



**ECOTOURISME**  
LANDES DE GASCOGNE

Le Parc naturel régional et le Pays des Landes de Gascogne ont adopté l'écotourisme comme modèle de développement, avec le désir de mener de pair une action volontaire de préservation de leurs richesses naturelles et culturelles et un projet de développement durable pour les habitants de cette région.

Ce tourisme favorise une rencontre authentique avec son territoire d'accueil.

Les producteurs, les restaurateurs et les cafetiers qui se sont engagés dans les démarches qualité du Parc naturel et du Pays s'inscrivent en cohérence avec ces valeurs.

A découvrir également, des hébergements écologiques, des séjours à bicyclettes, des découvertes ornithologiques et autres balades natures sur : [www.ecotourisme-landes-de-gascogne.fr](http://www.ecotourisme-landes-de-gascogne.fr)

**POUR EN SAVOIR PLUS :**

<http://aquitaine.bienvenueaupays.fr>  
[www.parc-landes-de-gascogne.fr](http://www.parc-landes-de-gascogne.fr)

**N° N° N°** LÉGENDE  
**LA MARQUE DES PARCS**  
**ASSIETTES DE PAYS®**  
**CAFÉ DE PAYS®**

**MAISON DU PARC**  
33, route de Bayonne  
33830 BELIN BELIET  
Tél. 05 57 71 99 99  
Fax 05 56 88 12 72

Informations touristiques : 05 58 08 31 37  
[tourisme@parc-landes-de-gascogne.fr](mailto:tourisme@parc-landes-de-gascogne.fr)

Crédit photos : PNRLG/SC/BR/CM  
Création : OUTREMER 02 40 60 02 40



DES RENCONTRES HAUTES EN SAVEURS

**Assiettes**  
et **Cafés de Pays,**  
produits du Parc

*Suivez!*  
**la marque!**

**2011**

À LA DÉCOUVERTE DE  
**L'HOMME**



MARQUE DES PARCS, MARQUES DE PAYS, CES ENSEIGNES DE TERRITOIRES ENCOURAGENT UNE CONSOMMATION RESPONSABLE ET RENOUVELLENT LES PLAISIRS.

PLAISIR DE DÉGUSTER DES PRODUITS LOCAUX, DE RETROUVER CES PRODUITS À LA TABLE D'UN RESTAURATEUR, PLAISIR D'UNE RENCONTRE DANS UN CAFÉ DE VILLAGE, AMBASSADEUR DE SON TERRITOIRE, DE SES ANIMATIONS ET DE SES SPÉCIALITÉS.

SUIVEZ CES MARQUES, ELLES VOUS MÉNAGENT DES RENCONTRES HAUTES EN SAVEURS !

### LA MARQUE DES PARCS :

*Des produits au naturel*

### -ASSIETTES DE PAYS® :

*Toute une région dans une assiette !*

### CAFÉ DE PAYS® :

*Les comptoirs du territoire*

# LA MARQUE DES PARCS

*Des produits au naturel*



Il existe un point commun entre la viande bovine du Vercors, l'eau de source des Landes de Gascogne et 400 autres produits régionaux, prestations touristiques ou savoir-faire artisanaux. Tous sont issus d'un territoire de Parc et bénéficient de la marque de fabrique des 46 Parcs naturels régionaux de France.

Sur ces territoires riches et fragiles, la préservation des patrimoines est le fondement d'un développement raisonné des activités humaines.

Avec la marque des Parcs, des producteurs s'impliquent, à leur manière, selon leur identité, leur savoir-faire ou la nature de leur production dans le projet de préservation et de valorisation de leur Parc.

Leurs productions respectent trois valeurs communes à tous les Parcs naturels régionaux :

#### > *Un lien fort au territoire*

Le producteur contribue au développement du Parc et son produit est un témoin de l'identité du territoire.

#### > *Un environnement préservé et valorisé*

Le produit est élaboré dans le respect des milieux, des paysages et des ressources du Parc. Il limite son impact sur cet environnement.

#### > *Une dimension humaine*

Ces productions sont à taille humaine et témoignent d'initiatives et de savoir faire au service des enjeux sociaux du territoire.

