18 septembre 2021

Un dîner de la Chaîne des Rôtisseurs Nouvelle Aquitaine
Bailliage Béarn - Landes - Pays Basque

Jean des Sables à Soorts Hossegor

Merci à Sophie Hiam pour l’organisation
de cette première soirée du bailliage Landes Pays Basque

Quelques dates sur Soorts-Hossegor.

Au XIème et XIIème siècle première mention de Soorts.
Au XIVème siècle édification de l'église de Soorts sur le chemin de St Jacques de Compostelle.
1875 : creusement du lac d'Hossegor qui est une déviation d'un ancien estuaire de l'Adour et alimenté par l'océan.
1er avril 1913, adoption au Journal Officiel du vocable «Soorts Hossegor»
4 juin 1923 création de la station balnéaire d'Hossegor.
1929 : édification de la Chapelle des Dunes sur le bord de mer et connue aussi sous le nom de Chapelle des surfeurs.
1973 : création de la zone artisanale et commerciale de Pédebert qui emploie 1100 personnes.
1983 : construction des Halles d'Hossegor.

Menu

Truite marbrée et fumée,
houmous et sorbet betterave

Foie gras rôti à la braise,
bouillon d'oseille fumé

Lotte crème de chou-fleur,
vierge de tomate citron Meyer,
graine de moutarde et amande

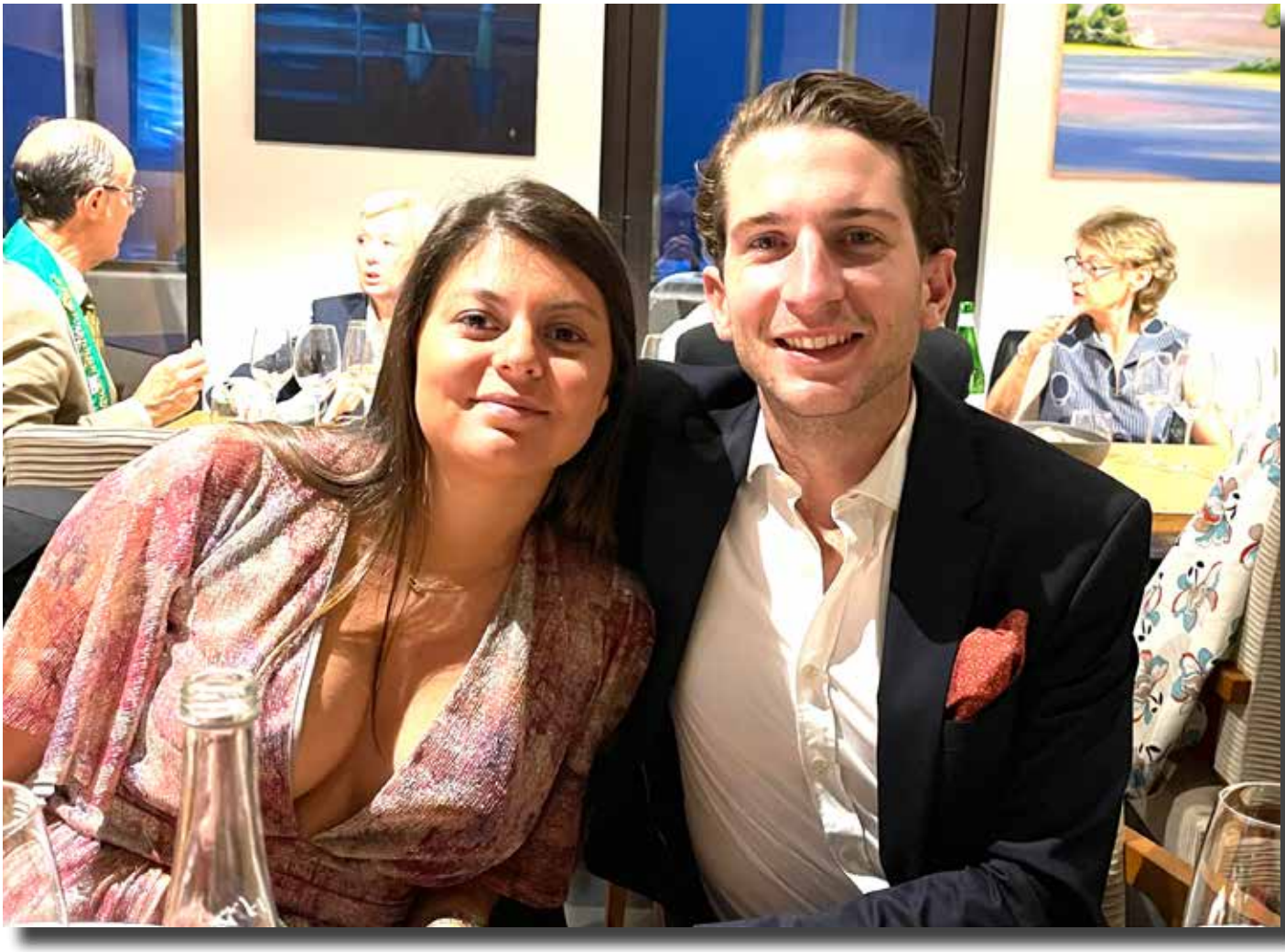
Pigeons de la ferme Dublanc à Magescq,
pomme de terre Allians,
estragon, échalote au Jurançon et jus de volaille

