

DU
28
MARS
AU
1^{ER}
AVRIL
2013

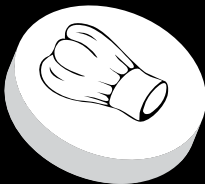
— LA FÊTE DE LA CUISINE —

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^{er} avril 2013,
l'Office de Tourisme du Marsan organise pour
la 15^{ème} 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

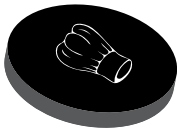
Le Bistrot de Marcel / Mont de Marsan

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

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

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^{er} avril midi et soir
1 Rue du Pont du Commerce - 40000 MONT DE MARSAN
05 58 75 09 71 – 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

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

50
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

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^{er} avril midi
D 824 – 40280 SAINT-PIERRE-DU-MONT
05 58 75 28 98 – 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

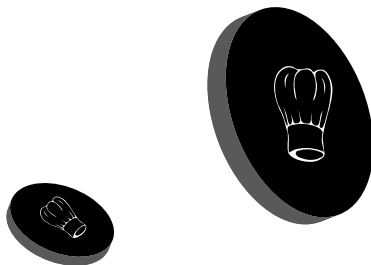
Blanc manger amandes et noisettes au coquelicot
Crème anglaise et ses éclats au chocolat pétillants

VINS

1 verre de Tursan Moelleux
1 verre de Bordeaux Maison Cordier

36€

Menu à 30€ sans les vins



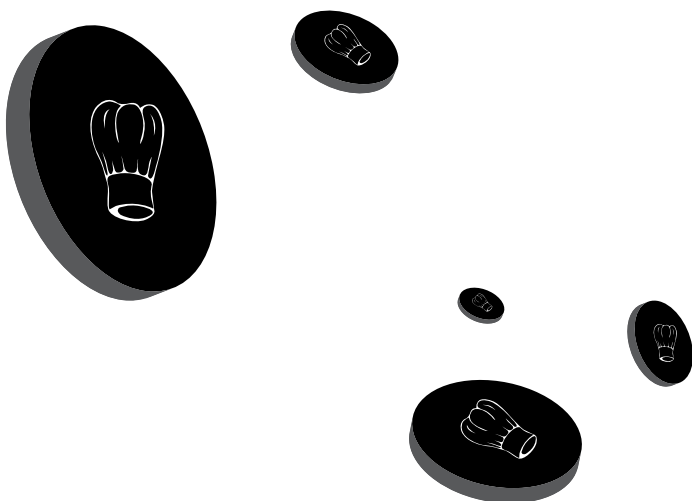
CUISINE MODERNE

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,
accommode 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

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

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

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

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

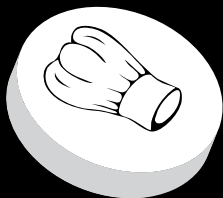
Grand dessert du roi soleil :
Coque de macaron au chocolat noir amer,
caramel au beurre salé,
Dôme glacé à la rose et au craquelin

Douceur et mignardises

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

38€

LE JEU - CONCOURS



Comment participer ?

Pour la 15^{ème} 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 :

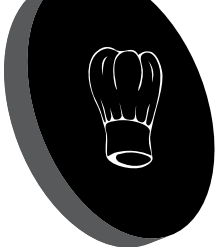
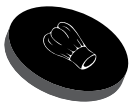
cuisine traditionnelle & cuisine moderne.

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.



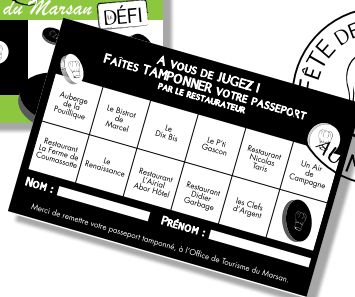


Un premier gagnant : le client

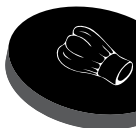
Pour tenter de faire partie des 3 gagnants du jeu, il faudra consommer au minimum un repas dans un des 11 restaurants participants, voter avec 1 jeton lors de votre passage et faire tamponner votre passeport. Il faudra remettre ce passeport tamponné ainsi que le bulletin de jeu complété avec vos coordonnées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

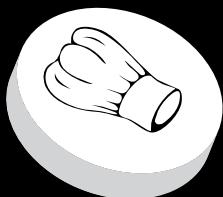
Christophe Dupouy / Les Clefs d'Argent / Mont de Marsan

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.

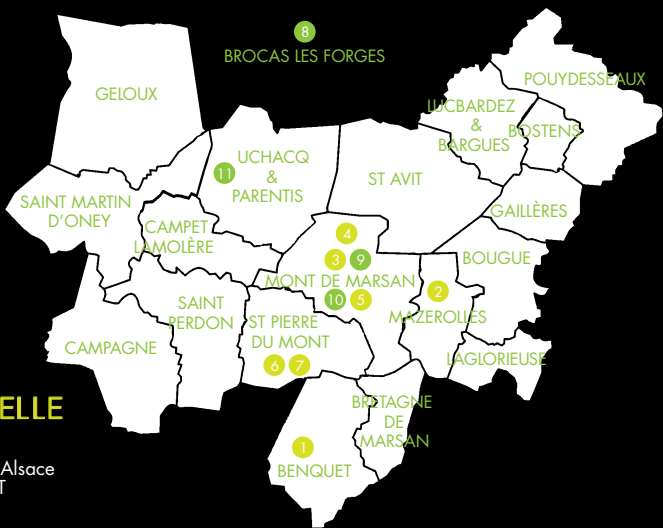


Le marsan TOURISME
1, pl. Charles de Gaulle
BP 305 - Mont de Marsan
05 58 05 87 37
www.lemarsantourisme.fr



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 - lemarsantourisme.fr

LE MARSAN
TOURISME



Le marsan
agglomération