

@la ferme

LE MAGAZINE DES PRODUCTEURS LANDAIS

ÉTÉ 2024 - N°6



LES FERMES AUBERGES

Notre sélection de fermes auberges au cœur de l'authenticité.

DE NOUVELLES

EXPÉRIENCES À VIVRE



CIRCUIT-COURT

Les bonnes adresses des producteurs près de chez vous!



AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT



ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



AQUITAINE



Aujourd'hui plus que jamais, les consommateurs veulent avoir une relation directe d'achats et de confiance avec les producteurs et les agriculteurs souhaitent parler de leurs modes de production et de leurs métiers.

Bienvenue à la Ferme Landes : c'est la vente directe et le circuit court garantis ! C'est le dialogue et la qualité à un juste prix !

C'est aussi la force d'un réseau dynamique composé de 94 productrices et producteurs, dont les fermes sont implantées dans tout le département des Landes, magnifique territoire à visiter.

C'est enfin le goût et le plaisir des bons produits de nos exploitations tout au long de l'année : visite, dégustation et vente à la ferme, fermes auberges, magasins de producteurs. Et pendant l'été : bodega fermière, Marchés des Producteurs de Pays, randonnées, guinguettes et apéritifs fermiers, festival des granges musicales... seront autant d'occasions pour rencontrer des hommes et des femmes passionnés, heureux de vous faire partager leur savoir-faire et déguster leurs produits.

Vous l'aurez compris, ce magazine est un concentré de bonnes adresses et de bonnes idées pour profiter des Landes à volonté tout au long de l'année !

Vivez fermier, Mangez fermier, Bienvenue à la Ferme Landes !

Corinne Lacoste
Présidente de « Terroirs & Tourisme »
Viticultrice à Hontanx

Nous sommes 94 agriculteurs landais prêts à vous accueillir sur nos fermes. Pour redécouvrir le goût et le plaisir des bons produits de nos fermes.

Ici, vous êtes les bienvenus.



Foie gras, magret, viandes, armagnac, floc de Gascogne, vin du Tursan ou de Chalosse, jus, cosmétiques, fleurs...

Venez nous voir dans un des points de vente à la ferme, magasins de producteurs, marchés de producteurs.

Venez découvrir l'authenticité d'un repas cuisiné par nos fermiers ! vous serez étonnés de la variété des spécialités gastronomiques de notre région !

Achetez local,
du producteur au consommateur, près de chez vous !



MAG BIENVENUE À LA FERME LANDES

Édité par la Chambre d'Agriculture des Landes

Réalisation : Agence Valeurs du Sud - 05 59 140 140

Crédit photos : Chambre d'Agriculture des Landes,

Hervé Fabre Photography



LE TRI + FACILE



BIEN DE LIRE

Agenda

Les temps forts

Retrouvez nos manifestations au complet et leurs programmes sur bienvenue-a-la-ferme.com/landes rubrique Inspirez vous.



Scannez
pour plus
d'expériences!



1 Le temps de
la distillation

AUTOMNE



2

Randonnée gourmande

Tercis

23 JUIN

Guinguettes fermières

28 JUIN-13 AOÛT



3



4

Bodega des producteurs

14-18 AOÛT

Marché des producteurs de pays

DE JUIN À SEPTEMBRE



6

Festival les granges musicales

25 JUILLET-28 SEPT.

5



à table

Les fermes auberges

Notre sélection de fermes auberges au cœur de l'authenticité

Rencontrez des agriculteurs pour qui authenticité rime avec produits fermiers, accueil, échange... autour d'une table de qualité, garnie à partir de produits de la ferme concoctés avec savoir-faire.

Les hôtes des fermes vous accueilleront chaleureusement, dans un cadre architectural authentique et un environnement naturel préservé.

Ils vous proposent une restauration de qualité issue en majorité de leur ferme.

NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ POUR VOUS UN CARNET D'ADRESSES DES FERMES AUBERGES À DÉCOUVRIR.
PENSEZ À RÉSERVER AVANT DE VENIR.



Une ferme auberge c'est un vrai restaurant à la ferme, avec des recettes maison élaborées à partir de légumes, viandes de canard gras, de volaille ou de boeuf produits sur place.

Faire une halte dans une ferme-auberge, quoi de plus simple et naturel si l'on veut déguster de vrais produits du terroir.

“

Le plaisir de la table retrouvé. Garbure, foie gras, canard cuit au feu de bois et pour conclure une tourtière à l'Armagnac du rêve à la réalité un cadre, une ambiance terroir une adresse incontournable.

Patrice R.



Retrouvez cet avis et bien d'autres sur



Ferme Lacère

40320 Bahus Soubiran
05 58 44 40 64 / 06 08 28 45 53
www.ferme-lacere.fr

Ouverture: de mars à novembre sur réservation.

La Déesse des gourmets

65 Route de Bordes 40380 Cassen
05 58 98 92 87
www.deessedesgourmets.com

Ouverture: juillet-août du mardi au dimanche midi. Sept. et juin du jeudi midi au dimanche midi. D'octobre à mai samedi et dimanche midi. Sur réservation. Groupes toute l'année.

Ferme le Vieux Chêne

Lamaison 40360 Castelnaud Chalosse
05 58 89 34 57
www.ferme-auberge-levieux-chene.fr

Ouverture: du 01/05 au 15/10, ouvert le midi sauf le lundi. Août, ouvert le midi et le mercredi, jeudi et vendredi soir, fermé le lundi. Oct., nov., mars et avril ouvert le week-end. Groupes, nous consulter.

Ferme moulié-l'estanquet deu Guit

250 chemin du Moulié 40330 Brassempouy
06 82 38 61 54 / 06 32 25 27 45
estanquet-restauration-brassempouy.fr

Ouverture: les jeudi, vendredi, samedi soir et dimanche midi. En été: tous les midis + mercredi à samedi soir - Marché à la ferme le jeudi de juin à août. Jusqu'au 15/11.

Ferme auberge Marquine

1109 Route d'Hagetmau 40250 Mugron
05 58 97 74 23 / 06 80 48 76 52
www.ferme-auberge-marquine.fr

Ouverture: toute l'année sur réservation.

Ferme du Haza

Lieu dit Grand Haza 40250 St Aubin
06 62 46 76 60
www.ferme-du-haza.fr

Ouverture: du 15/3 au 15/10 sur réservation.
Portes ouvertes du 4 au 6/10/2024.

