

## Asperges en Fête 2025 Le goût du printemps dans les LANDES Du 21 au 30 mars

Les restaurateurs Landais célèbrent le printemps avec 'Asperges en Fête'. Pendant dix jours, 30 restaurateurs talentueux et 33 tables – des étoilés aux auberges chaleureuses – sublimeront l'asperge, de l'entrée au dessert. Au menu : des créations inventives, des recettes signatures de grands chefs à recréer chez soi et des expériences immersives auprès des producteurs locaux. Pour prolonger le plaisir, des séjours gastronomiques vous invitent à découvrir les saveurs et le charme des Landes. Une ode au terroir et à la gastronomie qui séduira amateurs et épcuriens en quête d'authenticité.

[www.asperges-en-fete.com](http://www.asperges-en-fete.com)

### # LES RESTAURATEURS PARTICIPANTS

#### 33 tables en fête

Devant le succès de l'opération initiée en 2023 à Mont-de-Marsan par l'association des hôteliers-restaurateurs, l'édition 2025 d'Asperges en Fête rassemblera 33 tables. Pendant dix jours, chaque restaurant partenaire proposera un menu autour de l'asperge, de l'entrée au dessert. Des chefs étoilés comme David Sulpice de la Villa de l'Étang Blanc ou Hugo Souchet pour la Maison Guérard, jusqu'aux auberges et bistrotis authentiques comme Le Bistrot de la Dame ou Le Catachot, vont élaborer des menus qui sauront sublimer l'asperge des Landes.

### # DES RECETTES SIGNATURE POUR CUISINER CHEZ SOI

Pour valoriser ce produit landais, frais et printanier, des chefs landais emblématiques partagent leur savoir-faire. Alors que Jean Coussau propose 'Les grosses asperges blanches de Magescq farcies de tourteau, coulis de petit pois et bisque réduite', 'Les asperges sauvages, petits pois et burrata' d'Hélène Darroze ou encore 'Le gratin d'asperges blanches' d'Alain Ducasse seront les recettes à l'honneur. Retrouvez ces recettes complètes sur le site de l'opération.

### # LES PRODUCTEURS D'ASPERGES : LE CIRCUIT COURT A L'HONNEUR

23 producteurs locaux, comme La Ferme des Sables Blancs ou la coopérative Priméale, ouvrent leurs portes pour des ventes directes. L'occasion aussi de découvrir les méthodes de culture et d'échanger avec les aspergiculteurs.

### # WEEK END AU CŒUR DES LANDES

Profitez d'offres spéciales dans les hôtels-restaurants partenaires. Séjours combinés : dégustez l'asperge dans tous ses états et explorez les paysages landais au printemps.

### # LANCEMENT DE LA MANIFESTATION AU MARCHÉ ST ROCH DE MONT-DE-MARSAN

Le samedi 22 mars le matin, sur la place du marché St Roch, vente d'asperges et de nectars landais, démonstrations et dégustations gratuites par les cuisiniers montois.

### ASPERGES EN FETE

- 10 jours d'événements
- 30 restaurateurs participants
- 33 tables proposant des menus à base d'asperges
- 23 producteurs locaux pour des asperges en circuit court
- des offres week-end associant séjours, gastronomie et visites.

### # L'ASPERGE DANS LES LANDES

Avec 1,4 millions d'hectares de plaine sablonneuse et leur climat océanique, les Landes de Gascogne sont particulièrement appropriées au développement de l'asperge. Sa culture a commencé timidement dans les années 30 dans les terres sableuses, au nord de l'Adour, sur la côte maritime autour de Magescq. Dans les années 50, des familles de gemmeurs en quête de reconversion se lancent dans sa production.

### Le saviez-vous ?

L'asperge des Landes bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP), garantissant son origine et sa qualité exceptionnelle. Depuis 2024, l'Asperge des Sables des Landes bénéficie également du Label Rouge, une première en France pour ce légume.

