

DU  
**28**  
MARS  
AU  
**1<sup>ER</sup>**  
AVRIL  
2013

— LA FÊTE DE LA CUISINE —

*La*  
**TOURNÉE**  **DES CHEFS**  
*du Marsan*

LE DÉFI

**CUISINE  
TRADITIONNELLE**

**PRÉPAREZ VOS JETONS...  
A VOUS DE JUGER !**

**CUISINE  
MODERNE**

**PROGRAMME**



**Du jeudi 28 mars au lundi 1<sup>er</sup> avril 2013,**  
l'Office de Tourisme du Marsan organise pour  
la 15<sup>ème</sup> année consécutive la Fête de la Cuisine,  
intitulée **«La Tournée des chefs du Marsan».**

La Fête de la Cuisine est un événement identitaire qui connaît une bonne notoriété depuis 14 ans, et qui permet de valoriser la cuisine goûteuse, élaborée, créative, traditionnelle, raffinée des tables du Marsan.

Aussi, cette année s'avère novatrice, avec la création d'une dynamique ludique et participative. En effet, l'Office de Tourisme du Marsan a mis en place un jeu-concours pour le client et un fil conducteur pour les 11 chefs participants, avec deux thèmes au cœur de la manifestation : cuisine traditionnelle et cuisine moderne. L'objectif étant de créer deux équipes distinctes qui s'identifient, se positionnent, trouvent leur appartenance naturellement dans un camp en vue de s'exprimer librement quant à la créativité de leur cuisine. Un véritable défi gastronomique en perspective !

L'occasion de découvrir en famille ou entre amis les bonnes tables du territoire et le talent de nos chefs, de partager un moment privilégié en toute convivialité, de voter pour votre cuisine préférée et enfin de participer au jeu-concours pour gagner des repas...histoire de déguster à nouveau des mets savoureux et des vins envoûtants.

Bon appétit !





# CUISINE TRADITIONNELLE

**Le P'ti Gascon** / Benquet

**Auberge de la Poullique** / Mazerolles

**Le Bistrot de Marcel** / Mont de Marsan

**Le Dix Bis** / Mont de Marsan

**Le Renaissance** / Mont de Marsan

**Restaurant l'Airial, Abor Hôtel** / Saint Pierre du Mont

**Restaurant La Ferme de Coumassotte** / Saint Pierre du Mont





*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.*

## LE P'TI GASCON

Du jeudi 28 au samedi 30 mars midi et soir  
Dimanche 31 mars et lundi 1er avril le midi  
148 Avenue de l'Alsace – 40280 BENQUET  
05 58 79 02 83 - [www.leptigascon.fr](http://www.leptigascon.fr)

### MENU

Rillettes aux deux saumons citron vert et piment d'Espelette  
Salade et beignets d'asperges blanches d'Artassensx

\*\*\*

Noix de veau rôtie sauce aux morilles  
Gâteau de légumes râpés  
Asperges vertes bardées à la poitrine fumée

\*\*\*

Tentation de Pâques aux deux chocolats

### VINS

1 verre de Bordeaux blanc  
Château Merlet 2011 (Maison Cordier)

1 verre de Côtes du Rhône Bouquet du Comtat 2011

36€

*Cette jolie ferme landaise vous séduira par sa cheminée, ses colombages, sa terrasse ombragée, son calme. Quant au parc propice à la détente, il ravira petits et grands. Vous apprécierez la cuisine traditionnelle avec des produits du terroir à l'honneur.*



## AUBERGE DE LA POUILLIQUE

Du jeudi 28 au samedi 30 mars midi et soir  
656 chemin de la Pouillique – 40090 MAZEROLLES  
05 58 75 22 97 – [www.restaurant-auberge-lapouillique.com](http://www.restaurant-auberge-lapouillique.com)

### MENU

Cruchade de foie gras et fine gelée de suze

\*\*\*

Tournedos de merlu et ventrèche fumée, poêlée de Fèves et asperges,  
Pimientos aux pieds de porc

\*\*\*

Poitrine de veau farcie et pochée, légumes d'antan

\*\*\*

Millassou landais, minestrone de fruits et glace crème de lait

### VINS

Vins blanc et rouge :  
Pays d'Oc, Mas la Chevalière

35€



*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.*

## LE BISTROT DE MARCEL

Du jeudi 28 mars au lundi 1<sup>er</sup> avril midi et soir  
1 Rue du Pont du Commerce - 40000 MONT DE MARSAN  
05 58 75 09 71 – [www.lesensdugout.com](http://www.lesensdugout.com)