Ferme Comet Tournier

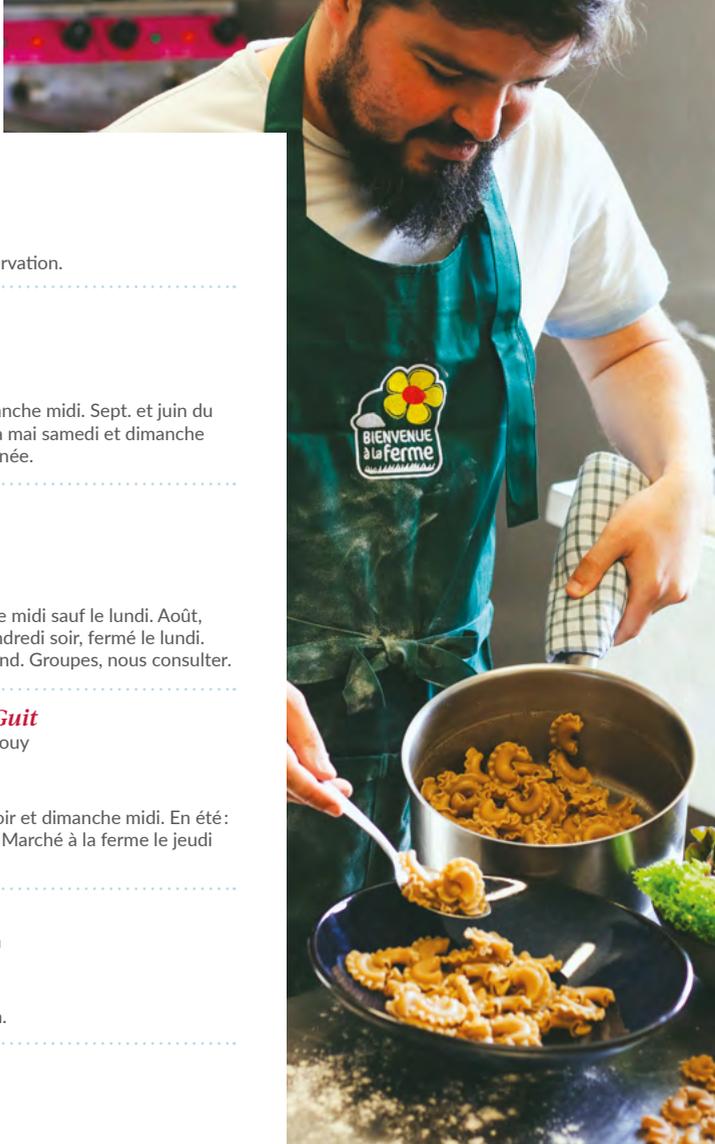
1787 route de St-Sever - 40250 Toulouzette
05 58 97 74 04
www.comet-tournier.com

Ouverture: toute l'année sur réservation.

Restaurant à la ferme Beleslou

56 route de Lesablère 40300 Cagnotte
05 58 73 18 92
www.ferme-beleslou.com/restaurant

Ouverture: groupes sur réservation voir planning sur le site



Scannez et découvrez! 



goo.gl/zmdr4L

Les bonnes idées **d'activités sont ici**

Course landaise, découpe du canard, traite des ânesses, balade gourmande à vélo gourmande, escape game, labyrinthe ? En solo ou en Famille ?

Des expériences à vivre dans les Landes pendant vos vacances. Vous avez l'embarras du choix !



Au cœur des traditions landaises

Vibrer

lors d'une course landaise ou découvrir les vaches de course à la ganaderia

La Ganaderia de Buros

Jan dé Buros 40310 Escalans
05 58 44 36 57 | 06 26 34 94 76
www.ganaderiadeburos.fr

Visite guidée de la ganaderia tous les jeudis à 17h30 de juillet à septembre. 10 €/personne 5 €/enfant jusqu'à 10 ans. Soirée gasconne avec repas, sur inscription, jusqu'au mercredi midi de juillet à septembre chaque jeudi à partir de 19h00. Soirée aux arènes le 9/08 sur inscription jusqu'au jeudi et apéritif fermier le 4/07.

Découvrir

l'histoire du foie gras chez un producteur

En Chalosse, de Montfort à St Sever, en passant par Pomarez...

vous voici au cœur de la production de foie gras. Apprenez tout de A à Z sur le canard gras auprès de nos meilleurs ambassadeurs : les éleveurs et transformateurs à la ferme.

Partager

dans les chais ou autour de l'alambic

Dans les Landes, l'automne fait marcher tous nos sens : profitez des senteurs de la distillation au pied de l'alambic. Reprenez contact avec la nature en participant aux vendanges, et bien sûr régalez vos papilles autour d'un repas vigneron ou découvrez les secrets de l'armagnac au détour des chais. Et pourquoi pas profiter pour visiter le château de Ravignan.

Le château de Ravignan est inscrit à l'inventaire des Monuments historiques et date du XVII^{ème} siècle. Visite payante selon programme. La visite du Château se poursuit par la découverte de nos Chais de Bas-Armagnac.

Château Ravignan, 40190 Perquie
armagnac-ravignan.com



Un grand bol d'air

Les ânes n'auront plus de secrets pour vous

Entrez dans l'univers des ânes, approchez, caressez les ânonns, selon la saison et profitez de votre guide passionné lors d'une visite d'un élevage d'ânes sur rendez-vous ou selon planning voir sites.

Maison Ane Apurna

40180 Saugnac et Cambran
07 61 68 80 26
ane-apurna.com

Turs'âne

40320 Castelnau Tursan
06 70 52 98 46
tursane.fr

À cheval, à pied ou à vélo

Découvrez les Landes sans voiture, une échappée à pied, à cheval ou à vélo. De nombreuses fermes sont à proximité des pistes cyclables, n'hésitez plus pour un itinéraire gourmand à leur rendre visite.

Et pour une journée Nature, foncez à la ferme **Taris Tourisme**. Attelage avec meneur, en calèche ou roulotte. Ânes bâtés ou poneys, canoë.

40 140 Moustey

06 80 92 03 59 | 06 87 57 04 64

tarinaturloisir@aol.com

www.taristourisme.com



En famille

Se créer des souvenirs dans les fermes de découverte et caresser les animaux.

Ferme de Chourdens

Nicole Giraud et Catherine Giraud

40 090 Uchacq-et-Parentis

06 20 68 78 46

fermedechourdens@gmail.com

www.chourdens.com



Scannez pour plus d'expériences!

Pour s'amuser

Vous êtes plutôt Labyrinthe, chasse aux trésors ou escape game ?

Venez en famille et entre amis résoudre des mystères et énigmes dans un labyrinthe de maïs, un escape game au cœur du château ou une chasse au trésor avec Bizzie l'abeille!

