



LA SEMAINE DU GOÛT AU MARSAN

du 15 au 21
octobre 2012



“LE GOÛT
C’EST TOUT !”

"LE GOÛT C'EST TOUT !"

du 15 au 21
octobre 2012

Nous avons imaginé, pour cette 23^{ème} édition, des animations à même de répondre à vos envies, que vous soyez gourmand, gourmet ou curieux d'univers gustatifs encore inconnus.

À travers l'opération les "Tables du Goût", les restaurateurs vous proposeront un menu original, avec un tarif spécial à destination des étudiants, pour faire de ces rendez-vous gastronomiques des moments de convivialité intergénérationnels.

La commune de Benquet accueillera un marché de producteurs de pays le dimanche 21 octobre, clôturant ainsi la semaine et la saison.

Quant aux "Pauses gustatives", elles permettront de valoriser des saveurs authentiques chez des producteurs ou des commerçants du territoire.

Parce que l'apprentissage du goût commence dès le plus jeune âge, les écoles de l'agglomération ont été associées à cette démarche.

Du reste, la restauration municipale montoise a concocté des recettes spécifiques cette semaine-là afin de sensibiliser les enfants à diverses saveurs et de les faire voyager grâce à l'éveil des sens.

Gourmets et gourmands, régalez-vous !

*La Présidente de l'Office de tourisme du Marsan,
Geneviève Darrieussecq*



LES TABLES DU GOÛT

17 restaurateurs du Marsan sont invités à concocter un menu

original riche en saveurs sur la semaine, mets et vins compris, avec un tarif grand public et un tarif spécial pour les étudiants.

Benquet / Le P'ti Gascon /// **Brocas-les-Forges** / Le Restaurant de la Gare Nicolas Taris /// **Mazerolles** / L'Auberge de la Pouillique /// **Mont de Marsan** / La Table du Richelieu / Le Bistrot de Marcel / Le Dix Bis / Le Dragon de Jade / Le Gandhi / Le Jardin de Noëlie / Le Zanchettin / Les Clefs d'Argent* / Les Pyrénées / Un Air de Campagne / World Food Café /// **Saint-Pierre-du-Mont** / Fourchette et Sable blanc / La Ferme de Coumassotte /// **Uchacq-et-Parentis** / Restaurant Didier Garbage

Réservation conseillée auprès des restaurateurs.

LES PAUSES GUSTATIVES

3 commerçants ou producteurs du Marsan vous accueilleront pour une découverte inédite de leur site avec des animations spécifiques et des dégustations gratuites de leurs produits phares.



Mont-de-Marsan / Épicerie Cocagne / Lafitte Foie Gras
Saint-Perdon / Conserverie Dauba

LES MARCHÉS

MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE PAYS BENQUET

DIMANCHE 21 OCTOBRE, DE 10H À 15H

La Chambre d'Agriculture, la mairie de Benquet et l'association Benquet Animations vous proposent un marché des producteurs de pays pour clôturer cette Semaine du Goût.



Au programme : stands de producteurs locaux et exposition d'artisanat d'art. Venez composer votre menu 100% fermier et déguster sur place les assiettes préparées par les producteurs. Tout sera réuni pour vous assurer un moment convivial et chaleureux

au son des musiques festives ! Spectacle de Celt' et Country Dance de Benquet.
Repas sous chapiteau dès 12h.

MARCHÉ SAINT-ROCH MONT DE MARSAN

marché couvert & place Saint-Roch

MARDI 16 & SAMEDI 20 OCTOBRE, DE 7H30 À 13H

Venez découvrir le marché montois, véritable lieu d'échanges convivial classé parmi les 100 plus beaux de France par la qualité, la diversité et la fraîcheur de ses produits du terroir. Pour le plaisir des yeux et des papilles...



LEÇONS DU GOÛT



Dans les écoles /

Du lundi 15

au vendredi 19 octobre

Les cuisines municipales de Mont de Marsan ont concocté des menus spécifiques (landais, oriental, créole...) dans les cantines sur la semaine, avec différents thèmes qui feront voyager les petits chefs en herbe la participation du chef étoilé Christophe Dupouy le jeudi.

