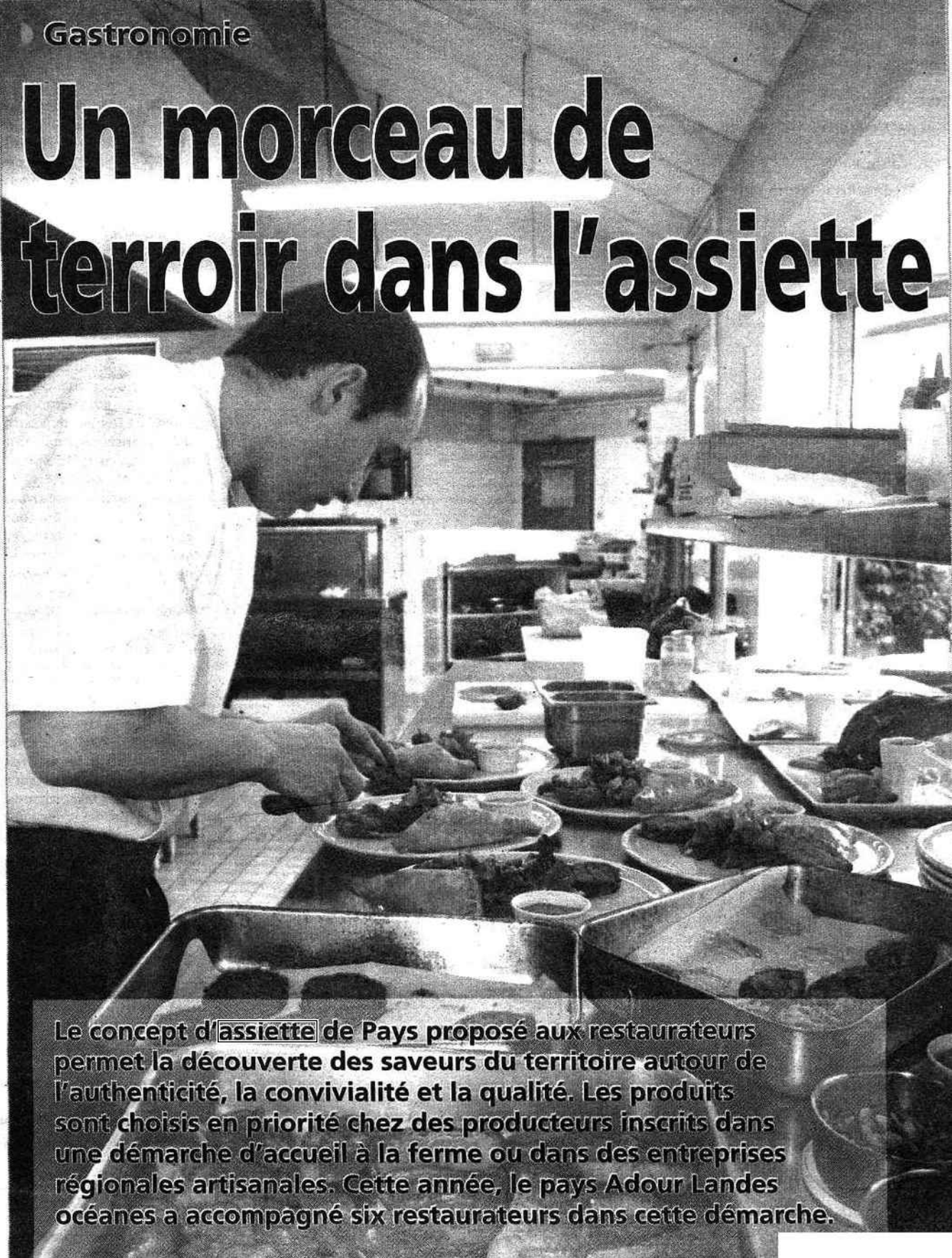


Gastronomie

Un morceau de terroir dans l'assiette



Le concept d'**assiette** de Pays proposé aux restaurateurs permet la découverte des saveurs du territoire autour de l'authenticité, la convivialité et la qualité. Les produits sont choisis en priorité chez des producteurs inscrits dans une démarche d'accueil à la ferme ou dans des entreprises régionales artisanales. Cette année, le pays Adour Landes océanes a accompagné six restaurateurs dans cette démarche.

► **Gastronomie**

Le terroir au bout de la fourchette

Le pays Adour Landes Océanes vient de lancer l'opération « assiette de pays » sur son territoire. Six restaurateurs ont relevé le défi.

Pour les touristes, la visite d'une région passe souvent par la découverte de la gastronomie locale. Mais il est parfois difficile de connaître la véritable origine des produits servis dans l'assiette. Le traditionnel confit de canard qui se décline sur la carte de la plupart des restaurants a-t-il vraiment été élevé dans la région ou s'agit-il de tout venant qui n'a de « *Sud Ouest* » que le nom ? L'été venu, les nombreux contrôles réalisés par la DGCCRF (direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) ont de quoi faire planer le doute...

Pour offrir des certitudes aux clients des restaurants, la Fédération nationale des Pays d'accueil touristique a créé en 1997, le label « *assiette de pays* ». Le concept consiste en un plat unique, salé, sucré ou sucré-salé, composé d'au moins trois produits différents et accompagné d'une boisson locale, permettant la découverte des saveurs du territoire. L'assiette de pays est préparée à base de produits provenant de producteurs locaux ou d'entreprises régionales principalement artisanales. Le but recherché est « *la valorisation des produits locaux par l'impulsion d'une dynamique collective autour de trois principes majeurs : l'authenticité, la convivialité et la qualité* », explique Céline Battaglia, chargé de mission de la MOPA (Mission des offices de tourisme et des pays d'Aquitaine).