Ferme Comet Tournier

40 250 Toulouze

05 58 97 74 04

comet-tournier.com

Ferme Lanes

40 170 st Julien en Born

05 58 42 77 81 | 06 33 95 65 65

www.facebook.com/

lanesaventures

Château Garreau

Domaine de Gayrosse

3 800 Route d'Estang

Labastide d'Armagnac 40 240

chateau.garreau@orange.fr

www.chateau-garreau.fr

Les ruchers du born

40 200 Pontenx les forges

05 58 07 40 74

ruchersduborn.fr



Printemps
à la ferme

Pour des moments tout doux, ici vous êtes les bienvenus



TERCIS-LES-BAINS - DIMANCHE 23 JUIN 2024

RANDO

Gourmande

3^{ème}
édition

INSCRIPTIONS AUPRÈS DE L'OFFICE DE TOURISME PROCHAINEMENT

GRAND DAX
AGGLOMÉRATION

plus d'infos sur grand-dax.fr



Lifestyle

Nos gourmandises à tester absolument





Au marché, je mets dans mon panier les bons produits d'ici

Du foie gras bien sûr, des aiguillettes, du magret et du confit mais aussi du floc de Gascogne et de l'armagnac, une des plus anciennes eaux-de-vie. Deux fleurons des traditions landaises à découvrir dans nos fermes.

Sur le marché, vous reconnaîtrez les producteurs locaux grâce à la petite fleur Bienvenue à la ferme.

Quant au pastis, ici on le mange ! Il doit son nom au verbe pastisser.

Le vignoble landais recèle de petits trésors qui méritent de s'y attarder

Le vignoble landais dispose aujourd'hui d'une « Appellation d'Origine Protégée » : le « Vin de Tursan » et de trois « Indication Géographique Protégée » : le « Vin de Pays des Landes », le « Vin de Chalosse » et le « Vin des Sables ».

De nombreux vigneronns pratiquent l'œnotourisme, poussez la porte des domaines pour découvrir leur savoir-faire, leur passion et leur terroir.

Le Floc de Gascogne (également nommé « Lou Floc ») est l'alliance subtile de jeune Armagnac et deux tiers de jus de raisin frais. Il se décline en deux couleurs : le blanc et le rosé.





Marchés des Producteurs de Pays

LANDES 2024

GOURMANDISE



PARTAGE



CONVIVIALITE



MARCHÉ 
gourmand

18H - 23H

MARCHÉ 
festif

FLANEZ ET FAITES
VOTRE MARCHÉ

Redonnez du sens à vos
achats et devenez militant
du goût

COMPOSEZ VOTRE MENU
ET DINEZ SUR PLACE

Découvrez les savoir-faire
du territoire et soutenez les
producteurs locaux

PARTAGEZ CE MOMENT EN
FAMILLE OU ENTRE AMIS

et profitez des
animations festives

Pour plus d'infos et les actualités

Suivez nous sur   @alafermelandes



RETROUVEZ TOUS NOS MARCHÉS DE LA SAISON ET PASSEZ UN MOMENT GOURMAND ET CONVIVAL

Juin

- 📍 **CANDRESSE** *Nouveau*
Jeudi 13 juin
- 📍 **MONT DE MARSAN**
Vendredi 14 juin
- 📍 **ST PERDON**
Vendredi 21 juin
- 📍 **MIMIZAN**
Mercredi 26 juin
- 📍 **GRENADE SUR ADOUR**
Mercredi 26 juin
- 📍 **LAGLORIEUSE**
Vendredi 28 juin

Juillet

- 📍 **PORT DE LANNE**
Mercredi 3 juillet
- 📍 **HAGETMAU**
Mercredi 3 juillet
- 📍 **ST MARTIN D'ONEY**
Jeudi 4 juillet
- 📍 **RION DES LANDES**
Jeudi 4 juillet
- 📍 **NARROSSE**
Vendredi 5 juillet
- 📍 **SABRES**
Vendredi 5 juillet
- 📍 **ST PIERRE DU MONT**
Lundi 8 juillet
- 📍 **GASTES**
Mercredi 10 juillet
- 📍 **MIMBASTE** *Nouveau*
Jeudi 11 juillet
- 📍 **ST YAGUEN**
Vendredi 12 juillet
- 📍 **STE MARIE DE GOSSE**
Vendredi 12 juillet
- 📍 **ST JULIEN EN BORN**
Lundi 15 juillet
- 📍 **PONTENX LES FORGES**
Mardi 16 juillet
- 📍 **MUGRON**
Mercredi 17 juillet
- 📍 **PARENTIS EN BORN**
Mercredi 17 juillet
- 📍 **MEES**
Jeudi 18 juillet
- 📍 **LINXE**
Vendredi 19 juillet
- 📍 **ST VINCENT DE TYROSSE**
Vendredi 19 juillet

- 📍 **ROQUEFORT**
Mercredi 24 juillet
- 📍 **BISCARROSSE**
Mercredi 24 juillet
- 📍 **ORTHEVIELLE**
Jeudi 25 juillet
- 📍 **ANGRESSE**
Jeudi 25 juillet
- 📍 **BROCAS**
Vendredi 26 juillet
- 📍 **OEYRELUY**
Vendredi 26 juillet
- 📍 **AMOU**
Mercredi 31 juillet

Août

- 📍 **ONESSE LAHARIE**
Jeudi 1er août
- 📍 **MONT DE MARSAN**
Jeudi 1er août
- 📍 **LABOUHEYRE**
Vendredi 2 août
- 📍 **AZUR**
Lundi 5 août
- 📍 **TARTAS**
Mardi 6 août
- 📍 **HERM**
Mardi 6 août
- 📍 **ST JUSTIN**
Mercredi 7 août
- 📍 **BISCARROSSE**
Jeudi 8 août
- 📍 **VIELLE ST GIRONS**
Jeudi 8 août
- 📍 **LALUQUE**
Vendredi 9 août
- 📍 **SAINT LON LES MINES** *Nouveau*
Vendredi 9 août
- 📍 **POYANNE**
Mardi 13 août
- 📍 **CALLEN**
Mardi 13 août
- 📍 **LABASTIDE D'ARMAGNAC**
Mercredi 14 août
- 📍 **SORDE L'ABBAYE**
Mercredi 14 août
- 📍 **MEZOS**
Jeudi 15 août
- 📍 **MONTFORT EN CHALOSSE**
Mercredi 21 août

- 📍 **SANGUINET**
Jeudi 22 août
- 📍 **MORCENX**
Jeudi 22 août
- 📍 **ST GEOURS DE MAREMNE**
Vendredi 23 août
- 📍 **LINXE**
Vendredi 23 août
- 📍 **UCHACQ ET PARENTIS**
Lundi 26 août
- 📍 **AIRE SUR ADOUR**
Mercredi 28 août
- 📍 **MAZEROLLES**
Mercredi 28 août
- 📍 **DAX**
Jeudi 29 août
- 📍 **VILLENEUVE DE MARSAN**
Jeudi 29 août
- 📍 **CAMPAGNE**
Vendredi 30 août

Septembre

- 📍 **ST PAUL LES DAX**
Vendredi 20 septembre

Octobre

- 📍 **BENQUET**
Dimanche 6 Octobre



Portraits *d'ici*



Joël et Benoît **Cabannes**

Éleveurs de canards à Mugron

Chez les Cabannes, on élève, gave, cuisine et commercialise le foie gras de canard depuis 4 générations, bientôt 5 entre Dax et Mont de Marsan!