Quant aux Leçons du Goût, elles seront dispensées par les professionnels volontaires désireux de communiquer leur savoir-faire dans les classes de CM1 et CM2 du Marsan associées à cette 23^{ème} édition ainsi qu'au centre de loisirs d'Uchacq.

LES TABLES ^{DU} GÔUT

LE P'TI GASCON

24 €

étudiant
18 €

BENQUET 148 avenue de l'Alsace / Tél. : 05 58 79 02 83
Ouverture : Mardi et mercredi : midi
Du jeudi au samedi : midi et soir

LE MENU D'AUTOMNE

L'ENTRÉE

Assiette de rouget au potimarron

LES PLATS

Estouffade de joue de bœuf aux girolles
Tagliatelles fraîches

LE DESSERT

Dacquoise amande et poire

LES VINS (inclus dans le prix du menu)

1 verre de vin rouge : Château La gravette Bordeaux 2009
ou 1 verre de vin rosé : Château Lyonnat Lussac-St-Emilion 2011

RESTAURANT DE LA GARE

35 €
(vins compris)

30 €
(sans les vins)

étudiant
25 €
(sans les vins)

BROCAS-LES-FORGES 336 rue Camille Lugardon / Tél. : 05 58 51 40 67
Ouverture : du lundi au samedi : midi et soir / dimanche : midi.

Cocktail de bienvenue et tastou

LA MISE EN BOUCHE

Cappuccino de cèpes et tuile au parmesan

LES ENTRÉES

Carpaccio de foie gras à la fleur de sel / Purée de figues framboises
ou Salade de rougets au sésame et citronnelle

LES PLATS

Noix de saint jacques en cocotte lutée / Sauce gingembre échalotes
ou Moelleux de volaille de Mr de Zambotti au foie gras / Purée de pomme
de terre vitelotte aux éclats d'amandes / Sauce aux truffes

LES DESSERTS

Mousse de chocolat à la framboise poivrée / Caramel de banane,
sorbet fromage blanc citronné
ou Choux pâtissier à la figue / Chantilly au miel et sirop d'orange

LES VINS (inclus dans le prix du menu)

Côtes de Bordeaux Blaye Château Monfollet 2011 / Côteau du Languedoc
Chemin des Olivettes 2011

AUBERGE DE LA POUILLIQUE

38 €

étudiant
25 €
(sans les vins)

MAZEROLLES 656 chemin de la Pouillique / Tél. : 05 58 75 22 97
Ouverture : Du mardi au dimanche : le midi. Jeudi, vendredi et samedi : le soir.

LES ENTRÉES

Velouté de potiron au foie gras
Émulsion de champignons

LES PLATS

Filet de daurade royale, quinoa aux moules et crevettes / Jus d'épices
Parmentier de joue de bœuf / Girolles et marrons

LES DESSERTS

Ananas rôti ou Pain perdu brioché / Glace coco

LES VINS (inclus dans le prix du menu)

Vins blanc et rouge du Pays d'Oc "Mas La Chevalière"

LA TABLE DU RICHELIEU

MONT DE MARSAN 3 rue Wlérick / Tél. : 05 58 06 10 20
Ouverture : du lundi au vendredi : midi et soir / Dimanche : le midi.

35 €
(boissons non comprises)

Cocktail apéritif ses amuse-bouches

LES ENTRÉES

Tartine de pied de cochon et Saint-Jacques, son mesclun
ou Tartare d'huîtres Gillardeau n° 4
ou Salade tiède de homard au beurre d'agrumes

LES PLATS

Macaronade de foie gras et ris de veau aux morilles
ou Poitrine de cochon de lait à la plancha
ou Poêlée d'encornets haricots tarbais et cèpes

LES DESSERTS

Fromages affinés de G. Bachelet
ou Vacherin revisité à l'ananas
ou Saint-Honoré D. Daubos
ou Profiteroles au chocolat

LE BISTROT DE MARCEL

MONT DE MARSAN 1 rue du Pont du Commerce / Tél. : 05 58 75 09 71
Ouverture : Lundi et jeudi : le soir / du mardi au mercredi : midi et soir

