspector Cluzo

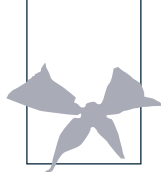


LES LANDES ABSOLUMENT

©CDT40 / Baptiste Haugomat







LA JOURNÉE D'UN FESTAYRE

feria

Je me prépare pour les fêtes. Depuis mon plus jeune âge, ce rendez-vous festif m'est cher car j'y retrouve chaque année la même effervescence et la chaleur humaine nécessaire pour recharger mes batteries !

Julie Lefebvre



© CDT 40/ LKA

© OT Dax

Défilé de bandas

12h Rendez-vous Place de la Mairie. Je ne veux pas rater l'ouverture officielle de la feria¹ par le maire. Les jeunes sont mis à l'honneur et se voient remettre les clefs de la cité pour 5 jours de fête, de danses, de musique et de traditions. À l'écoute du discours, j'entre peu à peu en communion avec les autres festayres² tous vêtus de rouge et de blanc, le sourire aux lèvres. C'est parti pour la hesta³ !

13h Les bandas⁴ sont déjà partout dans les rues et les bonnes odeurs de cuisine effleurent mes narines. Des producteurs locaux proposent des dégustations. Je prends le temps de partager une table avec d'autres festayres venus de tous horizons. L'occasion est particulièrement propice à la convivialité et au rire !

14h C'est le départ de la cavalcade, un défilé de chars aux mille couleurs. Ils sont nombreux à porter les costumes traditionnels landais. Je croise un jeune duo d'échassiers, moyen de transport landais par excellence ! Un groupe folklorique m'entraîne peu à peu dans le sillage des bandas, nous accédons au cœur de la cité.

16h J'assiste à une course landaise⁵, moment incontournable des ferias. C'est en effet l'animation "phare" qui reflète à 300% la culture gasconne et le caractère de ses habitants. Je suis saisie par l'atmosphère presque électrique qui règne dans les arènes combles. Je me surprends à laisser filer une larme tant l'émotion est grande à l'entrée des toreros au son des cuivres qui résonnent. Les sauteurs⁶ et écarteurs⁷ sont si habiles, souvent gymnastes, de véritables stars locales.

18h30 Il est temps de faire une petite pause pour se préparer à la soirée. Je m'allonge quelques instants à l'ombre d'un arbre. Au loin, j'entends les rires des enfants et les bandas qui poursuivent leurs déambulations...

20h Je replace mon foulard rouge et me dirige d'un bon pas vers les festivités. Les peñas⁸ sont installées dans les rues, ces bars éphémères sont des points de rendez-vous incontournables. Je vadrouille avec mes acolytes à la découverte de la ville en fête. Des Paquito Chocolate-ro⁹ s'improvisent sur le chemin, je me

Arènes de Dax

lance, portée par les joyeux festayres qui chantent à tue-tête. La nuit promet d'être animée...

3h Je rentre me coucher, des images plein la tête, en fredonnant les airs des bandas... Encore une belle édition qui ne fait que commencer, toujours dans la bonne humeur de la culture du Sud-Ouest.

- 1 - Fête taurine.
- 2 - Du gascon "hestayre", désigne un fêtard des ferias.
- 3 - Fête (en gascon).
- 4 - Orchestres de musique populaire.
- 5 - Sport traditionnel gascon. Tradition tauromachique.
- 6 - Toreros qui attendent la vache dans l'arène et exécutent un saut au-dessus d'elle.
- 7 - Toreros qui attendent la vache dans l'arène avant de l'esquiver au dernier moment.
- 8 - Lieux de convivialité tenus par les associations locales.
- 9 - Morceau de musique d'origine espagnole associé à une danse mimant les gestes de rameurs d'aviron.



AUTOUR DU SURF

sport & lifestyle

Cette année, toute la famille s'est mise d'accord pour s'inscrire à un stage de surf de 5 jours sur la côte landaise. Un pari fou mais un super challenge pour les grands débutants que nous sommes ! Nous avons tous hâte de partager l'apprentissage de ce sport de glisse.

Julie Lefebvre



© CDT Landès



© Max Respect St-Girons

On accroche le leash* à notre cheville, et c'est parti ! Nous voilà tous dans l'eau pour nos premières sensations en immersion. Ramer à plat ventre, prendre conscience de son nouvel environnement, trouver la bonne position sur la planche, c'est déjà quelque chose. On cherche la vague, on trouve nos premières sensations de glisse. Le petit est déjà à genoux, et s'amuse comme un fou en attrapant sa première vague. Nous avons 5 jours pour apprendre et progresser. Les paris sont lancés sur le nom du premier qui parviendra à "surfer" une vague.

Nous quittons ce premier cours exténués et ravis. Le surf est un sport à la fois méditatif et intense. Les périodes de contemplation de l'horizon en solitaire sur sa planche sont indéniablement un moment privilégié, qui fait des surfeurs landais des amoureux inconditionnels de leur territoire.

Nos pieds trouvent seuls le chemin d'une des nombreuses terrasses qui parsèment ce quartier du Penon, si animé durant l'été. On planifie notre semaine, avec des matinées dédiées au surf et des après-midi libres pour profiter du parc aquatique, flâner sur le marché ou filer sous les pins à vélo.

Le soir, nous nous retrouvons autour d'un verre, les commerces face à l'océan sont animés et l'ambiance festive. Notre expérience landaise promet d'être chargée de souvenirs, de bons moments partagés en famille.



© CDT Landès

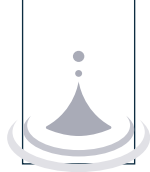
À notre arrivée à Seignosse, nous découvrons avec jubilation le charme sauvage de cette partie de la côte atlantique. Des étendues de sable à perte de vue qui contrastent avec un océan tumultueux et changeant. Les couleurs sont magnifiques : des dégradés de bleu, les teintes dorées du sable et le vert des pins omniprésents. Ici, c'est la nature qui fait sa loi et on ressent tout de suite sa force. Les embruns nous fouettent le visage, nous voilà déjà dans l'ambiance !

Dan sera notre professeur pour la semaine. Il nous explique comment repérer les meilleurs spots et éviter les baïnes, sorte de dépressions temporaires qui emportent les baigneurs vers le large.

Une fois les règles de sécurité à respecter sur l'eau enregistrées et le matériel fourni (combinaisons et planches de surf), nous nous rendons sur la plage encore peu fréquentée à cette heure matinale. Les premiers surfeurs de la station sont, eux, déjà à l'eau et guettent les vagues allongés sur leur planche.

Notre première approche du surf se fait sur terre ferme à deux pas des vagues. Allongé à plat ventre sur la planche, on apprend à se mettre debout. Passage possible par l'étape à genoux pour les moins souples. Les plus jeunes, eux, n'ont aucun problème pour décoller d'un saut et atterrir debout, les pieds ancrés dans la planche.

*nom donné au cordon accroché à la planche à relier à sa jambe, pour éviter d'être séparé de sa planche une fois dans l'eau.



GRAND DAX,

DESTINATION PLAISIR

thermalisme

La première destination thermale de France est un endroit singulier. Ville commerçante et festive d'un côté, paisible et bucolique d'un autre, Dax sait combler toutes les envies et s'adapter à toutes les humeurs. Petit tour d'horizon...

➡ Sylvain Lapique

À Dax, les journées commencent très tôt. La quinzaine d'établissements thermaux dispense ses soins dès les premières heures du jour. Pour assister au réveil de la ville et à l'insolite ballet des curistes en peignoir, un seul endroit : la place de la Fontaine-Chaude, cœur de ville et trait d'union entre le quartier des thermes et les rues commerçantes. À la terrasse d'un des nombreux cafés, goûtez un instant l'atmosphère de cette place tout en contemplant les volutes de fumée s'échappant de la source de la Nèhe, dont les eaux jaillissent à plus de 60 degrés depuis l'Antiquité.

Après ce réveil en douceur, direction les Halles, à l'autre extrémité du centre-ville piéton. Elles abritent quelques-unes des meilleures enseignes des Landes, spécialisées dans les produits du terroir : foie gras et magrets, poulets, bœuf de Chalosse, asperges, kiwis... L'endroit idéal pour faire le plein de petits plaisirs. Sur la place Roger-Ducos qui jouxte les Halles, se tient également chaque samedi le marché le plus varié et le plus coloré du département.

Le reste du temps, Dax présente une grande variété de commerces et restaurants dans les ruelles du centre ancien, animées à toute heure de la journée. Rien de plus agréable que d'y déambuler, au milieu des grandes enseignes et des petites boutiques d'artisans.

Pour respirer de l'air frais, conduisez vos pas jusqu'au balcon de l'Adour, cette vaste promenade en bois qui surplombe la rive gauche du fleuve. Elle relie le Casino au Splendid, l'établissement emblématique de la ville, chef-d'œuvre de l'art déco qui retrouvera très prochainement son rôle de locomotive du thermalisme



La Fontaine chaude à Dax



Berges de l'Adour



Jets vibro-massants

dacquois après d'importants travaux de réhabilitation. En suivant l'Adour, on pénètre ensuite dans le parc Théodore-Denis où trônent, au milieu des pelouses et des arbres centenaires, les somptueuses arènes de style andalou qu'il est possible de visiter.

D'autres préféreront l'ambiance champêtre du lac de Christus de Saint-Paul-lès-Dax, véritable écrin dédié au thermalisme et aux loisirs, avec son complexe aquatique, son bowling et son casino. Les curieux, de leur côté, ne manqueront pas de visiter le site de Terdax, lieu de

production du péloïde, la fameuse boue dacquoise obtenue à partir du limon de l'Adour, d'eau minérale et d'algues, dont les vertus sont appréciées par les curistes chaque année.

Le soir venu, Dax s'anime autour de ses nombreux bars et restaurants. Un petit air d'Espagne flotte alors dans les rues et sur les places de la ville, toujours prête à s'enflammer le temps d'une soirée ou durant ses célèbres fêtes du mois d'août. Car si Dax a pris l'habitude de se lever tôt, elle aime aussi, parfois, se coucher tard !



LA VÉLODYSSÉE®

L'ÉCHAPPÉE BELLE

vélo

Le tronçon landais de la plus longue véloroute de France offre un voyage enchanté au cœur d'une nature grandiose, entre Biscarrosse et Tarnos. À chacun son rythme...