### MENU

Nems de pétoncles,  
julienne de légumes et petit secret du chef

\*\*\*

Dos de cabillaud, sauce vierge,  
polenta aux cèpes

\*\*\*

Le Russe façon Bistrot de Marcel

### VINS

Entrée : 1 verre de Tariquet  
Plat : 1 verre de Jurançon

28€

*Dans une ambiance conviviale et festive, le chef, Nicolas Bardela vous fera goûter les spécialités de sa cuisine traditionnelle revisitée.*



## LE DIX BIS

Du jeudi 28 au samedi 30 mars midi et soir  
10 bis rue Montluc – 40000 MONT DE MARSAN  
09 53 71 83 97

### MENU

Duo d'asperges vertes et blanches sauce façon tartare  
et jaune d'oeuf mimosa

\*\*\*

Magret d'oie rôti sauce aux morilles  
et sa galette de pommes de terre au maïs et au lard

\*\*\*

Tartelette fraise et rhubarbe  
et son coulis de kiwi

### VINS

Avec l'entrée : 1 verre de Uby blanc moelleux  
ou 1 verre de Madiran château Aydie rouge

Avec le plat :  
1 verre de Bordeaux sup château Cadillac (rouge)  
ou 1 verre de Marcillac « Lo sang del pais » (rouge)

30€



*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.*

## LE RENAISSANCE

Du jeudi 28 au vendredi 29 mars midi et soir  
225 Avenue de Villeneuve – 40000 MONT DE MARSAN  
05 58 51 51 51 – [www.le-renaissance.com](http://www.le-renaissance.com)

### MENU

Amuse-bouche surprise

\*\*\*

Ballottine de saumon aux légumes croquants et combawa  
Émulsion citronnée au safran des Landes

\*\*\*

Le filet de bœuf grillé sauce foie gras  
Poêlée de légumes de saison

\*\*\*

La chibouste à l'orange, biscuit craquant  
et crème légère au grand Marnier

### VINS

Sancerre blanc de «François Crochet»  
Pessac Léognan château Coquillas  
Poiré granit Eric Bordelet

<sup>50</sup>  
34€

*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.*



## RESTAURANT L'AIRIAL ABOR HOTEL

Du jeudi 28 au samedi 30 mars midi et soir  
112 chemin de Lubet - 40280 SAINT PIERRE DU MONT  
05 58 51 58 00 - [www.aborhotel.com](http://www.aborhotel.com)

### MENU

Escalope de foie gras poêlé sur pain perdu à la pomme Golden  
ou Raviole de Gambas au gingembre et sa ventrèche craquante

\*\*\*

Demi-langouste rôtie, crème citronnée aux cranberries  
Écrasé de pommes de terre à la ciboulette  
ou Filet de poulet fermier poêlé, curry de légumes à la noix de coco

\*\*\*

Sabayon aux fruits exotiques  
ou Ananas rôti aux parfums des îles  
Glace vanille

### VINS

Hors Boissons

34€



*Voici 25 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.*

## RESTAURANT LA FERME DE COUMASSOTTE

Du jeudi 28 au dimanche 31 mars midi et soir et le lundi 1<sup>er</sup> avril midi  
D 824 – 40280 SAINT-PIERRE-DU-MONT  
05 58 75 28 98 – [www.restaurant-coumassotte.com](http://www.restaurant-coumassotte.com)

### MENU

Marbré de foie gras et ris de veau aux légumes primeurs

\*\*\*

Magret de canard gras en croûte  
Comptée de panais et carottes anciennes aux truffes  
Jus de betteraves blanches

\*\*\*

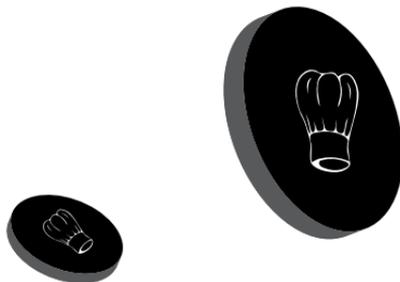
Blanc manger amandes et noisettes au coquelicot  
Crème anglaise et ses éclats au chocolat pétillants