25 €

étudiant
12,50 €

L'ENTRÉE

Sushi de chèvre-saumon aux noisettes, vinaigrette mentholée

LE PLAT

Pastilla de canard à l'orange, mesclun, vinaigre de caramel,
Petits légumes glacés de saison

LE DESSERT

Bavarois poire-chocolat et son craquant spéculos

LE DIX-BIS

25 €

étudiant
20 €

MONT DE MARSAN 10 bis rue Montluc / Tél. : 09 53 71 83 97
Ouverture : du mardi au samedi

L'ENTRÉE

Gratin d'escargots à la muscade et aux cèpes

LE PLAT

Epaule d'agneau confite au jus, butternut aux oignons et parmesan

LE DESSERT

Compotée pommes poires crumble aux amandes

LES VINS (inclus dans le prix du menu)

Entrée : Madiran Aydie "L'origine" rouge
ou Bergerac "Cuvée des Conti" blanc
Plat : Bordeaux Château Cadillac rouge
ou Marcillac Domaine Du Cros "Lo sang del pais" rouge

LE DRAGON DE JADE

28,50 €

étudiant
20 €

MONT DE MARSAN 65 avenue de Sabres / Tél. : 05 58 75 18 71
Ouverture : tous les jours midi et soir

Cocktail de bienvenue

LES ENTRÉES

Tom bun ou bo bun
ou 1 hors d'œuvre Dragon de Jade pour 2

LES PLATS

Bœuf thaï
ou Crevettes au poivre
ou Magret de canard à la citronnelle
servi avec du riz cantonnais ou riz nature

LES DESSERTS

Bananes flambées
ou Glaces
ou Coupe de fruits exotiques

LES VINS (inclus dans le prix du menu)
Vin rouge ou vin rosé (1 bouteille de 75 cl pour 4)

LE GANDHI

MONT DE MARSAN 28 place Joseph Pancout - tél. : 05 58 85 97 97
Ouverture : du lundi au mardi, du jeudi au vendredi : midi et soir.
Samedi et dimanche : le soir

MENU MIDI

LES ENTRÉES

10 €

Salade indienne
ou Aubergines Bhadji
ou Oignons Bhadji

LES PLATS

Tandoori poisson
ou Tandoori poulet
ou Agneau tandoori
Avec riz ou nan fromage

LES DESSERTS

Lassy rose
ou Glace rhum raisin
ou Sorbet passion

MENU SOIR

LES ENTRÉES

22 €

Poisson tandoori
ou Agneau roll
ou Samosa légumes

LES PLATS

Tandoori gambas
ou Agneau du chef
ou Crevettes masala
Avec riz fight ou nan fromage

LES DESSERTS

Lassy banane
ou Sorbet mangue
ou Irish Coffee

LES VINS (inclus dans le prix du menu) : 1 verre de blanc, rosé ou rouge

32 €

étudiant
27 €

LE ZANCHETTIN

MONT DE MARSAN 1565 Avenue de Villeneuve / Tél. : 05 58 75 19 52
Ouverture : du mardi au samedi : midi et soir. Le dimanche : le midi.

Potage

L'ENTRÉE

Salade de gésiers et lardons à la vinaigrette chaude

LE PLAT

Côte de bœuf à la plancha

LE DESSERT

Crème brûlée au chocolat blanc

LES VINS (inclus dans le prix du menu)

1 verre de vin rouge de Bordeaux Château Fantin
ou 1 verre de vin rosé de Bordeaux Château Cantelaudette

LE JARDIN DE NOËLIE

MONT DE MARSAN 1 rue du Général Lasserre / Tél. : 06 99 86 25 02
Ouverture : du mardi au samedi : midi et soir.

