

# le rouge

COMMERCES  
ARTISANS  
ENTREPRISES

*Publi-reportages Photos*



Mikaël

**SOUSTONS**



Florian



Cynthia



Julien

du VIEUX PORT  
**Arena**  
**ÇA VA BOUGER**



MESSANGES

MERCREDI

**08 AOÛT**

21H30

**PATRICK  
SÉBASTIEN**

[WWW.RESASOL.COM](http://WWW.RESASOL.COM)

# 24<sup>ème</sup> MUSICALES à HOSSEGOR

## MERCREDI 18 JUILLET SOIRÉE CLASSIQUE "Piano"



**Vanessa  
GARDEBIÉN-BOUTAN**

Vanessa Gardebién-Boutan est née à Toulouse. Ayant suivi des études musicales au Conservatoire à Rayonnement Régional de Toulouse et Bayonne, elle obtient son DEM de piano en 2003. Elle poursuit son cursus en devenant l'élève de Frédéric Knitter à Paris puis de Patrick Zygmanowski à l'École Normale de Musique de Paris.

## MERCREDI 25 JUILLET SOIRÉE PIANO JAZZ



**Morgan  
ROUSSEL**

### "Biography"

C'est à 3 ans que Morgan pose ses petits doigts sur le clavier d'un piano. Ses influences, aussi diverses que Keith Jarrett, Oscar Peterson et Michel Petrucciani forgent sa personnalité. Il a étudié auprès de Joël Merah durant 10 ans toutes les techniques de la composition et de l'orchestration. "BIOGRAPHY" est le résultat très abouti de ce qu'est Morgan. Un artiste de très grand talent.

## MERCREDI 1<sup>er</sup> AOÛT

### SOIRÉE Duo CLASSIQUE "Piano / Voix"



**Lutxi NESPRIAS  
(Piano)**

Née à Halsou et basque d'origine, Lutxi Nesprias étudie le piano avec Ada Labèque, admise en 2004 dans la classe de Jacques Rouvier au Conservatoire National de Musique et de Danse de Paris (C.N.S.M), elle obtient son premier prix de piano avec mention très bien.



**Manon LAMAISON  
(Soprane)**

Originaire du Pays Basque, Manon Lamaison est chanteuse lyrique et pianiste. Après des études de piano au conservatoire de Toulouse, elle obtient en 2013 une licence de musicologie à la faculté de la Sorbonne de Paris. Elle s'envole alors pour le Canada dans le but d'étudier le chant lyrique et obtient en 2016 une licence de chant classique à l'Université de Montréal.

## MERCREDI 8 AOÛT TRIO de JAZZ à la française "Monsieur JO"



**Marc ESTRADE  
(Guitare)**

**Mary ESTRADE  
(Multi instrumentiste)**

**Jérôme GAST  
(Contrebasse)**

La compagnie du "Souffle Aux Cordes" a pour but de faire découvrir des projets de "Jazz à la française" que ce soit du jazz manouche, du swing musette, des chansons, l'idée est de redécouvrir les œuvres de grands artistes français tels que Boris Vian, Charles Trénet, Claude Nougaro, Gus Viseur, Jo Privat, Tony Murena et bien d'autres qui ont contribué à l'essor de cette culture...

## MERCREDI 22 AOÛT

### SOIRÉE "Rencontre de Cordes à Cordes"

Le TRIO MoRiNi



**Richard MANETTI - MO - Nicolas BLAMPAIN**



**SPORTING CASINO**

**Groupe Hirigoyen**

119, av. Maurice Martin - HOSSEGOR

**TARIF : 15 euros - Horaire 21H30**

**Réservation - Tél. 06 12 90 51 94**

*Possibilité de dîner avec les artistes  
après le concert*

# PLOMB OCÉAN

PLOMBERIE - CHAUFFAGE - CLIMATISATION



Frédéric  
Loubaresse

## Des solutions ÉCOLOGIQUES et ÉCONOMIQUES - Artisan avec Agréments... Crédit d'Impôt

Tant personnellement que professionnellement, Frédéric Loubaresse s'est tourné définitivement vers les bienfaits de la nature. En juillet 2017, il décide avec sa famille de quitter Toulouse, sa cité gasconne, pour s'installer à la campagne sur la côte sud des Landes, territoire qu'il affectionne particulièrement depuis son enfance. Côté travail, il vend sa société de plomberie-chauffage-climatisation toulousaine de 5 salariés et reprend une entreprise messangeotte du même secteur d'activité. "Nous avons franchi le pas grâce à cette opportunité

afin d'assouvir notre goût pour cette région encore préservée". En déménageant il débarque avec plus de 20 ans d'expérience comme artisan chauffagiste, renomme la

... *Chaudière à condensation (30% Économie Énergie, 30% Crédit Impôt). Pompe à chaleur (50% Économie Énergie, 30% Crédit Impôt)*

société "Plomb Océan" avec, comme leitmotiv, travailler exclusivement avec les énergies renouvelables économiques afin d'apporter d'abord des solutions de chauffage écologique : chaudière à condensation

(30% économie-énergie), pompe à chaleur (50% économie-énergie), climatisation, chauffe-eau thermodynamique (chauffe-eau + pompe à chaleur), etc. Économique enfin avec dans ses bagages d'importantes garanties, preuves de ses compétences : les agréments Professionnel du Gaz, RGE Qualipac, RGE Chauffage +, qui vous permettront surtout d'obtenir les précieux crédits d'impôt dont on parle tant. Travaillant avec du matériel de qualité reconnu (Mitsubishi, Daikin, Atlantic, Hitachi, Leblanc, Saunier Duval), professionnels, particuliers, Syndics de co-propriété, agences immobilières, cet artisan indépendant certifié conforme vous apportera son savoir-faire dans le respect de l'environnement.



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

PLOMB OCÉAN

Plomberie - Chauffage - Climatisation - Dépannage



PLOMB OCÉAN - 150, chemin du Pey de l'Ancre - MESSANGES - Tél. 05 58 91 96 32

# NOUVEAUTÉS



## MESSANGES

Plomberie - Chauffage  
Climatisation

## PLOMB OCÉAN

Frédéric Labouresse - *Page 3*



## TYROSSE - Restaurant - SAVA CUISINER

Virginie et Sylvain Lannegrand

*Page 35*



## SOUSTONS

Salle de Sport  
1 FORM'ELLE

Nathalie Carouge

*Page 12*



## ST GEOURS de Mne

Onglerie

## 2 S ONGLERIE

Stéphanie Schummer

*Page 18*



## ANGRESSE - Fruits & Légumes

## ANGRESSE PRIMEURS

Cynthia et Julien Lefort

*Pages 8 et 9*



## LÉON

Chaussures

## CHAUSS & VOUS

Sandrine Mirailles

*Page 30*



## TYROSSE

Vente et Réparation Vélos

## MONDOVÉLO

Sébastien Danguin - *Page 24*



## BÉNESSE Mne - Mobiliers Balinais

## SAYANG BAMBOO

## PÉPINIÈRES du SUD-OUEST

Carole Duboil - Jean Guy Dunet

Sonia Bredoux - *Pages 29*



## SOUSTONS

Restaurant

## CHEZ KIKINE

Jacqueline Laudouar

*Page 37*

"LE Q ROUGE" - Magazine gratuit édité par Vincent Lahouze

11, route de Dax - 40230 Saint-Geours-de-Maremne - Tél. 06 87 58 63 78 - Mail: vincentlahouze@yahoo.com

Zone de distribution: Côte Sud Landes - 10000 exemplaires Imprimé par Sud-Ouest Services - Saint-Geours-de-Maremne

Remerciement: Didier Irr - Charlotte Streeter

# ÉLODY COIFFURE



Élodie Bussac



Mélanie



**S**ans exagération, la coiffure et Élodie Bussac c'est une histoire de passion ardente. Sans cesse en évolution, en exploration, ce milieu lui apporte de quoi alimenter sa flamme. Perfectionniste, elle cherche perpétuellement à améliorer et à affiner ses prestations pour offrir un service de plus en plus qualitatif. Premièrement, grande nouveauté avec le changement total de sa gamme produits et l'arrivée de la marque italienne "Alter&Go". Élodie : *"L'ancienne était très bien, mais Alter&Go apporte un plus grand choix de gamme de couleurs avec un diagnostic plus poussé permettant d'atteindre un résultat*

## *... Nouveautés : Produits "Alter & Go" ... Prestations Mariages - Site internet marchand*

*parfait"*. Voir photos de ses propres réalisations sur fb ou Instagram. Deuxièmement, depuis toujours en matière de prestation, le chignon mariage occupe une place particulière. Vu le succès, et à son initiative, Élodie a décidé de s'entourer de prestataires "Mariages" compétents pour proposer un

service complet : esthéticienne, maquilleuse, photographe, prothésiste ongulaire, nutritionniste, organisateur. La classe ! Profitez-en !!! Troisièmement, pour plus de facilité, prenez rdv sur son site [www.elodycoiffure.fr](http://www.elodycoiffure.fr), un site marchand avec vente de produits grossistes aux particuliers. Élodie Coiffure, un salon de coiffure barbier moderne et convivial. A noter : intervenante esthéticienne massage crânien 30 mn sur rdv.



Chignons  
Mariages  
Barbier



80, av. Nationale  
TYROSSE  
Tél. 05 58 77 05 37

## Tyrosse : ÉLODY COIFFURE FÊTE SES 3 ANS



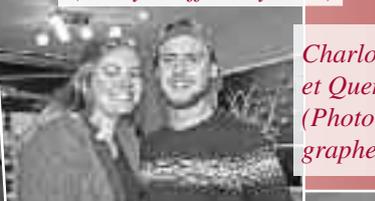
Stéphanie (2S Onglerie - St Geours), Virginie (Graine de Plaisir), Élodie (Élody Coiffure - Tyrosse) et Mireille (Aquarel - Relooking et Développement Personnel - Tyrosse)



Adeline (Esthétique à Domicile) et Mélanie (Élody Coiffure Tyrosse)



Alexandra (diététicienne nutritionniste - Tarnos) et Magali (St Jean de Marsacq)



Charlotte et Quentin (Photographe)



Renaud et Jean-Luc (St Jean de Marsacq) avec Sébastien (Plombier - St Jean de Marsacq)



Élodie en famille avec Jeanne et Renaud (St Jean de Marsacq)



Roxanne (Tyrosse) et Amandine (St Jean de Marsacq)



Élodie (Élody Coiffure Tyrosse) et Vincent (Magazine Le Q Rouge)



# LOU PIN CUISINE - LITERIE - MEUBLE - DÉCO



Mikaël Cimino



*... Des Produits 100% Régionaux, Le Style "Made in FRANCE" !!!*



C'est bien connu, "c'est quand on ne cherche pas que l'on trouve". C'est ce qui est arrivé à Mikaël Cimino, ingénieur chercheur dans un laboratoire. C'est en bâtissant sa propre maison en auto-construction à Soustons dont est originaire son épouse, qu'il se découvre une passion évidente pour l'aménagement intérieur maison. Résultat : un changement de cap radical de vie, un "looping"