Aujourd'hui Joël travaille avec son frère Benoît sur la ferme. Chacun a un rôle bien précis : quand Benoît s'occupe plus de l'élevage et des cultures, Joël a choisi le contact direct avec le client car c'est lui qui s'occupe de la vente directe. Il adore échanger avec vous sur un marché.

Si tous deux ont choisi le métier d'agriculteur, c'est parce qu'il offre une certaine liberté, mais surtout par amour pour les animaux, leur région, et les traditions.

Sur leur ferme, ils cultivent leurs propres céréales (du maïs, du tournesol, du colza, du blé, des féveroles et des pois) pour préparer l'alimentation des animaux. La ferme est en totale autonomie

alimentaire pour élever sur 20 hectares de parcours les volailles en plein air, puis les engraisser au maïs grain entier de manière traditionnelle.

Depuis longtemps, ils pratiquent une agriculture raisonnée, Ils travaillent le sol le moins possible pour

permettre l'activité biologique du sol et couvre les sols l'hiver pour éviter l'érosion et la repousse des mauvaises herbes.

Et comme ils aiment aller du grain à l'assiette, aujourd'hui ils transforment en commun avec d'autres agriculteurs leurs céréales en farine et en huile de colza et tournesol.

Le foie gras fait partie de notre patrimoine

Mais leur produit phare, c'est le foie gras ! Cuisiner du foie gras, un savoir-faire transmis par leurs grands-parents... Voilà ce qui fait la fierté de Joël, qui perpétue sans les transformer, les recettes ancestrales pour un goût unique grâce au savoir-faire transmis par leurs aïeux. Cette année, il a même décroché le prix d'excellence du Concours général agricole !

Le conseil préparation de Joël : placer le foie gras au réfrigérateur la veille de sa dégustation, et le sortir environ 45 minutes avant de le trancher finement – si le foie gras s'effrite c'est qu'il est encore trop froid pour le couper !

Sa recette : la tourte au foie gras et au confit ! (page 18).

66 *L'agro-écologie,
c'est notre agriculture.*



Julien Dumartin

Jeune éleveur de poulet en liberté à Serres Gaston

Au cœur de la Chalosse, l'agriculture c'est une affaire de famille! A la Ferme Bernatmoulié, nous sommes agriculteurs depuis 1835. Julien a rejoint lui-même son père il y a 2 ans pour devenir éleveur de poulets et de poules pondeuses.

La ferme est de taille moyenne pour la région. 40 hectares sont consacrés à la culture : des céréales d'hiver comme le blé et l'avoine, un peu de maïs pour nourrir les poulets, du foin. Julien aime aussi tester de nouvelles productions comme les pois chiches car innover a toujours été dans l'ADN de la ferme Bernatmoulié.

Pour le reste ce sont des prés où vivent les poulets. Les poussins arrivent à l'âge d'un jour et restent bien à l'abri dans des petites cabanes chauffées, avant de découvrir les parcours en plein air durant les semaines suivantes.

Le poulet en liberté, toute une culture locale! Julien vous invite à découvrir les autres traditions locales dont celle qui le passionne : la course landaise.

La course landaise, c'est la vie des villages

« La course, c'est souvent le rendez-vous phare d'une fête de village, qui est l'un des moments de l'année, dans les campagnes, où toutes les générations se retrouvent. »

À la ferme, ils ne sont pas attachés qu'à la tradition! Ici on travaille depuis plus de 10 ans à poursuivre un développement durable et à réduire l'impact sur l'environnement. Bientôt ils cultiveront assez de céréales pour nourrir les 9000 poulets élevés par an. Ils pratiquent aussi l'agroforesterie et ont planté des peupliers sur les parcours. Cela favorise la biodiversité en offrant un habitat privilégié pour la faune et la flore locale.

De plus, ils sont aujourd'hui producteurs d'énergie renouvelable, grâce aux panneaux photovoltaïques installés sur le toit du hangar. Tout ce travail sur la ferme a été récompensé récemment par la certification Haute Valeur Environnementale.

Nous avons toujours privilégié une agriculture durable

Pour la vente, c'est bien sûr en circuit-court sur la ferme mais aussi à la cantine du village.

Il y a aussi l'épicerie de Benquet qu'il a monté avec un groupe de jeunes agriculteurs locaux.

“

Travailler en direct avec les clients cela permet d'être plus transparent sur ses pratiques. Et voir les consommateurs se régaler l'été avec un bon poulet basquaise sur les marchés des producteurs de pays est une véritable satisfaction.



La tourte au **confit de canard** et **foie gras**

INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de canard confites
- 1 oignon blanc
- 1 pot de foie gras conserve 180 gr
- 2 pâtes feuilletées
- 4 feuilles de chou
- Sel, poivre

Préchauffez le four à 180 °C.

Faites blanchir vos feuilles de chou vert pour bien les faire ramollir. Essorez-les et réservez-les sur du papier absorbant.

Défaites vos cuisses confites et faites-les revenir à la poêle avec un oignon émincé. Réservez.

Coupez votre foie gras en tranche d'1 cm d'épaisseur. Vous pouvez commencer à monter votre tourte. Divisez en 2 la quantité de confit. Dans un moule assez haut, étalez votre première pâte feuilletée en relevant bien les bords.

Tapissez le fond avec la première moitié du confit. Tassez un peu à l'aide d'une fourchette. Étalez une couche de feuille de chou. Déposez le foie gras. Placez une couche de feuille de chou, tassez bien et finissez par la deuxième moitié du confit. Tassez bien et terminez par la deuxième pâte feuilletée. Repliez les bords en les roulant pour que la tourte soit bien hermétique.

Dorez à l'aide d'un jaune d'œuf. Enfournes au moins 30 min. Contrôlez la cuisson de la pâte, il faut qu'elle soit bien dorée.