LE MENU

Buffet à volonté
d'entrées et de plats chauds
remplis de nouvelles saveurs

Café, thé gourmands : 4,50 €

Le midi
14 €

Le soir
18 €

LES CLEFS D'ARGENT *

55 €

MONT DE MARSAN 333 avenue des Martyrs de la Résistance / Tél. : 05 58 06 16 45
Ouverture : du samedi 12 au dimanche 21 octobre
Du mardi au samedi : midi et soir / Le dimanche : midi

4 MOTS ESSENTIELS AIR, EAU, TERRE ET MER & UNE CUISINE LA MIENNE

LE PRODUIT & LA BOURGOGNE

Le Potiron
La Saint-Jacques
Le Perdreau
La Fève de Tonka
Le Coing et la Poire William

LES VINS (inclus dans le prix du menu)

Dégustation de 3 verres de vins de Bourgogne dans des appellations méconnues.

LES PYRÉNÉES

25 €

MONT DE MARSAN 20 avenue du 34ème R.I./ Téléphone : 05 58 46 49 49
Ouverture : du mardi au vendredi : du lundi au samedi : midi et soir / Dimanche : le midi.

LES ENTRÉES

La trilogie de saumon
ou Le feuilleté de ris de veau

LES PLATS

Le filet de sandre
ou Le filet mignon de porc et son assortiment de légumes

LES DESSERTS

Les profiteroles
ou Le tiramisu

LES VINS (inclus dans le prix du menu)
1 verre de vin pour l'entrée et le plat

UN AIR DE CAMPAGNE

44 €

MONT DE MARSAN 3 rue Thérèse-Clavé / Téléphone : 05 58 06 05 41
Ouverture : Mardi midi. Du mercredi au vendredi : midi et soir. Samedi soir. Dimanche midi.

Amuse bouche

LES ENTRÉES

Nems de canard des Landes, palette de légumes de saison,
carottes onctueuses et sauce asiatique maison

LES PLATS

Homard rôti au beurre noisette, polenta onctueuse aux cèpes et aux truffes,
fèves à la française et tuile de parmesan au piment d'Espelette

LES DESSERTS

L'Atmo-sphère croquant du chocolat, fondue de mangue,
marmelade de framboises mentholées, sorbet goyave et croustichoc en brisures

Café et mignardises (offerts)

LES VINS (inclus dans le prix du menu)
1 verre de vin : entrée / 1 verre de vin : plat

WORLD FOOD CAFÉ

28 €

étudiant
22 €

MONT DE MARSAN 11 rue du M^{re} Bosquet / Téléphone : 05 58 51 14 41
Ouverture : du mardi au vendredi : midi et soir.

LES ENTRÉES

Les nems "autrement", farcis de confit de canard et foie gras,
sauce oignons confits au Madiran

LES PLATS

Rencontre terre et mer, encornets farcis au chorizo, crème de pimientos, risotto

LES DESSERTS

La forêt noire revisitée / Café

LES VINS (inclus dans le prix du menu)

un verre de Côtes de Gascogne moëlleux (entrée)
un verre de "Mayor de Costilla" 2004 (plat)

LA FERME DE COUMASSOTTE

SAINT-PIERRE-DU-MONT D 824 / Tél. : 05 58 75 28 98
Ouverture : lundi, jeudi, vendredi, samedi : midi et soir ; mardi et dimanche : midi.

"SYMPHONIE DE CANARD MAJEUR"

1^{ER} MOUVEMENT EN 4 TEMPS

Valse de foie gras en soufflé
Concerto de foie gras mi cuit aux baies de goji
Allegro de nems au foie gras
Dièse de foie gras frais et pétoncles au citron et poivre

2^{EME} MOUVEMENT : "LE PALETOT ENCHANTÉ"

Harmonie de canard gras version ballottine
Accord majeur : cèpes, foie gras frais, julienne de légumes
Clés de sol : sauce châtaignes et armagnac

3^{EME} MOUVEMENT : AMADEUS DU CHEF

Accompagné par ses notes de musique

4^{EME} MOUVEMENT : LE LAC MAJEUR

L'or noir de Nespresso
What else ?