*Un ingénieur à la tête d'une entreprise d'aménagement d'intérieur maison.*

tant géographique que professionnel, avec d'abord d'autres maisons en auto-construction puis, depuis 3 ans, avec la reprise d'un commerce d'ameublement en pin. "Je voulais avoir pignon sur rue avec un show-room pour montrer aux gens les produits avant installation". Conservant l'esprit de son prédécesseur,

à savoir des produits 100% régionaux ou français, il se spécialise dans l'aménagement de cuisines et de chambres (literie). Au fil du temps, le succès croissant, ne pouvant plus assurer simultanément son rôle d'installateur et de vendeur, il s'attache voici un an les services d'un spécialiste vendeur en la personne de Florian Gaydier. Pour une prise

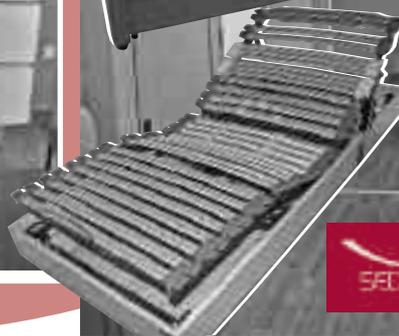
*... Spécialistes de la CUISINE, moyenne de gamme jusqu'en kit ...*

de contact, retrouvez-le dans un show-room spacieux avec premièrement des cuisines en exposition, du milieu de gamme à la plus modeste (kit), avec un large choix de styles (moderne, design, provençal, rustique, etc), de textures ou matières (bois massif, mélaminé, stratifié, etc.) de marque vendéenne, dont la matière première (pins des Landes) provient

de l'entreprise Eiger implantée à Rion-des-Landes. Après une estimation du coût de votre projet, la prise de côtes à domicile, la conception en 3D, Mikaël "l'ingénieur" en aménagement rentrera en scène avec pour outils la panoplie complète de l'artisan. Deuxièmement, découvrez chez Lou Pin une gamme importante de literie française Sedac Meral (matelas, sommiers), leader Européen que vous pourrez tester en direct (mousse polyuréthane, ressorts en sachet, latex mémoire de forme, etc.) à des prix compétitifs. Enfin une collection de canapés convertibles, des meubles en pin toujours 100% français (table, chaise, tiroir, dressing, etc), des meubles de salle-de-bains et des objets de décoration art-déco design (vaisselle). Lou Pin, un show-room complet, ne cherchez pas, vous les trouverez facilement, face à l'église de Soustons !!!



## Show-Room



LOU PIN - 7, place de l'Hôtel de Ville - SOUSTONS - Tél. 05 52 57 32 19

du VIEUX PORT  
**Arena**  
MESSANGES

MERCREDI

**08 AOÛT**

21H30

**ÇA VA BOUGER**



**PATRICK  
SÉBASTIEN**

RÉSERVATIONS - Entrée à partir de 19 €

**WWW.RESASOL.COM**

Tél. 05 58 48 22 00



# ANGRESSE PRIMEURS

FRUITS, LÉGUMES, ÉPICERIE FINE



**O**riginaires du sud-est, en prenant la décision de changer de région pour venir vivre sur la côte sud des Landes, Cynthia et Julien nous rappellent les formidables atouts que possèdent notre territoire : l'espace, l'air et l'océan de l'Atlantique, l'authenticité, la convivialité, etc. Un environnement et des valeurs aperçus lors de nombreuses vacances et devenues fondamentales aujourd'hui pour leur qualité de vie, tant sur le plan privé que professionnel. Commerçants de leur état, ils ont repris depuis le 1er février Angresse Primeurs, séduits par le lieu, l'exposition et les valeurs véhiculées par ce commerce qui depuis 30 ans correspond

*Simplement de BONS Produits SAINS pour de BONS Plats !!!*

à l'image qu'ils s'en faisaient. A savoir, vous proposez simplement de bons produits sains pour de bons plats. De provenance régionale, arrivage quotidien du Lot-et-Garonne, terre promise de délicieuses cultures maraichères,

*... Frais, Goûteux, Savoureux...*

*Rayon BIO Agriculture Locale Raisonnée*

ou de provenance locale, retrouvez sur les étals joliment présentés des fruits et légumes frais, goûteux et savoureux. A noter : possibilité de commander votre panier fruits et

légumes pour la semaine. Découvrez un rayon bio et un rayon d'agriculture raisonnée avec kiwis, asperges, pommes de terre, tomates, fraises, etc., et également une large gamme d'épicerie fine, de produits du terroir landais et basque (jus, miel, confitures, conserves, etc.), et une vitrine fromage de producteurs du pays copieusement garnie pour tous les goûts. A noter, nouveautés : rayon "vrac" et -10% le lundi. Angresse Primeurs, la qualité de vie avant tout. Ouvert 7 jours/7, grand rond-point d'Angresse, zone commerçante.



*Espace Épicerie Fine - Fromages*

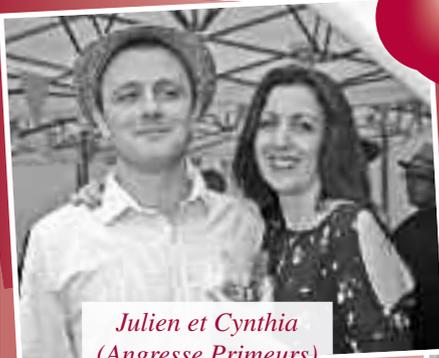


*Commandez vos paniers de fruits et légumes pour la semaine*



**ANGRESSE PRIMEURS** - 23, impasse de la Forge - ANGRESSE - Tél. 05 58 41 91 86

# Inauguration ANGRESSE PRIMEURS



Julien et Cynthia  
(Angresse Primeurs)



Cécile et Martin (AnaP'Rêve)



Cynthia (Angresse Primeurs) avec Sandrine,  
Christelle, Claire et Annabelle (Tosse)



Cynthia (Angresse Primeurs)  
avec Kamina (Marrakech) et  
Stéphane (Cab. Simond - Bayonne)



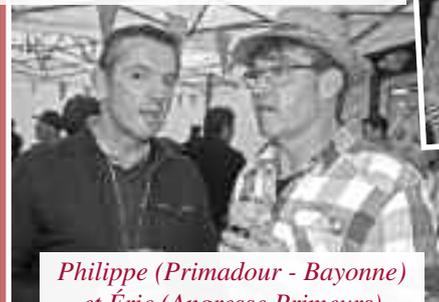
Julien et Cynthia (Angresse  
Primeurs) autour de Arnaud  
Pinatel (Maire d'Angresse)



Emma et Darren  
(Angresse)



Thomas (Crédit Agricole)  
et Laurent (Uberti  
Clim - Angresse)



Philippe (Primadour - Bayonne)  
et Éric (Angresse Primeurs)



Hélène (Tosse), Daphné (Manuka)  
et Cynthia (Angresse Primeurs)



Didier et Christelle (Proprié-  
taires et Base Nautique de  
Marquèze) autour de Cynthia  
(Angresse Primeurs)



Manuel, Anne-Marie et Élodie (Tosse)  
avec Cynthia et Julien (Angresse Primeurs)



Bruno et Thomas (Bières Rosny  
- Seignosse) avec Cathy  
(Bières Cath - Capbreton)



Christine, Bruno et Rémi  
(Sogeca - Capbreton)



François (Les Serres  
d'Angresse), Cynthia  
(Angresse) autour de  
Cynthia (Angresse Primeurs)



Christophe et Jacquie  
(Le Fournil d'Angresse) avec  
Alain (Protect Feu - Boucau)



Éric et Sonia  
(Vipcom - Capbreton)



Julien (Angresse Primeurs) avec  
Éric (Primadour - Bayonne)  
et Karine (Sobomar - Capbreton)



Cynthia (Angresse  
Primeurs) avec Noah et  
Élodie (Casalenha - Tosse)



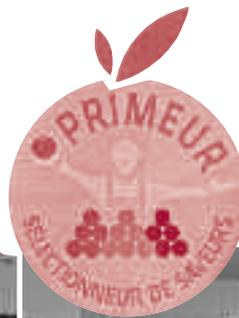
Cynthia et Julien (Angresse  
Primeurs) autour de Jérémie  
(Famille Zéro Déchets  
Capbreton)



Stéphanie (Saubion) avec  
Lucie et Sandrine (Tyrosse)



# CHEZ FLO



FRUIT & LÉGUMES  
FROMAGES  
ÉPICERIE FINE



## Nouveauté "LA FRESH DÉCOUPE"

*Au plus près des Producteurs Régionaux*

*... Un gain de temps pour des repas simples, savoureux et équilibrés ...*

Des salades, tomates, piments de Biarrotte, des fraises et melons de Lectoure, des fromages de chèvres de St Sever, des œufs de plein air de Ste-Marie-de-Gosse, de la bière fabriquée à Messanges, etc., voici entre autres ce que vous retrouvez sur les étals joliment

présentés et fournis de Chez Flo, primeurs, fromages, épicerie fine, dont la devise est : "Au plus près des producteurs régionaux". Des produits reconnus, plus qu'un primeur un "Sélectionneur de Saveurs". Cette année, pour fêter leurs 7 ans, Flo et Franck vous proposent deux nouveaux services avec un rayon Bio local et "La Fresh Découpe", un espace de fruits et légumes naturels, lavés,

épluchés, égouttés, découpés et préparés, prêts à être consommés ou cuisinés instantanément. Servis en barquettes sur mesure suivant vos goûts, des salades de fruits, carottes rapées, poêlées de légumes, ananas, mangues, prêts à manger, etc., des produits sans additifs ni conservateurs. Un gain de temps pratique pour des repas simples, savoureux et équilibrés. A noter : pour toutes occasions, corbeilles de fruits, plateaux farandoles, buffet de crudités et fruits. Deuxièmement, Flo a participé aux demi-finales du MOF, concours du meilleur ouvrier de France primeur et corbeilles de fruits. Un gage de garantie !!!



