

N° du 5 décembre 2025

Presse Actualité

383 500 ex.

1 364 000 lecteurs

Équivalence Pub : 306 400 €

8 pages

STÉPHANE COMPOINT / ONLYPARIS.NET

SPÉCIAL FÊTES : UNE SIMPLICITÉ EN OR

LE FIGARO MAGAZINE

FRÉQUENTATION RECORD, FERVEUR SPIRITUELLE,
RESTAURATION PLÉBISCITÉE...

LA GLOIRE DE NOTRE-DAME

VENDREDI 3 ET SAMEDI 4 DÉCEMBRE 2025

Nouvelle-Aquitaine BALADE DE L'AVENT DANS LES LANDES

Loin des plages battues par les vents atlantiques, entre collines, bastides et forêts profondes, cette terre discrète cultive un art de vivre sincère, revigoré par une nouvelle génération d'artistes et d'artisans revenus à leurs racines.

Par Astrid Taupin (texte)
et Éric Martin pour Le Figaro Magazine (photos)

En pleine saison de distillation de l'armagnac, Château Gatteau propose des dîners d'exception dressés au pied d'un alambic, datant de 1919, en parfait état de marche.



P

lantons le décor. Les couleurs flamboyantes d'une fin d'automne embrasent les collines. En contrebas, les méandres des Gaves Réunis dessinent un gracieux serpentin. Une colonie de cygnes traverse la rivière, sous un vol de palombes en route pour le Sud. Sabrina et Claude ont troqué l'agitation de la vie parisienne pour le calme et la magie de cette campagne landaise. Ils ont ouvert l'Écrin des Gaves, une maison d'hôtes chaleureuse et raffinée à Hastingues, à la frontière du Pays basque. Assis face à la baie vitrée, Claude s'émerveille chaque matin du spectacle. « *Je ne me lasse pas de ce paysage de carte postale. C'est un enchantement sans cesse renouvelé à chaque saison qui passe* », confie-t-il avec émotion. Perchée sur un piton rocheux, Hastingues est une bastide du XIII^e siècle érigée par les Anglais. Détruite et reconstruite à maintes reprises en raison de sa position stratégique, elle a conservé son plan général en damier, des vestiges de fossé, ses fortifications, ainsi que sa majestueuse porte sud-ouest, qui donne accès à la rue principale bordée de grandes demeures de caractère.

À quelques mètres, le château d'Estrac retrouve sa splendeur d'autan grâce à Rémy et Éric, un couple férus d'histoire et collectionneur d'antiquités. Ils y ont rassemblé une collection remarquable d'œuvres d'art, comme un tableau d'Augustin Chenu (dont des toiles sont exposées au Musée d'Orsay), des lettres originales de l'impératrice Eugénie, ou encore une impressionnante collection de grès de Pierrefonds. Leur dernier grand projet : la création d'un jardin à l'italienne en trompe-l'œil d'un côté de la propriété et, de l'autre, un jardin à la française avec l'ambition d'en faire un futur jardin remarquable ouvert au public.

SECOND SOUFFLE

Plus on s'éloigne de la côte atlantique, plus la campagne landaise prend des airs de bocage où tracteurs et ensileuses à maïs orchestrent un ballet dans les champs. La Chalosse, ce petit territoire enclavé, a su jalousement conserver son caractère authentique. L'écrivain Christine de Rivoyre opposait la richesse de son pays à la rudesse du littoral : « *D'un côté la Chalosse, grasse, verte et opulente. De l'autre, le Marenzin, océanique et sylvestre, autant dire âpre, sauvage et violent.* »

Un pays rural qui se réinvente grâce à ses enfants. Après avoir voyagé, ceux-ci reviennent redonner un second souffle à cette campagne. À Peyrehorade, Pauline et Guillemette Barthouil incarnent l'esprit entrepreneu-



BIENVEILLANCE ET SENS DU PARTAGE... CES QUALITÉS HUMAINES SE RETROUVENT CHEZ LES LANDAIS

rial du XXI^e siècle. Elles font grandir la PME familiale (créée en 1929), célèbre pour ses saumons fumés et ses foies gras, en respectant l'excellence avant tout. Leurs produits proviennent des meilleurs élevages, bien loin de la production de masse. « *Un foie gras Label rouge est issu d'un élevage de 2 500 canards, tandis que nos fermes partenaires n'en élèvent que 400 de manière totalement artisanale. Idem pour nos saumons, que nous allons源源 source nous-mêmes avec un cahier des charges très exigeant* », expliquent-elles.