Framboise de Seignosse
Dacquoise thym citron,
crème légère vanille et sorbet framboise

Vins

Vin blanc
Pieds dans le sable
du Domaine de la Pointe - CapBreton
la fraîcheur, des arômes de salinité et d'iode se font ressentir,
provenant du sol, mais aussi de l'environnement, des embruns

Vin rouge
Heita du Domaine du Moncault - Denguin
un vin rouge sombre, dense, nuancé de violet
dont le bouquet intense évoque le cassis, la mûre et les épices.



Jean des Sables
TABLE MARINE
RESTAURANT

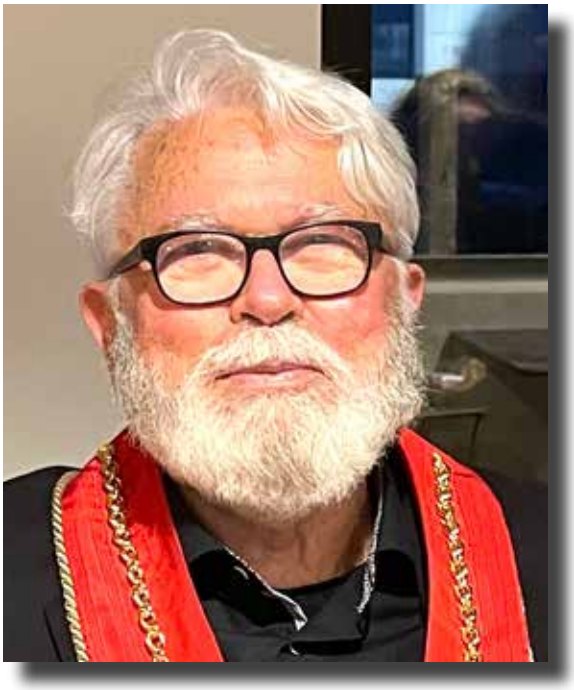
Clément Pichard, chef du restaurant Jean des Sables reste fidèle à lui-même ; passionné, talentueux, créatif. Dans un style résolument contemporain, face aux vagues déferlantes de l'océan atlantique que Chef Clément Pichard a accueilli la Chaîne des Rôtisseurs Bailliage Landes, Béarn, Pays basque pour un diner autour de 5 plats.
Qui est Clément Pichard ?

Clément Pichard commence à la plonge à 14 ans dans un restaurant de Lacanau Océan. Il fera ensuite son parcours près de l'eau.
Un BEP à Arcachon, en 2007.
2010, il descend dans les Landes en intégrant la brigade de Jean des Sables comme commis.
2012, Il passe par le Relais de la Poste à Magescq pour revenir au restaurant gastronomique de plage en tant que second. Il en devient chef en 2017 et finalement propriétaire en 2020 lorsque Jean Cousseau lui vend l'établissement d'Hossegor.

Sa carte est orientée vers les saveurs marines et chaque matin , le chef se rend sur le port de Capbreton où il connaît bien les pêcheurs et s'approvisionne.