Composition Fruits & Légumes Évènementiel



"Fresh Découpe"

46, av. de Lattre de Tassigny  
SOUSTONS  
Tél. 05 58 42 90 13

## SOUSTONS : CHEZ FLO fête SES 7 ANS



Flo et Franck  
(Chez Flo - Soustons)



Bernard (Soustons Élec.)  
Véronique (Soustons) avec Flo



Florian, Flo, Romain et  
Marie (Chez Flo - Soustons)



Jean-Pierre (Soustons) avec Flo  
et Franck (Chez Flo - Soustons)



Joël, Patou et Bichon (Cercle Taurin -  
Soustons) autour de Flo



Flo avec Véronique  
et Agnès (Soustons)



Franck et Flo avec Véronique  
et Pantxo (Menuiserie Azcar-  
raga - Soustons)



Jean-Pierre (Orpi - Soustons)  
Danielle (Soustons) et Flo

# AU P'TIT BONHEUR

BOULANGERIE  
PÂTISSERIE  
SNACK



Serge  
Bacabara



Françoise  
Bacabara



## La Générosité, le Respect, Les Recettes du P'TIT BONHEUR !!!

Vous pouvez entreprendre toutes les stratégies commerciales imaginées par les plus grands stratèges, la générosité, le respect et la sincérité restent les ingrédients essentiels à la recette d'une belle aventure. Ajoutez-y une dose de talent, d'intelligence, beaucoup de sueur et un zeste d'humour, vous obtenez une bonne adresse comme la boulangerie-pâtisserie "Au P'tit bonheur" à Soustons. Pour fêter leurs 3 ans

d'activité, Françoise et Serge Bacabara dans le fond ne vous surprendront pas, tout simplement fidèles à leur constance sur la qualité malgré le succès, à leur rigueur et leur humilité. Seul changement au niveau communication qui marquera votre esprit : une façade rénovée (rond point Dumartheray, route de Tosse). Côté produits, retrouvez en boulangerie une large gamme de pains croquants et moelleux élaborés exclusivement

avec de la farine de partenaires régionaux (Moulin Gers Farine), des pâtisseries goûteuses, consistantes et généreuses, et enfin une gamme de plats du monde cuisinés (nems, moussaka, lasagnes, rougail, etc.), à déguster sur place ou à emporter. Au P'tit Bonheur, de grandes douceurs et de la bonne humeur !!!

Plats cuisinés du monde  
"sur place ou à emporter"



46, av. de Lattre de Tassigny  
SOUSTONS

Tél. 05 58 48 73 43

## AU P'TIT BONHEUR FÊTE SES 3 ANS



L'équipe "Au P'tit Bonheur"  
(Serge, Julien, Amélia, Cathy,  
Maxime, Françoise et Fabien)



Véronique et Philippe  
(Puyobrau - St Geours  
de Mne) autour de Serge



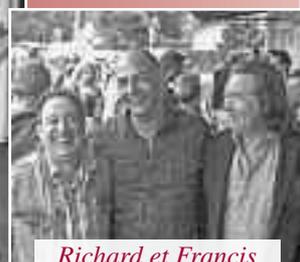
Pascale, Élodie et Michel  
(Crédit Agricole - Soustons)  
avec Serge et Françoise



Yannick et Sol-Ange  
(Bijouterie So Or - Soustons)  
avec Serge et Françoise



La Ferme Darrigade avec  
Serge et Françoise



Richard et Francis  
(Gers Farine)  
autour de Serge



Michèle et  
Éric (Boutique du  
Négus - St Geours de  
Mne) avec  
Françoise



Christophe  
et Nathalie  
(Arrivages  
- Soustons)



Maxime et Jérémy (Aux  
Gourmandises de Semisens)  
entourant Serge et Françoise

# 1 FORM'ELLE



Nathalie Carouge



## Salle de Sport - Danse "Exclusivement FÉMININ"

**E**n plein centre de Soustons, face au bureau de tabac, Nathalie Carouge vous reçoit dans son nouvel espace sport-danse exclusivement féminin. Cette rouennaise, implantée dans la région depuis 10 ans, s'est faite connaître comme prof. de sports dans

diverses salles et associations. Fin 2017 elle concrétise enfin son projet longtemps mûri : créer sa propre salle de sport-danse pour le bien-être des femmes joliment appelée "1 Form'elle". Le but : être entre femmes afin de lâcher prise totalement, travailler sur son corps pour être bien dans sa tête et par conséquence être bien à l'extérieur (vie de couple,

vie sociale). Au programme, une large palette d'activités vous sera suggérée : renforcement musculaire, body zen, body girly, pole dance, step, stretching, zumba, yoga, etc. Nathalie vous recevra dans un lieu moderne et neuf, comprenant deux grands espaces où tout a été pensé "pour le bonheur des dames" mais aussi en fonction des contraintes de la vie courante : possibilité de garde d'enfants, es-

Renforcement musculaire - body zen - body girly - abdo flash - pole dance - step - stretching - zumba - yoga, etc.

Garde enfants - table à devoirs  
Restauration rapide sur place



**Intervenants**  
Yoga  
Naturopathe  
Prothésiste  
Ongulaire

pace jeux, table à devoirs et coin restauration rapide. Tarifs : 2 possibilités : carte illimitée toutes activités à 34,95 euros par mois sur 12 mois, ou carte 10 heures à 150 euros renouvelable. A noter : intervenants yoga, naturopathe, prothésiste onguinaire. Stage tous les week-end, ouvert 7 jours sur 7.

8, rue d'Aste - SOUSTONS  
Tél. 06 16 63 31 22

## 1 FORM'ELLE - Soustons - SPECTACLE de POLE DANCE



Isa, Læti. L, Nathalie, Læti. P, et Sylvie



Leelou en famille



Hélène, Éléonore, Hélène, Virginie et Cécile



Stéphanie et Murielle



Candice, Florence, Sylvie, Gwenaëlle



Nicolas (Le Fair Play - Léon) avec Nathalie (1Form'elle - Soustons)



Chantal et Isabelle

# LHOSPITAL POISSONNERIE

Rocio Garcia-Hidalgo



Chantal Lesbats



Pour vos repas du quotidien, optez pour des plats cuisinés poisson à emporter. Offrez-vous les plats d'un prestataire de qualité, garantis élaborés par la poissonnerie Lhospital. Garanties d'une certaine éthique culinaire depuis 40 ans, Roccio, Chantal et leur équipe vous suggèrent un large choix de spécialités avec entre

*Paëlla jusqu'à 300 pers... Poissons "Plancha"... Pavé de Morue*

autres les calamars à l'espagnole, moules à la vinaigrette, gratin de poisson, salade de morue, soupe de poisson façon "Louison" Lhospital (fondateur de la poissonnerie) etc. Pour vos repas de fêtes, à partager en famille, entre amis ou en groupe

jusqu'à 300 personnes, une succulente paëlla vous réglera. Les beaux jours arrivant, sortez la plancha où le poisson sera roi. Cuits ainsi, les aliments gardent toutes leurs qualités nutritives. Au choix sur les étals : encornets, thon, sardines, maque-

reaux, crevettes, saumon, etc. A noter : arrivage de morue espagnole déclinée à la découpe, en brandade ou en salades.

Place du Commerce  
SOUSTONS  
Tél. 05 58 41 59 91

## Agence FONTAGNÉ ASSURANCES



Michel Fontagné



Jusqu'à  
**250 €**  
OFFERTS

vosre  
carte bancaire  
**GRATUITE**

une banque  
accessible  
**24H/24**  
**6J/7**

**PAS DE FRAIS**  
de tenue  
de compte

... *"De Vrais raisons de Choisir AXA BANQUE"* ...

Axa, comme tout le monde le sait, est un grand groupe d'assurances reconnu. Mais on sait moins que c'est aussi un service bancaire performant offrant, comme dit leur slogan, "de vrais raisons de changer de banque" avec des arguments convaincants : jusqu'à 250 € offerts, votre carte bancaire gratuite (voir conditions en agence), une banque accessi-

ble 24h/24 et 6j/7 et enfin aucun frais de tenue de compte. De plus, en regroupant votre compte bancaire, vos prêts, votre assu-

*"On assure mieux quand on connaît bien"*

rance automobile, vous bénéficierez d'avantages gratuits. Côté assurances, optez pour une agence de proximité comme

Fontagné Assurances, vous serez tout d'abord bien conseillé, au cas par cas, "on assure mieux quand on connaît bien". Vous pourrez bénéficier de tarifs très compétitifs comme par exemple pour des contrats regroupés (auto, moto, habitation, santé, prévoyance, assurances professionnelles). Enfin, en cas de sinistre, la gestion se fera en direct à l'agence avec des inter-



locuteurs à l'écoute et expérimentés. Agence Fontagné depuis 1989 !!!

[www.assurancesfontagne.fr](http://www.assurancesfontagne.fr)

3, rue Émile Nougaro  
SOUSTONS  
Tél. 05 58 41 21 03





LE CHOIX  
FUNÉRAIRE

LE CHOIX DE LA VIE

# Pompes Funèbres ROULET

Tous services funéraires - Contrats obsèques - Marbrerie



Vincent Roulet  
(Gérant)

## NOUVEAUTÉ ROULET intègre le réseau d'indépendants LE CHOIX FUNÉRAIRE

Après 43 ans, l'entreprise familiale Roulet, reconnue pour la qualité de ses services en matière de pompes funèbres, rejoint le réseau d'indépendants "Le Choix Funéraire". Cette association d'entrepreneurs indépendants militants créée il y a 25 ans regroupe des artisans en plaçant la relation de proximité au cœur de sa démarche. Un choix visionnaire de la part de Vincent Roulet : malgré son fort positionnement dans le tissu local, Vincent anticipe l'avenir. Face à la concurrence de grands groupes orientés finances, Vincent a décidé d'occuper le terrain groupé en choisissant

"Le Choix Funéraire" qui met les familles au centre de sa stratégie "J'ai trouvé dans le réseau "Le Choix Funéraire" des valeurs qui

*Association d'entrepreneurs indépendants militants plaçant la relation de proximité au cœur de leur démarche*

*correspondent en tous points aux miennes, à savoir : l'humain avant tout mais également l'écoute, la discrétion, la tolérance, le respect et la disponibilité. En nous regroupant nous bénéficions d'une force d'achat importante qui nous permet de nous positionner économiquement face à cette concurrence. Ce réseau, dirigé par de véritables acteurs du métier, nous apporte également ses idées*

en matière d'organisation et enfin, très important, je garde mon autonomie et reste une entreprise de proximité". Le Choix Funéraire pompes funèbres Roulet opte pour "Le Choix de la Vie", slogan du réseau, conservant son identité avec en plus la force du réseau, n'hésitez pas à les solliciter !!! A noter : nouveaux services. À votre demande, sur rdv,

*... Nous restons les mêmes, une entreprise de proximité, je garde mon autonomie avec la force du réseau en plus ...*

dans les locaux de l'entreprise, Sophie Dupin-Barrère (Psychologue) vous accompagnera individuellement ou en famille pour traverser ces moments difficiles. Également, une salle de réception d'après obsèques est mise à votre disposition.

[www.pf-roulet-soustons.com](http://www.pf-roulet-soustons.com)



Obsèques

Marbrerie

Prévoyance

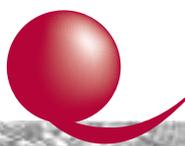
Fleurs  
et ornements

Sophie Dupin-Barrère  
(Psychologue)



Pompes Funèbres ROULET - 30, av. Jean Minjon - Quartier Costemale - SOUSTONS

Tél. 05 58 41 57 05 - E-mail : [pf.roulet@orange.fr](mailto:pf.roulet@orange.fr) - Permanence 24h/24 : 06 30 52 62 09



depuis 2007

**AGÉO**  
AZUR GÉOTHERMIE



Wilfried Wirmann  
(Gérant Agéo  
Soustons)



Christopher  
(Chef d'équipe  
Agéo - Soustons)



## Le Photovoltaïque a de nouveau le vent en poupe, "MÉFIANCE"

*... Wilfried Wirmann Agéo Soustons nous éclaire, sans langue de bois !!!*

**D**e nouveau, le photovoltaïque a le vent en poupe. Une nouvelle vague impulsée par les médias, due à la hausse programmée de l'électricité, à l'évolution des mentalités sur la protection de l'environnement et à une volonté du particulier à créer ses propres besoins énergétiques, contribue à ce retour en force. Wilfried Wirmann de la société Agéo Soustons, spécialiste du photovoltaïque depuis plus de 10 ans, nous éclaire sur le sujet sans langue de bois en sortant directement le drapeau rouge.

