

La gastronomie

Dans vos assiettes, retrouvez le « goût du vrai » au travers de la gastronomie landaise, exaltante pour vos papilles et l'ensemble de vos sens.



Les volailles landaises : En tête de la gastronomie landaise, le foie gras de canard ou d'oie remporte la place d'honneur. Il peut être préparé en conserve ou consommé frais, avec des raisins ou des pommes. On trouve ensuite les fameux confits cuits dans la graisse et les magrets, filets de canards gras, délicieux grillés et cuisinés. Le poulet fermier landais connaît également un vif succès, élevé en plein air, au maïs, c'est une volaille goûteuse de grande qualité, que l'on reconnaît à sa couleur jaune.

Les viandes et poissons : Aloses, pibales, saumon et anguilles se pêchent dans les rivières landaises. Le bœuf de Chalosse réputé pour sa viande goûteuse et tendre provient du croisement de deux races : la Limousine et la Blonde d'Aquitaine, il est élevé suivant la méthode traditionnelle Chalossaise : litière abondante, farine de maïs et pâturages.

Armagnac et vin landais : Les vigneron du terroir landais donnent naissance aux meilleurs vins du Tursan, de la Chalosse et du Bas-Armagnac dans le respect des plus anciennes traditions.

L'Asperge et le Kiwi : L'asperge et le kiwi des Landes, parmi les meilleurs d'Europe, font également partie du panel de produits de grande qualité que l'on trouve dans le département des Landes.

Le pastis : Cette pâtisserie (pastis en occitan) traditionnelle est une brioche moelleuse parfumée à l'anisette qui était à l'origine le dessert des tables de fête. Comme autre dessert, nous pouvons également citer la croustade gasconne avec ses feuilles de pâte croustillante ainsi que la tourtière landaise aux pommes.