

# FÊTE <sup>DE</sup> <sub>LA</sub> CUISINE

DU 29 MARS AU 1<sup>ER</sup> AVRIL

A U M A R S A N



Les chefs revisitent  
leurs recettes pour vous



*Le marsan*  
agglomération

## ÉDITO

Du jeudi 29 mars au dimanche 1<sup>er</sup> avril 2012, l'Office de Tourisme du Marsan organise, pour la 14<sup>ème</sup> année consécutive, la Fête de la Cuisine.

Cet événement gastronomique valorise une cuisine élaborée, goûteuse, créative, traditionnelle et accessible au plus grand nombre (réduction de 50 % sur le tarif réel).

Pour cette édition, 9 restaurateurs du Marsan proposent un menu spécifique, le midi et/ou le soir. Parmi eux, un chef étoilé nous fait l'honneur de participer en proposant son menu spécial, du samedi 24 mars au dimanche 1<sup>er</sup> avril prochains.

L'occasion de découvrir (ou redécouvrir), en famille ou entre amis, les bonnes tables du Marsan, le talent de nos chefs, et de partager un moment privilégié en toute convivialité.

Bon appétit !

## REMERCIEMENTS

L'Office de Tourisme du Marsan remercie les chefs de cuisine qui ont imaginé et concocté des plats savoureux et délicats à l'occasion de la 14<sup>ème</sup> édition de la Fête de la Cuisine 2012, pour le plus grand plaisir des fins gourmets ou des gourmands.

**CHRISTOPHE BELMONTE** – Le Renaissance – Mont de Marsan

**BRUNO BLONDEAU** – Restaurant La Ferme de Coumassotte – Saint Pierre du Mont

**PATRICK DAUDON** – Le Bistrot de Marcel – Mont de Marsan

**JEAN-MANUEL DE ABREU** – Restaurant l'Aïrial, Abor Hôtel – Saint Pierre du Mont

**FRANÇOIS DUCHET** – Un Air de Campagne – Mont de Marsan

**CHRISTOPHE DUPOUY** – Les Clefs d'Argent – Mont de Marsan

**DIDIER GARBAGE** – Restaurant Didier Garbage – Uchacq et Parentis

**CHARLES LLERENA** – Le P'ti Gascon – Benquet

**NICOLAS TARIS** – Restaurant Nicolas Taris – Brocas les Forges

Merci également aux sommeliers qui ont choisi judicieusement des accords parfaits avec les mets proposés, aux arômes diversifiés, pour les palais connaisseurs ou initiés.

**Conception, mise en page** : Lucie Bellot – Service communication du Marsan Agglomération

**Crédits photo** : Le P'ti Gascon (p.3), Restaurant Nicolas Taris (p.4), Le Renaissance (p.7), Un Air de Campagne (p.8), Restaurant l'Aïrial – Abor Hôtel (p.9), Restaurant La Ferme de Coumassotte (p.10), Restaurant Didier Garbage (p.11), Office de Tourisme du Marsan (p.5, 6)

**Impression** : Dax Barrouillet Imprimerie



# LE P'TI GASCON

Un accueil chaleureux et convivial vous sera réservé au P'ti Gascon. Son chef, jeune et dynamique, revendique une cuisine du terroir, gourmande, vivante et réactualisée, sans oublier nos producteurs locaux.

..... MENU .....

## "CHANGEMENT DE SAISON"

Tatin de légumes au saumon, crème de crustacé  
Salade et crudités

•  
Croustillant de filet mignon de porc aux olives

Confiturées et zeste de citron

Jus aux épices

Pomme de terre gratinée à la savoyarde et flan de légumes

•  
Crèmeux au chocolat

Mousse au fruit

Crumble aux spéculoos

## VINS

Verre de blanc Château Vrai Caillou 2009,  
AOC Entre-deux-Mers

•  
Verre de rouge Château Mautret 2009,  
Côte de Bordeaux



18€

LE P'TI GASCON

—  
148 Avenue de l'Alsace  
40 280 Benquet  
05 58 79 02 83  
[leptigascon.fr](http://leptigascon.fr)

Menu proposé du jeudi 29 au samedi 31 mars midi et soir



# RESTAURANT NICOLAS TARIS

Un zeste de suspens autour des saveurs du terroir. En terrasse ou près de la cheminée, venez goûter à notre cuisine, une cuisine évolutive qui, au fil des saisons, accommode les savoureux produits du terroir d'une pincée novatrice.