Le **rôti de porc** façon Orloff

INGRÉDIENTS

- 2 kg de rôti de porc fermier
- 1 dizaine de tranche de coppa
- 1 dizaine de feuilles d'épinards
- 1 dizaine de tranches de fromage fermier
- Sel, poivre
- 50 gr de beurre

Tous les 2 cm, taillez des tranches dans votre rôti sans couper jusqu'en bas. Dans la première encoche, placez une tranche de coppa + feuille d'épinard puis dans la suivante placez une feuille d'épinard et une tranche de fromage. Alternez jusqu'à la dernière encoche. Salez et poivrez.

Ficelez pour bien maintenir le tout soit avec de la ficelle à rôti, soit avec du filet élastique.

Préchauffez votre four à 240 °C. Placez votre rôti dans un plat à four, mettez ½ cm d'eau au fond du plat et quelques noisettes de beurre sur le rôti. Enfournes et retournez toutes les 20 minutes Pour vérifier la cuisson, plantez la lame du couteau, le jus doit être translucide.

À servir avec des pâtes, du riz ou des légumes de saison.



Millefeuille de *foie gras* aux fraises

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de brioche
- 2 feuilles de brick
- 250 gr de fraises
- 1 bocal de foie gras de canard 180 gr
- 2 cuillères à café de sucre
- Piment d'Espelette

Dans un saladier, découpez vos fraises en brunoise et ajoutez 2 cuillères à café de sucre.

Toastez vos tranches de brioche. Puis avec un emporte-pièce de votre choix, taillez vos brioches pour créer la base de votre millefeuille

Avec ce même emporte-pièce, taillez 4 formes dans la feuille de brick puis passez au four 10 minutes pour que la feuille devienne croustillante.

Démoulez votre foie gras et taillez 4 tranches d'1,5 cm d'épaisseur.

Pour le dressage, disposez votre base en brioche toastée, déposez une couche de fraises, une feuille de brick puis la tranche de foie gras. Décorez de piment d'Espelette et de fleurs comestibles.



Armajito, le mojito à *l'armagnac*

INGRÉDIENTS

- 5 cl d'Armagnac AOC jeune ou de Blanche d'Armagnac
- 10 cl de Perrier
- 1 cuillère à café de sucre roux
- Feuilles de menthe
- 1 citron vert
- Glaçons

Verser dans le verre le sucre, deux quartiers de citron verts et des feuilles de menue.

Écraser à l'aide d'un pilon.

Ajouter des glaçons.

Verser l'Armagnac puis le Perrier. À déguster avec modération et bien frais à l'aide d'une paille.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



25/07 > LES RUCHERS DU BORN
PONTENX-LES-FORGES

02/08 > FERME COMET-TOURNIER
TOULOUZETTE

14/09 > FERME DU MOULIÉ
BRASSEMPOUY

28/09 > FERME DU GIOULÉ
CAZÈRES-SUR-L'ADOUR

LES GRANGES MUSICALES #5

CONCERTS À LA FERME
REPAS FERMISERS - MARCHÉS FERMISERS - VISITES DE FERMES

RÉSERVATION
LMA.FESTIK.NET

RENSEIGNEMENTS
06 84 50 56 72 / 05 58 41 46 61



Adour Chalosse Côte Sud

Ferme Pouchucq

Rémy SARDELUC
244 chemin des Gargalouns
40150 ANGRESSE
06 71 92 34 41
remysardeluc@gmail.com
 lafermepouchucq



Domaine du Lisé

Frédéric HILLOTTE
1145 Chemin du Lisé
40290 HABAS
06 72 15 03 43
cathyhillotte@orange.fr



Ferme Escazaous

Amélie et James CLAYTON
Chemin Escazaous
40290 MISSON
06 46 27 51 52
contact@ferme-escazaous.com
ferme-escazaous.com



Maison Ane Apurna

Grange MAEVA
680 bis Rte de Portedjeaux
40180 SAUGNAC ET CAMBRAN
07 61 68 80 26
contact@ane-apurna.com
ane-apurna.com



La Tradition Landaise

Marie-Pierre DULUCQ
1250 route du Serry
40300 BELLUS
05 58 73 64 65 | 06 88 18 77 07
la-tradition-landaise@wanadoo.fr
www.latradiationlandaise.fr



Ferme du Tilhet

Philippe GALLUR
560 chemin du lisé
40290 HABAS
05 58 38 07 84
philippegallur40@gmail.com



Domaine de Lалуque

Dax Oeyreluy LYCÉE AGRICOLE
2915 Rte des Barthes
40180 OEYRELUY
05 58 98 70 33
legta.dax@educagri.fr
 Domaine-deLaluque



Domaine apicole Api-Melli

Thierry FRANCKE
270, chemin de menautat
40300 ST LON LES MINES
06 70 06 09 17
thierry.francke@orange.fr
mielapimelli.com



Domaine de Pribat

Bertrand ABADIE
470 route de Bagieu
40180 BENESE LES DAX
05 58 98 71 67 | 06 82 48 93 25
sarldomainedepribat@gmail.com
domainedepribat.com



Ferme Lesclaouzon

Isabelle, Pierre, Julien et Maxime
BOURLON
1187 rte de lesclaouzon
40300 LABATUT
05 58 98 19 54 | 06 80 14 74 65
earl.lesclaouzon@wanadoo.fr



Ferme Lestrade

Michèle LABORDE
140 chemin de Lestrade
40300 ORIST
06 09 20 05 83 | 06 13 09 30 35
yvvan.laborde@sfr.fr



Ferme d'arvignes

Clement DARDY
40390
ST MARTIN DE SEIGNANX
06 63 74 26 99
clement.dardy40@yahoo.fr



Ferme Dupont

Nicolas et Maxime GEMAIN
Chemin de la téoulère
40230 BENESE MAREMNE
05 58 72 55 94
fermedupont40@gmail.com
fermedupont.com



Lait 2 castets

Mirambeau Karine et Laurent
CASTETS
4081 route de castets
40260 LINXE
06 38 36 33 28
earl.lapaloue@orange.fr
 Lait 2 Castets



Ferme Batis

Sébastien BERNOS
670 Rte de Bel air
40300 PEY
05 58 57 70 93
fermebernos@orange.fr
www.conservefermebatis.com



Ferme La Barthote

Myriam BETBEDER
40390
STE MARIE DE GOSSE
05 59 56 34 84 | 06 11 66 97 17
ferme.barthote@gmail.com
ferme-la-barthote.com