GESTES D'ANTAN

Dans leurs ateliers, tout est méticuleusement fait à la main. Le fumoir historique, datant des années 1950, est toujours réglé par Guillemette selon la météo. Les poissons sont fumés exclusivement au bois d'aulne, ramassé sur les bords de l'Adour. Les tranches sont découpées finement grâce à la dextérité du professionnel, un savoir ancestral qui se transmet entre les employés. « *Une fois que l'on a goûté au saumon Barthouil, il est impossible de revenir en arrière avec un produit de supermarché, même s'il est deux à trois fois moins cher* », assure Julien Chavelpayre, architecte et client fidèle.

Un même attachement aux gestes d'autan anime les frères Cazelle. Cinquième génération de fabricants des fameuses madeleines de Dax, Clément et Sébastien se lèvent à tour de rôle à 4 heures du matin pour préparer ces biscuits moelleux. Leur recette est un secret transmis de père en fils. « *Des épiceries fines nous appellent tous les jours pour distribuer nos madeleines, mais nous ne les vendons que dans notre magasin de Dax et sur notre site internet afin de garder le contrôle absolu sur la fraîcheur de notre produit* », expliquent-ils. Les Landais érigent les plaisirs de la table et le sens de la fête en véritable art de vivre. Matthieu Marrocq, jeune entrepreneur qui a repris la fabrique du pastis landais de ses parents à Souprosse, en témoigne. « *Le pastis a toujours été le gâteau emblématique des fêtes et des cérémonies. Aujourd'hui, il s'est démocratisé pour s'intégrer dans la vie quotidienne.* » Dans les Landes, chaque village organise sa fête locale une fois par an. « *C'est l'occasion de croiser nos amis, d'assister aux courses landaises. Ces fêtes sont fondamentalement intergénérationnelles, tout le monde s'y retrouve. Et comme autrefois, beaucoup de couples s'y forment encore* », glisse-t-il, amusé.

UNE NATURE INSPIRANTE

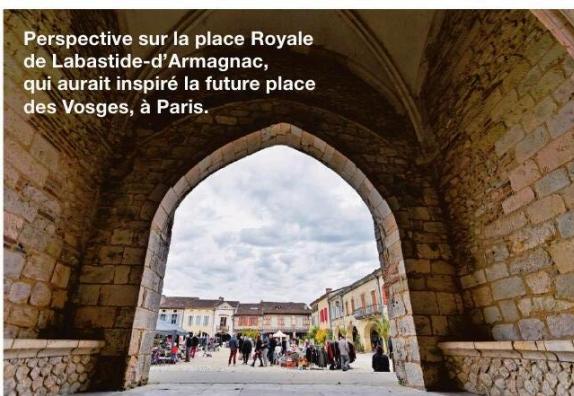
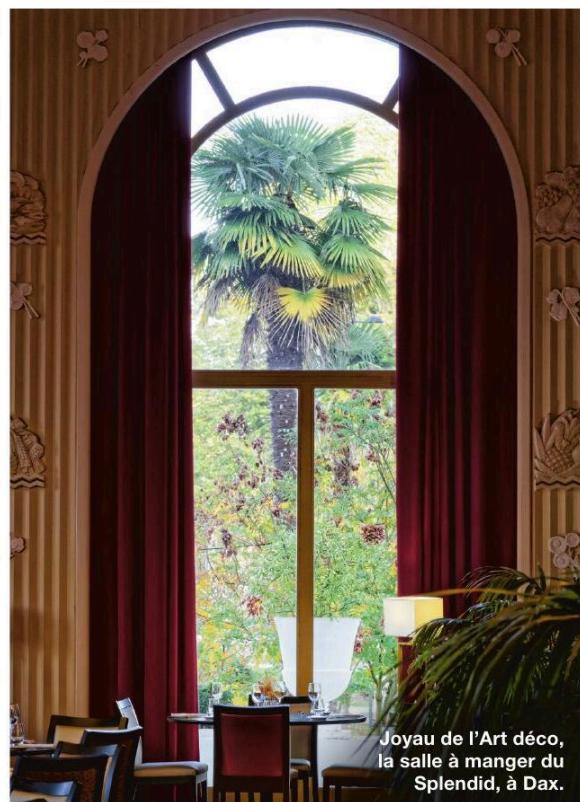
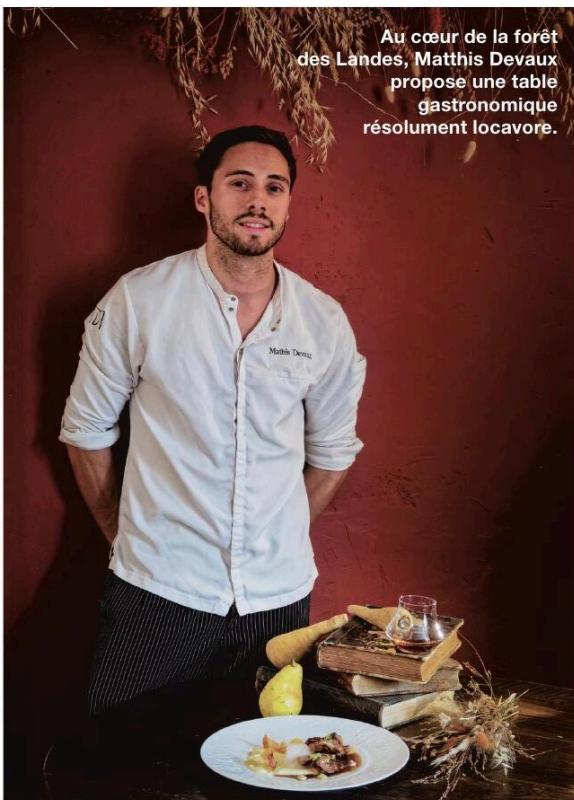
Une nouvelle génération d'artistes s'installe au cœur de la campagne pour profiter d'un environnement brut et y puiser une inspiration pure. Lucas Castex, ébéniste sculpteur, est revenu sur ses terres d'origine. Il vit dans l'airial familial à Onesse-Laharie. Cet artiste, passionné d'art premier, réalise des sculptures et du mobilier en bois brûlé, des pièces uniques que l'on retrouve chez des particuliers, dans des hôtels de luxe ou en collaboration avec des maisons prestigieuses comme