## LES VOLAILLES DE CHAIR de la ferme de Gruey à Pissos

Poulets, poules, coqs, poulardes, chapons



1

Joëlle et Eric Subileau  
50 chemin de Cassis  
Quartier Gruey  
40410 PISSOS  
Tél. : 05 58 08 91 19



L'élevage de volailles en liberté est un des fleurons de l'agriculture des Landes. Les volailles de chair que nous élevons s'ébattent au moins 100 jours sous les couverts forestiers ou les prairies en totale liberté. Cette longévité et ce contexte d'élevage leur confèrent un goût et une fermeté vraiment appréciables. Nos produits sont

livrés de manière traditionnelle, simplement effilés et avec leurs abats. Les cabanes mobiles des volailles ne dénaturent en rien le paysage des prairies et de la forêt alentour, les parcours enherbés sont régulièrement fauchés et les matières sont récupérées pour le compostage. L'alimentation des volailles est exclusivement végétale et composée de maïs garantis non OGM issus de l'agriculture raisonnée.

#### Où trouver nos volailles ?

**Accueil sur l'exploitation** : de 10h à 12h et de 16h à 19h ; fermé le mercredi et le dimanche. Suivre les indications depuis la route de Mont de Marsan au sud de Pissos. **Mais aussi** à Sabres (40), au 8 à 8 de Pissos(40), à l'Intermarché de Marcheprime et de Saint Symphorien (33), à la boucherie de la Côte d'Argent et à la rôtisserie « Le Marcheprimeur » à Marcheprime (33), à Auchan Biganos (33), au Super U de Sore (40), au Relais des Mousquetaires de Trencacq (40) et au Carrefour Market de Salles (33).

## LES CONFITS DE VOLAILLES ET CONSERVES DE POULET EN GELEE

de la Ferme de Gruey à Pissos



2

Joëlle et Eric Subileau  
50 chemin de Cassis  
Quartier Gruey  
40410 PISSOS  
Tél. : 05 58 08 91 19



Avec nos volailles élevées en liberté, nous avons reproduit des recettes traditionnelles des Landes de Gascogne : les confits de poularde, de poulet, de chapon et le poulet en gelée. Nous cuisinons ces produits dans une conserverie artisanale voisine, les Conserveurs du Val de Leyre, à Saugnac et Muret. Les

viandes sont frottées au sel de Bayonne et les recettes ne comportent ni colorant, ni conservateur.

Le poulet en gelée se déguste très froid et les confits, simplement poêlés avec une salade.

#### Où trouver nos conserves :

**Accueil sur l'exploitation** : de 10h à 12h et de 16h à 19h ; fermé le mercredi et le dimanche. Suivre les indications depuis la route de Mont de Marsan au sud de Pissos. **Mais aussi** : à la boutique de Marquèze à Sabres (40), au 8 à 8 et à la Maison des Artisans de Pissos (40), à la conserverie du Val de l'Eyre à Saugnac et Muret (au Muret, 40), à la boucherie de la Côte d'Argent et à la rôtisserie « Le Marcheprimeur » à Marcheprime (33).

## L'EAU DE SOURCE SORIA

3

Société des Eaux des Landes  
1070 Avenue de Verdun  
40430 SORE  
Tél. : 05 58 07 67 67



L'exploitation de la source Soria est récente et s'inscrit dans une histoire locale de valorisation raisonnée des ressources. Issue d'une nappe profonde et d'un gisement protégé, cette eau est exempte de nitrates. Son exploitation respecte un débit inférieur à l'arrêté préfectoral. Sur place, nous veillons à une limitation de

la consommation d'énergie et notre entreprise mène une politique volontaire de limitation des déchets et de recyclage.

Ancrée dans les dynamiques locales, la Société des Eaux des Landes s'associe aux événements du territoire, et notamment les moments culturels et sportifs organisés par le Parc.

#### Où trouver nos eaux de source ?

Dans les communes du Parc, auprès des enseignes Shopi, 8 à 8, Vival, à la boutique de Marquèze à Sabres (40), au Cercle des Travailleurs de Captieux (33), et dans les Landes, auprès des enseignes Intermarché, Super U, Carrefour market, Carrefour et Leclerc.