Ferme de Gayan

Jean-Marc LAJUS
311 Chemin de Gayan
40180 BENESE LES DAX
05 58 98 73 46 | 06 86 27 93 32
lajus.jm@orange.fr



Ferme Chiouleben

Jean François DUBLANC
700 chemin de chiouleben
40140 MAGESCQ
05 58 47 77 88
earl.dublanc@orange.fr



Ferme Libat

Remi LABESCAU
45 Rte du Treytin
40300 PEY
06 30 06 85 70
lafermedelibat@orange.fr
lafermedelibat.wixsite.com



Lait sœurs douceurs

Aurélien et Amandine TASTET
Chemin du pin 40360 TILH
06 73 61 23 44
laitsoeursdouceurs@gmail.com
 laitsoeursdouceurs2/



Ferme de Beleslou

Jérôme DUFAU
56 route de Lesablère
40300 CAGNOTTE
05 58 73 18 92
info@ferme-beleslou.com
ferme-beleslou.com



Grains de f'OLI

Léa et Alice GABARRUS
399 chemin de Couyrac
40140 MAGESCQ
06 30 20 35 59
grainsdefoli@gmail.com
grainsdefoli.fr



Domaine du Tastet

Sébastien et Olivier ROMAIN
2350 chemin Aymont
40350 POUILLON
05 58 98 28 27 | 06 06 75 11 01
domainedutastet@gmail.com
domaine-du-tastet.com



Ferme Le Vieux Chêne

Marielle SEQUÉ
960 Route de Dax
40360 CASTELNAU CHALOSSE
05 58 89 34 57
jean-jacques.seque@wanadoo.fr
ferme-auberge-levieux-chene.fr



Ferme Bastebieille

Alain et Thibault LESGOURGUES
60 Chemin Des Bastes
40350 MIMBASTE
05 58 55 30 05
fermebastebieille@orange.fr
fermebastebieille.com



Ferme Lait deux sources

Sonia SOURGENS, Loïc CESCOSSÉ
413 impasse de Lacaou
40350 POUILLON
06 79 25 77 51
lait2sources@gmail.com
 Lait Deux Sources



Landes d'Armagnac et Marsan

Domaine de Paguy

Myriam DARZACQ
Paguy 40240 BETBEZER
D'ARMAGNAC
05 58 44 81 57 | 07 86 48 00 03
domaine-de-paguy@orange.fr
www.domaine-de-paguy.com



Ferme de Labouc

Pascal CLAVÉ
Ferme de Labouc 40240
LABASTIDE D'ARMAGNAC
05 58 44 82 32 | 06 81 31 50 63
ferme.labouc@orange.fr
www.fermedelabouc.com



Domaine de Laguironde

Philippe GARROS
Domaine de Laguironde
40310 PARLEBOSCQ
05 58 44 33 77 | 06 86 70 05 31
p.garros@free.fr
laguironde.free.fr



**Découvrez
les bons produits
frais, de saison et
près de chez-vous**

Domaine du Berdet

Thierry et Isabelle DARRIMAJOU
768 Route des Couloumats
40190 BOURDALAT
05 58 03 10 51 | 06 23 86 48 91
contact@domaineduberdet.fr
domaineduberdet.fr



Château Garreau

Pierre GARREAU
Château Garreau 40240
LABASTIDE D'ARMAGNAC
05 58 44 84 35
chateau.garreau@orange.fr
www.chateau-garreau.fr



Domaine du Castagnet

Jean-Pierre SARROT
246 VC7
40310 PARLEBOSCQ
05 58 44 32 13



Le canard
et l'oie



Le coin
boucher



La vigne



Céréales,
pâtes, huile



Le jardin et
le verger



Le coin du
crémier

Ferme des sables blancs

Vincent SAFFORES
1395, route de lencouacq
40120 CACHEN
07 87 32 54 37
contact@fermedessablesblancs.com
www.fermedessablesblancs.com



Domaine de Jouatmaou

Nelly LACAVE
Route de Lannemaignan
40190 LE FRECHE
05 58 45 32 41 | 06 82 21 62 90
domainedejouatmaou@orange.fr
www.domainedejouatmaou.fr



Château de Ravignan

Christine D'ORGLANDES
Bourg 40190 PERQUIE
05 58 45 33 07 | 06 32 83 13 41
ravignan@wanadoo.fr
www.armagnac-ravignan.com



La spiruline de Campagne

Julie DEVIC
679, Avenue Du Marsan
40090 CAMPAGNE
06 77 38 43 76
contact@spirulinedecampagne.fr
www.spirulinedecampagne.fr



Domaine de Maouhum

Christelle LASSEIGNOU
540, route de Villeneuve
40190 LE FRECHE
05 58 45 24 98
christelle.lasseignou@orange.fr
www.domaine-maouhum.com



La comtesse de barole

Fabrice GALLIBERT
165 allée Prat dou Rafe
40120 ST GOR
06 19 82 25 49
contact@lacomtessedebarole.fr
lacomtessedebarole.fr



Gourmandises et
secrets de beauté



Hébergement



Camping

Bacoge

Christian BERGEROT-LABARBE
410 Ferme de Bacoge
40190 HONTANX
06 08 52 98 52
fermedebacoge@gmail.com



Ferme de la Gaube

Chantal TACHON
883 chemin de l'espérance
40270 MAURRIN
05 58 44 04 51 | 06 11 44 88 93
fermelagaube@wanadoo.fr
www.fermelagaube.com



Domaine du Martin

Jean Luc DEYRES
Domaine de Martin
40190 HONTANX
05 58 03 37 75 | 06 24 79 02 17
jl.deyres@orange.fr
armagnac.domainedumartin.over-blog.com



Domaine d'Espérance

Claire DE MONTESQUIOU
Domaine d'Espérance 40240
MAUVEZIN D'ARMAGNAC
05 58 44 85 93
info@esperance.fr
www.armagnac-esperance.com



Domaine de Laubesse

Corinne et Josette LACOSTE
2155 route de Péjouan
40190 HONTANX
05 58 03 23 14 | 06 10 70 90 59
armagnac.lacoste@wanadoo.fr



Les fraises du moun

Cécile DAYOT
1700 chemin du Petit Guillon
40000 MONT DE MARSAN
06 73 52 70 39
lesfraisesdumoun@gmail.com
lesfraisesdumoun.jimdo.com



Landes Chalosse Tursan

Ferme Lacère

Florence LACÈRE
240 Chemin de Fleton
40320 BAHUS SOUBIRAN
05 58 44 40 64 | 06 08 28 28 45 53
ferme.lacere@wanadoo.fr
www.ferme-lacere.fr