Chef Clément Pichard a des idées, mais surtout un savoir-faire : son plat signature est le homard fumé aux aiguilles de pin cuit en éclade.
En hommage à la version campagne des Landes, le foie gras rôti à la braise et son bouillon revisitent le canard tandis que le soufflé au chocolat et armagnac vient ajouter une note finale gustative.

Jean des Sables
121 boulevard de la Dune
40150 Soorts Hossegor
05 58 72 29 82



Alain Harvey, nous a fait l'honneur de participer au renouveau du bailliage Béarn-Landes- Pays Basque, avec ce premier dîner chez Jean des Sables. Alain porte «magistralement» des chaînes rouges, tressées d'or. Qui êtes -vous Alain ?

Petit-fils d'un cuisinier anglais, et natif des Charentes, c'est à POITIERS que j'obtins mon diplôme d'Expert-Comptable.C'est dans cette ville que mon épouse Mimi et moi demeurons toujours, entourés de nos deux filles et de nos quatre petits-enfants.Tout en ayant créé et développé un cabinet indépendant de taille régionale j'ai participé de façon active à toutes nos instances et organisations professionnelles nationales où très vite mes confrères ont décelés mes inclinaisons pour le bon manger et le bien vivre dans une ambiance conviviale et festive. C'est ainsi qu'il me fut souvent demandé d'intervenir dans le déroulement de nos manifestations sous l'angle de la restauration et de l'animation. Plus tard l'un de mes clients me présenta à Robert BATY, Grand Maître de la Chaîne, et me parraina pour mon admission. Mon intronisation en tant que Chevalier se déroula lors d'un Grand Chapitre à l'Hôtel du Grand Palais à Biarritz. Passionné par le champ d'activité de la Chaîne et son ouverture internationale je m'y suis impliqué totalement.Je suis maintenant Bailli Provincial Honoraire du Poitou et de l'Aunis, Chargé de Missions Honoraire de France, membre Honoraire du Conseil Magistral, Commandeur, titulaire de la médaille d'argent de la Confrérie et enfin membre Gourmet Dégustateur de l'Ordre Mondial. Aujourd'hui, avec le recul de l'honorariat, j'ai envie de dire que les plus grands bonheurs qui me furent donnés dans la Chaîne proviennent des rencontres amicales faites lors des événements et ce fut encore le cas à HOSSEGOR.

Malgré la terminologie employée il ne faut chercher aucune idée de hiérarchie dans les différentes couleurs des rubans.Il s'agit seulement de faciliter l'identication des personnes qui les portent en indiquant leur statut au sein de la Confrérie et signalant s'ils sont membres professionnels ou amateurs.L'Association est administrée par un Conseil d'Administration International composé actuellement detreize membres élus par l'Assemblée Générale Internationale et rééligibles sans limitation.On trouve ensuite le Conseil Magistral composé, d'une part de tous les Administrateurs Internationaux en exercice, et, d'autre part, de membres élus ou réélus tous les ans par l'Assemblée Générale sur proposition du Conseil d'Administration, étant précisé que le nombre de ces derniers sera au plus égal à cinquante.Le ruban rouge est le signe distinctif des membres du Conseil d'Administration International et du Conseil Magistral, en exercice ou honoraire

Sophie Hiam a rejoint la Chaine des Rôtisseurs Nouvelle Aquitaine et relance le bailliage Landes Pays Basque avec un premier évènement qui a réuni 23 invités au Restaurant du Chef Clément Pichard, Jean des Sables. Qui est Sophie ?

Diplômée de l'Ecole Centrale de Marseille Sophie a travaillé de 1989 à 2008 pour Technip en tant qu'Ingénieur Procédés . C'est au retour d'un contrat en Malaisie où Sophie était expatriée qu'elle a rencontré son futur mari Michael Hiam de nationalité anglaise. C'est alors que commence pour Sophie et sa famille une vie d'expatriés qui va les mener en Asie pour la plus grande partie.

Au Japon notamment Sophie découvre la cuisine raffinée et le plaisir des cérémonies de thé.
En Inde Sophie découvre une culture riche et commence à proposer ses dégustations de cuisine créole .
Originaire de l'île de la Reunion , elle a observé depuis son enfance la préparation des spécialités par sa mère .