## LES ASPERGES DE SABLES DES LANDES

de la Ferme du Grand Lartigue

4

Ferme du Grand Lartigue  
ESAT Haute Lande  
4 Grand Lartigue  
33840 CAPTIEUX  
Tél. : 05 56 65 62 29



Le territoire du Parc naturel est entièrement inclus dans le périmètre de l'Indication Géographique Protégée de « l'Asperges des Sables des Landes ».

Notre exploitation, l'ESAT de la Ferme du Grand Lartigue, est née il y a 25 ans d'une ambition toujours actuelle : la mise en valeur des produits du terroir et l'animation de notre espace rural.

C'était une démarche pionnière pour l'intégration de publics relevant de l'économie sociale et elle nous a guidés dans le choix de productions de qualité, intégrées à leur terroir.

Ainsi nos asperges, sur ces sols particulièrement drainants, limitent l'utilisation de traitements et d'engrais aux stricts besoins de la plante et selon des pratiques de lutte intégrée. Le désherbage est mécanique.

Nos asperges sont cueillies quotidiennement et manuellement et les conserves ne comportent aucun colorant ni conservateur.

A déguster de préférence tièdes, avec une sauce mousseline ou une bonne vinaigrette.

#### Où trouver nos asperges ?

**Accueil sur l'exploitation** : au centre de Captieux, prendre la route de Maillas. C'est à gauche après 1,5 km.

## LES CONFITURES DE FRUITS ROUGES de la ferme du Grand Lartigue

5

Ferme du Grand Lartigue  
ESAT Haute Lande  
4 Grand Lartigue  
33840 CAPTIEUX  
Tél. : 05 56 65 62 29



Les petits fruits rouges sont une production bien adaptée au sol et au climat des Landes de Gascogne. Les fraises et framboises marquées sont issues de pratiques culturales qui limitent les apports en engrais et en traitements.

Le désherbage est mécanique et lorsque des paillages plastiques sont utilisés, ils sont réintégrés,

après usage, dans des filières de recyclage.

Les confitures sont exemptes de colorants et de conservateurs.

#### Où trouver nos confitures ?

**Accueil sur l'exploitation** : au centre de Captieux, prendre la route de Maillas. C'est à gauche après 1,5 km. **Mais aussi** à la boutique de Marquèze, à Sabres (40) et au Cercle de la Concorde à Lucmau (33).

Café de Pays

Assiette de Pays

en Landes de Gascogne

Dégustez le meilleur de l'Aquitaine !

# LES ASSIETTES DE PAYS DES LANDES DE GASCOGNE

Toute une région dans une assiette !

Cette belle idée de la Fédération nationale des Pays d'accueil touristiques met en scène, dans une même assiette, les produits d'un terroir et l'inspiration d'un restaurateur. Dans les Assiettes de Pays, le canard gras, les asperges, les poissons et les volailles proviennent des communes voisines ou de la région toute proche.

Les restaurateurs s'engagent ainsi dans la mise en valeur de leurs ressources locales et favorisent les rencontres avec les producteurs du Pays.

L'Assiette de Pays est toujours servie avec un verre de vin ou une boisson locale et se décline en version salée ou sucrée-salée.

## LE CAFÉ DE PISSOS



M. Jean-Paul Clavé  
42 rue Pont Battant  
40410 PISSOS  
Tél. : 05 58 08 90 16  
Ouvert tous les jours  
sauf le mercredi

Cette célèbre terrasse accueille depuis des générations les gourmets, les voyageurs et les repas de familles. Traditionnelle et raffinée, l'Assiette de Pays de Jean Paul Clavé est un hommage au canard des Landes.



**L'assiette Chalossaise**  
Terrine de foie gras de canard maison, magret confit et magret fumé, gésiers poêlés, cassolette de chichons de canards maison avec croûtons, jambon de Bayonne, fromage de chèvre et salade verte. Servie avec un verre de vin de Tursan rouge. **Prix : 18 €.**

Tous les produits du canard sont issus de la conserverie Lafitte à Montaut (40), jambon de Bayonne des salaisons Baillet à Hagetmau (40), fromage de chèvre produit par M. Hénaut, Sore (40), vin de Tursan Rouge, la cuvée de l'Impératrice, cave coopérative de Geaune (40).