➡ Sylvain Lapique



© Véloodyssée® / J. Damase



© Véloodyssée® / J. Damase



© Véloodyssée® / J. Damase

La Véloodyssée® : 163 km de pistes cyclables dans les Landes

Oubliez les embouteillages, l'odeur du gazole, les enfants qui s'impatientent à l'arrière de la voiture et l'attente aux péages... Laissez une bonne fois pour toutes les clés de la voiture sur le guéridon de l'entrée et enfourchez votre vélo pour un trip écolo en pleine nature sur le littoral landais : les Landes possèdent avec La Véloodyssée® un petit bijou de 163 kilomètres, qui traverse le département du Nord au Sud (et inversement), à travers les forêts de pins, le long de ses grands lacs et du littoral océanique.

Ouvert en 2012, ce ruban de bitume totalement sécurisé de 2,5 mètres de large, réservé aux amoureux de la Petite Reine et du roller, attire chaque année de plus en plus d'adeptes de tous niveaux, dési-

reux de s'écarter des sentiers battus pour vivre une nouvelle expérience au plus près de la nature, dans des lieux souvent secrets et inaccessibles en voiture. Des grands lacs du Nord du département aux plages oubliées de la Côte d'Argent, jusqu'à l'animation des stations balnéaires du Sud, des ambiances très diverses attendent les cyclistes le long de l'itinéraire.

Mais La Véloodyssée® est bien plus qu'une simple piste cyclable. Elle bénéficie d'une "mise en tourisme" particulièrement travaillée, avec pas moins de 19 hôtels, 32 campings et 11 chambres d'hôtes ou meublés qui la jalonnent dans le département. La plupart bénéficient du label "Accueil Vélo", garantissant entre autres choses un local sécurisé pour entreposer

sa monture la nuit et un petit déjeuner survitaminé pour reprendre la route au petit matin.

De quoi planifier son propre parcours à l'avance en toute sérénité, sans oublier de se réserver du temps pour visiter les villages traversés, piquer une tête dans l'océan ou les lacs, s'offrir une séance de bronzage sur la plage, s'arrêter dans une ferme-auberge pour goûter les spécialités locales, voire s'octroyer une petite sieste à l'ombre des pins.

C'est tout le bonheur de cet itinéraire à vélo : pouvoir prendre son temps, choisir de le laisser filer s'il le faut, vivre, l'espace d'un instant, au rythme de la nature et en phase avec ses aspirations profondes. Alors tous en selle !

www.lavelodyssée.com



© CDT40/ Amelink

HOSSEGOR

le "spot" à ne pas manquer

Les pieds dans l'eau, celle de son lac marin ou de l'océan, la capitale française du surf cultive une identité propre, entre l'élégance surannée de son architecture, l'immensité de ses espaces naturels et le dynamisme de sa vie festive et culturelle.

➡ Julie Vivier

Difficile d'imaginer qu'il y a moins de cent ans, il n'y avait là que quelques cabanes de pêcheurs... C'était avant qu'une poignée d'intellectuels ne tombent amoureux de ce quartier quasi désert de la commune de Soorts et n'en fassent leur petit coin de paradis. Aujourd'hui, le nom d'Hossegor résonne dans le monde entier et évoque aussitôt le surf, le soleil, la plage et la fête. Mais la station balnéaire, enroulée entre lac et océan, cache aussi des trésors d'architecture, de gastronomie, de créativité, et cultive un art de vivre à la fois chic et décontracté dont elle a fait sa marque de fabrique.

Des bikinis de la plage Centrale aux polos du Golf Club, de l'expresso à la terrasse du Café de Paris au mojito sur le comptoir du Rock Food, du classicisme des demeures basco-landaises à l'excentricité des villas de style californien, de la frénésie des rues commerçantes à la quiétude de la forêt qui l'entoure, Hossegor offre à ses visiteurs mille visages et autant de manières de savourer ses vacances au soleil.

En prendre plein les yeux

Près de 400 villas portent haut les couleurs du style basco-landais, initié par le chef de file Henri Godborge durant l'entre-deux-guerres. Un style unique, mêlant art déco et influences hispaniques, auquel des architectes de génie se sont essayés par la suite, offrant à Hossegor un patrimoine architectural d'exception. Parmi les joyaux, le club-house du golf ou encore le Sporting-Casino. Et pour ne pas passer à côté d'une pépite, direction l'Office de Tourisme, point de départ d'une balade visitant les villas du siècle dernier comme les maisons ultra-modernes.

Faire chauffer la carte bleue

Le centre-ville d'Hossegor est l'endroit tout indiqué pour s'adonner aux joies du shopping. Déambuler parmi les plus grandes enseignes du surf, de la mode, de la déco et les innombrables boutiques de jeunes créateurs témoignant d'une grande vitalité artistique, est un pur bonheur. Le marché, qui se tient chaque dimanche toute l'année, et les mercredis et vendredis en plus de juin à septembre, est également la promesse de moments sympathiques. Sans oublier le célèbre rendez-vous annuel de tous



les aficionados de surfwear et de réductions jusqu'à 70% : la braderie d'Hossegor, qui se tient le week-end de Pâques sur la zone d'activités / artistiques Pédebert.

S'aérer le corps et l'esprit

Le lac d'Hossegor, relié à l'océan par un canal, offre 7 kilomètres d'une balade exclusivement réservée aux piétons : idéal pour le running ou la marche dans un cadre naturel exceptionnel. À moins que vous ne préféreriez vous essayer au stand-up paddle sur les eaux accueillantes du lac. Les amoureux de vélo, eux, trouveront un terrain de jeu infini au départ d'Hossegor, entre front de mer et forêt de pins.

Cresser le sable blond

Trouvez la plage qui vous ressemble : la plage Centrale, la plus fréquentée et la plus animée, celle de la Gra-

vière, plus intimiste, celle des Culs-Nus, moins... intimiste, ou encore les longues étendues à perte de vue de la côte sauvage... Partout, une certitude : votre serviette ne touchera pas celle de votre voisin ! Ici, il y a assez de sable fin pour tout le monde.

Surfer sur la vague

Impossible de repartir d'Hossegor sans être monté sur une planche de surf. Le plus simple, et le plus sûr, est de s'offrir quelques cours dans l'une des nombreuses écoles présentes sur la plage. Les "shore-break" landais sont connus de tous les surfeurs et offrent

des conditions de pratique idéales tout au long de l'année. Si malgré tous vos efforts, vous n'arrivez pas à tenir sur la planche, consolez-vous en vous immergeant dans la culture surf durant l'une des nombreuses compétitions qui jalonnent la saison, dont le fameux Quiksilver/Roxy Pro en automne, regroupant les meilleurs surfeurs et surfeuses de la planète.

Chouchouter ses papilles

En journée, offrez-vous une glace sur la place des Landais, en admirant les jolies façades de la plage Centrale. Le soir venu, direction le Lac pour profiter de la douceur des dernières heures du jour avec un verre de vin blanc dans une main et quelques huîtres locales dans l'autre.

D'autres trouveront leur bonheur dans les nombreux restaurants et brasseries au cœur du village, ou préféreront s'attabler confortablement à l'une des terrasses du front de mer. Le soleil n'attendait plus que vous pour aller se coucher...

Faire la fête

La fête est une institution dans les Landes et Hossegor n'échappe pas à la règle. La nuit tombée, la place des Landais bat au rythme des bars, restaurants et discothèques, tous les jours en saison et tous les week-ends le reste de l'année. Une foule d'événements, de concerts et de spectacles viennent ajouter au penchant naturel des locaux pour la vie nocturne. Avec en point d'orgue, chaque dernier week-end d'août, le festival Latinossegor qui fait chavirer le front de mer au son des congas et des maracas.

Parfaire son swing

Né en 1927, le Golf d'Hossegor se niche au cœur d'une forêt de pins et de chênes-lièges, à l'abri des vents marins. Cette vénérable institution abrite un magnifique tracé typiquement britannique, dans une nature généreuse et pourvu d'un sol sablonneux qui permet d'excellentes conditions de jeu tout au long de l'année.

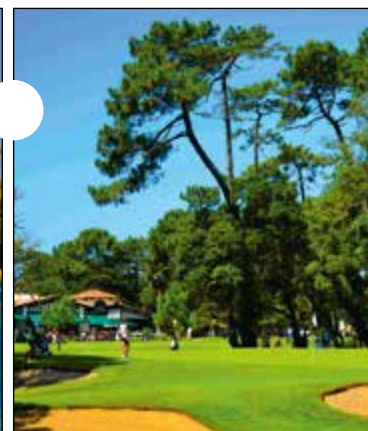
en images



© JP Planthey



© JP Planthey



© JP Planthey

EXPÉRIENCES LANDES



© CDT40 / LKA





À TESTER

*Le phare
de Contis*



Ne cherchez pas ailleurs, c'est le seul phare des Landes. Construit sous Napoléon III à mi-distance entre Biarritz et le Bassin d'Arcachon, le phare de **Contis** servait de repère aux bateaux naviguant dans le tumultueux golfe de Gascogne. Reconnaisable à sa spirale à double bande blanche et noire, le phare est automatisé depuis 1999 et désormais inscrit aux Monuments Historiques. Il offre à son sommet une vue d'exception à 360 degrés sur l'Océan, le littoral et la pinède landaise. Mais ce panorama se mérite, puisqu'il faut d'abord grimper les 192 marches pour atteindre son sommet, à 39 mètres de hauteur ! www.cotelandesnaturetourisme.com



J'AMÈNE... MES JUMELLES ! Pour apprécier l'immensité des paysages depuis le sommet du phare, rien de tel qu'une bonne paire de jumelles. D'un côté la forêt à perte de vue, de l'autre la plage et l'océan, avec ces bateaux qui naviguent au large, au loin tout là-bas...

© CDT 40

À TESTER

*Le festival
Musicalarue*



Qui aurait cru que **Luxey**, ce petit village de 700 habitants, blotti au milieu des pins de la grande lande, deviendrait le théâtre d'un des plus gros festivals du Sud-Ouest, qui est aussi l'un des plus atypiques ? Une dizaine de scènes, de l'immense esplanade des Sarmouneys à la chaleur moite du Cercle, sur lesquelles défile depuis maintenant 28 ans la crème du rock, du folk, de la musique de rue, de la variété et de l'électro. Le tout dans cette ambiance à la fois festive et amicale dont les Landais ont le secret. Musicalarue, ce sont aussi des arts de rue, du théâtre, des déambulations, du cirque, des délices gastronomiques à tous les coins de rue et des nuits mémorables, qui ne s'achèvent qu'au petit matin. L'édition 2017 se déroulera les 12, 13 et 14 août. www.musicalarue.com



J'AMÈNE... MON MAILLOT DE BAIN ! Histoire de se rafraîchir les idées entre deux concerts, il est vivement conseillé d'aller piquer une tête dans la petite Leyre qui serpente non loin du festival. Une plage de sable fin s'étend dans un lieu magique tenu secret par les habitués. Mais en cherchant un petit peu...