Loro Piana. « *Mon atelier se trouve au milieu de chênes centenaires, un lieu extrêmement inspirant* », confie-t-il avec humilité. « *Les Landais sont souvent considérés comme les taiseux du Sud-Ouest. On nous trouve parfois renfermés, c'est certainement dû à l'immensité du département. Mais on fait tout avec le cœur et nous sommes très attachés à notre terroir. D'ailleurs, les Landes commencent à attirer de plus en plus de gens de l'extérieur* », ajoute-t-il. C'est le cas de Claire Schott, céramiste qui a quitté Bordeaux pour s'installer à Saint-Barthélémy. « *Ici, nous sommes dans un autre monde, plus campagnard, avec un véritable respect de la nature où le temps n'a pas de prise sur la rentabilité du travail. On peut vraiment prendre le temps de créer* », souligne-t-elle, portant son regard sur la chaîne des Pyrénées. Janine Gebran, jeune ébéniste installée à Saubusse, a eu, elle, la chance de louer l'atelier d'un ancien menuisier qui lui a laissé tous ses outils. La gentillesse, l'entraide, la bienveillance, le sens du partage : toutes ces qualités humaines se retrouvent chez les Landais.

DE CITÉ MÉDIÉVALE EN VIGNOBLES

En se dirigeant vers le pays d'armagnac, Mont-de-Marsan, la préfecture, mérite une halte. La ville abrite une des plus importantes collections de sculptures figuratives, pour beaucoup de la première moitié du XX^e siècle. Son centre-ville jalonné d'œuvres se prête à une agréable balade à pied. En attendant la réouverture du Musée Despiau-Wlérick (prévue pour 2027), une exposition du sculpteur Robert Wlérick à la Galerie du musée est visible jusqu'au 19 décembre 2025. De Mont-de-Marsan, il faut trente minutes pour rejoindre Labastide-d'Armagnac, une cité médiévale avec sa place Royale, entourée de maisons à arcades et colombages en bois, qui semble tout droit sorti d'un décor de film. En pénétrant les terres du Bas-Armagnac, réputé pour la qualité de son eau-de-vie, le relief reprend des couleurs avec ses collines plantées de vignes. Château Garreau est une des plus jolies vitrines de la région. Ce domaine de 84 hectares bordé d'étangs est orchestré par Carole Garreau et son mari Michel, anciens hauts fonctionnaires d'État qui ont repris le domaine familial. « *Si l'armagnac est la plus vieille eau-de-vie de France, datant de 1310, nous sommes nettement moins connus que le cognac* », explique Carole. Néanmoins, ils réussissent à attirer 6 000 visiteurs par an. « *Pour cela, il faut impérativement casser les codes. L'armagnac n'est pas qu'un digestif de grand-père. Il faut proposer de nouveaux produits, plus accessibles, comme la Blanche d'Armagnac, pour faire des cocktails, ou boire l'armagnac en apéritif, comme un whisky* », précise-t-elle. En avant-goût de Noël, les domaines, dont Château Garreau, proposent des dîners distillation au pied de l'alambic. Les plats servis y sont généreux : pâté de chevreuil, garbure maison, croustade arrosée d'armagnac et dégustation des plus grands crus. Une expérience sensorielle unique. ■