### VINS

1 verre de Tursan Moelleux  
1 verre de Bordeaux Maison Cordier

36€

*Menu à 30€ sans les vins*



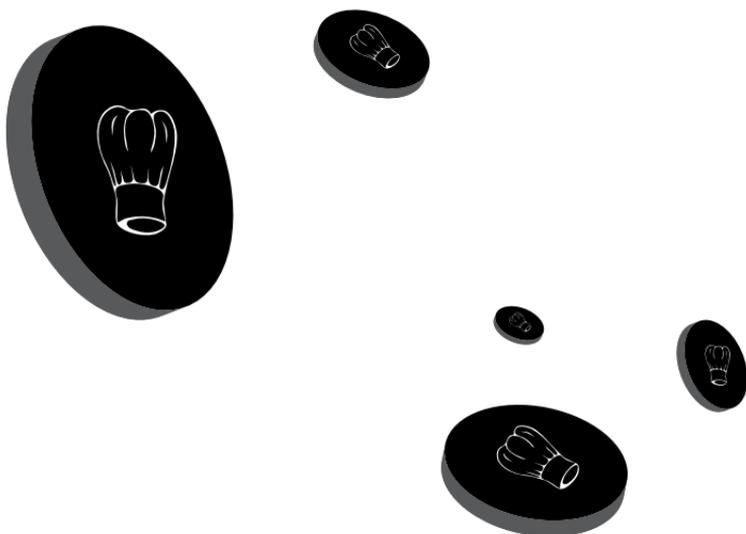
# CUISINE MODERNE

**Restaurant Nicolas Taris** / Brocas les Forges

**Les Clefs d'Argent** / Mont de Marsan

**Un Air de Campagne** / Mont de Marsan

**Restaurant Didier Garbage** / Uchacq et Parentis





*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,  
accorde les savoureux  
produits du terroir  
d'une pincée novatrice.*

## RESTAURANT NICOLAS TARIS

Du jeudi 28 mars au lundi 1er avril midi et soir  
336 rue Camille Lugardon – 40420 BROCAS LES FORGES  
05 58 51 40 67 – [www.hotelgare-brocas.com](http://www.hotelgare-brocas.com)

### MENU

Pointes d'asperges vertes à l'huile de truffe  
Copeaux de jambon cru et mousseline aux fines herbes

\*\*\*

Carré d'agneau en chapelure de blé noir  
Pâtes, asperges, salsifis pané

\*\*\*

Allumette croquante au chocolat  
Bananes rôties à la noix de muscade  
Caramel de mangues

### VINS

1 verre de blanc Coteaux de l'Ardèche Louis Latour  
1 verre de Graves rouge Clos Lamothe

35€

« La terre natale de ma chère et tendre :  
l'Afrique hommage à Eugénie »

*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.*



## LES CLEFS D'ARGENT\*

Du samedi 23 au dimanche 31 mars midi et soir  
333 Avenue des Martyrs de la Résistance - 40000 MONT DE MARSAN  
05 58 06 16 45 – [www.clefs-dargent.com](http://www.clefs-dargent.com)

### MENU

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

\*\*\*

La langouste : la reine d'un mariage

\*\*\*

La criée de Dantokpa sur des braises : le goût et le produit

\*\*\*

En attendant le "Sunday time Pascal" : le cabri fera partie du voyage

\*\*\*

La Citronnelle en cocktail givré

\*\*\*

Les cloches arriveront du Ghana avec Michel Cluizel  
et son fameux Sao Jomé

### VINS

Vins d'Afrique

55€



*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.*

## UN AIR DE CAMPAGNE

Du mercredi 27 au vendredi 29 mars midi et soir,  
le samedi 30 mars soir et le dimanche 31 mars midi.  
3, rue Thérèse Clavé - 40000 MONT DE MARSAN  
05 58 06 05 41 - [www.un-air-de-campagne.fr](http://www.un-air-de-campagne.fr)

### MENU

Amuse bouche

\*\*\*

L'œuf de ferme mollet en croûte de pain grillé, fondue de légumes d'automne, champignons et jus de canard truffé.

