

# Nos bonnes adresses

Artisans, petits producteurs... ils sont fiers de leur région et de ses traditions. Ils aiment les bons produits et le travail bien fait.  
**Les adresses préférées de Cuisine Actuelle.**

## Les fromages de Géraldine et Cédric Landa, à Lucgarier (64)

**D**epuis la ferme de Géraldine et Cédric Landa, par temps clair, les Pyrénées se dressent avec majesté sur la ligne d'horizon. Les vaches qu'ils élèvent (bichonnent pour être plus exact) en ont autant avec leurs impressionnantes cornes fines et leur robe d'un blond si délicat. Ce sont des béarnaises, une race locale en cours de sauvegarde. Encouragé et aidé par sa mère, Cédric est parti de rien, avec pour seul bagage son rêve de paysan depuis qu'il

est enfant. Chez ces éleveurs du Béarn, les mots "ténacité" et "authenticité" rythment la vie de tous les jours.

Les fromages fabriqués avec le lait cru de leurs vaches et de leurs brebis (de race pyrénéenne) en ont toute la beauté, la saveur, mais aussi l'exception.



### BELLE VIE

LES VACHES BÉARNAISES DE CÉDRIC LANDA VIVENT DANS LES PRÉS. DÈS LA BELLE SAISON, ELLES MONTENT EN ESTIVES DANS LES PYRÉNÉES.

## Les vins de la famille Riouspeyrous, à Irouléguy (64)

**C'**est à la raideur de la pente du coteau que l'on peut mesurer le courage des vignerons. Thérèse et Michel Riouspeyrous (les parents) et Iban et Téó (les enfants) n'en manquent pas. Dans ce Pays basque reculé, où les montagnes commencent à s'élever comme de vraies montagnes, le terroir est exceptionnel par la beauté des paysages et la nature géologique des sols. Les vignes s'accrochent et exigent efforts et opiniâtreté. Les Riouspeyrous ajoutent la passion sans laquelle aucun grand vin n'est

possible. Michel est parmi les premiers à cultiver la vigne en biodynamie (1997) et élève certains de ses vins (issus des cépages tannat, cabernet franc et cabernet sauvignon pour les rouges, gros manseng, petit manseng et petit courbu pour les blancs) dans des amphores en terre cuite façonnées par la famille Goicoechea, des potiers voisins.



## La Villa de l'Étang Blanc, à Seignosse (40)

**L**a villa de Magali et David Sulpice a pignon sur les reflets de l'Étang Blanc, avec la forêt de pins des Landes et l'Atlantique pour autres voisins. L'environnement est un havre de paix et le couple y a façonné un lieu (un restaurant et un hôtel) qui leur ressemble : élégant et tourné vers l'autre. Ils aiment recevoir et le visiteur ressent cette convivialité naturelle (et si landaise !). Avec sa 4L d'un autre siècle que les pêcheurs connaissent, David va chercher les poissons dès l'aube et collecte, dans le terroir proche, les ingrédients de ses menus (foie, canard, maïs...) Sa cuisine est ancrée dans la tradition, mais n'exclut pas un peu d'audace. Des assiettes généreuses et un service pétri d'égards leur ont valu une première étoile, en 2019, au guide Michelin.





### *Les gâteaux et le pain au levain de Bertrand Ducauroy, à Ciboure (64)*

Bertrand n'est pas basque d'origine, mais il n'a pas tardé à se faire adopter tant ses fabrications sont lumineuses, pétries avec des ingrédients locaux et biologiques. Tout est fait maison, du pain au levain naturel à la chocolatine (le nom du pain au chocolat de ce côté de la France). Ses gâteaux basques (à la crème ou à la cerise) redorent le blason de cette spécialité souvent malmenée.



### **Le pastis de Patrice Lubet, à Capbreton (40)**

Chaque Landais a sa recette de pastis (œufs, farine, sucre, rhum, fleur d'oranger ou vanille). Patrice Lubet fabrique celle de sa maman, partie trop tôt sans en avoir laissé de trace écrite. Il a beaucoup essayé pour se rapprocher au plus près de cette gourmandise. Ses pastis se vendent jusqu'à Bordeaux et au Pays basque.

### *Les huîtres de Patrice Gazo, à Gujan-Mestras (33)*

Ces huîtres naissent et grossissent dans le bassin d'Arcachon, à proximité des fameuses cabanes tchanquées (ces maisons sur "échasses", déposées sur l'océan). Elles sont charnues et ont un fort goût iodé. À l'approche de l'été et de la saison naturelle de leur reproduction, elles deviennent laiteuses, car l'ostréiculteur, droit dans son métier traditionnel, refuse de céder aux sirènes de la triploïde (une huître d'écloserie, stérile et donc sans laitance estivale).

### **Les produits de la Ferme Darrigade, à Soustons (40)**

Dans les Landes, les cacahuètes ne sont pas comme les orangers sur un sol irlandais... Elles poussent et elles fructifient. Cette culture plus habituée aux terres chaudes d'Afrique (ou du sud des États-Unis) ne boude pas la douceur des Landes. Les Delest, des agriculteurs en famille depuis quatre générations, sont les seuls en France à avoir eu l'audace de tenter l'aventure des cacahuètes. Mélanie et son frère Thomas, ainsi que Laurent, le cousin, sont aux commandes de cette ferme landaise, traditionnelle, par ailleurs. Dans les sols sableux, ils cultivent la fameuse asperge blanche (et la verte pour satisfaire la demande des chefs), aussi belle et savoureuse que rectiligne. L'élevage de canards gras fournit les foies, les confits et des plats cuisinés, vendus pour grande partie à la ferme, dans un magasin fidèle à l'histoire de cette famille où la tradition ne serait rien sans le courage.



### *Les légumes lacto-fermentés des Jarres Crues, à Ornon (33)*

Julie Maenhout remet au goût du jour la conservation des fruits et légumes, sans vinaigre et sans pasteurisation, par lacto-fermentation. Ses produits sont préparés avec les légumes des producteurs locaux.

### *Les chocolats de Ttotte, à Dax et Saint-Geours-de-Maremne (40)*

Ttotte (Joseph, en basque) est une boule de générosité. Il a le goût de mettre le chocolat aux plus belles origines (Sao-Tomé, Madagascar...) à la portée de tous. Depuis peu, il s'est associé avec la Ferme Darrigade pour marier la cacahuète et le chocolat. Ses chouchous cacotés, entre autres, déclenchent une saine accoutumance.

ADRESSES EN PAGE INDEX