Turs'âne

Angèle BAZIN
325 Rue du Village
40320 CASTELNAU TURSAN
05 58 44 56 78 | 06 70 52 98 46
angele.bazin@wanadoo.fr
www.tursane.fr



Ferme du pas de soubot

Alain, Françoise FABÈRES
Pas de soubot
40360 DONZACQ
05 58 98 46 54 | 06 77 71 47 70
fermedupasdesoubot@orange.fr
fermedupasdesoubot.jimdo.com



Ferme de Lorthé

Patrice, Marie claude et Julien LANUQUE
66 route de lesbruques
40250 LAHOSSE
06 79 72 07 35
gaec.lorthé@wanadoo.fr
www.fermedelorthé.jimdo.com



Ferme de Gnigüe

Philippe SEBI
601 Damoulens
40320 BAHUS SOUBIRAN
06 10 94 06 53
philippe-sebi@wanadoo.fr
www.framboises-landes.fr



Ferme de Brougnon

Romain LARRIERU
210 chemin de Brougnon
40250 CAUPENNE
06 82 26 65 52
contact@fermedebrougnon.com
www.fermedebrougnon.com



Ferme du moulin de Labat

Damien SOURBIÉ
Route de Nicolas
40320 EUGENIE LES BAINS
05 58 51 10 17
contact@moulindebat.fr
www.moulindebat.fr



Ferme de Menaoude

Jean Jacques, Françoise et Benjamin NAURIS
130 chemin de Menaoude
40250 LAHOSSE
05 58 98 69 72 | 06 89 16 20 57
ferme-menaoude@orange.fr
www.fermemenaoude.com



La Ferme de Berdin

Magali TAUZIN
161 route du Prim
40500 BANOS
06 77 10 84 96
contact@ferme-berdin.fr
ferme-berdin.fr



Ferme du Gioulé

Maximilien VREULZ
1969 route du lac de la gioule
40270 CAZERES
06 70 07 69 69
vreulzmaximilien@gmail.com
porcsnoirspleinairdugioule



Ferme de Parlarriou

Corinne POTIER
491 Route de Moureou
40380 GAMARDE LES BAINS
05 58 98 50 47
earlpotier@orange.fr
ferme-parlariou.fr



Ferme Gourgoussa

Lionel CAPDEBOSCO
Gourgoussa 40320 LAURET
05 58 79 90 75
contact@fermegourgoussa.com
www.fermegourgoussa.com



Ferme Moulié

David DUCAMP
Ferme Moulié
40330 BRASSEPOUY
06 32 25 27 45
ferme-moulie@orange.fr
fermemoulie.free.fr



Ferme Lafenêtre

Valérie, Eric et Julien LAFENÊTRE
Espaunic 40700 DOAZIT
05 58 79 59 23 | 06 07 61 66 74
eric.lafenetre@wanadoo.fr
ferme-lafenetre.fr



Lou Cabanot

Luc CANDAU
771 Route de Toumilot
40180 GOOS
06 82 09 19 36
luc.candau@orange.fr
www.loucabanot40.com



Ferme de Chay

Philippe DASTUGUES
925 Chemin Chay
40320 LAURET
06 88 02 18 26
fermedechay@wanadoo.fr
fermedechay.com



La ferme des 12 vaches

Marie COSTEDOAT
1758 chemin de Chrestia
40330 BONNEGARDE
06 37 96 15 21
mariecostedoat40330@gmail.com
lafermedes12vaches



Ferme de pillon

Sandrine et Serge LAIEUGUE
759 route de sarthe
40700 DOAZIT
06 21 21 32 55
contact@la-ferme-de-pillon.com
www.la-ferme-de-pillon.com



Ferme de Gardelly

Christine, Aurelien et Jean Luc HILLOTTE
810 rte de Bombardé
40500 FARGUES
05 58 03 59 06
gardelly@wanadoo.fr
www.fermegardelly.fr



Ferme de Laouga

Serge DUCOUSSO
Laouga 40320
MIRAMONT SENSACQ
05 58 79 90 95
ducoussolaouga@orange.fr
www.fermedelaouga.fr



Ferme Cadillon

Kevin CADILLON
1244 Rte des Chênes
40380 CASSEN
06 58 30 48 65
kevin@ferme-cadillon.com
www.ferme-cadillon.com



Ferme des Eschourdes

Julien BEYLACQ
371 chemin de Lalanne
40360 DONZACQ
06 67 24 27 20
eschourdes.ferme@orange.fr
www.fermedeseschourdes.fr



Ferme Guilhem

Myriam et Jean michel DARRIEURT
Guilhem 40250 HAURIET
05 58 97 77 68
lafermedeguilhem@wanadoo.fr
www.lafermedeguilhem.fr



Ferme du Haut Clouzet

Stéphane LOUPRET
92 Chemin de Capot 40380
MONTFORT EN CHALOSSE
05 58 98 51 85 | 06 80 32 69 72
contact@fermeduhautclouzet.com
www.fermeduhautclouzet.com



La Déesse des Gourmets

Didier GAUGEACQ
65 Route de Bordes
40380 CASSEN
05 58 98 92 87
deessedesgourmets@gmail.com
www.deessedesgourmets.fr



Ferme de Jouandéou

Damien DUTREUILH
744 Route du sarraillot
40360 DONZACQ
06 82 27 05 03
ferme.de.jouandeou@wanadoo.fr
www.fermedejouandeou.fr



Ferme de Clercq

Patrick et Pierre TASTET
1327 Rte Lacadette
40700 HORSARRIEU
05 58 79 37 79
tastet.patrick01@orange.fr
lafermeduclercq.fr



Ferme auberge Marquine

Jean michel CABANNES
1109 Route d'Hagetmau
40250 MUGRON
05 58 97 74 23
contact@ferme-auberge-marquine.fr
ferme-auberge-marquine.fr



Landes Chalosse Tursan

Ferme Birouca

Joël et Benoit CABANNES
155 Route de Pontonx
40250 MUGRON
05 58 97 70 30
contact@lafarmedufoiegras.fr
www.lafarmedufoiegras.com



Ferme Bernatmoulie

Julien DUMARTIN
570 Rte de Samadet
40700 SERRES-GASTON
06 42 45 32 53
julien.dumartin@orange.fr
fermebernatmoulie



Ferme de lataste

Cathy BARROUILLET
1807 route de Mugron
40250 ST AUBIN
05 58 97 95 15 | 06 71 94 08 35
fermedelataste@orange.fr
www.farmedelataste.fr



Ferme Comet Tournier

Famille COMET-TOURNIER
1787 route de saint sever
40250 TOULOUZETTE
05 58 97 74 04
comettournier@gmail.com
www.comet-tournier.com