\*\*\*

Ris de veau croustillant en chapelure citronnée, quinoa crémeux et panier de légumes

\*\*\*

Vacherin revisité par le chef :  
Sorbet au thé citron, minestrone de fruits exotiques, chantilly au chocolat blanc et sauce passion vanille

\*\*\*

Café et mignardises

42€

### VINS

Un verre de blanc Château Cadillac (Bordeaux)  
Un verre de rouge Aramis (Côte de Gascogne)

*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.*



## RESTAURANT DIDIER GARBAGE

RN 134 – 40090 UCHACQ ET PARENTIS  
05 58 75 33 66 – [www.restaudidiergarbage.com](http://www.restaudidiergarbage.com)

### MENU

Amuse bouche

Brouillade aux chanterelles grises en verrine  
Mousseline de panais et Pink Lady en cocktail  
Consommé de poularde à la betterave rouge et gingembre

\*\*\*

Carpaccio de Saint-Jacques en Coquilles à l'huile de pistache  
et escalope de Bar au sabayon à l'absinthe

\*\*\*

Piccata de quasi de veau snacké sauce zingara,  
rouelles de carottes et grenailles fondantes à la badiane,  
agrémenté de son ballotin de chou à la Matignon de légumes oubliés

\*\*\*

Grand dessert du roi soleil :  
Coque de macaron au chocolat noir amer,  
caramel au beurre salé,  
Dôme glacé à la rose et au craquelin

\*\*\*

Douceur et mignardises

Formule menu, vin et café compris : 52€  
Formule tout au Champagné : 69€

38€

# LE JEU - CONCOURS



## Comment participer ?

**Pour la 15<sup>ème</sup> édition de la Fête de la cuisine, nous vous proposons un nouveau concept plus participatif.**

Tout d'abord deux thématiques à l'honneur permettant de créer 2 équipes de chefs :

**cuisine traditionnelle & cuisine moderne.**

## Un jeu-concours : deux types de gagnants

Chaque client pourra voter et donner son avis sur le repas qu'il aura pris dans le restaurant de son choix. Pour cela, il devra venir à l'Office de Tourisme du Marsan pour récupérer le « kit » du jeu soit :

- \* Un passeport, que le restaurateur tamponnera pour attester du passage du client dans son restaurant,
- \* 2 jetons noirs (= je n'aime pas) et 2 jetons blancs (= j'aime) maximum par personne, qui permettront au client de tester les 2 types de cuisine et surtout de donner son avis sur le repas dans le restaurant qu'il aura choisi,
- \* un bulletin de jeu pour tenter de gagner des repas chez nos restaurateurs partenaires.



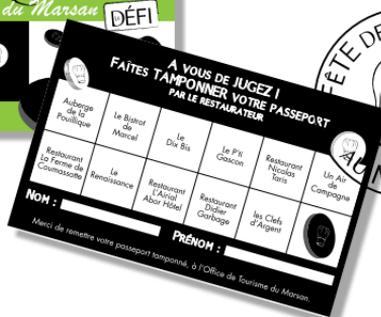


## Un premier gagnant : le client

Pour tenter de faire partie des 3 gagnants du jeu, il faudra consommer au minimum un repas dans un des 11 restaurants participants, voter avec 1 jeton lors de votre passage et faire tamponner votre passeport. Il faudra remettre ce passeport tamponné ainsi que le bulletin de jeu complété avec vos coordonnées dans l'urne à l'Office de Tourisme du Marsan.

## Un second gagnant : un restaurateur

Le restaurant qui possèdera le plus de jetons blancs dans son urne sera le lauréat de l'édition 2013 de la Fête de la Cuisine « La Tournée des chefs du Marsan ». Il bénéficiera d'une promotion sur les supports numériques ou papier de l'Office de Tourisme du Marsan.



**Venez récupérer votre kit de jeu à l'Office de Tourisme du Marsan à partir du lundi 18 mars 2013 !**



Le tirage au sort aura lieu le 17 avril 2013.  
Règlement déposé chez l'huissier de justice Maître Carpanetti à Mont de Marsan et disponible sur demande auprès de l'Office de Tourisme du Marsan.

# 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 15<sup>ème</sup> édition de la Fête de la Cuisine 2013, pour le plus grand plaisir des fins gourmets ou des gourmands.

**Charles Llerena** / Le P'ti Gascon / Benquet

**Nicolas Taris** / Restaurant Nicolas Taris / Brocas les Forges

**Christian Darzacq** / Auberge de la Pouillique / Mazerolles

**Patrick Deudon** / Le Bistrot de Marcel / Mont de Marsan

**Nicolas Bardela** / Le Dix Bis / Mont de Marsan

**Christophe Belmonte** / Le Renaissance / Mont de Marsan

**Christophe Dupouy** / Les Clefs d'Argent / Mont de Marsan

**François Duchet** / Un Air de Campagne / Mont de Marsan

**Jean-Manuel De Abreu** / Restaurant l'Airial, Abor Hôtel / Saint Pierre du Mont

**Bruno Blondeau** / Restaurant La Ferme de Coumassotte / Saint Pierre du Mont

**Didier Garbage** / Restaurant Didier Garbage / Uchacq et Parentis



PRÉPAREZ  
VOS VACANCES  
DANS Le marsan

et c'est parti !

ma valise,  
ma tablette...  
MON appli  
"Le marsan  
TOURISME"

# Retrouvez tout Le marsan SUR VOTRE tablette !

Application  
consultable  
sur les tablettes  
en libre service  
à l'Office  
de Tourisme.