## LE CAFÉ DES SPORTS



Mme Marie-Josée Righetti  
6 route de Préchac  
33730 Uzeste  
Tél. : 05 56 25 33 13 - 06 80 56 88 30  
www.souslatonnelle.fr  
Ouvert toute l'année. Sur réservation

Le café épicerie d'Uzeste est une adresse où l'on se pose, le temps d'une course, d'un café, de la lecture du journal. L'Assiette de Marie-Jo est un festival de saveurs du Sud Gironde, à savourer sous la tonnelle ou devant la cheminée.



**L'assiette de Marie-Jo**  
Grillons de porc, gésiers et cœurs de canards confits poêlés, brochette d'aiguillettes de canards aux pruneaux d'Agen, pomme de terre à la crème en robe de jambon de pays et fromage de brebis, salade de mâche, tarte aux fruits de saison au miel et aux noix. Servie avec un verre de vin de Côtes de Bordeaux rouge. **Prix : 19 €.**

Les conserves de porc et salaisons proviennent de la boucherie Nebout à Uzeste (33), les gésiers et cuisses de canard, de la coopérative Palmagri à Auros (33), fromage de la Bergerie de Conelliac à Lègeac (33), miel de chez Anne Dittlo, Le Nizan (33). Vin : Graves, Château Huradin, Cérons (33).

## HÔTEL RESTAURANT LE RÉSINIER



M. Christophe Bourrissoux  
68 av Pyrénées  
33114 Le Barp  
Tél. : 05 56 88 60 07  
www.bassinarcachon.com/pro/resinier  
Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir (tous les jours en juillet et août)

Christophe Bourrissoux cultive un goût sincère pour les produits de son pays. Côté jardin sous la tonnelle ou côté cuisine sous les jambons suspendus, son assiette propose un voyage aquitain, des Landes au Bassin d'Arcachon.



**L'assiette de Pays**  
Bol de garbure landaise ou glacé de légumes ou de concombres (selon saison), toast de terrine de foie gras de canard, foie gras poêlé aux pommes caramélisées au Loupiac, tranche de titlons de canard, pommes de terre sautées, salade du jardin, croustillant de chèvre chaud au miel, pain maison. Servie avec un verre de vin de Bordeaux supérieur. **Prix : 26 €.**

Tous les produits du canard sont de la Conserverie Lafitte, Montaut et de la ferme Saint Jouan à Lahosse (40), les légumes sont cultivés par Nature et Jardin au Barp (33), farine de pain jaune, de seigle et de froment du Moulin de Dubern, Salles (33). Vins : Loupiac : SCEA Daumec, Monprimblanc (33), Bordeaux supérieur : Château Meillac, Saint Romain la Vitrée (33).

## LA BRASSERIE DU DELTA



Le port  
33470 Le Teich  
Tél. : 05 56 22 80 93  
Ouvert tous les jours

C'est en regardant s'envoler les cigognes, en bordure du Parc ornithologique du Teich et des chenaux du delta, que l'on apprécie cette assiette, mêlant des saveurs du Bassin et de la Haute Lande.



**L'assiette du Delta :**  
Six huîtres du Bassin d'Arcachon, galantine de foie, grattons et rillettes de canard, pain de seigle traditionnel, tarte aux fruits. Servie avec un verre de vin blanc sec Château La Gravière Entre-deux-Mers 2009. **Prix : 15 €.**

Huîtres des établissements Poueydebasque Gujan-Mestras (33), produits du canard de la Ferme du Grand Lartigue, Captieux (33), pain et tarte aux fruits de la boulangerie Burnou, Le Teich (33), Vin Entre-deux-Mers : Château La Gravière, Saint Geniès de Lombaud (33).

## LA TABLE DE MARQUÈZE



Ecomusée de la Grande Lande  
40630 Sabres  
Tél. : 05 58 07 59 44  
Ouverture d'Avril à novembre, le midi, en s'acquittant du droit d'entrée à l'Ecomusée de Marquèze (05 58 08 31 31)

L'Ecomusée cultive aussi la mémoire du goût. L'Assiette la Marquèze, mêlant spécialités à base de canard et de poulet fermier, évoque les différentes facettes de la cuisine traditionnelle des Landes.