© CD 40 / S. Zambon

À TESTER

La Leyre en canoë



La Leyre et ses affluents, dont les eaux transparentes serpentent paisiblement dans la forêt avant de rejoindre l'Océan au Bassin d'Arcachon, offrent 95 kilomètres de voies navigables. Un site idéal pour s'adonner au canoë ou au kayak le temps d'un après-midi ou pour un périple de cinq jours, de la source au delta. Une descente paisible entre forêt de feuillus, pinèdes et dunes sablonneuses, avec quelques arrêts sur les plages sauvages le temps de se restaurer et d'apprécier l'exceptionnelle biodiversité de ce lieu unique. www.canoesurlaleyre.com



J'AMÈNE... MES BASKETS ! "Pour faire du bateau ?", direz-vous. Oui, car les abords de la Leyre, ce sont aussi des sentiers s'enfonçant dans la forêt, des villages typiques, des lieux secrets à découvrir à pied, avant de reprendre la descente.

© CDT40 / Saison d'Or

À TESTER

L'Écomusée de Marquèze



L'aventure commence à Sabres par un voyage en petit train qui serpente dans la forêt et vous dépose au cœur de la lande d'antan. Alors vous basculez au XIX^e siècle dans la vie d'une ferme landaise d'autrefois. Le temps semble s'être arrêté. Sur 25 hectares en plein cœur de la forêt, un petit monde prend vie avec la maison de maître, celles des métayers, des brassiers, du mineur, le moulin, les granges, les bergeries et leurs moutons, Tissage, fabrication du savon, du pain, plantes médicinales, travail aux champs et bien sûr le gemmage des pins, qui a fait la prospérité du lieu n'auront plus de secret pour vous. Chaque jour, des ateliers démonstrations et expositions à destination des adultes et des plus jeunes, perpétuent les savoir-faire de la lande d'antan. Depuis peu, trois parcours interactifs offrent une nouvelle expérience de visite de ce site exceptionnel. www.marqueze.fr



J'AMÈNE... MON BILLET DE TRAIN ! A Marquèze, l'aventure commence avant même d'arriver sur le site. On y accède en effet en montant dans une locomotive d'époque en gare de Sabres, pour un voyage dans le temps dont vous vous souviendrez !

© B. Fiszpon

À TESTER

Les golfs
des Landes



Avec une dizaine de parcours dont trois classés parmi l'élite mondiale, les Landes s'affirment comme une destination prisée des amoureux de la petite balle blanche. Du parcours d'Hossegor des années 30 typiquement britannique à celui de Moliets, dessiné par Robert Trent-Jones, de la vue du Blue Green de Seignosse sur l'Océan à la quiétude de la forêt de Mont-de-Marsan et Saint-Avit, tous les golfeurs y trouveront leur bonheur. D'autant que les golfs landais ont un autre argument à faire valoir : leur sol sablonneux, qui permet de jouer toute l'année. Le temps d'une partie, d'une compétition comme le trophée XLandes ouvert à tous à l'automne, ou pour un séjour complet dans l'un des hôtels de charme ou résidences de tourisme qui jalonnent les parcours.

www.tourismelandes.com/golf



J'AMÈNE... MON GOLF PASS ! Trois formules, de 100 à 335 euros, permettent de profiter en toute liberté de 2, 3 ou 5 parcours au choix dans le département. Certains d'entre eux offrent même le café, le plat du jour, ou la voiturette pour l'occasion !

© CDTT 40 / Bafili

À TESTER

Les fontaines
miraculeuses



Les Landes comptent plus de deux cents sources réputées miraculeuses, dont les vertus sont encore reconnues de nos jours. On y vient encore en pèlerinage, au cours de processions vôtives ou lors de discrètes visites individuelles, dans le but d'implorer une guérison, de soigner une maladie de peau ou par simple curiosité. Il faut avoir l'esprit aventureux pour les dénicher, le plus souvent au cœur de la forêt mais aussi sur les places des villages ou à la croisée des chemins de campagne. Certaines sont abritées d'un petit auvent en pierre et en bois, d'autres sont ornées d'une sculpture ou sourdent à même le sol. Les plus fréquentées sont entourées d'ex-voto, chaussures ou bouts de tissus laissés là comme des offrandes pour hâter la guérison. www.fontainesdeslandes.fr

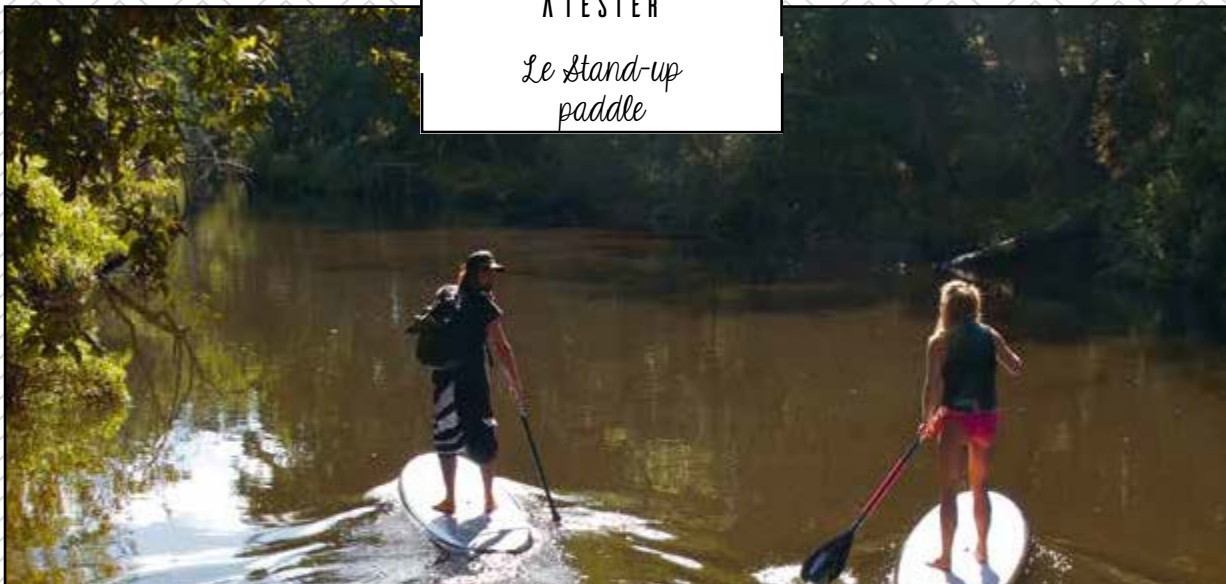


J'AMÈNE... UNE FIOLE ! Maladies de peau, verrues, problèmes digestifs, arthrose... À chaque mal sa source, ou plutôt ses sources. Que l'on soit un brin mystique ou résolument rationnel, rien n'interdit d'en récupérer quelques gouttes lors de votre passage. Ça ne peut pas faire de mal...

© CDTT 40

À TESTER

Le Stand-up paddle



On ne présente plus le stand-up paddle, ou "SUP" pour les intimes, cette discipline nautique qui connaît un net regain depuis les années 2000. Le principe est simple : une planche sur laquelle on se tient debout, équipé d'une pagaie, et qui permet de partir, en famille (ou seul d'ailleurs) et en toute liberté, à la découverte des plans d'eau, des rivières, voire d'affronter les vagues de l'Océan. Avec ses grands lacs, ses courants côtiers et ses plages, le territoire des Landes s'est rapidement imposé comme un "spot" reconnu pour la pratique du "SUP", qui ne demande que quelques minutes de prise en main avant de pouvoir se lancer, même pour les enfants.



J'AMÈNE... MA CRÈME SOLAIRE ! La surface de l'eau intensifie le rayonnement solaire. Il faut donc bien se protéger lors d'une balade en SUP. Casquette et vêtements longs sont aussi conseillés, surtout aux heures les plus chaudes de la journée.

© CDT 40 / LKA

À TESTER

Les Landes ont une histoire



Un voyage de 36 000 ans de la préhistoire au Moyen-Âge en trois étapes, c'est ce que propose le programme "Les Landes ont une histoire", à travers la découverte de trois sites majeurs du département : la Maison de la Dame de **Brassempouy**, où fut retrouvée la Dame à la capuche, plus ancienne représentation connue d'un visage humain ; le Monastère de **Sorde-l'Abbaye** niché au cœur de la vallée de l'Adour et inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco ; et enfin l'Abbaye d'Arthous à **Hastingues**, chef-d'œuvre de l'art roman qui abrite un Musée de France. Trois sites de caractère qui vous feront vivre pleinement une autre histoire des Landes.

www.tourismelandes.com/les-landes-ont-une-histoire

PASS

J'AMÈNE... MON PASS ! L'achat du Pass "Les Landes ont une histoire" lors de la visite du premier lieu permet d'accéder aux deux autres à tarif réduit !

© CDT 40 / LKA

COUP DE CŒUR

© Jacky CAUDRON

ORX DU TEMPS

LA RÉSERVE NATURELLE DU MARAIS D'ORX

Dans le sud-ouest du département des Landes, le Marais d'Orx constitue la dernière grande zone humide protégée du littoral aquitain. Cette vaste propriété du Conservatoire du Littoral, classée en Réserve Naturelle Nationale depuis 1995, a réalisé une vaste opération de travaux pour l'accueil des publics entre 2014 et 2015. Plus ouvert, plus tourné vers le public, valorisé par de nouveaux aménagements, le Marais d'Orx n'a toutefois rien perdu de son charme et de ses secrets. Une surprenante ode à la contemplation !

✦ Julie Lefebvre

Les odeurs, les bruits et toutes les curiosités du marais titillent nos cinq sens. Ce lieu vivant, en perpétuel mouvement, évolue au rythme de la nature et de ses habitants. Tapis, cachés dans un des observatoires ou derrière une palissade, les visiteurs patients cheminent à l'affût d'indices, de traces, d'histoires qui les mènent toujours plus près de la rencontre. La lecture de ce paysage est

multiple et chacun le pratique à sa guise. Ancienne terre agricole devenue réserve naturelle, le marais a su préserver l'attachement fort qui le lie à ceux qui l'entourent. Propice au ressourcement, cet espace serein et rassurant nous livre de bien belles surprises. Le parcours sud, accessible à tous, permet de s'initier au marais de manière ludique.