## MENU

### "MENU PRINTEMPS"

Marbré de ris de veau aux asperges vertes

•  
Souris d'agneau braisée au parfum  
de thym et cardamome  
Légumes de printemps glacés

•  
Dessert autour du printemps  
Crème brûlée à la rose  
Bavarois coquelicot  
Glace violette

### VINS

•  
Verre d'Entre-deux-Mers, Lindarets 2010

•  
Verre de Haut-Médoc, Château Peyrabon 2001

25€

RESTAURANT  
NICOLAS TARIS

—  
336 Rue Camille Lugardon  
40 420 Brocas les Forges  
05 58 51 40 67  
hotelgare-brocas.com

Menu proposé du jeudi 29 au samedi 31 mars midi et soir



# LE BISTROT DE MARCEL

Ce restaurant vous propose une ambiance intimiste et chaleureuse dans un cadre où les artistes peintres sont omniprésents... Quant au chef, sa cuisine explore les saveurs authentiques du Sud-Ouest avec les incontournables du terroir.

..... MENU .....

•  
Carpaccio de saumon au citron vert

•  
Picatta de veau au xérès  
et échalotes confites  
Tagliatelles

•  
Minestrone de fruits frais  
et brioche grillée

## VINS

•  
Verre Côte de Gascogne, Tariquet Colombard

•  
Verre Côte de Gascogne, Aramis




24€

LE BISTROT DE MARCEL

—  
1 Rue du Pont du Commerce  
40 000 Mont de Marsan  
05 58 75 09 71  
lesensdugout.com

Menu proposé du jeudi 29 au samedi 31 mars le soir



# LES CLEFS D'ARGENT\*

Sans cesse en mouvement, la cuisine du chef étoilé Christophe Dupouy est rythmée par les saisons et par l'élaboration d'une carte qui ose et surprend tout en conservant l'esprit de subtiles associations.

..... MENU .....

## "LES ÉMOTIONS DE L'AFRIQUE HOMMAGE À EUGÈNE"

Réveil des sens et des couleurs à Dékanmey, berceau de ma chère et tendre

• Dégon préparée comme dans les maquis de Dantokpa

• "Hwe siso " interprétation africaine du Fish & Chips

• Le Kékéno sur son Zem amènera du marché, poulet bicyclette sa version Landaise

• Bissap en attendant, on se désaltère ou on fait la sieste

• Et elle est là, la boisson incontournable, à n'importe quelle heure : La Citronnelle



55€

LES CLEFS D'ARGENT\*

—  
333 Avenue des Martyrs de  
la Résistance  
40 000 Mont de Marsan  
05 58 06 16 45  
clefs-dargent.com

Menu proposé du samedi 24 mars au dimanche 1<sup>er</sup> avril midi et soir  
Fermeture le dimanche soir et le lundi

Le prix du menu comprend 5€ reversés à l'association "France Bénin" au bureau des Landes



# LE RENAISSANCE

Table reconnue, le restaurant offre une cuisine gourmande, authentique, inventive, où les produits frais du Sud-Ouest sont sublimes. À savourer aussi dans l'intimité des salons privés ou sur les terrasses avec étang et piscine à l'horizon.

..... MENU .....

Le millefeuille de foie façon pot au feu  
Comptée de choux vert et  
Zestes de combawa

•  
Le carré d'agneau rôti au romarin  
Tomates confites et glace au thym,  
Jus réduit de viande

•  
La tour chocolatée  
Variation autour de la poire

## VINS

•  
Verre de "Terres Dorées", J. P. Brun,  
AOC Beaujolais Blanc 2010

•  
Verre de Domaine Courbis "Champelrose",  
AOC Cornas 2008

•  
Verre de Poiré "Granit", Éric Bordelet 2009

**33,50€**

**LE RENAISSANCE**

—  
225 Avenue de Villeneuve  
40 000 Mont de Marsan  
05 58 51 51 51  
[le-renaissance.com](http://le-renaissance.com)

Menu proposé du jeudi 29 au vendredi 30 mars midi et soir



# UN AIR DE CAMPAGNE

Dans une atmosphère conviviale et amicale, découvrez des recettes uniques. La fraîcheur et la finesse de la gastronomie vous plongent dans l'univers gastronomique de ce jeune chef, empreint de mélanges de saveurs et de couleurs.