Ferme de Laouilhé

Cathy LAGARDERE
470 QUARTIER PECHEVIN
40320 PHILONDENX
06 75 91 65 56
scedelaouilhe@gmail.com
fermedelaouilhe



Ferme Danhil

Jérôme DANHIL
260 Chemin de Berdoyes
40180 SORT EN CHALOSSE
05 58 89 54 85 | 06 37 34 41 39
jerome.danhil@orange.fr
www.farmedanhil.com



Ferme du Haza

Benoit JUSTES
EARL du Haza 40250 ST AUBIN
05 58 97 72 35 | 06 62 46 76 60
contact@ferme-du-haza.fr
www.ferme-du-haza.fr



Ferme Loupret

Eric et Valérie DUCASSE
150 route du moulin
40250 TOULOUZETTE
05 58 97 17 22 | 06 29 88 70 28
ducasse.fermeloupret@wanadoo.fr
www.foiegras-fermeloupret.fr



Domaine Les pentes de Barène

Daniel et Gaelle VERGNES
410 rue de la bastide
40320 PIMBO
05 47 87 20 72 | 07 84 85 16 18
contact@barene.fr
www.barene.fr



Ferme de Bertrine

JL et MJ DUCAZAUX
Bertrine 40180
SORT EN CHALOSSE
05 58 89 53 52
foiegrasdebertine@orange.fr
foiegrasdebertrine.com



Ferme du Haut Pouyet

Vincent LABORDE
385 Route de beyrines
40250 ST AUBIN
06 07 72 20 67
laborde04@orange.fr
www.foiegras-hautpouyet.com



Ferme des Vallons

Stéphane LABROUCHE
446 route du Tursan
40320 VIELLE TURSAN
05 58 97 17 22 | 06 76 23 44 84
contact@fermedesvallons40.fr
www.farmedesvallons40.fr



Ferme d Cabriolait

Patrick et sa fille Cassandra DELFOSSE
406 Route de Sainte Colombe
40700 SERRES GASTON
06 79 92 83 28
patrick-delfosse@orange.fr
fermedcabriolait.wixsite.com/ferme-d-ca-briolait



Ferme Poutchas

Christian, Geneviève, et Jean Paul DOREILH
Poutchas 40800 ST AGNET
05 58 79 92 63
gaec.poutchas@wanadoo.fr
www.ferme-poutchas.fr



Maison Dufrexe

Dominique DAUGÉ
420, route d'Amou 40700
ST CRICQ CHALOSSE
09 65 26 01 90 | 06 70 90 21 04
info@maison-dufrexe.com
www.maison-dufrexe.com



Vignobles Dulucq

Famille Facca-Dulucq
Au Bourg - 40320
PAYROS CAZAUTETS
05 58 44 50 68 | 06 70 61 89 69
tursan-dulucq@wanadoo.fr



Forêt landaise



Les Ruchers du Born

Lénaïc LECRÉNAIS
810 avenue de Mimizan 40200
PONTENX LES FORGES
05 58 07 40 74
contact@ruchersduborn.fr
www.ruchersduborn.fr



L'airial de Cécile et Laurent

Cécile CHERI
Baillon pierres 40420 VERT
05 58 51 04 06 | 06 85 44 06 96
airial.cecilelaurent@orange.fr
airial-de-cecile-et-laurent.com



Ferme de Lanés

Marc LARRIEU
137 chemin de Lanés
40170 ST JULIEN EN BORN
05 58 42 77 81 | 06 74 64 20 90
earl-larrieu@wanadoo.fr
www.ferme-de-lanes.com



Profitez
des plaisirs
simples de la
vie à la ferme



Un tout nouveau rendez-vous dans les villages ou à la ferme :

les quinquettes fermières!



Au programme: une dégustation de vin, de floc ou d'armagnac agrémentée de tapas fermières (payant).

Sans oublier une animation, la rencontre avec les producteurs, la visite de la ferme...

Un moment convivial à partager en famille ou entre amis dans un lieu unique sur une place de village, au milieu des vignes ou à la ferme!

Pour en savoir plus,
scannez le QR code :



Le **28 juin** à **Larbey**
organisé avec le Café Boissec
05 58 85 45 05

Le **4 juillet** à **Jan de Buros**
Escalans - 0558443657

Le **19 juillet** à **Comet Tournier**
Toulouzette - 0558977404

Le **25 juillet** à **Turs'âne-castelnaud**
Tursan - 0670529846

Le **30 juillet** au **Domaine de Paguy**
Bertbezer d'Armagnac
0786480003

Le **1^{er} août** au **Domaine de Pribat**
Benesse les Dax - 0558987167

Le **8 août** aux **Ruchers du born**
Pontenx les Forges - 0558074074

Le **13 août** à la **Ferme Moulie**
Brassempouy - 0632252745

Séjourner

Pour des vacances en famille ou le temps d'un week-end entre amis, profitez d'un séjour 100 % fermier loin des fracas de la ville!



Réservez !

Séjourner à la ferme, c'est goûter à un cadre naturel, reposant et authentique, tout en découvrant la région et son terroir autrement.



ACCUEIL DE CAMPING CAR :

Domaine du Martin à Hontanx - Domaine de Bacoge à Hontanx - La Déesse des Gourmets à Cassen - Ferme du Haza à St Aubin - Domaine de Laguironde à Parleboscq - Ferme Moulie à Brassempouy - Ferme Thoumiou à St Pandelon - Ferme du haut Clouzet à Montfort - Ferme des Eschourdes à Donzacq...

Informations et contacts sur le site,
scannez le QR code.

VOTRE ESCAPADE CULTURELLE DANS LES LANDES



Abbaye d'Arthous Hastings

Des trésors archéologiques

Une exposition
Mesures & démesure
de Lilian Bourgeat



© S. Zambon



Musée de la faïence et des arts de la table Samadet

L'histoire se met à table

Une exposition
Absolument céramique !
Louis Dage (1885-1961)



Domaine d'Ognoas Arthez d'Armagnac

Au coeur du Bas-Armagnac,
un patrimoine historique et
le plus ancien alambic de
Gascogne.



landes.fr

DE 17H À 22H

Les

GUINGUETTES fermières



LISTE DES
FERMES & PROGRAMME

1ÈRE
EDITION

VISITES DE FERMES
ANIMATIONS
RENCONTRES AVEC LES
PRODUCTEURS
TAPAS



BIENVENUE
à la ferme

DU 28 JUIN AU 13 AOÛT

plus d'infos sur :

www.bienvenue-a-la-ferme.com/landes