Ouvert aux regards de ses hôtes, la réserve naturelle se laisse conter. Au nord de la "route du milieu", le marais se fait plus discret, à l'abri du regard des passagers d'un jour, il prête refuge



à 247 espèces d'oiseaux recensées. Le soir venu, au coucher du soleil, le marais dévoile parfois ses merveilles par un spectacle époustouflant fait de mille couleurs et de curiosités sonores qui feront chavirer le cœur des plus sceptiques. Des contemplateurs discrets aux photographes aguerris, des regards rieurs d'enfants aux souvenirs intacts des "anciens" du marais, la réserve est devenue un lieu de rencontres et d'échanges. Les artistes locaux y exposent leurs œuvres tandis que les familles se baladent le dimanche après un bon repas. À l'écoute de cet environnement naturel si riche, chacun écrit son histoire.

LA MAISON D'ACCUEIL DU MARAIS D'ORX

Cette porte d'entrée sur le site est le point de départ du voyage, le point de départ du "circuit de découverte" en accès libre. Vous y trouverez toutes les informations nécessaires à votre visite. Exposition permanente sur l'histoire du marais, boutique.
www.marais-orx.fr – tel : 05 59 45 42 46

Horaires d'ouverture de la maison d'accueil

Juillet-août : de 9h à 19h

Mai, juin et septembre : de 9h à 12h30 et de 14h à 18h

Octobre-avril : de 9h à 12h30 et de 14h à 17h

Autres trésors, autres réserves

Riches en espaces naturels, les Landes comptent trois autres sites incontournables pour les amoureux de la nature et des grands espaces.

Le Courant d'Huchet (1), qui chemine entre le lac de Léon et la plage de Moliets, est un joyau écologique classé en Réserve Naturelle depuis 1981.

Sentiers balisés, visites guidées, descentes en barque traditionnelle sont autant de façons de découvrir le site.

www.reservenaturelle-couranthuchet.org

L'étang noir (2) protège 52 ha de zones humides, la Réserve Naturelle abrite des habitats caractéristiques des Landes accessible par un sentier sur caillebotis : forêt marécageuse, tourbière, étang, ruisseau...

05 58 72 85 76

Le site d'Arjuzanx (3), son lac, sa grande plage surveillée et les 40 hectares qui l'entourent, offrent une grande variété de paysages, de promenades et d'espèces à observer. Il est notamment le plus grand site d'hivernage pour les grues cendrées.

www.reserve-arjuzanx.fr



© CDT Landes



© Seignosse Tourisme



© CDT Landes

Les Visites Guidées

Tarifs = 6 € par adulte, 3 € par enfant.

- La balade Découverte (2h30)
- La sortie Oiseaux (2h30)
- Randonnée découverte (3h30)

Claire ABDELKADER

L'étoffe du maître

✦ Chloé Delanoue

Dans son atelier privé au centre-ville de Dax dans les Landes, Claire Abdelkader vous reçoit pour réaliser costume homme et robe sur-mesure pour vos grandes occasions ou tout simplement vous faire plaisir.



© Frédéric Abdelkader

Claire travaille dans son appartement au cœur de Dax. Une pièce lumineuse est consacrée à son atelier. Sur un fond de Norah Jones, des patrons de couture trônent sur la table, de la soie, de la mousseline, du crêpe, des épingles, des bobines de fil... Un mannequin en cire vêtu d'une magnifique robe de mariée s'érige dans le fond de la pièce, difficile de se retenir de toucher le tissu et la dentelle si fins et vaporeux. Un portant expose ses créations éclectiques pour femmes dont les finitions et le

sens du détail se remarquent instantanément. Des robes de mariée de styles très différents, toutes de couleur ivoire, une robe aux fines bretelles inspirée de "la petite danseuse" de Degas, puis une autre aux associations de couleur orange et rose façon Christian Lacroix pour qui Claire a travaillé. Notre maître tailleur créé aussi des costumes pour hommes. De l'autre côté de la pièce un autre mannequin expose un modèle à la coupe ajustée et élégante. Sur les murs sont exposés des faire-parts de mariage, des mots et photos de remerciements mais aussi des cadres où l'on voit des stars qui portent ses créations.

Un trésor désormais dacquois

La ville de Dax recèle de petits trésors, Claire Abdelkader en fait partie. Son parcours est impressionnant. Diplômée de l'École Nationale Supérieure des Arts et Techniques du Théâtre, elle construit son expérience en tant que costumière et maître tailleur chez Guilson Maître Tailleur à Paris, au théâtre de la Scala de Milan, puis chez le grand costumier de Venise Stefano Nicolao. Elle travaille ensuite à l'Opéra Bastille et l'Opéra Garnier de Paris, puis pour la haute couture (Balenciaga, Dior, Christian Lacroix), et pour le théâtre et le cinéma.

Claire aime à dire également qu'elle a réalisé la fameuse cravate pour Barack Obama dont on lui parle encore aujourd'hui. Après réception de sa belle cravate bleu clair, le président américain lui a adressé une carte de remerciements qu'elle affiche dans son atelier. Ici, elle met aussi son talent au service de la culture landaise puisqu'elle a eu le plaisir de confectionner le tout nouvel habit de Yannick Boutet, alguazil aux arènes de Dax. Un joli tissu

en velours de coton noir, une doublure en taffetas pourpre, sans oublier la cape et voilà que l'air de rien, Claire passe de l'univers de l'Opéra et du cinéma à celui de la tauromachie.

Du sur-mesure pour tous !

Claire aime prendre le temps de rencontrer ceux pour qui elle réalisera des pièces uniques, sa force c'est son expertise et sa capacité à cerner leurs besoins, leur personnalité et leurs attentes. Elle réalise toujours un croquis puis un vrai modèle en coton, cette méthode qui deviendra le patron permet d'éviter toute mauvaise surprise. Claire est une femme qui ose, et

nous confie que sa devise "Qui ose gagne" l'a suivie durant tout son parcours.

Après la Bretagne, d'où elle est originaire, et Paris où Claire a vécu plusieurs années, elle est installée depuis deux ans à Dax, une ville où elle se sent bien et qui la comble entièrement.

Tel : 09 52 80 51 18
contact@claire-abdelkader.fr
www.claire-abdelkader.fr

SES BONNES ADRESSES À DAX

Bar Basque
 15 cours de Verdun - 05 58 74 04 96

Pizzeria Le Napolitain
 Un vrai artisan formé à Naples qui travaille comme à l'époque et pétrit sa pâte à la main comme peu le font encore.
 50 avenue Victor Hugo - 05 58 48 12 48

Brasserie Le Six
 Cuisine espagnole et landaise.
 6 place Thiers - 05 58 74 17 53

Un Bain au Chocolat
 Un artisan chocolatier-pâtissier, sacré "Crème des Pâtisseries" 2015.
 Un des meilleurs gâteaux basques de la région !
 4 rue Saint-Vincent - 05 58 74 25 40

Idoine Fleurs
 Il a travaillé 20 ans pour la haute couture parisienne, notamment pour John Galliano, en tant que fleuriste.
 3 rue Morancy - 06 34 38 51 72



Claire ABDELKADER
maître tailleur créatrice



LA NATURE dans la peau

Chloé Delanoue

Les Landes inspirent la cosmétique ! La nature au service de la peau est le fil rouge de ces cinq lignes de cosmétiques, Ixxi avec le pin des Landes, Api'Sens avec les produits de la ruche, Casa Nature avec les rafles de maïs, Gamarde et Aquadax™ avec les eaux thermales.

Ces marques se sont construites autour d'une démarche écologique et responsable limitant leur empreinte environnementale : plan de gestion, traçabilité, produits naturels. Des gammes cosmétiques respectueuses de votre peau avec des propriétés régénératrices, anti âge et aux vertus dermatologiques.

De nombreuses ressources naturelles emblématiques du territoire landais ont été utilisées par toutes ces marques dans l'élaboration de ces produits avec pour but principal d'utiliser des produits naturels bio respectant les propriétés naturelles de notre corps.

IXXI

Au bon pin des Landes

Cette marque a construit son identité et son efficacité avec le pin des Landes. Grâce à l'actif naturel breveté l'OPC PIN (oligo-proanthocyanidines) issu de l'écorce de pin, riche en polyphénols antioxydants, les cosmétiques de la marque IXXI bénéficient d'une triple efficacité anti-âge. La ligne compte désormais plus de 30 produits distribués en pharmacies et parapharmacies sur toute la France et à l'étranger.

www.ixxi-cosmetics.com



© kinlabreak.com



API'SENS

Le miel et les abeilles

Produits cosmétiques développés à partir d'eau florale et composés de miel, propolis, pollen, gelée royale et d'extraits végétaux biologiques, cette gamme réalisée avec des matières premières locales répond à tous les besoins de votre peau ! Api'Sens est disponible en ligne, dans des instituts de beauté, SPA et boutiques bio du Sud-Ouest de la France.

www.apisens.com

© Gamarde



GAMARDE

thermale et bio : le bon combo

Basée sur l'alliance innovante de l'Eau de Gamarde-les-Bains aux vertus dermatologiques et de l'huile d'Argan certifiée Bio, Gamarde offre une large gamme de produits pour le visage, le corps et les cheveux. Cette ligne est en vente dans toute la France et à l'étranger en pharmacies, parapharmacies et magasins Bio.

www.gamarde.fr

CASA NATURE

Mon savon au naturel

Casa Nature élabore artisanalement à partir de produits naturels sélectionnés des savons, gels pour le bain et la douche, soins pour le visage et le corps. Un coup de cœur pour le soin exfoliant Petipo de patapo, pâte exfoliante composée de rafles de maïs associée à une base lavante naturelle (prix de l'innovation landaise 2006).

www.casanature-savonnerie.com



© CDT Landes

© Benoît Pietrak



AQUADAX

La cure beauté

La qualité de l'eau thermale de Dax, riche en sels minéraux et oligo-éléments, associée au principe actif breveté Algodax™ issu de l'algue bleue qui se développe dans le péloïde (boue thermale de Dax) offre une gamme de produits aux vertus régénérantes pour le visage et le corps. Rien de mieux pour prolonger chez soi les bienfaits d'une cure thermale.

www.aquadax.fr

viens voir LA VUE!

