

# Landes, terre de traditions...

Ici, les traditions sont chevillées au corps d'une population qui aime la fête, les courses de vaches, le rugby et les produits de qualité. La preuve en est faite par deux « maisons » où l'on ne plaisante pas avec le client, fidèle, ou de passage.



Vignoble de Tursan

**C'**est d'abord à côté de Mont de Marsan, à Mazerolles (40090), que Christian et Evelyne DARZACQ ont repris, en 1996, une ancienne ferme, dénommée « La Pouillique », Route de Villeneuve (05 58 75 22 97), dont le décor rustique et le parc ombragé donnent le la d'une cuisine au juste ton. Ici, la carte sacrifie à l'authenticité d'un terroir dont on chante les louanges par un renouvellement saisonnier. La fraîcheur, alliée aux saveurs, est un festival pour les papilles...

Qu'il s'agisse de plats mijotés façon grand-mère, tels la tête de veau ou les croustillants de pieds de porc, de l'incourtournable foie gras, ou bien encore d'assiettes

fraîches telle la salade printanière et ris d'agneau, le plaisir de s'asseoir à table est réel, accompagné par un accueil souriant et chaleureux. Les prix sont très corrects, avec deux menus à 18 et 23 euros. Il faut compter 30 euros pour des agapes à la carte.

L'autre établissement à ne pas manquer, à l'occasion d'un parcours Landais entre Mont de Marsan et Bordeaux, est situé à Moustey. Face aux deux églises de cette étape sur les chemins de Saint Jacques de Compostelle, le restaurant « Le Domaine », au bourg (05 58 08 20 03), est le lieu d'exercice d'un amoureux des savoir faire ancestraux et familiaux, (son père et sa mère furent aussi chef de cuisine). Jacques et

Liliane FERRIERE ont fait le choix de la sobriété et de la chaleur d'une maison bourgeoise de la fin du XIXème siècle, et proposent une cuisine dont les saveurs sont dans le droit fil des canons du juste goût.

Les menus proposés et la carte sont le reflet du souci d'un travail bien fait, de produits qui ne peuvent être que de qualité. Les plats qui rappellent les commensaux au sérieux de la dégustation, se déclinent autour de la lamproie à la bordelaise, du bar au fenouil, des côtes de veau aux morilles, ou encore du traditionnel tournedos Rossini. Ici, on se souvient qu'en terre de rugby les hommes mangent aussi pour le plaisir. Deux menus express à 11 et 14 euros, puis deux menus gastronomiques à 18 et 25 euros. A la carte, il faut compter aux alentours de 30 à 32 euros.

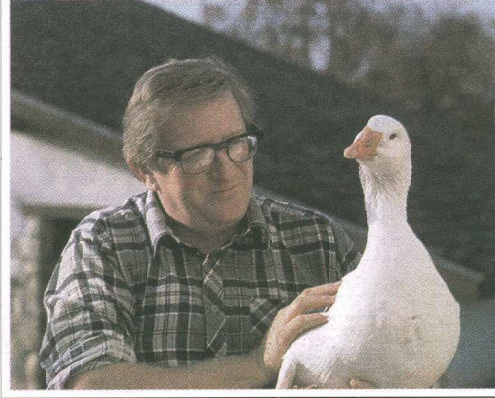
## L'IBAÏONA ET LES SAVEURS D'ANTAN.

Lors d'une foire internationale, voici quelques temps, il fut reconnu à un jambon du Pays Basque, l'Ibaïona, le mérite d'être à l'égal des plus grands, Parme et Iberico, un produit d'exception. Cette reconnaissance n'était pas cependant la première, et le public des gastronomes avertis, soucieux de la recherche de produits qui, comme la madeleine de

Proust, nous ramènent aux saveurs éternelles, celles de notre enfance, l'a franchement adopté depuis sa création.

Ce jambon, à l'aspect si caractéristique, aux arômes et saveurs inégalées, est né de la volonté de trois charcutiers, maîtres incontestés de l'authenticité dans toute la palette de leur production. Leur volonté était de se démarquer par un jambon traditionnel, comme autrefois, de très haut de gamme, des jambons de Bayonne de facture industrielle. Les salaisonniers du Pays Basque MONTAUZER (05 59 56 84 04), de Guiche, présent au 17, rue de la Salle à Bayonne (64100), MAYTE (05 59 37 10 02), de Saint Jean le Vieux (64220), et OSPITAL (05 59 29 63 06), d'Hasparren (64240).