Le Sud-Ouest dans l'assiette

Les produits valorisés par l'opération sont choisis en priorité chez des producteurs inscrits dans une démarche d'accueil à la ferme (Bienvenue à la ferme, Accueil paysan) et dont la production est sous signe de qualité

ou d'origine. Et pour permettre aux consommateurs d'aller plus loin, les informations sur les sites d'origine de production ou de transformation ainsi que les possibilités de visites chez les producteurs sont mises à disposition des clients dans les restaurants.

Le Pays Adour Landes Océanes (ALO) qui fédère les communautés de communes de Maremne Adour côte sud, du pays du Seignanx, du pays d'Orthe et de Pouillon et la communauté d'agglomération du Grand Dax, vient de lancer l'opération sur son territoire. Déjà, six restaurants* ont relevé le défi. Accompagnés dans la démarche durant l'année 2007, ils ont été labellisés lundi 16 juin pour trois ans. Leurs assiettes de pays proposent du canard sous toutes ses formes, du bœuf de Chalosse, des asperges, du kiwi de l'Adour, mais aussi du poisson, tout juste pêché dans le port de Capbreton... le tout agrémenté d'un verre de vin de sable, de Tursan ou de coteaux de Chalosse.

Michel Labastie, chef de la ferme d'Orthe à Orthevielle prépare pour sa part des chichons de canard sur toast de pain grillé, des asperges blanches à la vinaigrette de confiture de kiwi, un magret de canard et des carottes rôties au miel, accompagnés d'un verre de Tursan. « *J'ai immédiatement été séduit par la démarche qui est très positive pour les produits du terroir*, témoigne-t-il. *Cela nous permet de faire découvrir des producteurs avec lesquels nous travaillons toute l'année.* »

Et les producteurs s'en félicitent à l'instar de Jean-Marc Poigt, président de l'association de promotion des kiwis des pays de l'Adour. « *Les touristes sont majoritairement dans le département en juillet et en août, juste à l'époque où notre produit n'est plus sur les étals*, souligne-t-il. *Depuis plusieurs années, nous cherchions, malgré tout, un moyen de leur rappeler que nous faisons du kiwi dans les Landes. Grâce à l'un de nos adhérents, Stéphane Malfati, qui fait des confitures à base de kiwi de l'Adour, nous pouvons être présents dans la démarche assiette de pays. C'est très intéressant du point de vue promotionnel. Grâce à cela, les clients du restaurant vont pouvoir être orientés vers notre circuit de découverte des vergers. Cette opération correspond tout à fait à notre objectif de mieux faire connaître notre produit et de valoriser les producteurs.* »

► **Cécile Agusti**

*Chez Léonie (Labenne), La pomme de pin (Saint-Paul-les-Dax), La ferme d'Orthe (Orthevielle), Brasserie de l'Océan (Capbreton), Relais des plages (Saint-Paul-les-Dax), Auberge Le Cassiet (Ondres).

Assiette de pays ► une démarche nationale

Plusieurs régions déclinent des assiettes de pays en fonction de leurs spécialités.

L'« assiette de pays », marque déposée auprès de l'INPI (Institut national de la propriété industrielle), a été impulsée en 1997 par la Fédération des pays touristiques de la région Centre. En 2002, cette opération s'étend à d'autres régions françaises : Bourgogne, Bretagne, Centre, Languedoc-Roussillon, Normandie et Aquitaine, soit quarante-trois pays. En Aquitaine, cette démarche de valorisation des produits locaux est initiée par la MOPA (Mission des offices de tourisme et des pays d'Aquitaine). En 2004, soixante-dix restaurateurs aquitains proposaient quatre-vingt-treize assiettes de pays en partenariat avec deux cent trente-sept producteurs. Cette année, quatre-vingt-quinze restaurateurs ont été labellisés, dont quatorze dans les Pyrénées-Atlantiques (quatre en Vath Vielha-plaine de Nay, deux en Basse-Navarre, un en Haut-Béarn et sept en Nive-Adour-Ursuya) et vingt-trois dans les Landes (huit en pays Landes nature côte d'Argent, neuf en Adour Chalosse Tursan et six en Adour Landes océanes).

COMMENT LES REPÉRER ? ► Les établissements labellisés se reconnaissent grâce à l'identification claire « assiette de pays » inscrite sur une plaque métallique apposée à l'extérieur du restaurant. Dans chaque pays d'accueil, des dépliants sont mis à disposition dans les offices de tourisme et les syndicats d'initiative. Par ailleurs, le site Internet www.aquitaine.bienvvenueaupays.fr recense l'ensemble des établissements labellisés dans la région.

COMBIEN ÇA COÛTE ? ► Le label « assiette de pays » n'impose pas de tarif particulier. Le prix de vente doit seulement être cohérent par rapport au restaurant qui la propose. Dans les six établissements landais qui viennent d'être labellisés les tarifs oscillent ainsi entre 15 et 21 euros. **► C. C.**



Les produits valorisés par l'opération sont choisis en priorité chez les producteurs sous signe de qualité.

► Photo Le Sillon