Astrid Taupin







2



3

LES LANDES DU TERROIR EN 25 ADRESSES

Y SÉJOURNER

1 - Les Prés d'Eugénie

③ (05.58.05.06.07 ; Lespresdeugenie.com)

Fief de la famille Guérard, le palace à Eugénie-les-Bains s'étend au cœur d'un parc boisé de 15 ha. Plus qu'un hôtel, l'établissement s'apparente à une maison familiale avec ses 45 chambres et suites réparties dans la Grande Maison, d'allure coloniale, et deux maisons attenantes au style plus champêtre, toutes décorées d'œuvres d'art issues de la collection privée des Guérard. Dans le parc, une belle maison landaise abrite la Ferme Thermale, un espace bien-être de 1 000 m² abritant un spa Sisley. Sans oublier le restaurant aux 3 étoiles Michelin mené de main de maître par le chef Hugo Souchet.

À ne pas manquer : le marché de Noël le 21 décembre, réunissant tous les producteurs sélectionnés par le chef.

À partir de 295 € la nuit.

2- Villa Mirasol **⑨** (05.58.44.14.14 ; Villamirasol.fr). À Mont-de-Marsan, cet ancien hôtel particulier de style Belle Époque, posé sur les rives du Midou, propose 6 chambres seulement. Une adresse intimiste au cœur de la ville, agrémentée d'un restaurant étoilé décoré de sculptures. Un menu découverte avec une mise en avant des produits locaux twistés d'une touche péruvienne, pays d'origine de la femme de Philippe Lagrula, le chef. Une magnifique terrasse avec vue sur la rivière invite à la détente ou à la dégustation

d'un des 50 armagnacs que compte la carte du bar ou d'un cocktail signature à base de produits locaux. À partir de 130 € la nuit.

3 - Hôtel Le Splendid

(05.58.35.20.10 ; Splendid-hotel-spa.com)

Ce bâtiment Art déco fait la fierté de la ville thermale de Dax. Créé par l'architecte André Granet, l'établissement de 146 chambres en forme de vaisseau amiral est inspiré du célèbre paquebot *Le Normandie*. Lieu mythique des Années folles, les plus grandes célébrités de l'époque – Ernest Hemingway, Joseph Kessel et Sacha Guitry – y ont séjourné. Ne manquez pas le fumoir tout en bois, ouvert seulement le soir.

À partir de 95 € la nuit.

4 - Écrin des Gaves

② (07.69.51.78.84 ; Ecrindesgaves.com)

À Hastingues, quatre chambres d'hôtes dans une des plus anciennes propriétés de la bastide. Certaines bénéficient d'un balcon et d'une vue panoramique sur la vallée des Gaves Réunis. Table d'hôtes et petit déjeuner avec des produits locaux dont les confitures de figues du jardin. Aux beaux jours, vous pourrez profiter de la piscine dans le parc paysager. À partir de 105 € la nuit avec petit déjeuner.

5 - Maison Montaut

⑤ (06.49.93.27.03 ; Maison-montaut-landes.fr)

Ouvert récemment à Onesse-Laharie, cet airial (corps de ferme landais) offre 4 chambres d'hôtes au

coeur du domaine. Marie-Alice, la propriétaire, propose des petits déjeuners entièrement faits maison, gâteaux, yaourts, confitures. Tout vient de la ferme. Un sauna et un bain nordique sont à disposition dans le parc. À partir de 130 € la nuit avec petit déjeuner.

BONNES TABLES

6 - L'Orangerie

(05.58.05.06.07 ; Lespresdeugenie.com)

Fraîchement auréolé d'une étoile, le chef Hugo Souchet revisite les classiques de Michel Guérard, comme l'oreiller moelleux de mousserons et champignons sauvages, la tourte de pigeonneau au foie gras, sans oublier le gâteau mollet du marquis de Béchamel, un best-seller depuis 1991. Cette table propose également un menu gastronomique diététique à 500 calories, qui ôtera toute culpabilité aux éternels gourmands. Sans oublier la très belle cave à vin avec ses 30 000 bouteilles. 155 € le menu dégustation.