*voudrais pas que cette filière dont je suis un ardent défenseur soit de nouveau discréditée au profit d'installateurs peu scrupuleux. Car je reste convaincu depuis longtemps par le bien-fondé de cette énergie propre, quasiment sans entretien, avec une durée de vie moyenne des panneaux photovoltaïques de 30 ans. La première question récurrente que tout le monde me pose est la suivante : « Est-ce qu'une installation photovoltaïque est rentable ? ». La réponse est OUI, elle l'est*

*toute sorte avec une autoconsommation couvrant la totalité de nos besoins ? ». La réponse est NON. Voici les 3 choix auxquels vous pouvez prétendre : - 1 - Vous vendez votre électricité en totalité à un fournisseur d'électricité pendant 20 ans (pas de crédit d'impôt, pas de prime, rachat de votre électricité parmi les plus élevées d'Europe, amortissement en 10 ou 12 ans). - 2 - Vous auto-consommez en instantané votre électricité produite et vous revendez le surplus sans rien stocker (pas de crédit d'impôt, prime variant en fonction de la puissance installée, rachat de votre électricité moins élevé que la vente en totalité. - 3 - Vous auto-consommez la totalité de votre électricité en instantané. Le surplus sera perdu pour vous et sera réinjecté sur le réseau de distribution. - Pour résumer, si vous envisagez une installation photovoltaïque prenez le temps de consulter un véritable spécialiste comme la société*

*Je ne voudrais pas qu'une nouvelle fois cette filière soit discréditée par des marchands de rêves !!!*

*OUI le photovoltaïque est rentable, NON se n'est pas gratuit !!!  
3 choix ...*

« On surfe de nouveau sur la vague mais gare aux requins cette fois, trop de gens sont restés sur le carreau la première fois en faisant confiance à des sociétés avant tout spécialistes de la vente flash, travaillant avec des matériaux non qualifiés. J'ai reçu des gens en pleurs, endettés, avec des soucis de fonctionnement, ne pouvant pas se retourner car ces sociétés n'existaient plus. Je ne

*seulement si elle est vendue à bon prix, installée par des entreprises connues et reconnues dans le domaine, utilisant des matériaux de qualité avec un SAV responsable du constructeur à l'installateur, et possédant les qualifications suivantes : qualipv élec, qualipv bât, RC + décennale. La seconde question est : « Est-ce gratuit comme nous le font miroiter les sociétés de vente en nous annonçant du crédit d'impôt, des primes, des réductions de*

*... Prenez le temps de consulter un véritable Spécialiste qualifié...*

Agéo. Elle vous guidera pour trouver la solution la plus adaptée à vos besoins sans langue de bois. Implantée depuis plus de 10 ans à Soustons, avec des centaines de réalisations à son actif (particuliers, bâtiments institutionnels et professionnels comme d'importantes banques, etc.), c'est la garantie d'une réalisation pérenne sans surprise !!! A noter : Agéo c'est également un spécialiste de la climatisation réversible, poêle à bois, poêle à granulés et plancher chauffant.

Confiez-nous vos Projets, nous y mettrons toutes nos énergies

AGÉO - Z.A. de Cramat - SOUSTONS - Tél. 09 65 37 97 45

**AGÉO**  
AZUR GÉOTHERMIE



# L.C. MULTITRAVAUX

## AMÉNAGEMENT TERRASSES - CLÔTURES



*depuis 25 ans*

*Christophe  
Luzent*



### *... Agrémentez vos Alentours ...*

Issu d'une famille de constructeurs de maisons depuis 4 générations, Christophe Luzent est un artisan chevronné spécialisé

dans l'aménagement de terrasses et de clôtures bois depuis 25 ans sur la côte sud des Landes. Discret, un chantier l'amenant à un autre, il



nous ouvre aujourd'hui ses portes. Ci-autour des réalisations de terrasses bois (résineux, composites, exotiques) provenant de distributeurs locaux (Dumartheray, Tout Faire Matériaux, Lesbats). Il portera une attention particulière à vous aménager vos piscines ou extérieurs avec un savoir-faire alliant consolidation d'ossature pour que "ça dure" et finitions esthétiques

pour agrémenter vos alentours. Possibilité de construction de "pool house" attenant à la piscine. A noter : Christophe est également constructeur de magnifiques clôtures bois. Christophe Luzent, un artisan fin et expérimenté.

6, rue de la Mathe du Bec  
**SOUSTONS**  
Tél. 06 86 46 38 23



# AC PRIMEURS

## FRUITS & LÉGUMES BAR À FROMAGES

*Restauration sur place ou à emporter*



*Agnès Fare*



*Christian Jehl*

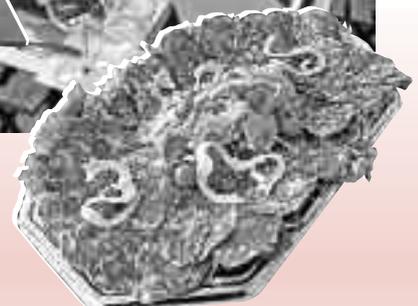


### **ROTISSERIE** *Poulets Fermiers Goûteux, Gourmands et Généreux*

Idéalement situé, route des plages entre Tyrosse et Tosse, faites une halte gourmande chez A.C. Primeurs, une rotisserie et un bar à fromages annexant l'espace fruits & légumes vous attend. Le midi seulement au comptoir, sans réservation, et le soir à partir de 19h30 sur réservation,

dans l'espace restauration agrandi pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes. Une carte de 4 assiettes, composées de 4 à 6 fromages et accompagnées d'un verre de vin vous sera suggérée. Côté rotisserie, les broches tournent toute la journée, régalez-vous avec de véritables pou-

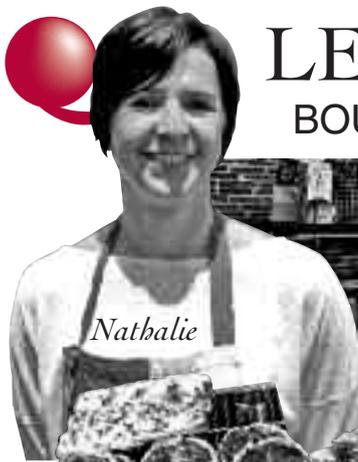
lets fermiers goûteux, gourmands et généreux (jusqu'à 2 kg), élevés au grain dans une ferme de St-Jean-de-Marsacq, accompagnés de pommes de terre du pays. A partir de mi-juin ouvert le dimanche après-midi. A noter : à déguster également des travers de porc et jambonneaux.



17, rte de Tyrosse  
**TOSSE**  
Tél. 05 24 62 58 18

# LE COMPTOIR DES PAINS

BOULANGERIE - SANDWICHERIE - SNACKING



Nathalie

*Spécialiste du Snacking*



Sandro



*... du Prêt-à-Manger Rapide mais Sain ...*

Que vous soyez actif ou en vacances, avec une forte envie de ne pas perdre de temps à cuisiner ou à table, Nathalie et Sandro du Comptoir des Pains à Tosse, spécialistes du snacking (prêt-à-manger rapide et nomade) ont tout préparé, vous êtes leur hôte. Salades, quiches, croque-monsieur, fougassines, pizzas, baguettes garnies, sandwiches,

etc., individuels ou en formule à partir de 5 €, ces suggestions fabriquées avec des ingrédients de qualité, étudiées pour leurs apports nutritionnels et élaborées de manière traditionnelle se substitueront aisément à un repas classique. "Du prêt-à-manger rapide mais sain... Le cadeau c'est le goût", dit Sandro. Côté pâtisserie, retrouvez également des spécialités de qualité :

pastis landais, gâteaux basques, tourtières, croustades, canelés,



*Spécialités Régionales*

*Pastis Landais, Gâteau Basque, Canelés*

***Le Cadeau c'est le Goût !!!***

exécutés façon Sandro avec passion et générosité. À déguster absolument.

***En Saison OUVERT 7J/7***

17, rte de Tyrosse  
TOSSE

Tél. 05 58 72 41 95

## ALTICIA



CUISINES & DRESSING



Lætitia  
Daycard

***... Automne 2018 Un Show-Room à Saint Geours de Mne !!!***

Franck Daycard, entrepreneur dans l'habitat à Mées (isolation), avait vu juste quand en 2016 il lance sa jeune fille Lætitia dans un projet de création de conception de cuisine et aménagement à Tyrosse. En deux années d'activité Læticia a démontré de réelles capacités à mener sa "barque" nommée Alticia à bon port. Son caractère de battante, ses connaissances (études), et une philosophie de

travail ayant fait ses preuves, apprise dans le giron familial, comme visite en amont et suivi constant du futur chantier, appliquée ici au métier de cuisiniste, ont

***... "dynamisme, adaptabilité expérience, disponibilité" ...***

convaincu bon nombre de clients. Résultat : Franck a décidé de voir plus grand en investissant dans une structure genre "show-room", spacieuse, neuve, actuellement en

construction route de Bayonne à Saint Geours de Maremne. Ce nouvel espace regroupera toutes les activités de l'entreprise Daycard (isolation, Spa, aménagement de cuisine, bureau, dressing). Cela vous permettra premièrement de vous projeter visuellement plus facilement avec de nombreuses cuisines en exposition, deuxièmement de profiter des compétences des divers corps de métiers artisanaux inhérents à la cuisine et autres. Re-

trouvez-les à Saint Geours automne 2018. En attendant, pour tout projet de rénovation ou neuf, Karine, la nouvelle collaboratrice d'Alticia vous accueille, se déplace, mesure, vous suggère, devise, réalise au plus proche de vos désirs et de votre budget. Alticia, le dynamisme, l'adaptabilité, l'expérience, la disponibilité d'une structure familiale.