Du bleu à perte de vue au bord de l'Océan, aux cinquante nuances de vert qu'offrent les collines de l'arrière-pays, la nature landaise offre des panoramas inoubliables. Pour s'immerger dans ces paysages et en respirer toute la sérénité, rien de tel qu'un petit séjour dans un de ces hôtels qui ont fait de leur cadre naturel leur atout charme et détente. De quoi en prendre plein les mirettes, à condition de penser à réserver une chambre avec vue !



"BAYA HÔTEL"

à Capbreton

Difficile de faire plus bleu : juché au bord de la plage du Prévent de Capbreton, le Baya Hôtel offre une vue à 180 degrés sur l'Océan depuis ses chambres avec balcons privés. À moins que vous ne préférerez l'une des six vastes suites "panoramiques". L'idéal pour apprécier le coucher de soleil et la douceur de l'été landais. L'hôtel trois étoiles est également réputé pour son spa et son restaurant avec terrasse le long de la promenade du front de mer.

www.bayahotel.com

"LA VILLA MIRASOL"

à Mont-de-Marsan

Surplombant les berges de la Midouze, cette grande bâtisse de style balnéaire, construite en 1912 est située en bordure du site historique des trois rivières. Avec l'esprit et le charme d'une maison de famille, ce restaurant et son hôtel trois étoiles, composé de 5 chambres et de 2 suites toutes constellées d'œuvres d'art originales offrent un cadre d'exception où s'exprime la création. Sélect et dans un esprit glamour "Belle époque", la villa Mirasol est un condensé d'ambiance rétro-chic au cœur de Mont-de-Marsan où son bar à vins, son salon de thé, son restaurant gastronomique et son jardin botanique en font également un formidable lieu de villégiature.

www.villamirasol.fr

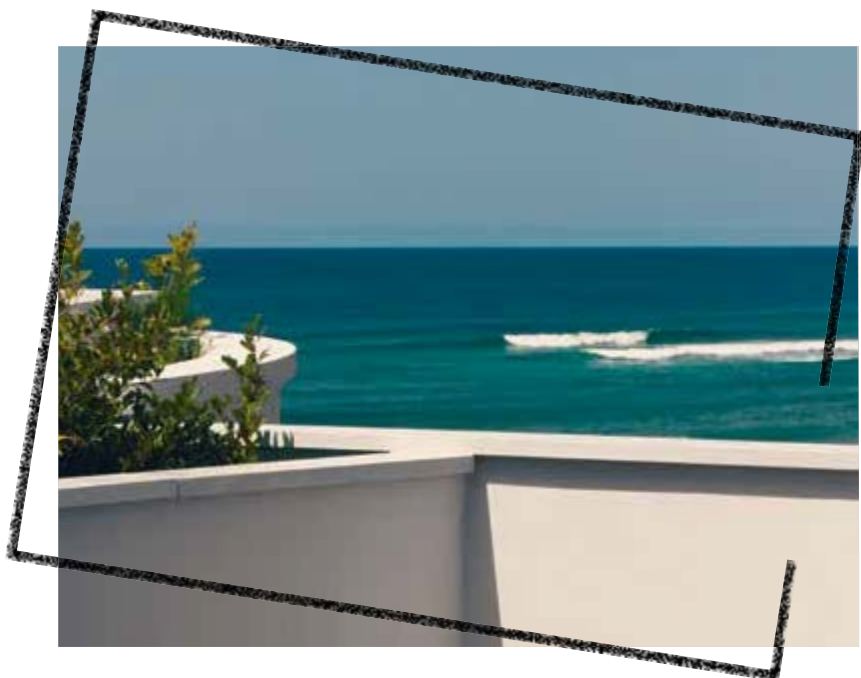


"LE GRAND HÔTEL"

à Biscarrosse

Véritable institution, le Grand Hôtel de la Plage jauge depuis plus d'un siècle les vacanciers se prélassant sur le sable fin de Biscarrosse. Piscine à débordement donnant sur l'océan, restaurant et bar panoramique avec terrasse extérieure, chambres avec balcons, le tout dans un design épuré et un confort ultramoderne, cet hôtel quatre étoiles est un délice pour les sens.

www.legrandhoteldelaplage.fr



© Sébastien Dupuy



© Jac'Phot

"LES LACS D'HALCO"

à Hagetmau

Cet hôtel-restaurant quatre étoiles, à l'architecture noble et contemporaine signée Eric Raffy, se fonde dans un paysage d'eau et de forêt au cœur de la Chalosse, le jardin des Landes. Une ambiance zen magnifiée par les Lacs d'Halco, envoûtant écrin de verdure, et par la cuisine d'Annie, qui fait la part belle aux merveilles locales, servies à fleur d'eau dans une salle de restaurant posée à même le lac.

www.hotel-des-lacs-dhalco.fr



© David Duchon Doris

JEFF DUBOIS

L'APPEL DU PAYS

✎ Sylvain Lapique

L'entraîneur des arrières du XV de France est resté très attaché aux Landes et à son village de Peyrehorade, dans lequel il s'est éveillé au rugby et à un certain art de vivre...

On ne quitte jamais tout à fait les Landes. Jean-Frédéric Dubois a beau avoir trimballé son sac de rugby de Béziers à Paris en passant par Colomiers et Toulouse, il a toujours gardé un pied à Peyrehorade, son village natal. "J'y reviens chaque été, rappelle-t-il, et aussi chaque hiver, pour voir la famille et aller manger des pieds de cochon "Au Bon Coin", le mercredi jour de marché avec les potes. Ça, c'est notre rendez-vous."

Parmi les potes en question, les joueurs de l'équipe de Peyrehorade championne de France de Deuxième Division en 1994. Jeff n'a alors que 21 ans et joue à l'ouverture, dans le club présidé par son père Gaston, éducateur et dirigeant hors pair. "C'était une saison épique. Je crois que j'ai plus fêté ce titre que celui de Champion d'Europe avec Toulouse..."

Première consécration d'une longue et brillante carrière promise à ce joueur talentueux nourri au ballon ovale depuis le berceau. "Mes parents habitaient juste à côté du stade et c'était mon terrain de jeu favori. Gamin, j'y suivais mes frères qui ont douze et quatorze ans de plus que moi. Je les regardais s'entraîner avec la première en tapant des coups de pied." Deux ans plus tard en 1996, lors du match d'accession au Groupe A2, Jeff inscrit les deux essais victorieux et envoie son club de cœur dans l'antichambre de

l'élite. Dans la foulée, il s'engage pour le grand voisin de l'US Dax où il reste quatre ans, avant de quitter pour la première fois le "pays", direction Béziers : "Cela m'a permis de m'éloigner du cocon familial et de découvrir une autre très belle région." Sa carrière le conduit ensuite à Colomiers, pour une saison, puis au Stade Toulousain, avec qui il dispute une finale du championnat de France et remporte la Coupe d'Europe ; et enfin au Racing-Metro, où il ajoute le titre de champion de Pro D2 à son palmarès.

Ascension fulgurante

Pendant tout ce périple, lui et sa compagne Nathalie, Dacquoise pure souche, gardent toujours un pied, et le cœur, dans les Landes : "On revient à Capbreton tous les étés, dit Jeff. C'est là que j'ai passé mes vacances étant enfant. J'y ai découvert les Fêtes du quartier République, les sardinades, les bals, et je m'y suis fait des amis encore très proches aujourd'hui." Des amis qu'il retrouve chaque année sur la côte ou aux fêtes de Dax, dont il est un adepte convaincu : "Ça permet de revoir tout le monde et de partager de bons moments, apprécie-t-il. Maintenant, c'est moi qui amène mes trois enfants en vacances à la plage et avec eux, je redécouvre les Landes, comme le Courant d'Huchet que j'ai descendu pour la première fois l'an dernier. Depuis que je suis dans le staff de l'équipe de France, je peux profiter pleinement des deux mois d'été !"

Car après sa retraite sportive en 2009, Jean-Frédéric Dubois a mené une carrière d'entraîneur aussi fulgurante qu'imprévue en région parisienne. Et comme par

hasard, son destin s'est joué dans les Landes, un dimanche après-midi du printemps 2010. "Le club de Massy, en Fédérale 1, m'avait demandé un coup de main et je l'ai accompagné lors d'un déplacement à Saint-Vincent-de-Tyrosse, raconte-t-il. On prenait 30 points à la mi-temps et je me suis retrouvé seul face aux joueurs, après que leur entraîneur a claqué la porte du vestiaire de colère. J'ai improvisé un petit discours et on a fini le match sur une bonne note. Puis je les ai amenés Chez Loustalot à Dax pour la

troisième mi-temps. Le retour en train a été très sympa..." Tellement sympa que quelques semaines plus tard, les joueurs plébiscitaient Jeff Dubois pour reprendre les rênes du club.

Lui qui n'avait jamais songé à entraîner, s'impose alors rapidement par la qualité de son relationnel et ses idéaux en matière de jeu. La saison suivante, Massy accède pour la première fois de son histoire au monde professionnel. Après trois années dans l'Essonne, Jeff Dubois intègre le staff du Stade Français en qualité d'entraîneur des trois-

quarts. Le club de la capitale devient champion de France en 2015, déjouant tous les pronostics, et le Landais se voit propulsé entraîneur adjoint de l'équipe de France aux côtés de Guy Novès et Yannick Bru, ses anciens comparses du Stade Toulousain. "Tout est allé très vite, alors je vis à fond le moment présent", ajoute celui qui a créé en parallèle deux entreprises de services pour les TPE, Apex Conseil et RH Center.

Le retour au pays n'est donc pas pour demain. D'ailleurs, à Paris, Jeff Dubois a déjà son petit coin de Landes : le restaurant *A. Noste* de Julien Duboué, Peyrehoradais et rugbyman comme lui. "J'y amène souvent les joueurs de l'équipe de France. Et je prends toujours du canard !", avoue l'entraîneur de 44 ans, qui n'a pas pour autant tiré un trait sur sa région d'origine : "Je reste très attaché à la culture du Sud-Ouest et je reviendrai forcément m'y installer un jour. Pour l'instant, j'ai bien du mal à me projeter sur la suite de ma carrière. Mais si un grand club landais voit le jour, c'est clair que je me manifesterai..." Parole de Landais.