7 - Maison Devaux

(05.58.72.46.79 ; Maisondesdevaux.com)

Ce jeune chef de 28 ans officie dans le petit village de Rion-des-Landes. Sa cuisine très créative avec des associations étonnantes mérite le détour : glace aux asperges, caille à la poire et à l'ail noir, et son dessert mangue, curry, chocolat blanc sont des réussites. La carte change tous les mois et il s'est donné comme consigne de ne jamais resservir les mêmes plats. Menu de 24 à 65 €.



4



5



6



7

DE MONT-DE-MARSAN À DAX, LES PLAISIRS DE LA TABLE ET LE SENS DE LA FÊTE

8 - La Ferme d'Orthe (05.58.73.01.03 ; Lafermedorthe.fr). Une auberge comme on les aime, autrefois le bar guinguette d'Orthevielle, avec une cuisine généreuse et sincère. Les habitués s'y pressent pour le menu à 17 € au déjeuner, pour la côte de bœuf cuite à la cheminée le soir ou encore la palombe rôtie pendant la saison de chasse.

9 - L'Auberge du Pas de Vent (05.58.98.34.65 ; Auberge-dupasdevent.com). On y vient pour ses plats authentiques, son décor traditionnel, boiseries et nappes blanches, sans oublier le quillet, une pièce de jeu avec une belle charpente en bois où les habitants du village de Pouillon venaient jouer à la quille de neuf. Si vous croisez le chef, demandez-lui de vous en expliquer les règles. Menu du jour : 15 €.

10 - La Fabrique (05.40.77.26.62 ; Lafabrique-cuisinelibre.fr). À Dax, tel un ovni, le chef Christophe Takvorian, skateur à ses heures perdues, n'aime rien moins que d'avancer sur un terrain glissant avec des associations pour le moins étonnantes, comme ce marbré de foie gras à l'anguille fumée, mais le résultat mérite qu'on s'y arrête. Il cherche à dépasser ses limites et change la carte dès qu'il en a envie, sans se soucier du calendrier. 30 € le menu déjeuner.

QUE RAPPORTER

11 - Maison Barthouil (05.58.73.75.72 ; Barthouil.fr). À Peyrehorade, difficile de ne pas craquer devant tous ces produits fabriqués quotidiennement. C'est le moment de faire vos achats. En sortant de la boutique, prenez le temps de visiter la Maison du saumon attenante. Vous y apprendrez tout sur les derniers saumons de l'Adour, un des derniers saumons sauvages d'eau douce en Europe, mais aussi sur les élevages traditionnels de canards. 6,80 € le tarama ; 33,30 € le foie gras entier mi-cuit.

12 - Madeleine de Dax de la Maison Cazelle (05.58.74.26.25 ; Madeleinesdax.com). La boutique a gardé le cachet de son passé. Les madeleines sont encore présentées dans des vitrines de bois et de verre. Au mur, une belle fresque raconte l'histoire de cette famille de fabricants de madeleines depuis cinq générations. 13 € la boîte de 12.

13 - Maison Marrocq (05.58.52.72.69 ; Maisonmarrocq.com). C'est ici que le véritable pastis landais est fabriqué chaque jour et vendu dans cette boulangerie de Souprosse. À déguster le matin au petit déjeuner trempé dans du café ou du thé, ou bien au goûter, en dessert avec une boule de glace à la vanille. 9,75 €.

DÉCOUVRIR L'ARTISANAT

14 - Domaine du Tastet (05.58.98.28.27 ; Domaine-du-tastet.com). Au sud de Dax, ce rare domaine indépendant est tenu par deux frères qui ont à cœur de produire le vin de Chalosse dans les règles de l'art. Dégustation sur place. De 6,90 à 13,50 € la bouteille.

DÉCOUVRIR L'ARTISANAT

15 - Claire Schott (06.64.48.64.05 ; Claire-Schott-ceramiste.com).

Dans son showroom de Saint-Barthélemy, des pièces toutes simples comme des tasses à grande anse et aussi sa collection d'assiettes à facettes.

16 - Seconde Ecorce (06.68.67.07.99 ; Secondeecorce.com). À Saubusse, Janine (1) travaille principalement à la commande. Coup de cœur pour son fauteuil à bascule, une pièce emblématique.