114, av. Nationale  
TYROSSE  
Tél. 06 30 44 88 67



## 2 S ONGLERIE

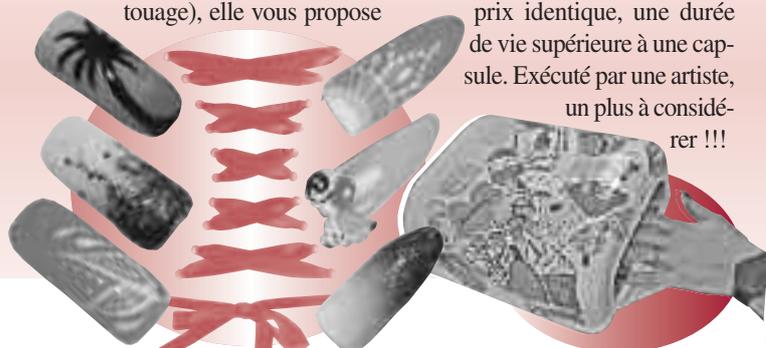
Stéphanie Schummer

**Artiste Ongulaire**

### ... Le Respect de L'ongle Exclusivement "GEL" ...

L'originalité, la créativité, en-trez dans l'univers cocooning et convivial de Stéphanie Schummer, artiste peintre. Dans son salon-exposition à St Geours, attendant à Matt Tatoonage), elle vous propose

une activité de prothésiste onguilaire. Pose classique, renforcement d'ongles naturels, extensions ou avec du gel. Avantage : pour un prix identique, une durée de vie supérieure à une capsule. Exécuté par une artiste, un plus à considérer !!!



3, rte de Bordeaux - ST GEOURS de Mne - Tél.07 87 19 11 50

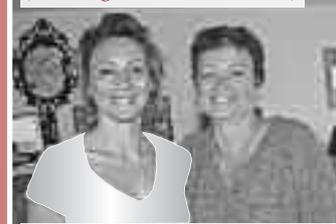
### Inauguration 2S ONGLERIE - Saint Geours



Mathieu (Matatoo St Geours) et Stéphanie (2S Onglerie - St Geours)



Tewez (La Cuisine de Tewez - Dax), Stéphanie (2S Onglerie), Aurélie (St Jean de Marsacq) et Clémentine (Tyrosse)



Stéphanie (2S Onglerie) et Virginie (Restaurant La Flottille - Soustons)



Élodie (Élody Coiffure Tyrosse) avec Stéphanie (2S Onglerie)



Les "Groupies" de Stéphanie



Adeline (Ttotte - St Geours) et Mégane (Préchacq) autour de Stéphanie

## A.E.B.P depuis 2010

## PLÂTRERIE SÈCHE - ISOLATION



Steve Herzog

Olivier Gos

### ... Quand le PLACO devient DÉCO, c'est bien plus BO !!!

Installée depuis 2010 dans les Landes et depuis 1 an au centre de St-Geours-de-Mne (4 ans à Domoland), la Sté de plâtrerie sèche et isolation AEBP a au fil du temps séduit tant par sa disponibilité et réactivité que par la qualité de son travail. Aujourd'hui AEBP emploie 8 sala-

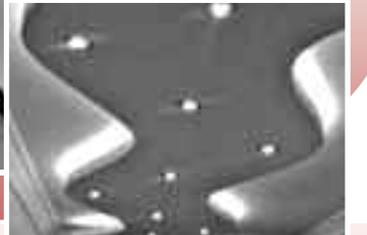
riés, d'importants partenaires constructeurs comme T.L.E., Boiclimatic, Philippe Dulucq ou cabinets d'architectes comme M.O. Architecture s'attachent leurs services. Un gage de garan-

tie gagné grâce à un investissement total, et la maîtrise d'un savoir-faire particulier en matière de placo, isolation et placo-décoration. Professionnels, particuliers, en neuf ou rénovation,

Tête de lit - Étagère murale, Bar etc.



Murs et Plafonds



lookez ou relookez vos intérieurs (murs, plafonds, étagères, bar, tête de lit, etc.) d'une touche d'esthétisme en plus d'une bonne isolation phonique et thermique. AEPB, des artisans plaquistes créatifs, pour tous vos projets.

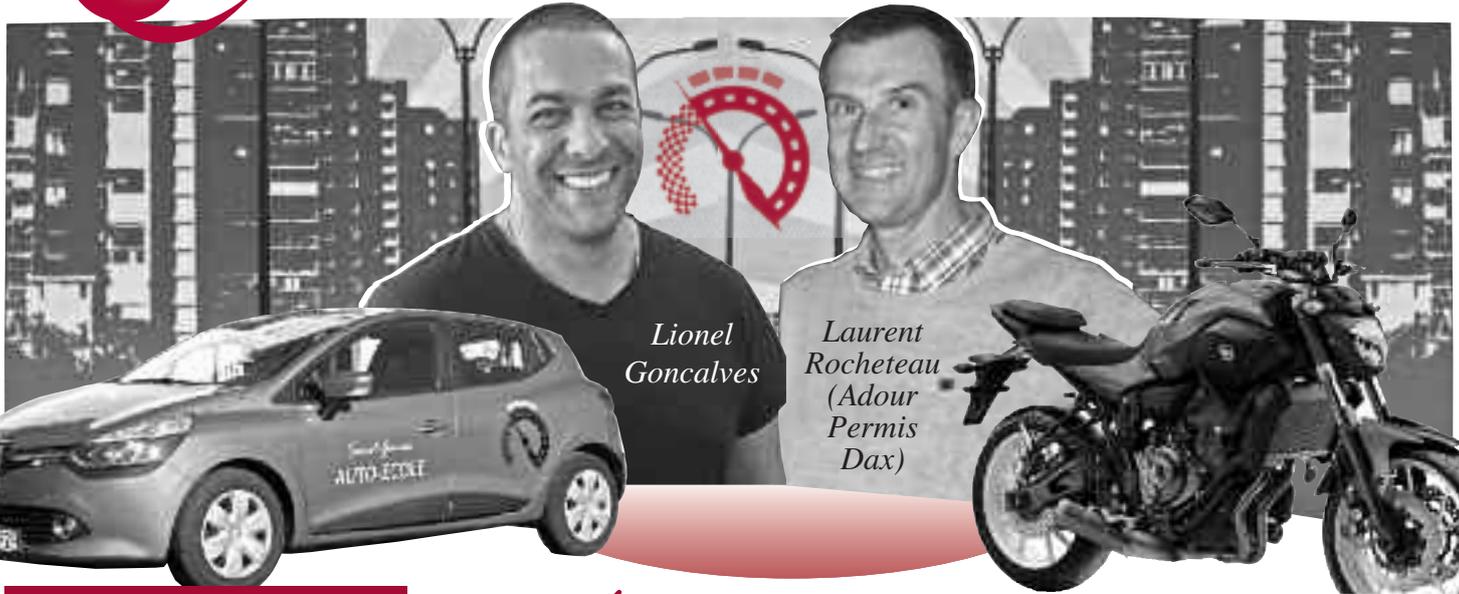
## A.E.B.P

4, rte du Lavoir  
ST GEOURS de Mne  
Tél. 06 20 87 08 52  
ou 06 50 76 13 79



Partenaires Constructeurs  
T.L.E., Boiclimatic, Philippe  
Dulucq et M.O. Architecture

# ST GEOURS AUTO-ÉCOLE



Lionel  
Goncalves

Laurent  
Rocheteau  
(Adour  
Permis  
Dax)

## NOUVEAUTÉS Moto-École - Chaîne You Tube - Partenariat École

Après 1 an d'exploitation, Lionel Goncalves de St Geours Auto-École dresse un bilan plus que positif. Sa manière d'appréhender son métier d'enseignant auto-école, basée sur une méthode pédagogique de proximité, conviviale et moderne (outils informatiques), a séduit nombre d'élèves. Résultat : plus de 54% de taux de réussite (moyenne nationale 56%) avec 28 heures de conduite (moyenne nationale 38). Ce succès lui permet d'obtenir une labellisation en 2018 de la part des instances, gage de qualité. Pour cette seconde année, Lionel met en place plusieurs prestations

avec tout d'abord une moto-école : en partenariat avec Adour Permis (Dax), les novices amateurs de motos pourront se former avec un véritable spécialiste des 2 roues en la per-

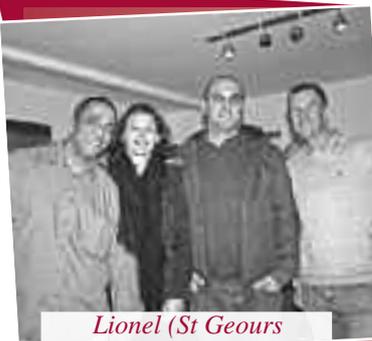
sonne de Laurent Rocheteau. Un choix pertinent et rassurant puisque l'agence dacquoise est numéro 1 du département en taux de réussite (86%) possible en 4 semaines. Enfin, pour sensibiliser la jeunesse à la sécurité routière, Lionel interviendra auprès de l'école primaire de St Geours et a créé une chaîne YouTube où vous pourrez juger du travail effectué par cette Auto-École dynamique.

### NOUVEAUTÉ - CHAÎNE



13, route de Dax  
ST GEOURS DE MNE  
Tél. 09 67 41 89 87

## ... ST GEOURS AUTO-ÉCOLE FÊTE SES 1 AN ...



Lionel (St Geours  
Auto-École) avec Julie,  
Sébastien et Laurent  
(Adour Permis - Dax)



Julie et Raphaël (Le Fournil de  
St Geours) autour de Lionel



Lionel avec Marie et Michel  
(Dir. Collège St Geours)



Edwige et Cassandra  
(anciennes élèves)  
autour de Lionel



Gilles, Myriam et leur fille avec  
Lionel (St Geours Auto-École)



Fabrice, Magali, Brian  
et Clémence (St Geours)  
avec Lionel



Gregory  
(Pacheco -  
ST Geours)  
Isabelle et  
son mari  
autour de  
Lionel



Aymeric  
et Léo  
(anciens  
élèves)  
avec Lionel



Michel Péne (Maire de St  
Geours), Alexia, Florian et  
Quentin (Mayès St Geours  
2019) autour de Lionel

# ATTENTIVE FINANCE

Christine Barot



René Marthien

## Rachat de Crédits et Financements Immobiliers

Installée à St Geours depuis 2009, Attentive Finance est reconnue pour sa réussite dans les domaines du rachat de crédits et des financements atypiques. La recette du succès : étude personnalisée, imagination, accompagnement permanent et pugnacité, qu'ils appliquent également depuis 2 ans dans le domaine des financements im-

mobiliers. Que ce soit pour un projet d'acquisition de résidence principale dans le neuf ou l'ancien, pour un projet de construction ou locatif, dans le même esprit, ils vous apporteront des solutions avec d'autres éléments pour bonifier votre dossier. N'hésitez pas à les rencontrer.