LES VINS (inclus dans le prix du menu) :
Orchestration viticole : Blanc de blanc / Tursan moëlleux / Bordeaux rouge

44 €

étudiant
22 €

RESTAURANT DIDIER GARBAGE

40 €

UCHACQ-ET-PARENTIS RN 134 / Tél. : 05 58 75 33 66

Ouverture : du mercredi au samedi : midi et soir / Le mardi et le dimanche : midi

Cocktail pétillant à l'Armagnac, jus d'agrumes au gingembre

FRIVOLITÉS D'UNE BOUCHÉE

Mini bruschetta gratinée
Wraps de légumes crus en verdurette
Croque-madame à l'œuf brouillé au pesto

LES ENTRÉES

Cassiolette de fruits de mer gratinés aux queues de Scampi, moules, noix de Saint-Jacques, queues de crevettes au coulis de langoustines

LES PLATS

Grenadin de flanc de canard snacké aux épices douces indonésiennes, rectangle de polenta de maïs rôti aux dattes et zestes d'oranges
Pavé de merlan de bœuf en croûte de cèpes persillés, sauce Paloise (béarnaise mentholée), pommes de terre grenailles

LE FROMAGE

Copeaux de brebis sur planchette, marmelade de Fejoa

LE DESSERT

Grand dessert du Roi Soleil : macaron au chocolat, crème à la pistache et nougat glacé aux éclats de poires pochées au Sauternes et au craquelin d'amandes
Café et ses douceurs

LES VINS (inclus dans le prix du menu)

Picardon vin blanc boisé, fruité / Château Austerlitz, Saint Émilion rouge en magnum / Lalande de Pomerol, Château Le Temple

ET AUSSI FOURCHETTE & SABLE BLANC

ST PIERRE DU MONT Base de loisirs du Marsan / Tél. : 05 58 75 35 70
Ouverture : du lundi au jeudi : le midi / Vendredi, samedi et dimanche : midi et soir

LES PAUSES GUSTATIVES

FOIE GRAS LAFITTE

MONT DE MARSAN 62 rue Gambetta

Renseignements sur : www.lafitte.fr/boutiques ou au 05 58 06 06 91

Opération spécifique à la boutique de Mont de Marsan,
1 jour - 1 produit - 1 dégustation - 1 promo

MARDI 16 OCTOBRE : rillons de canard à la landaise

MERCREDI 17 OCTOBRE : magret de canard des Landes fumé

JEUDI 18 OCTOBRE : terrine landaise

VENDREDI 19 OCTOBRE : rillettes
de canard pur canard (médaillon d'or
au Concours général agricole 2012)

SAMEDI 20 OCTOBRE : foie gras de
canard mi-cuit au confit d'abricot
et amandes grillées
(nouveau Noël 2012).



CONSERVERIE DAUBA

SAINT-PERDON 576 avenue du Marsan

Sur réservation au 05 58 75 28 89 ou au 06 83 58 86 72 (10 personnes maximum).

Accueil personnalisé à la Ferme "Au Sarthe". Découverte des produits du terroir :
"du gavage de canard à la transformation" : démonstration et découpe du canard ;
dégustation conviviale.

VENDREDI 19 OCTOBRE de 16h à 18h

SAMEDI 20 OCTOBRE de 10h à 12h

ÉPICERIE COCAGNE

MONT DE MARSAN 17 rue Dominique-de-Gourgues

Contact : M. Caizergues Philippe : 06 75 70 68 68 ou epiceriecocagne@orange.fr

OUVERTURE DU MARDI AU SAMEDI de 10h à 12h30 et de 15h à 19h,
Dégustations de fromages et produits d'épicerie fine de 10h30 à 12h
et de 15h30 à 18h30.

L'Office de Tourisme du Marsan remercie sincèrement les restaurateurs, commerçants et partenaires du territoire qui ont participé activement à cette Semaine du Goût 2012.




Le marsan
agglomération


QUALITÉ
TOURISME

OFFICE DE TOURISME DU MARSAN ***

—
6 place Général Leclerc – BP 305
40 011 Mont de Marsan Cedex
T. 05 58 05 87 37 – F. 05 58 05 87 36
contact@lemarsantourisme.fr
lemarsantourisme.fr



[facebook.com/lemarsantourisme](https://www.facebook.com/lemarsantourisme)