À ses débuts comme professionnel à l'US Dax

Né le 17 mai 1973

JOUEUR :

Jusqu'en 1996 : Peyrehorade

1996-2000 : Dax

2000-2003 : Béziers

2003-2004 : Colomiers

2004-2007 : Toulouse

2007-2009 : Racing-Metro

ENTRAÎNEUR :

2010-2013 : Massy

2013-2015 : Stade français

Depuis 2015 : entraîneur
des trois-quarts de l'équipe de France

CHAMPION DE FRANCE

DEUXIÈME DIVISION

avec Peyrehorade (1994)

CHAMPION D'EUROPE

avec Toulouse (2005)

FINALISTE DU CHAMPIONNAT

DE FRANCE

avec Toulouse (2006)

CHAMPION DE FRANCE DE PRO D2

avec le Racing-Metro (2009)

FINALISTE DE FÉDÉRALE 1

ET PROMU EN PRO D2

avec Massy (2012)

CHAMPION DE FRANCE

avec le Stade Français (2015)





INSTANT CULTURE

© CD40 / S. Zambon



Toros y Salsa
DAX



SAINT-JACQUES-DE-COMPOSTELLE

Quand on partait sur les chemins...

Avec quatre voies le traversant (du Puy-en-Velay, de Vézelay, de Tours, du Littoral), les Landes cumulent 425 kilomètres de Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Le long de ces sentiers chargés d'histoire, des monuments majeurs, classés au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, se dressent depuis des siècles sur le passage des pèlerins, de plus en plus nombreux à se lancer dans l'aventure chaque année...

✦ Sylvain Lapique

Voie du Littoral



Le clocher-porche de Mimizan

Étape incontournable sur la voie du Littoral, le curieux clocher-porche de l'ancien prieuré de Mimizan possède un ensemble sculpté polychrome du XIII^e siècle et des peintures murales du XV^e siècle.



© CDT40

Voie de Tours



Cathédrale et remparts de Dax

La cathédrale de style classique néo-grec, dont la construction a débuté au XVII^e et s'est achevée au XIX^e siècle, comporte des vestiges de l'ancienne cathédrale gothique et demeure l'un des plus imposants édifices religieux du département. Les restes des remparts de l'enceinte gallo-romaine du IV^e siècle sont également visibles à la promenade des remparts et à la place Saint-Pierre.

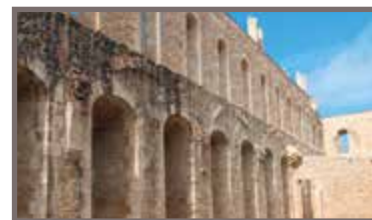


© CDT40



Monastère Saint-Jean de Sorde-l'Abbaye

Cet ensemble architectural unique en France vous plongera dans la vie d'une communauté monastique du Moyen-Âge, avec sa salle capitulaire, sa galerie souterraine longeant le fleuve, sa majestueuse terrasse et son embarcadère. À voir absolument.



© CDT40

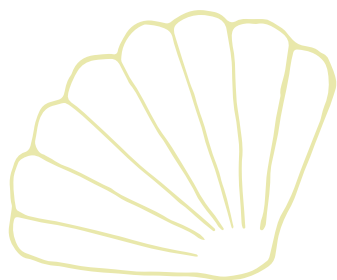


Abbaye d'Arthous d'Hastingues

À quelques kilomètres de Sorde-l'Abbaye, l'église romane d'Arthous, bâtie au XII^e siècle, fait partie des joyaux architecturaux de la région. Le musée qui l'accompagne propose d'exceptionnelles œuvres d'art préhistoriques et médiévales.



© CDT40



Voie de Vézelay

Église Sainte-Marie de Roquefort

Reconnaisable entre mille, l'église Sainte-Marie de Roquefort offre une étonnante silhouette héritée d'une histoire tourmentée. Son clocher fortifié actuel est à la base le donjon d'un château fort du X^e siècle, tandis que son chevet roman et sa nef gothique sont flanqués de puissants contreforts, témoins des guerres de religion.



Abbatiale de Saint-Sever

Érigée au XI^e siècle, cette merveille d'architecture religieuse marque les esprits par ses vastes dimensions et son chevet très rare à sept absides, inspiré de Cluny II. Cet édifice majeur inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco, prolongé par un cloître et un musée, renferme 150 chapiteaux historiés. Un site incontournable du Sud-Ouest.



Crypte Saint-Girons de Hagetmau

Cette charmante crypte du XII^e siècle, dernier vestige d'une ancienne abbatiale, abrite quatorze chapiteaux à tailloirs délicatement sculptés qui en font un joyau de l'art roman.



© CDT40



© CDT40 / Laplace



© CDT40 / DN

Voie du Puy-en-Velay

Église Sainte-Quitterie d'Aire-sur-l'Adour

Construite entre le XI^e et le XIV^e siècle, l'église Sainte-Quitterie s'élève sur la colline du Mas et surplombe la ville d'Aire-sur-l'Adour. Elle se distingue par la richesse de son architecture gothique, son chevet roman et son magnifique sarcophage en marbre blanc de Saint-Béat, contenant les reliques de la sainte.



Collégiale de Pimbo

L'imposant édifice, au cœur du modeste village de Pimbo, se compose de trois nefs et trois absides de style roman érigées au XII^e siècle. Classée aux Monuments Historiques, la Collégiale conserve son aspect défensif très original et d'intéressants décors sculptés.



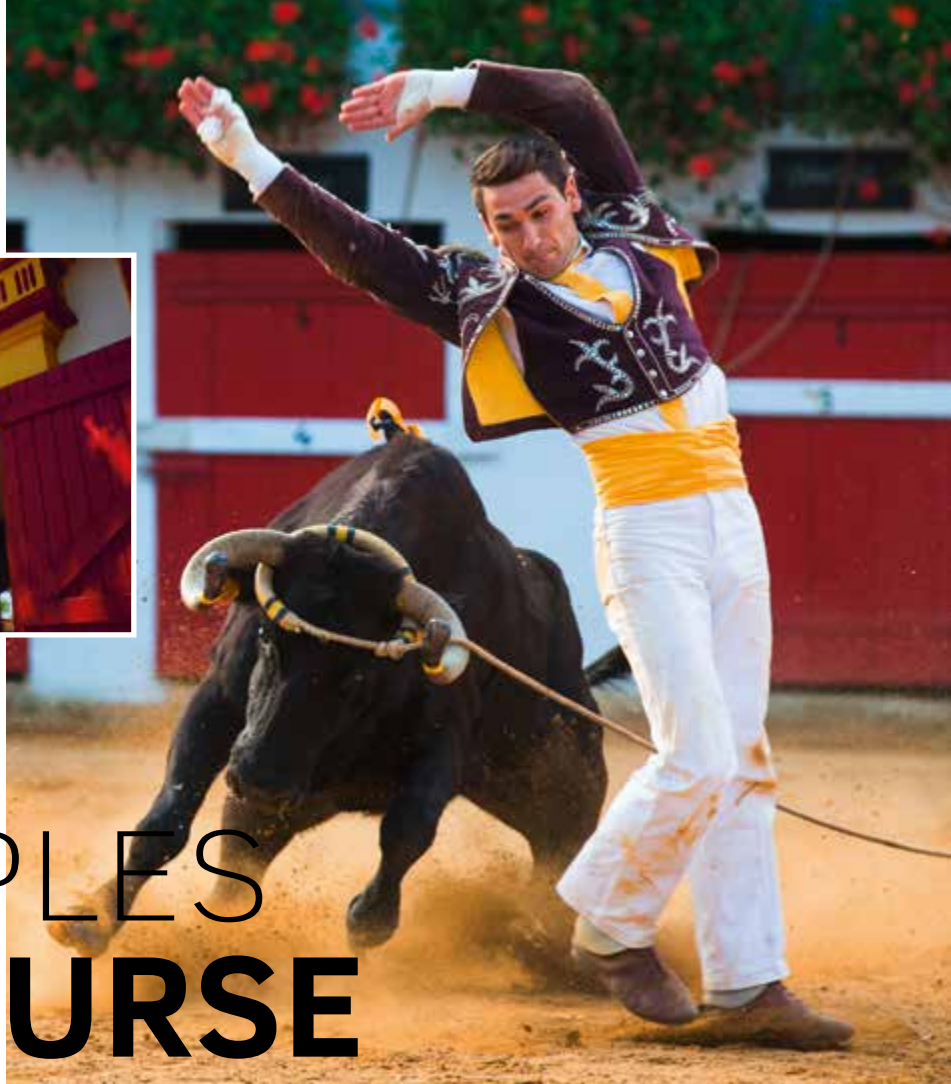
© CDT40 / DN



© CDT40 / LOU TOTEM



Les arènes de Gabarret



LES TEMPLES DE LA COURSE

Avec plus de 90 arènes dédiées à la tauromachie sur leur territoire, les Landes possèdent un ensemble architectural unique au monde.

✦ Sylvain Lapique



Pomarez, "la Mecque" de la course landaise

La tradition tauromachique dans les Landes remonte au Moyen-Age. Selon les premiers textes, il s'agissait de lâcher des bovins dans les rues ou sur les places des villes et des villages à l'occasion des fêtes patronales. Au XVIII^e siècle, ces pratiques se sont codifiées et le pouvoir royal a ordonné l'édification d'enceintes closes pour la tenue de ces spectacles. Ainsi sont nées les premières arènes du Sud-Ouest. Très vite, la plupart des villages, jusqu'aux plus reculés, se sont dotés de leur enceinte, souvent construite par les habitants eux-mêmes.

On en compte plus de 90 sur le territoire landais, la majeure partie se trouvant au Sud d'un axe Dax - Mont-de-Marsan, c'est-à-dire en Chalosse, épicentre du phénomène taurin dans le Sud-Ouest et terre d'élection de la course landaise, sport traditionnel par excellence.

Usages multiples

Les arènes landaises sont très diverses. Les plus minimales se trouvent dans les petits villages, comme à Serreslous, Eyres-Moncube,

Gaujacq, Bégaar, Aurice, Laurède... Il s'agit d'une place aménagée avec une tribune officielle permanente, sous laquelle se trouvent les loges pour le bétail, et de barrières ou de gradins amovibles que l'on installe à l'occasion des courses.

Dans les petites villes, comme Mugron, Gabarret ou Villeneuve-de-Marsan, les arènes comportent une façade, souvent de type néo-mauresque et des gradins bâtis en dur en forme de fer à cheval autour de la tribune officielle.