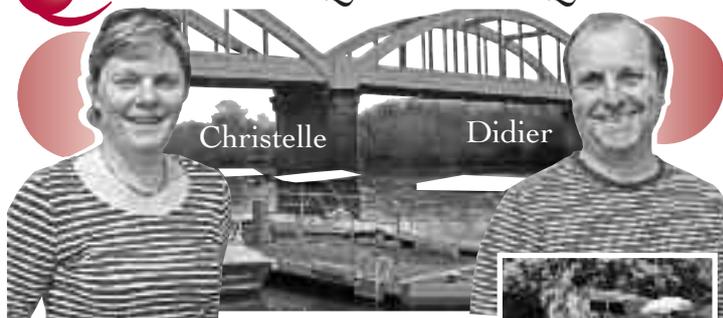
ATTENTIVE FINANCE

RACHAT de CRÉDITS  
SANS GARANTIE  
AVEC GARANTIE

TOUS  
FINANCEMENTS  
IMMOBILIERS

11, rte de Bayonne  
ST GEOURS de Mne  
Tél. 06 22 44 07 62

# Base NAUTIQUE la MARQUÈZE



Christelle

Didier

## Ressourcez-vous Au Fil de l'Adour !!!

Louez un bateau électrique, un canoë ou un vélo, de 30 minutes à 4 heures, et évadez-vous en découvrant la nature sauvage landaise de l'Adour. Une ballade ludique, écologique, naturelle. Entendant le chant des oiseaux, l'eau couler, ressentant les odeurs, immergé dans un

paysage préservé, vous trouverez là un moyen naturel de vous ressourcer en plein air, les cinq sens en éveil. Possibilité de se restaurer, parking. Réservation. A noter : nouveauté, barque électrique pour pêcheurs.

Jusqu'au 21 juin remise de 20 à 50%



2535, chemin de Halage  
JOSSE  
Tél. 06 75 86 81 52

# DIGIMINCE CENTRE D'AMINCISSEMENT

depuis 2002



Laure Siret



Émilie Clavé

## Pour cet été, objectif : retrouvez votre silhouette harmonieuse

Optez pour le programme minceur Digimince à Dax. Suivant vos objectifs poids et texture de peau, Laure Siret et Émilie Clavé vous établiront un programme alimentaire (viandes, poissons, légumes et fruits) de soins de digitopuncture stimulant les organes d'éliminations (foie, vésicule,

pancréas...) et des baillayages énergétiques. Digimince vous propose une méthode d'amincissement sans produit, sans médicament et sans machine depuis 16 ans à Dax. N'hésitez plus, le bilan personnalisé est gratuit et sans engagement.

Accompagnement

Rééquilibrage Alimentaire

52,200 !!!

Digitopuncture

37, av. St Vincent de Paul  
DAX  
Tél. 05 58 56 02 64

# FRANTZ SANDRA

THÉRAPEUTE DE COUPLE - SEXOLOGUE



Sandra Frantz



## Laissez remonter les choses...

Quand les difficultés dans un couple empêchent son épanouissement, on y pense mais pas facile de pousser la porte d'une thérapeute-sexologue. Formée au Cerpa, école de psychologie appliquée, Sandra Frantz vous accueillera en toute discrétion. Sa méthode : la parole libératrice posi-

tive. Chacun votre tour vous laissez remonter les choses, "les non dits" sur ce que vous ressentez, sur le "je", et non sur ce que vous reprochez à l'autre. Cela aura un effet

*La parole Libératrice Positive pour clarifier et revenir à l'essentiel*

de résonance positive. Clarifiez et réajustez vous-mêmes votre vie de couple afin de revenir à l'essentiel : l'amour. Mettez votre fierté de côté, osez pousser la porte d'un spécialiste, Sandra Frantz vous guidera.



13, rte de St Vincent - TOSSE  
Tél. 06 71 92 18 59



# COIFF & CO

SALON DE COIFFURE



- 1 Vous posez vos vêtements
- 2 Vous passez un peignoir
- 3 Vous vous installez à l'espace shampoing
- 4 La première coiffeuse disponible s'occupe de vous



Carol-Anne

Élisa

Camille

Aurélie

Christelle Bourdil

Émilie



## ... La Singularité du Concept **COIFF&Co** Sans Rendez-Vous ...

Dans le monde de la coiffure, l'enseigne Coiff&Co se démarque par la singularité de son concept : pas de prise de rendez-vous. Vous poussez la porte, vous posez vos vêtements, vous passez un peignoir, vous vous installez à l'espace shampoing, et parmi les 6 coiffeuses la première disponible s'occupe de vous. Simple, efficace, rapide, ce système fonctionne grâce à une mise en scène bien rodée d'une équipe dynamique, réactive, chaleureuse et conviviale, coachée à Tyrosse depuis 4 ans par

Christelle Bourdil. Côté coupe, à l'heure où les vacances approchent, plongez dans les couleurs de l'été. Envie de peeps dans vos cheveux, découvrez les "Color Flash", des techniques de colorations partielles spéci-

### *Pour préparer les vacances découvrez les **COLORS FLASH***

ifiques qui personnaliseront votre coupe et votre couleur. Adoptez également les produits professionnels faciles à utiliser pour des

résultats peeps et stylés. Coiff&Co anime toute l'année ses salons par des bons plans, avec des cartes jeux à gratter pour tenter de gagner des centaines de cadeaux, des réductions, et diverses attentions. A noter : en vente des lisseur-gauffrier-boucles professionnels de la marque "ghd". Coiff&Co, un concept singulier à prix malin !!!



# Coiff&Co

COIFF & CO - 1500, rte de Bordeaux - TYROSSE - Tél. 05 58 41 00 62



Vanessa Hoarau



*Couleur Caramel*  
NEW COLLECTION

*Principalement  
Naturel et Bio*



*Un Hommage à la Femme !!!*

Une véritable passion anime depuis toujours Vanessa Hoarau : le respect du corps féminin. Après avoir découvert et appris toutes les facettes de son métier d'esthéticienne dans divers instituts durant 7 ans, et fait un bilan, elle ouvre en 2010 sa propre entité "Arôme Beauté" à Tyrosse avec des idées très claires sur sa manière de fonctionner : garder les valeurs d'un institut de proximité afin de conserver intacte sa pas-

sion et proposer des prestations honnêtes à chacune, travailler avec des produits principalement naturels et bio efficaces, alliant simultanément beauté et traitement grâce à des marques recon-

nues comme Couleur Caramel et l'Atelier des Délices, s'adapter à la demande, conseiller et se renouveler en se formant continuellement aux nouvelles techniques d'esthétique. Une

philosophie sans trompe l'œil payante depuis 8 ans, forgée discrètement avec comme seul leit-motiv : rendre hommage à la femme naturellement !!! Arôme Beauté, soins visage, corps, maquillage, épilation. A noter : nouveautés : épilation au caramel, rehaussement et teinture de cils, mascara semi-permanent.

1, impasse du Sablar  
TYROSSE  
Tél. 05 58 73 82 66

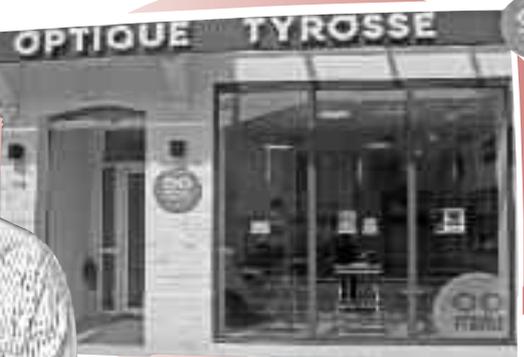


**OPTIQUE TYROSSE**

OPTICIEN



Benoît  
Dufregne



Ce mois de mars, après 4 ans d'activité depuis la reprise d'Optique Tyrosse, Benoît Dufregne, opticien indépendant, a entrepris des travaux de réaménagement, un défi créatif personnel. Résultat : il vous accueille désormais dans un espace optique style design. Les montures, plus nombreuses, trouvent idéalement leur place sur les larges murs blancs épurés où l'éclairage plafonnier joue son rôle, nous rappelant l'atmosphère d'une salle d'exposition contemporaine. Un espace légè-

*Réaménagement : Confort, Choix, Services particuliers*

rement plus grand, le tout donnant plus de volume pour un accueil et un confort client plus adaptés aux exigences d'aujourd'hui. A noter : nouvelle salle de contrôle de vue. Ce nou-

veau décor planté, Benoît entrera en scène avec tous les arguments d'un opticien libre et indépendant. Profitez-en !!! 2 mois de garantie pour adopter vos nouvelles lunettes, tiers payant sur

toute mutuelle, gestion des papiers administratifs et paiement, déplacement à domicile gratuit, etc. Optique Tyrosse, modernité, proximité !!!



10, avenue Nationale  
TYROSSE  
Tél. 05 58 77 06 65

# Au MARCHÉ du PRIMEUR



Marjorie  
Donnefort



Thierry Donnefort

*La Qualité, La Fraîcheur, Le Prix du Respect !!!*

*Le Goût avant Tout !!!*

## *Nouveauté : Le DRIVE - RETRAIT EXPRESS*

La qualité, la fraîcheur, le goût avant tout comme ligne de conduite professionnelle ne sont pas des mots choisis pour communiquer habilement et dénués de sens dans la bouche de Marjorie et Thierry Donnefort de "Au Marché du Primeur" à Tyrosse. Pour mettre des actes à ces paroles souvent galvaudées cela a un prix, le prix de l'effort, de la connaissance et une affection particulière pour le métier de la terre appelé "le respect". Quand les produits véritablement frais et de qualité arrivent sur les étals de ce commerce, c'est grâce à ces trois paramètres. Issus d'une famille de maraîchers, maraîchers à leur tour, avant

de s'installer comme primeur, la connaissance et le respect sont comme une seconde nature. Le prix de l'effort, c'est "pas de livraison", se lever 3 fois par semaine à 4 heures du mat. et faire des aller-retour Lot-et-Garonne/Landes pour choisir en tête à tête la marchandise. La reconnaissance est à ce prix et de nombreux fidèles l'ont bien compris depuis 3 ans, mais cela a aussi un prix si vous souhaitez vous régaler "véritablement". Un travail à l'ancienne contraignant et por-

teur certes, mais tout en évoluant en utilisant des techniques modernes avec un site internet marchand à votre disposition : [www.tyrosse-primeur.fr](http://www.tyrosse-primeur.fr). Commandez en ligne le matin et retirez l'après-midi, ou l'après-midi pour le lendemain matin. Possibilité de payer en ligne ou en magasin lors du retrait. Au Marché du Primeur, la qualité, l'accueil la fraîcheur en ligne... de mire !!!

[www.tyrosse-primeur.fr](http://www.tyrosse-primeur.fr)



*Commandez en ligne - Retirez au magasin*



*Au Marché  
du  
Primeur*

*Tous les jours : produits en fin de vie  
dit "second choix" à -50%*



*Les Atouts d'une Agence Indépendante*



Ghislaine Lassus

**Achat - Vente - Location** **Gestion Immobilière** **Spécialiste Syndic de CoPropriété**

Présente dans la région sur le marché de l'immobilier depuis plus de 20 ans, Ghislaine Lassus maîtrise parfaitement tous les paramètres de son métier. Forte de son expérience et d'un tissu relationnel important, en créant en 2011 sa propre entité, l'agence Ibaia place du Foirail à Tyrosse, elle a choisi le parti-pris d'être une structure indépendante à taille humaine. Ses raisons : pri-

vilégier le contact direct, le conseil, le suivi personnalisé au cas par cas de vos projets, que ce soit dans l'achat, la vente, la gestion immobilière de location à

**... Unique à Tyrosse  
Syndic de Copropriété ...**

l'année ou le syndic de copropriété dont elle est la seule spécialiste à proposer ce service sur Tyrosse. « Dans ce domaine je m'occupe

de gérer les immeubles en copropriété sur trois axes primordiaux : technique avec entretien des parties communes, etc., juridique, respect du règlement, convocation réunions, etc., et financier, comptabilité, contrôle des comptes ». Concernant la gestion locative, vous êtes propriétaire bailleur, l'agence prend en charge la gestion de votre bien en toute sérénité et toute transparence. Vous béné-

ficiez de compétences commerciales, techniques, administratives, juridiques, fiscales et comptables. L'agence Ibaia (rivière en basque), ça coule de source !!!

