



STRONOMIE

royaume de la palombe

En Pays basque, au pied du col d'Osquich, un lieu de migration de la palombe, voici le relais de chasse de Pierre Pion. Attention ! Art de vivre au menu...

ngez... une belle demeure ée en 1777. Un cadre typique du Pays Basque, Pyrénées et villégiatures tiques appréciées telles -Sainte-Marie, Cambon-les- ou Saint-Jean-Pied-de-Port. e furieuse envie de faire er les trésors d'une tradition omique multiséculaire.

Pion a vendu son établisse- u Pyla-sur-Mer pour se lan- ns une nouvelle aventure, e d'une activité de cham- rôtes parce que le plaisir du ranger ne s'assouvit jamais est à Saint-Just-Ibarre qu'il son eldorado. En moins de nées, *L'Auberge du Platane* posée comme un rendez- e choix pour les amoureux olombe flambée au capucin, as seulement ! Garbure, fro- de brebis, jambons séchés, 1 de truie de montagne, fon- chevreuil, civets de sanglier, re, truitelles de torrent, ou carcasses de canard royal et, cèpes et foie gras), épau- gneau de lait (pour deux), e veau fermier (pour deux), bœuf de Galice (pour deux),

Nos tarifs

- Menu spécial palombe : 40 €.
- Chambres d'hôtes avec petit déjeuner : 45 € pour 1 personne et 60 € pour 2 personnes.

des mets cuits et préparés dans la cheminée devant le client. C'est un grand Sud-Ouest qui s'épanouit dans les assiettes.

QUATRE MANIÈRES ET TOUT UN ART

Le maître des lieux sait que la Nature décide. En automne, palombe. En décembre, il adapte sa carte. L'hiver, place au gibier. L'imagination est reine. Pierre Pion connaît sa palombe sur le bout de ses doigts de cuisinier chevronné. Il faut le regarder officier et expliquer son geste. Une cuisson à point, c'est tout un art. Une dégustation réussie, c'est un long chemin. Pas moins de quatre manières d'accommoder l'oiseau roi. Grillée, rôtie, flambée, confite aux cèpes. De quoi rassasier les connaisseurs. Qu'ils soient chasseurs ou pas.

Car, au royaume de la palombe, les souvenirs garnissent les moments de bonne et belle cuisine. Les amateurs et férus d'Histoire scrutent le permis de chasse de l'aïeul, délivré en... 1842. Et s'instruiront sur la chasse d'antan, en plongeant dans les vitrines des nombreuses armoires qui participent au décor de Briseteia, le nom de ce relais de chasse ressuscité par la passion d'un homme. ■

L'AUBERGE DU PLATANE BAR-RESTAURANT
Maison Briseteia
64120 Saint-Just-Ibarre
05 59 37 22 43 - 06 73 48 43 49
briseteia@gmail.com
www.chambre-pays-basque.fr



ARMAGNACS CHÂTEAU GARREAU, VÉRITABLE ART DE VIVRE !

Au cœur du triangle d'or de l'Armagnac, le domaine Château Garreau distille et élève depuis 1919 de grands armagnacs, pleins de finesse et de complexité. Ce souci permanent de qualité, distingué lors de nombreux concours régionaux et nationaux, a donné naissance à plusieurs armagnacs haut de gamme. La palme revient à la Cuvée du Siècle, assemblage de plus de 15 ans, tout en rondeur, spécialement conçu pour enchanter le palais des connaisseurs comme des néophytes. Armagnacs Château Garreau, l'armagnac par excellence ! ■



CHÂTEAU-GARREAU
40240 Labastide d'Armagnac - 05 58 44 84 35
chateau.garreau@wanadoo.fr - www.chateau-garreau.fr

LA FLAMBÉE : L'ÉLÉGANCE DE LA CUISINE EN BERGERACOIS

Hôtel 3 étoiles, *La Flambée* est aussi un restaurant à la cuisine raffinée et élégante, mêlant à la fois plats traditionnels et plats régionaux. À base de produits frais, en témoignent le changement de carte trois fois par an (menus de 17 à 35 €) et les déplacements hebdomadaires de son gérant, qui se rend sur l'île d'Oléron pour acheter son poisson en direct. Produits de la mer que vous pourrez déguster avec des vins de Bergerac (il est possible de les consommer au verre) à votre guise, à l'intérieur ou sur la jolie terrasse couverte de 50 couverts. ■

LA FLAMBÉE : 49, avenue Marceau-Feyr
24100 Bergerac - 05 53 57 52 33
www.laflambee.com



LE FLANKER : L'ESPRIT RUGBY DE LA BONNE CUISINE !

Jean-Michel Amoyel n'était déjà pas inconnu des Palois avec sa carrière du rugbyman. Il l'est encore moins depuis que l'ancien joueur est entré de plain-pied dans le domaine de la restauration. Dans un projet à sa mesure avec *Le Flanker*. Avec son équipe de 8 personnes, il propose une cuisine basque et espagnole aux amateurs de bonne chère, que ce soit avec du cochon de lait, une savoureuse côte de bœuf ou de l'épaule d'agneau, sans oublier les desserts et glaces, tous faits maison !



Un établissement qui propose une brasserie le midi (formules de 8,50 à 14,50 €), un bar à vins tapas le soir, dans l'une des salles, et un restaurant plus gourmet, dans la seconde salle ou sur la jolie terrasse. *Le Flanker*, l'endroit indispensable de Pau, pour qui veut bien manger en toute convivialité ! ■



LE FLANKER
14, rue Latapie - 64000 Pau
05 59 08 06 50
www.leflanker.fr