Les villes plus importantes disposent de véritables amphithéâtres, soit en bois comme à Roquefort, Brocas ou Rion-des-Landes, soit en béton comme à Eugénie-les-Bains, Soustons ou Parentis-en-Born, de forme ovale ou rectangulaire. Certaines sont même couvertes, à l'image des arènes de Pomarez, considérée comme "La Mecque" de la course landaise, ou celles de Gamarde-les-Bains ou d'Horsarrieu.

Enfin, suite à l'apparition de la corrida dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, certaines villes ont adopté le style espagnol avec une



© FFCL / Vidal

en médaillon ci-contre : Fabien Napias



© PPTCL/Cyrille Vidal

L'écarteur Mathieu Nogues

piste parfaitement circulaire comme à Dax, Mont-de-Marsan, Vieux-Boucau ou Hagetmau. L'usage des arènes ne se limite pas à la pratique de la tauromachie, qu'elle soit espagnole ou landaise. Elles accueillent également les grands matchs de basket, comme à Horsarrieu, Pomarez ou Gamarde-les-Bains, ou encore des concerts, à l'image des arènes de Pontonx-sur-l'Adour, reconverties en une salle de spectacle de 2 500 places.

www.caue40.com



Saut de l'ange aux arènes de Saint-Justin

© CDT Landes

LA COURSE LANDAISE

Bien avant l'implantation de la corrida dans le Sud-Ouest, les Landais avaient inventé leur propre tauromachie : un jeu entre l'homme et la vache, sans mise à mort, au cours duquel les écarteurs rivalisent de témérité pour éviter la charge de l'animal lancé à pleine vitesse, en passant le plus près possible des cornes. Les sauteurs, quant à eux, effectuent des voltiges au-dessus de l'animal. Un jeu de ruse, d'audace et de courage, dans lequel les vaches font carrière au même titre que les hommes, véritables héros des arènes. Des centaines de courses se déroulent partout dans les Landes entre les mois de mars et novembre.

www.courselandaise.org



© Mairie de Serreslous

Serreslous-et-Arribans



© CDT Landes

Dax

LES ARÈNES À VISITER

Les plus grandes : **Dax** (8 500 places) et **Mont-de-Marsan** (7 500 places) sont les deux enceintes de première catégorie du département. Des visites guidées sont proposées par les Offices de Tourisme locaux.

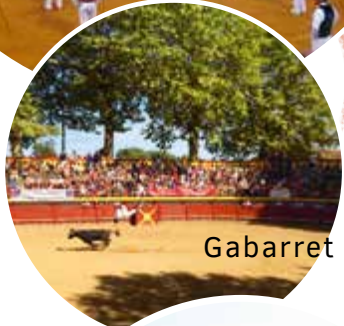
Les plus originales : les arènes des Pins à **Roquefort** sont construites uniquement en bois et peuvent contenir 4 000 personnes. Elles sont classées aux Monuments Historiques.

Les plus colorées : les arènes de **Gabarret**, construites en 1914, sont entièrement construites en briques et en bois peint de rouge et de jaune.

Les plus typiques : les arènes **d'Amou**, construites sous les platanes au bord du Luy, sont classées aux Monuments Historiques, de même que les superbes arènes Jean-de-Lahourtique de **Bascons**, où se trouvent également le musée et la chapelle de la course landaise.

Les plus petites : le petit village de **Serreslous-et-Arribans** témoigne encore de l'époque où l'on aménageait les arènes sur la place du village le temps des fêtes.

Les plus célèbres : les arènes de **Pomarez** font figure de temple de la course landaise, un passage obligé pour découvrir ce sport traditionnel.



© CDT Landes

Gabarret



© CDT Landes

Roquefort



© CDT Landes

Bascons



© CDT Landes

Mont-de-Marsan



© OT des Luy

Amou

LES ÉVÉNEMENTS à découvrir absolument

FESTIVAL DES ABBAYES

St-Sever le 1^{er} juin, St-Paul-Les-Dax le 4 juin, Tartas le 7 juin, Pouillon le 11 juin, St-Vincent-de-Tyrosse le 16 juin, Amou le 18 juin, Montfort-en-Chalosse le 22 juin, Sorde-l'Abbaye le 25 juin, Cagnotte le 28 juin et Dax le 2 juillet.

La programmation propose tous les genres de musique classique.

www.festivaldesabbayes.com

Du 1^{er} Juin au 2 Juillet

FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM

à Saint-Julien-en-Born

Films d'Europe, d'Afrique et du Brésil, avant-premières nationales, compétition européenne de courts-métrages, mais aussi arts visuels, spectacles et débats.

www.cinema-contis.fr

Du 15 au 19 juin

FESTIVAL ARTE FLAMENCO

à Mont-de-Marsan

Plus grand festival de flamenco hors des frontières espagnoles, la programmation affiche des artistes reconnus et de jeunes talents.

<http://arteflamenco.landes.fr>

Du 3 au 8 juillet

FÊTES DE LA MADELEINE

à Mont-de-Marsan

Des animations aux quatre coins de la ville feront le bonheur des petits comme des grands. Ici le dress code c'est en bleu et blanc.

www.fetesmadeleine.fr

Du 19 au 23 juillet

DAX LA FERIA !

à Dax

Vêtu de rouge et de blanc, assistez aux nombreux spectacles taurins, animations de rue et fête foraine...

<http://feria.dax.fr>

du 11 au 15 août

FESTIVAL MUSICALARUE

à Luxey

Festival incontournable de l'été, il accueille concerts et arts de la rue, des artistes confirmés y côtoient des talents émergents. Luxey, the place to be !

www.musicalarue.com

Du 12 au 14 août

LATINOSSEGOR

à Hossegor

Ce festival de musique et danse latines va embraser la Place des Landais (salsa, reggaeton, bachata, rap cubain).

www.hossegor.fr

Du 1 au 3 septembre

FESTIVAL TOROS Y SALSA

à Dax

Rendez-vous latino de la rentrée ! Concerts gratuits, corridas, cours de Salsa, village de casetas...

<http://feria.dax.fr>

Du 8 au 10 septembre

QUIKSILVER ET ROXY PRO FRANCE

à Hossegor et à Seignosse

Championnats du monde de surf professionnel.

www.hossegor.fr

Du 7 au 18 octobre

ARMAGNAC EN FÊTE

à Labastide d'Armagnac

Lancement de la distillation en Gascogne avec ce grand RDV de l'Armagnac et des Sites Remarquables du Goût de France.

www.armagnacenfete.com

Du 27 au 29 Octobre

Retrouvez l'agenda complet sur www.tourismelandes.com



Coups de cœur

FESTIVAL ATOUT CŒURS

à Benquet

Tout un monde de musique.
En tête d'affiche Ben l'Oncle Soul.
www.facebook.com/FestivalAtoutCoeursBenquet

Du 23 au 26 mai

LES ATLANTIC PADDLE GAMES

à Hossegor

Du surf Paddle race, longue distance ou technique, sur lac et océan.
www.hossegor.fr

Du 26 au 28 mai

JAZZ IN SANGUINET

à Sanguinet

La musique jazz dans ses différentes facettes, alliant la tradition à la modernité.

www.sanguinet.com

Du 20 au 23 juillet

KIWI SURF FESTIVAL

à Biscarrosse Plage

Un week-end pour découvrir les disciplines liées au surf. Championnats du monde de Surf-Tandem, étape coupe de France de Longboard et de Stand Up Paddle.
www.kiwisurfbiscarrosse.com/kiwi-surf-festival

Du 22 au 23 juillet

FESTIVAL CHANSONS & MOTS D'AMOU

à Amou

Ce festival met en regard la chanson française et le patrimoine littéraire dont elle est l'héritière.

www.chansonsetmotsdamou.fr

Du 4 au 6 août

FESTIVAL AOÛT OF JAZZ

à Capbreton

Des artistes de jazz confirmés et des musiciens d'horizons divers qui s'inspirent magnifiquement de ce genre musical.

www.capbreton.fr

Du 25 au 27 août

Les marchés DE PRODUCTEURS DE PAYS

- VENDREDI 9 JUIN À MONT-DE-MARSAN PLACE DES ARÈNES
- VENDREDI 23 JUIN À SAINT-PERDON
- JEUDI 29 JUIN À LAGLORIEUSE
- VENDREDI 30 JUIN À SAINT-JULIEN-EN BORN PLACE DE LA MAIRIE
- DIMANCHE 2 JUILLET À PARENTIS-EN-BORN ESP. SAINT-BARTHÉLÉMY
- JEUDI 6 JUILLET À MONTFORT-EN-CHALOSSE PLACE DU FOIRAIL
- VENDREDI 7 JUILLET À LÉON PARVIS DE LA HUCHETTE
- VENDREDI 7 JUILLET À VILLENAVE PLACE DE LA SALLE DES FÊTES
- LUNDI 10 JUILLET À MÉZOS PLACE DU CHÂTEAU D'EAU
- MARDI 11 JUILLET À ST-MARTIN-D'ONEY PLACE DU VILLAGE
- JEUDI 13 JUILLET À HAGETMAU PLACE DU G^{AL} DE GAULLE
- JEUDI 13 JUILLET À SAINTE-MARIE-DE-GOSSE AU BOURG
- MARDI 18 JUILLET À ARSAGUE PLACE DES PLATANES
- MARDI 18 JUILLET À AUREILHAN BERGERIE AU BORD DU LAC
- JEUDI 20 JUILLET À MUGRON PARC CHANTILLY
- VENDREDI 21 JUILLET À SORE
- VENDREDI 21 JUILLET À YZOSSE PLACE DU FRONTON
- MARDI 25 JUILLET À PONTENX-LES-FORGES PLACE CHARLES DE GAULLE
- MERCREDI 26 JUILLET À SAINT-JUSTIN PLACE DES TILLEULS
- JEUDI 27 JUILLET À LINXE PARC DUFAU
- JEUDI 27 JUILLET À ORTHEVIELLE
- VENDREDI 28 JUILLET À BISCARROSSE PLACE DE L'EGLISE
- VENDREDI 28 JUILLET À BROCAS-LES-FORGES ESP. DU MUSÉE DES FORGES
- MARDI 1ER AOÛT À TARTAS ALLÉES MARINES
- MERCREDI 2 AOÛT À AMOU PLACE DE LA TÉCOUÈRE
- JEUDI 3 AOÛT À ROQUEFORT AUX ARÈNES
- JEUDI 3 AOÛT À SEIGNOSSE
- VENDREDI 4 AOÛT À LABOUHEYRE PLACE DU MARCHÉ
- MARDI 8 AOÛT À POYANNE PARVIS DU CHÂTEAU
- JEUDI 10 AOÛT À MAYLIS DEVANT L'ABBAYE
- VENDREDI 11 AOÛT À BISCARROSSE PLACE DE L'EGLISE
- VENDREDI 11 AOÛT À VIELLE-SAINT-GIRONS AU LAC
- MERCREDI 16 AOÛT À LABASTIDE-D'ARMAGNAC PLACE ROYALE
- JEUDI 17 AOÛT À MORCENX PLACE ARISTIDE BRIAND
- VENDREDI 18 AOÛT À CAMPAGNE PLACE DE L'EGLISE OU ARÈNES
- MERCREDI 19 AOÛT À PORT-DE-LANNE AU PORT
- MERCREDI 23 AOÛT À VILLENEUVE-DE-MARSAN PLACE DES ETATS DU MARSAN
- VENDREDI 25 AOÛT À LABRIT PLACE DE L'EGLISE
- VENDREDI 25 AOÛT À ST-GEOURS-DE-MAREMNE PLACE SALLE RENÉ LAPEYRE
- MERCREDI 30 AOÛT À MAZEROLLES
- JEUDI 31 AOÛT À DAX PLACE ROGER DUCOS
- VENDREDI 1^{ER} SEPTEMBRE À SAINT-JULIEN-EN-BORN PLACE DE LA MAIRIE