Place du Foirail  
TYROSSE  
Tél. 05 58 41 77 09

[www.agenceibaia.com](http://www.agenceibaia.com)

**MONDOVÉLO** VENTE - RÉPARATION VÉLOS

**Du Loisir à la Compétition**



Sébastien Danguin



**Atelier de Réparation**



**... L'Univers du Vélo à Tyrosse !!!**

Sébastien Danguin, cycliste amateur passionné depuis l'enfance, réalise enfin son rêve : être un professionnel dans le monde du vélo. En avril dernier il ouvre Mondovélo, un magasin de cycle, route de Bordeaux à Ty-

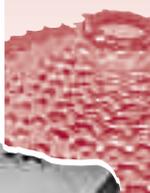
rosse (face Leclerc, anciennement SMS). Sur 145 m<sup>2</sup> de surface linéaire, avec un étage, tout l'univers du vélo à votre portée. Vente (route, VTC, ville, junior, électrique) avec un large choix

de gamme, du loisir à la compétition. Également vous trouverez dans un espace particulier des pièces détachées avec tout le matériel adéquat (pièces, pneumatique, outillage, etc.) ainsi qu'un

atelier de réparation toute marque (possibilité d'étude posturale). Enfin à l'étage tout pour l'équipement du cycliste : chaussures, casques, gants, lunettes, textiles, etc. Mondovélo, le monde du vélo en un tour de pédale !!!



**Textiles - Accessoires**



**Pièces détachées - Outillage**



**mondovélo**

1500, rte de Bordeaux  
TYROSSE

Tél. 09 81 91 45 55



# BIOCOOP

ALIMENTATION BIOLOGIQUE



Hélène  
(Co-Resp. Fruits  
& Légumes)



## Bio et Local la Consom'action Responsable

En consommant des produits BIO et locaux vous faites automatiquement une action responsable : la consom'action. En plus de régaler avec des produits BIO de producteurs locaux aux saveurs naturelles, vous agissez sur l'environnement : préservation de la qualité de l'eau grâce à une agriculture saine, développement d'emplois (plus de main d'œuvre dans la culture Bio). Biocoop lutte également contre le suremballage avec de la vente en vrac (pâtes, riz, fruits secs, céréales, sucre, etc.). La consom'action, un engagement simple et efficace.



[www.chalons.biocoop.net](http://www.chalons.biocoop.net)



32, av. de Terreblanque  
TYROSSE  
Tél. 05 58 77 12 59



# SPAR MAGESCQ



Kévin et Amélie



1€93

Nouveau

## Produits de premières nécessités - Prix Attractifs

Nouveauté chez Spar Magescq avec l'arrivée de la marque "Tous les jours". Des produits de premières nécessités (pâtes, biscuits, yaourts, conserves, limonades, etc.) à des prix attractifs. Exemple : 1kg de coquillettes à 1€93. Pour la saison, en rayon (fruits & légumes, etc.) retrouvez des produits de provenance locale. A noter : après quelques mois de travaux routiers, accès au magasin par 2 entrées avec 2 parking : direction Léon-Dax rue Robert Dubaa, direction Dax-Léon rue Marie Curie.



Tous les jours

3, rue Robert Dubaa  
MAGESCQ  
Tél. 05 58 47 70 76



## LIONS CLUB Hossegor Côte Sud des Landes

Ramassage et Vente d'IRIS  
en soutien aux malades  
d'ALZHEIMER 3



Claudine (Hossegor)



Jacques (Hossegor)



Ange (Soustons)  
et Dominique  
(Saubion -  
Présidente  
Lions Club)



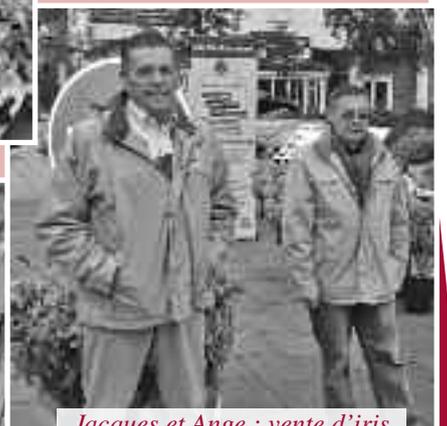
Dominique, Jacques et Cécile



Ange et  
Françoise  
(Soustons),  
Nadine  
(Angresse)



Françoise (vice-présidente Lions  
Club) avec Charles (Soustons)



Jacques et Ange : vente d'iris  
sur le marché d'Hossegor



# DANIEL MOQUET

ALLÉES - COURS - TERRASSES



Guillaume Couitti (Daniel Moquet Rivière) et son équipe



... depuis 40 ans ...

## Côté COUR, Côté JARDIN, Côté TERRASSE ... Vos espaces extérieurs deviennent des lieux où il fait bon vivre !!!

Cette année la franchise Daniel Moquet, créateur d'allées, de cours et terrasses, fête ses 40 ans d'activité avec près de 200 franchisés installés dans toute la France et des milliers de personnes satisfaites de leur savoir-faire. Sur la côte ... *Entre le maçon et le jardinier, de véritables artisans paysagistes sachant manier les formes et les matériaux ...*

... sud des Landes, retrouvez Daniel Moquet à Rivière, facilement repérable aux abords de la RN124 entre St-Geours et St-Paul-lès-Dax avec une magnifique sculpture de taureau comme point de repère, surplombant un show-room d'exposition à visiter. Depuis 5 ans Guillaume Couitti et son équipe de paysagistes formés dans l'art de manier les formes et les matériaux, à mi-chemin entre le jardinier et le maçon, sont de véritables artisans dans le sens noble du terme.

Jamais pris au dépourvu, en toutes circonstances ils apporteront des solutions face à des particularités liées au terrain et vous proposeront les réponses adaptées à vos demandes les plus diverses : chemin, cour, allée de jardin, garage, piétonne, terrasse, plage de piscine, etc., avec pour objectif unique de créer un univers ou esthétique, confort et sécurité se combinent parfaitement, et qu'ainsi vos espaces extérieurs de-

Visitez le Show-Room Extérieur (Rivière)



viennent des lieux de vie où il fait bon vivre. Lors d'un premier entretien, suivant vos désirs, ils vous orienteront sur divers styles de réalisations : naturel cottage, classic chic ou archi-style, le show-room attenant à l'entreprise vous aidera à faire votre choix. Une fois décidé et avant démarrage des travaux vous pourrez immédiatement visualiser votre futur environnement sur une tablette numérique exclusive au réseau. Concernant les tarifs, profitez des coûts op-

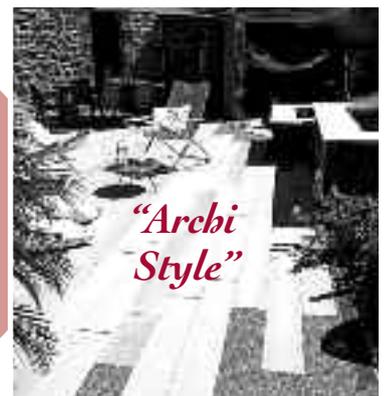
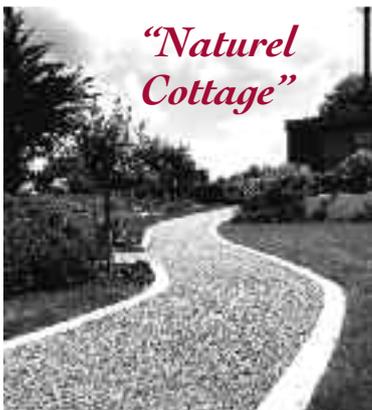
... *Créer ensemble un univers ou esthétique, confort et sécurité se combinent parfaitement ...*

timisés du fait de la centralisation des achats en réseau et des financements spécifiques, avec des démarches auprès des organismes bancaires facilitées. Avec Daniel Moquet, embellissez votre patrimoine !!!



Daniel Moquet,  
since 1974

## Du Choix : quel STYLE vous CORRESPOND ?



1299, route des Accacias - RIVIÈRE - SAAS - GOURBY - Tél. 05 58 58 16 28

## DANIEL MOQUET à la Foire Expo du Grand DAX



L'équipe Daniel Moquet (Rivière) entourant le créateur de la franchise au centre Daniel Moquet



Guillaume Coutti  
(Daniel Moquet - Rivière)



Carole (Sayang Bamboo - Bénése) et Jean-Guy (Pépinières du Sud Ouest - St Jean de Marsacq)



Andresa et Guillaume Couitti  
(Daniel Moquet - Rivière)



Sarah et Didier  
(Daniel Moquet - Rivière)



Mathieu et Nicolas  
(Kamaani SPA - Mont de Marsan)



Marilyne  
(Camping Car Rent - Soustons)



Antoine et Émilie  
(AC Portail - Bégaar)

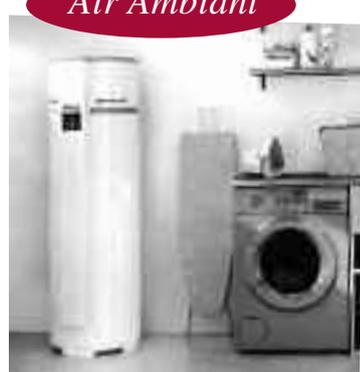


# SANIT CONFORT

## CHAUFFE-EAU



Air Extérieur



Air Ambient

Le Chauffe-Eau **THERMODYNAMIQUE** chauffe-eau + pompe à chaleur

Le système le plus écologique et rentable pour la production d'eau chaude

Toujours en quête de produits pouvant améliorer le bon fonctionnement de la maison comme aujourd'hui la production d'eau chaude, Sanit Confort nous présente le chauffe-eau "Thermodynamique" de la marque Thermor. Ce produit novateur composé d'un chauffe-eau présente la particularité d'être connecté à une pompe à chaleur.