**Assiette la Marquèze**  
Grillons de canard, cocotte de poulet fermier des Landes aux oignons, pommes de terre, salade de saison, fromage de chèvre frais du Putapé, miel sur pain de seigle du four de Marquèze. Servie avec un verre de vin de Tursan rouge. **Prix : 16 €.**

Les produits du canard sont de la Conserverie du Val de l'Eyre, Saugnac et Muret (40), les poulets fermiers, marqués « Produit du Parc naturel régional des Landes de Gascogne » sont élevés chez M. Subileau, Pissos (40), fromage de chèvre produit par M. Hénaut, Sore (40), miel de M. Izaoua, apiculteur à Lue (40), pain pétri et cuit par le boulanger de Marquèze, Sabres (40) ; vin rouge de Tursan.

## RESTAURANT EULOGUE



Jean-Paul et Françoise Eulogue  
Le Chêne Pascal  
40410 Belhade  
Tél. : 05 58 07 72 01  
Ouvert tous les jours sauf le lundi, mardi soir et dimanche soir

La table de Jean-Paul Eulogue attire des amateurs d'une cuisine sincère et inventive où le poisson est toujours à l'honneur. L'assiette la Tchanchetta, mêle aux parfums du terroir landais, des saveurs d'eaux douces et d'eaux salées.



**L'assiette la Tchanchetta**  
Trio d'huîtres du Bassin (nature, farcie au beurre et fines herbes, chaude au foie gras et cèpe) et sa crêpinette de canard maison, filet d'esturgeon farci aux cèpes, sauce lie de vin des Graves, soufflé de carottes. Servie avec un verre de bordeaux rouge. **Prix : 22 €.**

Les huîtres sont élevées par M. Bonneau, Lanton (33), le canard pour la crêpinette et le foie gras proviennent de la Maison Lafitte, Montaut (40), l'esturgeon est élevé au Moulin de la Cassadote, Biganos (33), les carottes sont produites par M. Charpentier, Sore (40). Vin rouge Bordeaux : Château Vignol, Monsieur Doublet, Saint Quentin de Baron (33).

## L'HÔTEL DE LA GARE



M. Nicolas Taris  
Route de Belis 40420 Brocas  
Tél. : 05 58 51 40 67  
www.hotelgare-brocas.com  
Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et lundi (tous les jours en juillet août)

Ce restaurant familial séduit par la qualité de sa cuisine traditionnelle et l'exigence de ses produits. Nicolas Taris a imaginé une Assiette en hommage à la Haute Lande. Foie gras, confits et asperges y sont en bonne place.



**L'assiette Haute Lande**  
Terrine de foie gras de canard entier mi-cuit maison et ses croûtons cuits aux aiguilles de pin, escalope de foie frais poêlée, gésiers tièdes sur lit de salade et asperges blanches des Landes. Servie avec un verre de Vin de Tursan rouge. **Prix : 20 €.**

Le foie et les gésiers (cuisinés maison) proviennent de la Maison Lafitte, Montaut (40), les asperges sont produites par Laurent Dubourg et Cécile Chéri, Vert (40), Vin de Tursan rouge : Château de Perchade, Payros-Cazautets (40).

## RESTAURANT CHEZ BLANDINE



Mme Blandine Bourdin  
117 rue des Châteaux  
40190 Hontanx  
Tél. : 05 58 03 89 89  
Ouvert tous les jours sauf le mercredi  
Ouvert le soir uniquement sur réservation  
Assiette sur réservation

Derrière son comptoir, dans son épicerie ou à ses fourneaux, Blandine vit au carrefour de son village. Pas étonnant qu'elle en connaisse toutes les forces vives et qu'elle ait imaginé une « Assiette Hontannoise » dédiée aux produits et aux savoir-faire de sa bastide armagnacaise.



**L'assiette Hontannoise**  
Magret séché sur salade, aumônières aux rillettes de canard, Parmentier de cuisses de canard confites, fromage de brebis, gâteau basque ou melon au floc selon saison. Servie avec un verre de Vin de Pays des Landes rouge ou rosé. **Prix : 17 €.**

Magret séché de M. Lamothe, Domaine de Marquestau, Hontanx, rillettes et confit de canard de M. Cazalis, EARL du Mouret, Hontanx, fromage de brebis de M. Loustalot, Hontanx, gâteau basque de la Boulangerie Bergès, Hontanx, Floc du domaine de Laubesse, Hontanx et Vin de Pays des Landes (rouge ou rosé) du Domaine d'Augeron, Sables Fauves, Mme Bubola, Le Frêche (40).