..... MENU .....

## Amuse bouche

- Nems de canard au foie gras des Landes

Petite salade tout en couleur,

Sauce asiatique acidulée

- Raviole de saumon de nos côtes,

Tagliatelles de légumes printaniers et

Beurre blanc aux aromates

- Sablé breton au chocolat onctueux,

Petits fruits rouges et

son sorbet aux deux saveurs

- Café et mignardises

## VINS

- Verre de blanc, Bordeaux Château Cadillac

- Verre de rosé, Tursan

- Verre de rouge, Côte de Gascogne ou Bordeaux



38€

UN AIR DE CAMPAGNE

—  
3, rue Thérèse Clavé  
40 000 Mont de Marsan  
05 58 06 05 41

[un-air-de-campagne.com](http://un-air-de-campagne.com)

Menu proposé du jeudi 29 au vendredi 30 mars midi et soir  
samedi 31 mars le soir et dimanche 1<sup>er</sup> avril le midi





# RESTAURANT L'AIRIAL - ABOR HÔTEL

Le restaurant signe une cuisine traditionnelle et raffinée, à l'image des Landes. Vous dégusterez des produits du terroir, mais aussi de la mer, en intérieur ou en terrasse couverte ou bien des grillades au feu de bois en bord de piscine de juin à septembre.

..... MENU .....

Escalope de foie gras poêlé, pain perdu à la pomme  
Fond de canard au caramel

ou

Brochette de Saint-Jacques et  
Gambas snackés vinaigre balsamique  
Au parfum de truffe blanche

•

Filet de bœuf grillé sauce échalote  
Pommes de terre gratinées aux cèpes

ou

Pavé de merlu au parfum de l'île de Madère,  
Risotto crémeux

•

Assiette gourmande tout au chocolat

## VINS

Verre de Côtes de Gascogne Blanc,  
Domaine de Tariquet

•

Verre de Bordeaux Rouge,  
Domaine de Catalpas

27€

RESTAURANT L'AIRIAL  
ABOR HÔTEL

—

112 chemin de Lubet  
40 280 Saint Pierre du Mont  
05 58 51 58 00  
aborhotel.com

Menu proposé du jeudi 29 au vendredi 30 mars midi et soir. Samedi 31 mars le soir



# RESTAURANT LA FERME DE COUMASSOTTE

Voici 24 ans que Bruno Blondeau, secondé par Danièle, son épouse, vous propose une cuisine gourmande et généreuse. Profitez d'un déjeuner ou d'un dîner, pour entrer dans un lieu chargé d'histoire niché dans un parc verdoyant.

..... MENU .....

Croustade aux asperges et foie gras

•  
"Hamburger landais"

Blinis de pomme de terre

Pavé d'aiguillettes de canard gras

Concassée d'artichaut et

Vinaigre balsamique aux figues

Expression de foie gras vert prés

•  
"Rivage landais"

Dune galcée, sable de beurre de caramel salé

Pins en macarons

•  
Café

## VINS

Verre de Pinotage rouge 2011, Afrique du Sud

•  
Verre de Blanc de blanc brut,  
Royal Saint-Charles



25€

**RESTAURANT LA FERME  
DE COUMASSOTTE**

—  
D824

40 280 Saint Pierre du Mont

05 58 75 28 98

[restaurant-coumassotte.com](http://restaurant-coumassotte.com)

Menu proposé du jeudi 29 au samedi 31 mars midi et soir  
et le dimanche 1<sup>er</sup> avril le midi



# RESTAURANT DIDIER GARBAGE

En prenant la direction de la forêt landaise, faites une halte à Uchacq où Didier Garbage vous accueillera dans sa maison. Vous découvrirez une cuisine qu'il décrit vraie, traditionnelle et landaise à la recherche de nouvelles saveurs.