Ce dernier, Eric OSPITAL du haut de ses 33 ans, parle avec passion et détermination de son « vrai jambon », auquel il voue son temps, son savoir faire et sa forte capacité à communiquer. Il raconte son ambition de défendre et promouvoir de vrais saveurs par la fabrication de ces jambons qui ressemblent par leur configuration aux jambons de grande facture espagnols : patte entière, estampille d'origine et marquage au sceau de l'Ibaïona, traçabilité assurée et élevage et nutrition du porc dans le cadre d'un cahier des charges rigoureux. Aujourd'hui, un seul éleveur, Jean



GUENARD, à Lasse, produit le porc de race « large white », exclusivement nourri aux céréales, orge, blé et maïs, qui permet de réaliser cette prouesse gastronomique, qui cependant a un coût de production important. Par exemple, un jambon qui avant séchage est aux alentours de 24 kilos, les porcs étant abattus à 9 mois, ne pèse plus après les 16 mois minimum de passage en séchoir à l'air libre que 10 à 12 kilos.

Cette longue opération est une garantie de qualité qui favorise la maturation d'une viande dont la texture est à la fois ferme et onctueuse, aux arômes complexes, et dont la concentration des saveurs est l'aboutissement. L'entrée dans le séchoir est à cet égard un moment magique qui emplit le nez d'odeurs de sous-bois secs, et Eric OSPITAL présente sa production destinée à quelques grandes tables comme La Cape à Cenon, L'Angle du Faubourg à Paris, ou le Ministère des Relations Extérieures.

Une conviction l'emporte après cette découverte, c'est que l'avenir de ce produit mérite une autre dimension que la discrétion dans laquelle il se développe. Voilà un produit de terroir, sans complaisance avec les productions de grande batterie, dont la caste vaut le détour. La maison OSPITAL est



au 47 rue Jean Lissar, 64240 HASPARREN, 05 59 29 63 06.

## IN VINO VERITAS !

La légende veut qu'à sa naissance le Bon Roi Henri IV ait été de suite mis dans son berceau, une carapace de tortue marine, et qu'on ait voulu l'immuniser contre les maladies par l'absorption d'une cuillère de vin de Jurançon. Ce vignoble, probablement celui



Vignoble de Jurançon

qui sert de préfiguration à l'élaboration des appellations protégées, est l'un des plus anciens et ses parcelles faisaient l'objet d'un classement et de crues qui étaient répertoriés par le Parlement de Navarre.

Fiers de leur vin, les Béarnais en furent les ardens promoteurs. Ce noble breuvage, passant par le port de Bayonne connut une importante renommée sur les

Les vendanges s'étalent le long de l'automne, presque jusqu'aux premières gelées, et permettent

Marc Lassus

ainsi de vinifier de remarquables vins moelleux, qui mettent en valeur le foie gras, ou encore que l'on peut faire exulter avec du fromage de Roquefort. Les blancs secs, quand à eux, peuvent accompagner un repas de l'apéritif jusqu'au dessert.

Quelques domaines ont trouvé leurs lettres de noblesse dans la qualité de leurs vins : Domaine Bellegarde à Monein, Domaine Bordenave à Monein, Domaine Bru-Baché à Monein, Domaine Charles Hours, à Monein, Lapeyre à Jurançon, Larredya à Jurançon, Cauhapé à Monein, Cinquau à Artiguelouve, de Montesquiou à Monein, la Cave Coopérative de Gan à Gan, le Clos Guirouilh à Lasseube, Domaine Larroudé à Lucq de Béarn. Le Syndicat de défense des Vins de Jurançon (05 59 21 67 41) peut dispenser toute information sur l'appellation.



## LA VENTA INSOLA

Créée au début du XXème siècle par la famille Pizzio, elle a changé de propriétaire il y a quelques mois, Patrick et Pilar sont les seuls français à tenir une venta, ils vous accueillent dans ce qui reste l'une des dernières ventas authentiques. Sur le ruisseau Insolako, le long d'une voie romaine, elle a vue passer l'armée de Napoléon défaite à Irun, les matures des bateaux de Saint Jean de Luz coupées sur les flancs de ce vallon, mais ce sont surtout les poursuites entre douaniers et contrebandiers qui ont marqué les lieux, les mêmes se retrouvant pour un verre de moscatel au grand comptoir de marbre de ce bar, restaurant, alimentation. Sur la terrasse ombragée Pilar vous proposera côtes de bœuf, gigot, omelettes, jambon serrano, ou paella sur commande, tous les jours à midi et le soir pour des groupes de minimum 15 personnes uniquement sur réservation. Une belle balade à pied ou en voiture pour les moins sportifs. Depuis Ascain prendre direction Urrugne, après Traberna vous arrivez à la chapelle d'Oihette, depuis le parking, 45 minutes de marche, le long du ruisseau. En voiture, depuis Ibaïdon, commencer à descendre vers Vera de Bidassoa, après la Venta Gorria, 1ère route à gauche, au fond de la vallée, 100 mètres de la venta Zahar

VENTA INSOLA - tél 06 63 06 75 79 - 00 33 663 06 75 79