## RESTAURANT LE RELAIS LANDAIS



Sylvie et Farid Dufayet  
1120 Av des Pyrénées  
40190 Villeneuve-de-Marsan  
Tél. : 05 58 45 36 23  
www.facebook.com/le\_relais  
Ouvert tous les jours  
sauf Noël et jour de l'an  
Le soir sur réservation

Pour l'équipe du Relais, le canard gras remporte la palme du produit le plus emblématique des Landes. Il est la source d'une inspiration toujours renouvelée. A découvrir sous différentes facettes...



**L'assiette du Relais**  
Foie gras mi-cuit maison sur toast, magret séché maison, cuisse de canard confit avec une sauce aux cèpes maison et pommes de terre sautées, tomates ou crudités de saison, fromage de brebis, succés aux kiwis des Landes. Servie avec un verre de vin de Tursan rouge ou rosé. **Prix : 20 €.**

Foie Gras, magret séché, cuisse de canard produits par la Maison Lafitte, Montaut (40), fromage de brebis de M. Loustalot, Hontanx (40), vin de Tursan, cuvée l'Impératrice rouge ou rosé, Les Vignerons du Tursan, Geaune (40).

## LA FERME DE SERRES



M. Laurent Le Chevalier  
1, Serres  
33430 Gajac  
Tél. : 05 56 25 19 32 - 06 85 83 89 80  
Ouvert tous les jours sur réservation  
Assiette sur réservation

La Ferme de Serres est une porte ouverte sur des saveurs généreuses et authentiques. Les principales gourmandises de L'Assiette de Serres sont produites et transformées sur place... un florilège pour combler les appétits de mousquetaires.



**L'assiette de Serres**  
Foie gras, rillettes au foie gras ou magret de canard sur toast, pièce de volaille, œuf au plat sur lit de frites, crudités. Servie avec un verre de Bordeaux rouge. **Prix : 12 €.**

Foie gras, rillettes, magret de canard, volaille, œuf sont produits et cuisinés par la Ferme de Serres, les pommes de terre et les crudités sont cultivés par le Gaec Doux, Bazas (33), vin de Bordeaux rouge, Domaine de Pinson, Génissac (33).

# LES CAFÉS DE PAYS DES LANDES DE GASCOGNE

Les comptoirs du territoire



Dans les Cafés de Pays, on découvre bien autre chose que des verres et des bons mots à échanger. Cette marque des Pays d'Accueil touristiques signale des lieux conviviaux où l'on peut trouver des informations sur la région, des idées de balades et d'animations... où l'on peut également casser la croûte ou simplement acheter son pique-nique, des vins de la région et quelques produits régionaux. Certains soirs, les Cafés de Pays deviennent la scène du village et accueillent des artistes, une exposition, une conférence. Dans les Landes de Gascogne, les Cercles ont adhéré très tôt à l'idée des Cafés de Pays. Ces cafés associatifs traditionnels sont, par leur histoire, des lieux de retrouvailles et d'échanges. Poussez leur porte, vous y verrez du pays.

## LE CERCLE DE L'UNION



105 route Daugnague  
40410 Pissos  
Tél. : 05 58 08 90 85

**Les choix du cafetier :** Vin de Pays des Landes blanc sec du Domaine d'Augeron, Sables Fauves, Mme Bubola, Le Frêche (40) ; Sainte Croix du Mont, Le Frêche (40) ; conserves de canard de l'ESAT de la Ferme du Grand Lartigue, Captieux (33).

**Café en fête :** « Orange Macadam » le 23 avril, « Guaka » le 7 mai, « Es Lo Que Hay » le 10 juin, « B Roy » le 13 juin, les Fêtes du Cercle de l'Union du 15 au 17 juillet, Festival Cinémagin'action du 31 juillet au 6 août, « Didier Tousis » le 8 octobre, « Grabowski » le 19 novembre.

## LE CERCLE DE LA CONCORDE



24 Le Bourg  
33840 Lucmau  
Tél. : 05 56 65 22 52

**Les choix du cafetier :** Sauternes, Domaine de la Gauche, Bommes (33) ; conserves de canard et confitures, ESAT de la Ferme du Grand Lartigue, Captieux (33) ; Conserves de l'ESAT «Château Bellevue» Baigts de Béarn (64).