NOS PARTENAIRES



CAMPING

CAMPING CALÈDE
Route de Calède - 77 ch. de Pistole
40160 PARENTIS-EN-BORN
05 58 78 44 63
contact@camping-caledes.com
www.camping-caledes.com



CAMPING



CAMPING LE LANGEOT
2603 route de Langeot
40460 SANGUINET - 05 58 78 66 14
camping.langeot.sanguinet@wanadoo.fr
www.campinglelangeot.com



Club Marina Landes ★★★★★

Rue Marina - 40200 MIMIZAN - Tél. 05 58 09 12 66
www.marinalandes.com - www.camping-club-marina.com
 contact@clubmarina.com

A 500 m de la plage ...

VIVRE LA PRÉHISTOIRE...

Maison et archéoParc de la Dame
40330 BRASSEPOUY

Tél : 05.58.89.21.73
 contact@prehistoire-brassempouy.fr
www.prehistoire-brassempouy.fr

★★★★★
Airotel Village Tropical SEN YAN
 Oasis tropical et exotique dans les Landes

Location mobil-homes, chalets et emplacements camping
 3 piscines dont 1 couverte - 2 toboggans aquatiques - jeux d'eau tropical - SPA (jacuzzi, hammam, soins, soins) - mini-golf - multisports
 Salle de spectacle de 1400 m² LE MIRAGE

40170 MEZOS (FRANCE) Mail : reception@sen-yan.com
 Tél : 05 58 41 50 05 Site Internet : www.sen-yan.com



Capfun

BY FRANCELOC

CAMPING

CAMPING LA PAILLOTTE ★★★★★

66 route des campings
40140 AZUR

05 58 48 12 12 - paillotte@capfun.com

www.paillotte.com
www.capfun.com



5 étoiles au bord du lac de Biscarrosse

LANDES - CÔTE ATLANTIQUE - FRANCE

Lac & Piscines : plage de sable fin en bordure de lac, port privé, parc aquatique avec toboggans, bassins chauffés et piscine couverte. **Inclus :** club enfants, animations, spectacles, concerts, activités (fitness, aquagym, etc.) toute la saison. **Hébergements :** emplacements nus, tentes, mobil-homes confort ou haut de gamme avec jacuzzi privatif, villa. **Sur Place :** espace bien-être de 250m², salle de fitness, baby-club, restaurant, bar, épicerie, marché, WiFi etc. **Glisse :** club de voile, cours et location de bateaux, kite-surf, paddle...

mayottevacances.com - +33 (0)5 58 78 00 00

368 CHEMIN DES ROSEAUX - 40600 BISCARROSSE

* Remise immédiate de 5% sur le prix de l'hébergement pour un séjour en 2017

FRAM 5 étoiles
nature

**Un site sans voiture
idéal pour les familles**

63 avenue de Port d'Albret
40140 SOUSTONS

☎ 05 58 77 70 00

Fax 05 58 77 78 00

resa.soustons@fram.fr

www.camping-nature-soustons.fr

- ouvert du 01/04 au 24/09
- logement seul
- possibilité demi-pension, pension complète



© J. Stepiński

Parc centenaire - Etang de pêche - Chalet / Mobil homes - Piscine

CAMPING L'ETANG D'ARDY

Sanitaire privé sur les empl. de camping Snack Wifi...

Allée d'Ardy - 40990 Saint-Paul-lès-Dax - (0)5 58 97 57 74
info@camping-ardy.com - www.camping-ardy.com

DE LIEU DE VISITE

ABBAYE DE MAYLIS
315 avenue de la Chalosse
40250 MAYLIS
05 58 97 72 81 - fulgence@maylis.org
www.abbayedemaylis.com

camping **L'ARBRE D'OR** ★★★★★
à 400m du lac de Parentis

camping, caravanning, locations Mobil homes

Route du Lac à Parentis-en-Born
Tél. 05 58 78 41 54 / 04 97 44 47 10 / Fax. 05 58 78 47 62
www.arbre-dor.com

Résidence Arts et Vie Messanges ***



Au cœur de la forêt landaise et à 1 200 m de la plage avec courts de tennis, piscine, aire de jeux...

- Appartements 4, 6 ou 8 personnes entièrement équipés
- Séjours à la semaine, week-ends...

RÉSIDENCE ARTS ET VIE MESSANGES

20, Route de la Vallée, 40660 Messanges
Tél. 05 58 48 96 00 – Fax 05 58 48 97 09
e-mail : messanges@artsetvie.com

ARTS ET VIE

RÉSIDENCE DE TOURISME***

MESSANGES



www.artsetvie.com

Les **Oyats**

Camping - Club



LANDES
SEIGNOSSE

☎ +33 (0)5 58 73 53 96
www.campinglesoyats.fr

Location Mobil homes et Chalets / Emplacements Camping-Caravaning



★★★
**Camping
les Cigales**

2290 Avenue de l'Océan - 40660
Moliet-et-Maâ
Tél : +33 (0)5 58 48 51 18
reception@camping-les-cigales.fr
www.camping-les-cigales.fr

La liberté des grands espaces

MOBIL-HOMES / CHALETS / BUNGALOWS / EMPLACEMENTS

Un cadeau pour vos proches ?

™
© **Massage landais** ©

Exclusivité station thermale Saubusse

*37€ (tarif 2017)

Entre DAX et l'océan,
Saubusse-les-Bains
Station du Thermalisme vert
Rhumatologie - Phlébologie
Remise en forme - Thaladour

Hôtel***, restaurant, appartements meublés.
Parking gratuit pour automobiles et cars.
Abri motos sur place.
Tél : 05 58 57 40 00 - www.saubusse.eu



Le Routard

**TOUJOURS
À LA PAGE !**



Des rencontres,
Des coups de cœur
Des lieux secrets
Des anecdotes insolites.

#EXPERIENCEROUTARD



ROUTARD.COM

BISCARROSSE

LA RIVE

RESORT & SPA



Directement en bord de lac au cœur de la forêt landaise. Espace aquatique de plus de 5500 m² dont 3300 m² couvert et chauffé : piscine à vagues, toboggans, rivière sauvage, jacuzzi, spa debout, bassin à remous, chemin massant. Bar, restaurant, salle de spectacle, club enfant, animations. Camping, location de chalets et mobil homes.



M. VIVIER - GAZELLE

www.larive.fr - +33 (0)5 58 78 12 33 - 40600 Biscarrosse - info@larive.fr

Destination Mimizan Landes

Entre forêt
lac et océan...

Locatifs et emplacements
de camping traditionnel

Camping de la plage
 +33 (0)5 58 09 00 32

www.destinationmimizan.com

Camping du lac
 +33 (0)5 58 09 01 21



www.tourismelandes.com



LES LANDES
à portée de 'CLIC'

PLAGES LANDES

TOUTE L'INFO PRATIQUE
DES PLAGES LANDAISES



©Création CDT LANDES - Crédit photo : NEYRÔ FOTOLIA

application mobile | site internet
www.plages-landes.info



Application mobile
et site internet proposés par



LA NOUVELLE DESTINATION
DE TOUTES VOS ENVIES

CAPBRETON - SUD LANDES - 30min de BIARRITZ - 05 58 41 80 00 - www.bayahotel.com

Les LANDES *exquises*



Qualité
LANDES.com

Parcourir les Landes, c'est aller à la rencontre des femmes et des hommes, **animés par la passion et le partage** d'un "savoir-bien-faire" gastronomique. Laissez-vous entraîner dans un voyage aux saveurs exquises.

Découvrez nos produits et nos recettes sur www.QualiteLandes.com



REPERE RCS Qualités LANDES: 775670110 - Crédits photos: Studio Pigent - Visuels non contractuels - Suggestion de présentation.



Emplacements camping et locations mobil-home
de Pâques au 30 septembre 2017

Hors saison
forfaits week-end

La **Pointe**

Camping - Club



Océan à 800 m
Complexe aquatique
(Toboggan, jacuzzi, pataugeoire,
espace ludique pour enfants)

Salle de remise en forme / Aires de jeux /
Terrain multisports / Boulodrome / Mini-golf /
Locations de vélos et de planches de surf /
Animations / Club enfants / Bar-Restaurant / Épicerie

NOUVEAUTÉ JUILLET 2017 :

Ouverture d'un espace bien-être avec cabines de soins,
hammam, sauna et jacuzzi

Quartier La Pointe
40130 CAPBRETON
Tél. +33 (0)5 58 72 14 98
Fax : +33 (0)5 58 72 31 97
www.camping-lapointe.com
mail : contact@camping-lapointe.com

EN 2017, ET SI VOUS TENTIEZ L'AVENTURE ?



Une autre vie s'invente ici



MARQUÈZE

ÉCOMUSÉE-LANDES



ÉCOMUSÉE DE MARQUÈZE - ROUTE DE LA GARE 40630 SABRES - 05 58 08 31 31