## MENU

Cocktail pétillant à la pêche de vignes

Frivolités d'une bouchée : navette briochée au foie gras, brouillade crémeuse aux truffes  
Crème Dubarry en cappuccino

Piccata d'escalope de foie gras frais de canard au coulis de figues fondantes, sur pain d'épices grillé  
ou

Fricassée de queues de langoustines grillées et noix de Saint-Jacques au beurre blanc,  
Risotto aux chanterelles

Grenadin de ris de veau rôti meunière, jus aux agrumes  
Ballotin de choux farci aux petits légumes fondants

ou

Tournedos rossini grillé à la plancha, sauce zingara  
Pommes de terre grenailles rissolées, à la fleur de sel  
Ragoût de primeur

Fourme d'Ambert macéré aux fruits  
du mendiant sur mesclun de salade

Pour Madame : charlotte aux framboises,  
Coulis de fruits jaunes, crème fouettée végétale

ou

Pour Monsieur : marquise au chocolat noir amer,  
Crème à la vanille Bourbon

Café et mignardises

## VINS

Picardon vin blanc boisé, fruité

Pessac Léognan rouge "Les Chênes de Bouscaut"

Château Austerlitz, Saint-Emilion rouge

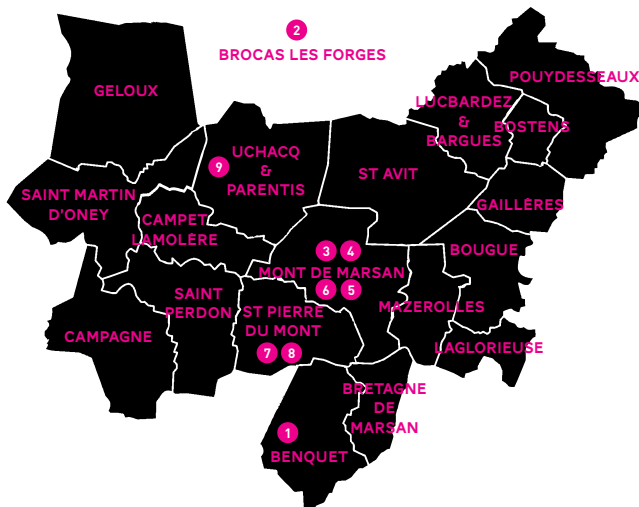


38,50€

RESTAURANT  
DIDIER GARBAGE

—  
RN 134  
40 090 Uchacq-et-Parentis  
05 58 75 33 66  
[restaudidiergarbage.com](http://restaudidiergarbage.com)

Menu proposé du jeudi 29 mars au dimanche 8 avril midi et soir  
Le dimanche et le mardi uniquement le midi – Fermeture le lundi



## RESTAURANTS PARTICIPANTS

### 1. LE P'TI GASCON

148 av de l'Alsace  
40 280 Benquet  
05 58 79 02 83  
leptigascon.fr

### 2. RESTAURANT NICOLAS TARIS

336 rue Camille Lugardon  
40 420 Brocas les Forges  
05 58 51 40 67  
hotelgare-brocas.com

### 3. LE BISTROT DE MARCEL

1 rue du Pont du Commerce  
40 000 Mont de Marsan  
05 58 75 09 71  
lesensdugout.com

### 4. LES CLEFS D'ARGENT\*

333 av des Martyrs  
de la Résistance  
40 000 Mont de Marsan  
05 58 06 16 45  
clefs-dargent.com

### 5. LE RENAISSANCE

225 av de Villeneuve  
40 000 Mont de Marsan  
05 58 51 51 51  
le-rennaissance.com

### 6. UN AIR DE CAMPAGNE

3, rue Thérèse Clavé  
40 000 Mont de Marsan  
05 58 06 0541  
un-air-de-campagne.com

### 7. RESTAURANT L'AIRIAL

ABOR HOTEL  
112 chemin de Lubet  
40 280 Saint Pierre du Mont  
05 58 51 58 00  
aborhotel.com

### 8. RESTAURANT LA FERME DE COUMASSOTTE

D824  
40 280 Saint Pierre du Mont  
05 58 75 28 98  
restaurant-coumassotte.com

### 9. RESTAURANT DIDIER GARBAGE

RN 134  
40 090 Uchacq-et-Parentis  
05 58 75 33 66  
restauidiiergarbage.com

Les réservations se font auprès du restaurateur