Le département des Landes est aujourd'hui le premier producteur d'asperges en France.

ASPERGES EN FETE est organisée par l'ASSOCIATION DES HOTELIERS-RESTAURATEURS MONTOIS avec le concours de LANDES ATTRACTIVITE, du CONSEIL DEPARTEMENTAL DES LANDES et de la CCI DES LANDES, en partenariat avec ICI GASCOGNE.

# 33 TABLES À DÉCOUVRIR DU 21 AU 30 MARS 2025

Trente chefs Landais, aux quatre coins du département, vous accueillent à leur table. Choisissez, au gré de vos envies : restaurant gastronomique, brasserie, bistrot ou auberge de village. Partout dans les Landes, l'asperge se déguste dans la générosité et la convivialité.

## AIRE-SUR-L'ADOUR

Restaurant d'application  
du Lycée Jean d'Arcet – Frédéric Dubern

## ARJUZANX

Le Catachot – Christophe Blauvac

## BISCAROSSE

Hôtel de la Plage – Alexandre Bousquet

## BRASSEMPOUY

Le Bistroquet de la Dame – David Jourdan

## DAX AGGLOMERATION

### DAX

Les Complices – Hugo Brisson de Laroche

### SAINT-PAUL-LES-DAX

Le Moulin de Poustagnacq – Thierry Berthelier

## EUGÉNIE-LES-BAINS

Les Prés d'Eugénie – Hugues Souchet

Le Restaurant étoilé Michel Guérard ☆☆☆  
et L'Orangerie

## HOSSEGOR

Les Hortensias du Lac – Philippe Moreno

Jean des Sables – Clément Pichard

## MONT-DE-MARSAN AGGLOMERATION

### MONT-DE-MARSAN

Les Clefs d'Argent ☆ – Christophe Dupouy

Le Renaissance – Christophe Belmonte

La Table du Richelieu – Thierry Pantel

Villa Mirasol – Philippe Lagrula

Table Mirasol ☆  
et le Bistrot 1912

### GELOUX

L'Oustaou – Romain Gourdon

### SAINT-AVIT

Le Restaurant du Golf – Jonathan Foot

## MAGESCQ

Le Relais de la Poste Jean et Clémentine Coussau

La Table gastronomique ☆☆

et L'Auberge Côté Quillier

## MÉZOS

La Maison de Mézos – Johan Laval

## MONFORT-EN-CHALOSSE

Aux Tazins – Sophie Loupret

## ORTHEVIELLE

La Ferme d'Orthe – Michel Labastie

## PARENTIS EN BORN

Chez Flo – Florent Carle

## POUILLON

Auberge du Pas-de-Vent – Aurélien Bellocq

## RION-DES-LANDES

Maison Devaux – Mathis Devaux

## SABRES

Auberge des Pins – Michel Lesclauze

## SAINT-JUSTIN

Les Allées – Antoine Latry

## SAINT-SEVER

L'Art des mets – Nicolas Fort

Le Relais du Pavillon – Eric Costedoat

## SEIGNOSSE

La Villa de l'Etang blanc ☆ – David Sulpice

## SOUSTONS

Auberge de la Pointe – Thomas Bouyssavy-Tochon

## UZA

Restaurant la Forge – Alessandro Rosas

## VILLENEUVE-DE-MARSAN

Le Café des Allées – Cyril Préalpato

## Asperges en Fête 2025 Le goût du printemps dans les LANDES

[www.asperges-en-fete.com](http://www.asperges-en-fete.com)

### CONTACTS PRESSE

Patrice ARMENGAU [hotellerie restauration.mdmagglo@gmail.com](mailto:hotellerie restauration.mdmagglo@gmail.com) – T : 06 40 41 33 92

Marilys CAZAUBIEILH [presse@landesattractivite.com](mailto:presse@landesattractivite.com) - T : 06 74 95 27 35

**LANDES**  
Attractivité

**ici** Gascogne