**Café en fête :** «Didier Tousis» le 28 mai ; Fête de la musique le 25 juin ; Fête nationale le 14 juillet ; Fête de Lucmau : jeux traditionnels et insolites le 1<sup>er</sup> week-end de septembre.

## LE CERCLE DES TRAVAILLEURS



619 rue des Forgerons  
40420 Brocas  
Tél. : 05 58 51 42 41

**Les choix du cafetier :** Floc de Gascogne, Domaine de Poutéou, Tarbes Frères, Lannemaignan (32) ; Vins de Pays de Terroirs Landais «Sables Fauves» (blanc, rosé, rouge) Domaine d'Augeron Le Frêche (40) ; Garluche de M.C. BAUER à Blanquefort (33) ; Conservés artisanales et confitures de l'ESAT «La Ferme du Grand Lartigue» Captieux (33) ; Conservés de l'ESAT «Château Bellevue» Baigts de Béarn (64).

**Café en fête :** «Olya», de Sarajevo à Bayonne le 14 mai ; «Didier Tousis» le 24 septembre ; «Mélsa Maillié» le 15 octobre.

## LE CERCLE DES DÉMOCRATES



64 rte Mont-de-Marsan  
40420 Labrit  
Tél. : 05 58 51 02 03

**Les choix du cafetier :** Tariquet Premières Grives, P. Grassa fille et père, Eauze (32) ; cassoulet, confit et foie gras de l'ESAT de la Ferme du Grand Lartigue, Captieux (33) ; foie gras, Mme Mussy, La Bastide d'Armagnac (40).

**Café en fête :** «Guaka» le 18 juin, marché nocturne et animation musicale le 5 août, «Didier Tousis» le 10 septembre.

## LE CERCLE DE L'UNION



33430 Gajac  
Tél. : 06 71 47 98 73

**Les choix du cafetier :** Bordeaux rouge, Château de Jayle, Saint-Martin-de-Sescas (33) ; vin liqueureux : Château des Arroucats, Sainte Croix du Mont (33) ; vin de Graves : Château d'Oriéac, Portets (33) ; conserves de canards gras de la Ferme de Serres, M. Le Chevalier, Gajac et de la coopérative de Palmagri, Auros (33) ; conserves de porc (pâtés), NPA Conserves, place de la Cathédrale, Bazas (33).

teau d'Oriéac, Portets (33) ; conserves de canards gras de la Ferme de Serres, M. Le Chevalier, Gajac et de la coopérative de Palmagri, Auros (33) ; conserves de porc (pâtés), NPA Conserves, place de la Cathédrale, Bazas (33).

## LE CERCLE DES TRAVAILLEURS



8 place du 8 Mai 1945  
33840 Captieux  
Tél. : 05 56 65 61 49

**Les choix du cafetier :** Vin rouge des Graves, Château Les Clauzots, SCEA Vignobles Frédéric Tach, Saint Pierre de Mons (33) ; vin blanc Sainte-Croix du Mont, Esat du Château Lescure, Verdélais (33) ; eau de source Soria, Sore (40) ; cochonnailles (porcs fermiers), Thomas Mac Culloch, Lerm-et-Musset (33) ; conserves de canard, Esat de la Ferme du Grand Lartigue, Captieux.

**Café en fête :** marché des producteurs de Pays les 17 juin et 10 juillet ; «Guaka» le samedi 11 juin.

## LE CAFÉ DES SPORTS



Marie-Jo Righetti  
6 rte Préchac  
33730 Uzeste  
Tél. : 05 56 25 33 13 - 06 80 56 88 30

**Les choix du cafetier :** Graves rouge supérieur, liqueureux et sec, Château de Leyre, C. Broca, Landiras (33) ; Sauternes, Les Rochers du château Voigny, Preignac (33) ; foie gras, coopérative Palmagri, Auros (33) ; miel, Ets Dittlo, place de l'Eglise, Villandraut (33) ; jambon de pays, rillettes, Ferme du Grand Lartigue, Captieux (33).

**Café en fête :** concours de soupe les 21 et 22 mai ; Festival Uzeste Musical du 14 au 21 août.