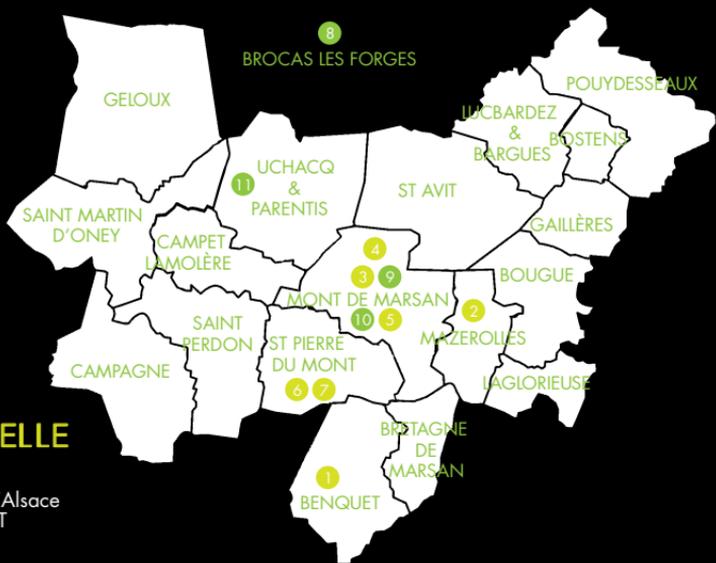


Le marsan TOURISME  
1, pl. Charles de Gaulle  
BP 305 - Mont de Marsan  
05 58 05 87 37  
[www.lemarsantourisme.fr](http://www.lemarsantourisme.fr)



téléchargez l'application  
"Le marsan TOURISME"





## CUISINE TRADITIONNELLE

- 1 Le P'ti Gascon  
148 Avenue de l'Alsace  
40280 BENQUET  
05 58 79 02 83
- 2 Auberge de la Pouillique  
656 chemin de la Pouillique  
40090 MAZEROLLES  
05 58 75 22 97
- 3 Le Bistrot de Marcel  
1 Rue du Pont du Commerce  
40000 MONT DE MARSAN  
05 58 75 09 71
- 4 Le Dix Bis  
10 bis rue Montluc  
40000 MONT DE MARSAN  
09 53 71 83 97
- 5 Le Renaissance  
225 avenue de Villeneuve  
40000 MONT DE MARSAN  
05 58 51 51 51
- 6 Restaurant L'Airial – Abor Hôtel  
112 chemin de Lubet  
40280 SAINT PIERRE DU MONT  
05 58 51 58 00
- 7 Restaurant La Ferme de Coumassotte  
D 824 - 40280 SAINT PIERRE DU MONT  
05 58 75 28 98

## CUISINE MODERNE

- 8 Restaurant Nicolas Taris  
336 rue Camille Lugardon  
40420 BROCAS LES FORGES  
05 58 51 40 67
- 9 Les Clefs d'Argent\*  
333 avenue des Martyrs de la Résistance  
40000 MONT DE MARSAN  
05 58 06 16 45
- 10 Un Air de Campagne  
3 rue Thérèse Clavé  
40000 MONT DE MARSAN  
05 58 06 05 41
- 11 Restaurant Didier Garbage  
RN 134  
40090 UCHACQ ET PARENTIS  
05 58 75 33 66

LES RÉSERVATIONS S'EFFECTUENT DIRECTEMENT AUPRÈS DU RESTAURATEUR

### OFFICE DE TOURISME DU MARSAN

1 place Charles de Gaulle - 40 000 Mont de Marsan

T. 05 58 05 87 37 – F. 05 58 76 27 55 - [contact@lemarsantourisme.fr](mailto:contact@lemarsantourisme.fr) - [lemarsantourisme.fr](http://lemarsantourisme.fr)

**LE MARSAN**  
TOURISME



*Le marsan*  
agglomération