17 - Lucas Castex (Lucascastex.com). Onesse-Laharie. Des petites pièces pour se faire plaisir comme ces planches à découper ou plus sophistiquées comme ces colliers ethniques en bois brûlé et sculpté.

18 - Bosc (05.58.79.32.55 ; Bosc-leslandes.fr). Hagetmau est la capitale de la chaise. Il était logique que les celles de la cathédrale



8



11



12



S'INITIER AUX QUILLES DE NEUF, FLÂNER DANS UN JARDIN BOTANIQUE, DÉGUSTER UN VIEIL ARMAGNAC...

Notre-Dame soient fabriquées par les derniers chaisiers du village, la famille Bastiat, à la tête de cette entreprise du patrimoine vivant. Suite à la forte demande, le bureau de création vient de réaliser Sista, une version grand public de la chaise de Notre-Dame. En vente dans le showroom de l'usine à environ 900 € la pièce.

EXPÉRIENCES À VIVRE

19 - Apprendre à jouer au jeu de quilles de neuf (05.58.73.00.52 ; Lavalleedukiwi.com). Ce sport se pratique principalement dans le Sud-Ouest. Le but du jeu consiste à projeter une quille dans une direction avec une boule et lâcher cette dernière dans une autre direction pour effectuer une des 12 figures prédefinies. Tous les jeudis après-midi à 15 heures, Alain Auzou joue avec ses comparses au quiller municipal, à l'intérieur du stade de Pouillon. Il se fera un plaisir de vous initier.

20 - Dîner armagnac aux chandelles (05.58.03.40.31 ; Tourisme-landesdarmagnac.fr). Pendant la saison de la distillation, jusqu'à fin décembre, les domaines organisent des dîners au pied de l'alambic. L'occasion de vivre in situ les différentes étapes de la fabrication de l'armagnac tout en dégustant des produits locaux. Les dates varient en fonction des domaines. Environ 40 €.

VISITER

21 - Manufacture Castex

(05.58.56.75.75 ; Couette-castex.com). Depuis 1870, la maison dacquoise fabrique des couettes et édredons, légers avec un fort pouvoir gonflant. Du haut de gamme qui lui confère d'être le seul fabricant de l'Hexagone à posséder la certification made in France. Les ateliers se visitent sur rendez-vous. Vous pourrez y voir la fabrication de produits de A à Z, le remplissage des couettes, mais aussi le travail de piquage des édredons avec d'anciennes machines à coudre encore utilisées de nos jours. Sur place, un magasin d'usine propose les produits de la maison 30 % moins cher que chez les revendeurs.

22 - Château d'Estrac

(05.58.73.12.20 ; Chateau-destrac.fr) Depuis son acquisition, il y a une dizaine d'années, le couple de propriétaires à cœur de partager sa passion pour cette demeure classique du XVIII^e siècle. Situé sur un éperon rocheux, à Hastingues, il domine la vallée des Gaves Réunis. L'escalier magistral en fer forgé rappelle l'escalier d'honneur du Petit Trianon. À la belle saison, il est possible de séjourner dans une des chambres dans une ambiance typiquement XVIII^e. Le château se visite sur rendez-vous.

23 - Écomusée d'Armagnac

(05.58.44.84.35 ; Ecomusee-armagnac.fr). À Labastide-d'Armagnac,

le château Garreau abrite le Musée du vigneron, avec des outils datant du XVII^e siècle, le Musée des alambics, avec une collection de 10 alambics dont le plus ancien date de 1919, date d'achat du domaine par la famille Garreau, mais également un escape game et un parcours nature. Pour finir, une boutique pour faire des emplettes.

24 - Plantarium

(06.73.67.23.01 ; Plantarium.eco). Jean Toby (10) est une référence en botanique et surtout en camélias : 2 000 références poussent dans son plantarium de 5 hectares dont les plus beaux spécimens sont utilisés par Chanel dans ses cosmétiques. Il propose des conférences sur la musique des plantes ainsi que des visites du jardin à Gaujacq.

25 - Rouge Garance

(05.58.97.92.15 ; Rouge-garance.net). De l'extérieur, on distingue juste une bâtie sans grand intérêt, mais lorsque l'on pénètre dans ce concept store éclectique, on découvre un lieu exceptionnel avec une charpente de 1 000 m², soit la plus grande charpente privée de France. Ce chai abritait autrefois du grain et du vin. Mugron fut longtemps un port d'où partaient les marchandises pour rejoindre les ports de l'Europe du Nord. 5 € l'entrée.

SE RENSEIGNER

Tourismelandes.com

A.T.