Épicurienne et habituée aux grandes tablées d'une famille nombreuse, c'est tout naturellement que Sophie se tourne vers la préparation et la dégustation de cette cuisine au travers de la création de sa société "Creole Cooking Class and Delicatessen " lors de son expatriation à Singapour de 2015 à 2019.

C'est avec un immense plaisir que Sophie rejoint cette année la famille de la Chaîne des Rôtisseurs et vous proposera de découvrir les plaisirs de la cuisine landaise et basque dans la région où finalement sa famille a enfin posé ses valises .

Fabienne Labeyrie connait bien la Chaîne des Rôtisseurs puisque son Papa en était membre pendant plus de 25ans. Avec son premier rendez vous avec le bailliage Béarn-Landes-Pays Basque, Fabienne est arrivée avec un joli coffret de la Maison Labeyrie. Qui est Fabienne ?

Fabienne LABEYRIE , Originaire des Landes, un terroir célèbre pour le foie gras, le confit ... mais pas que! C'est également le département de France le plus grand nombre de produits de la ferme certifiés, label de qualité comme le canard fermier, les volailles, le bœuf de Chalosse, les asperges des sables, le kiwi de l'Adour, le vin de Tursan, le Madiran, l'Armagnac ....
Élevée dans une famille où l'odeur de la cuisine familiale remplie la maison de bonheur et de convivialité, sa mère l'initie dès sa plus tendre enfance aux plaisirs de cuisiner.
A l'âge de 20 ans elle s'installe à Paris pour promouvoir l'entreprise Familiale qui deviendra rapidement une marque de référence . Elle côtoie alors bistrots et restaurants en tous genres et devient l'amie des chefs, comme Paul Bocuse, Joël Robuchon, Michel Guérard, Alain Passard et bien d'autres.
Fabienne a écrit un livre sur le Foie Gras avec la participation de ces grands chefs.
Après avoir voyager dans le monde entier et surtout au Japon et en Chine qu'elle affectionne particulièrement ! Aujourd'hui Fabienne a posé ses valises dans sa région.
Ayant acquis une notoriété en tant que spécialiste du foie gras et cuisinière pour sublimer le quotidien avec les produits de saison.
Afin de partager son savoir faire au plus grand nombre, elle travaille sur un livre de recettes pour une cuisine naturelle et créative en phase avec les codes d'une cuisine saine et gourmande.

Au Domaine de La Pointe poussent les dernières vignes du vignoble historique de Capbreton. Reconnu depuis plus de 600 ans comme un terroir viticole de grande originalité, le domaine s'étend aujourd'hui sur 5 hectares et la vigne évolue dans un écosystème dunaire fragile régulé par l'océan à 800 mètres de là.

Sous l'égide de Julie et Cyril, qui ont racheté le domaine en 2018, Alan jeune oenologue franco-écossais de 27 ans et André, 68 ans, landais d'adoption, deux passionnés, prennent en charge et soin des 5 hectares restructurés et travaillés à la main.

Terroir: Sables blancs éoliens de Capbreton et Sables fauves de l'intérieur des Landes
Il en résulte des vins aux saveurs iodés des embruns marins.

«Les Pieds dans le Sable» vin blanc servi pendant le repas est composé de
50% Gros manseng, 30% Chardonnay, 20% Chenin. Vin aromatique , aérien
avec une pointe de salinité.

Une visite guidée du domaine, suivie d'une dégustation, est possible sur réservation.

Domaine de la Pointe - Capbreton
info@domainelapointe.fr
06 45 97 23 52

Quelques photos glanées à Capbreton et Hossegor

Rouget barbet
Mullus surmuletus
12,90 €

Poulet Basquaise
Piperade
CAMPISTRON
Salmis de Palombes
CAMPISTRON

Cet album a été réalisé par Geneviève Grosliere,
Chancelière Chaîne des Rôtisseeurs Nouvelle Aquitaine.

Si vous souhaitez acquérir un exemplaire de cet album,
écrivez à
genevieve_grosliere2000@yahoo.fr

CHAINE DES ROTISSEURS
1248 - 1950