Celle-ci absorbe l'air ambiant ou extérieur et utilise ses calories pour chauffer l'eau. Facile à installer dans un garage ou une buanderie, ... *Utilise les calories de l'air ambiant ou extérieur pour chauffer l'eau grâce à la pompe à chaleur ...* soit en format vertical mural ou stable, en mode automatique ou ma-

nuel en fonction de vos besoins, ce chauffe-eau écologique peut être piloté également à distance par internet grâce à une application. Résultat : le Thermodynamique est le procédé le plus économique et écologique pour la production d'eau chaude et conçu pour durer 2 fois plus longtemps qu'un système classique. Possibilité d'économiser jusqu'à 75% en énergie par rapport

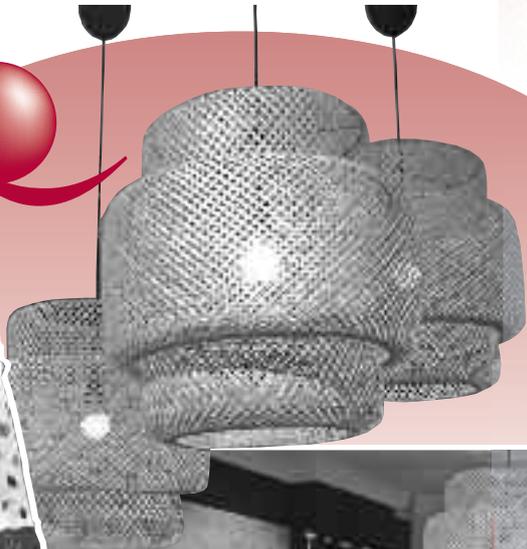
à un chauffe-eau traditionnel et d'obtenir -30% de crédit d'impôt sous réserve d'installation par un professionnel qualifié RGE. Maison plus de 2 ans, T.V.A. 5,5%.

[www.sanitconfort.fr](http://www.sanitconfort.fr)

40, av. de la Résistance  
Saint-Paul-lès-Dax  
Tél. 05 58 91 76 17

# STUDIO 47'

CONCEPT STORE



# STUDIO 47'

CONCEPT STORE

STUDIO 47', 47, av. de la Gare

**HOSSEGOR**

Tél. 05 58 73 89 29



# SAYANG BAMBOO & CO PÉPINIÈRES DU SUD-OUEST



Carole  
Duboil

Jean-Guy  
Dunet

Sonia  
Bredoux

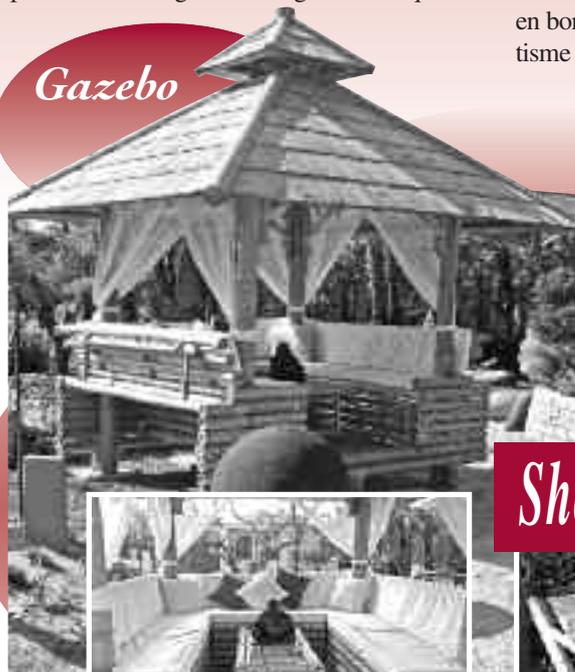
Depuis 12 ans, Carole Duboil et Sonia Bredoux de Sayang Bamboo & Co sont spécialisées dans la réalisation et la conception de mobilier d'intérieur et de mobilier de jardin en bambou balinais : gazebos, pergolas, paillottes, mobilier, accessoires, meubles d'intérieur, etc. Se développant et s'entourant, aujourd'hui Sayang Bamboo est devenu un prestataire majeur en matière de mobilier indonésien présentant des arguments de garantie en qua-

## ... Création "Sur-Mesure" de Votre Espace Détente Exotique ...

lité comme en quantité avec leur propre site de fabrication et de finition à Bali permettant une relation fabricant/client sans importateur et l'arrivée d'un partenaire de poids, en l'occurrence "les Pépinières du Sud-Ouest" et leurs 40 ans d'expérience. Découvrez à Bénése Marenne leur magnifique show-room en bordure de RN10, une invitation à l'exotisme avec des produits standard mais égale-

ment la possibilité de créations sur-mesure. Ensuite, si vous le souhaitez, Jean-Guy Dunet et les Pépinières du Sud-Ouest vous proposent une étude gratuite pour l'aménagement ou l'entretien de votre jardin. Spécialisés en plantation, terrasses, allées, arrosage, maçonnerie paysagère... ils sauront créer ensemble une atmosphère de vacances exotiques. Un rêve à la portée de tous !!!

Gazebo



Leur propre site de fabrication Balinais



Show-Room Bénése



**Sandrine  
Mirailles**

### *Chaussez-vous à Léon, des Styles, des Prix !!!*

**F**ort de son succès dans sa boutique d'espadrilles initialement installée au 208, Grand Rue à Léon, cet hiver Sandrine Mirailles a déménagé dans un endroit plus spacieux au 133 de la même rue et vous propose, en plus, une gamme com-

plète de chaussures pour satisfaire toute la famille. Venez trouver autour d'un large rayon d'espadrilles aux matières 100% naturelles (classiques, à talons, compensées, en claquettes, fantaisies, etc.), où tradition et design se conjuguent harmonieusement, une collection de saison importante de

chaussures hommes, femmes, enfants. Décontractée, classique, branchée, urbaine, sport, bottes, derbies, ballerines aux matières nobles et coloris délicats, vous dénicheriez à coup sûr "chaussure à votre pied" et contrairement aux idées reçues "des prix" pour toutes les bourses variant de 13 à 89 €. A noter : accessoires avec ceintures, foulards, sacs à mains, etc. Chauss & Vous, une boutique de chaussures à deux pas de chez vous, du goût, du choix, des prix !!!



133, Grand Rue  
LÉON

### *Inauguration Boutique CHAUSS & VOUS - LÉON*



*Sandrine Mirailles  
(Chauss & Vous - Léon)*



*Béatrice et Domi (Léon)  
avec Sandrine (Chauss  
& Vous - Léon)*



*Julien et Sara (Garage Renault -  
Léon) et Stéphanie  
(les Belles de l'Océan - Léon)*



*Cécile et Véronique  
(Coiffure Boucl'in - Léon)  
avec Sandrine  
(Chauss & Vous - Léon)*



*Françoise (Biscarosse)  
et sa petite-fille*



*Sylvia (Bourg Sur Gironde)*



*Patrice  
(Etchard  
Construction -  
Tartas) et  
Monique  
(Léon)*



*Esmeralda (St  
Michel Escalus)  
et Françoise  
(Antiquité Carpe  
Diem - Léon)*



*Sandrine (Blaye) et Sylvia  
(Bourg sur Gironde)*

# L'ART CULINAIRE RÉGIONAL



**Alain Ducasse, Alain Dutournier, Hélène Darroze, Michel Guérard, André Daguin, Jean Cousseau, les frères Olivier, Ibarboures, etc.**

Notre cuisine régionale est loin de se limiter à des frontières géographiques strictes, et personne ne pourra jamais dire quelle en est la capitale. Cette cuisine est à l'image d'un pays sans contraintes et sans lois immuables. Il faut dire qu'elle s'est améliorée en même temps que les conditions de vie de nos aïeux. Si la cuisine basco-française bénéficie des produits de son terroir, elle y a ajouté les produits des régions "limitrophes". Et

Dieu seul sait si Rossini, en agrémentant son tournedos de bœuf avec du foie gras, du jus de truffes et des cèpes, n'a pas été inspiré par une vieille recette basco-landaise. Il n'y a certes plus de frontières, et on peut même se demander pourquoi le gourmand espagnol vient manger confit de canard, foie gras et pibales en France, alors que le gourmand français va déguster omelette à la morue, chipirons et chulettes en Espagne. Pourquoi l'espagnol

demande-t-il une bouteille de Bordeaux alors que le français demande une bouteille de Rioja. On affirme que, d'un côté comme de l'autre, c'est uniquement pour vérifier que "l'autre" est toujours inférieur ! Jusqu'à une époque assez récente (XX<sup>ème</sup> siècle) nos aïeux se contentaient d'une nourriture pratiquement végétarienne : œufs, bouillies, laitages, soupes de légumes, pain de seigle fabriqué sur place. Le repas d'un métayer consistait la plupart du temps en un ou deux

*... ont contribué à la réputation gastronomique de notre région.*



***Canard, Asperges, Bœuf de Chalosse, Pibales, etc.***



# L'ART CULINAIRE RÉGIONAL



Jean Cousseau

*Le Relais de la Poste- MAGESCQ*



André Daguin  
*Inventeur de la découpe  
du Magret de Canard - 1959*



*Les Cuisiniers Landais ou Basques sont de la même race que  
les rugbymen ou écarteurs de cette région* **ILS OSENT !!!**

œufs frits dans de la graisse de porc, accompagnés de quelques languettes d'escaòtoun (avec, les bons jours, l'ajout d'une tranche de ventrèche). Les plus aisés amélioreraient l'ordinaire en consommant les produits de leur basse-cour : volaille (poulets, chapons, dindons, oies et canards), ceux de la porcherie ou de la bergerie, ainsi que les fruits et légumes de leur jardin. Nos ancêtres consommaient le pain de méteil (mélange de seigle et de froment), le pain de maïs, le pain de seigle, et, quand il n'y avait pas de pain, accompagnaient leurs repas de méture et d'escoton, compositions

à base de farine de maïs. La tradition culinaire régionale s'est approprié certains produits : le confit de canard et le foie gras pour ne citer qu'eux. On ignore, non seulement qui a été l'initiateur de la préparation ou de la conservation des foies, mais encore du gavage des oies et canards ! On sait par contre que c'est André Daguin, le grand chef-cuisinier auscitain, qui a inventé la découpe du magret de canard. Si l'on remonte à la création des confréries (XIII<sup>ème</sup> siècle), on note que les membres de la corporation des cuisiniers s'intitulaient cuisiniers-oyers, parce que les oies,

dont on faisait à cette époque une plus grande consommation que de nos jours, constituaient l'article le plus important de leur commerce. Il était d'ailleurs spécifié dans les statuts de leur confrérie que "...nul cuisinier ne devait faire rôstir oies, veaux, agneaux, chevreaux ou porcelets s'il n'étaient bons, loyaux et souffisants pour manger et pour vendre, et aient bonne mouelle...". Il faut aujourd'hui rendre hommage aux cuisiniers obscurs comme aux chefs étoilés qui ont osé braver les traditions en donnant une nouvelle jeunesse aux spécialités locales. Les cuisiniers lan-

***UNE CUISINE À L'IMAGE D'UN PAYS SANS CONTRAINTES ET SANS LOIS IMMUABLES***

*Avec un brin de Garonne, une pincée de Nive, une goutte d'Adour, etc., mais plus encore une cuisine où l'Espagne pousse sa corne, l'Italie met son sourire, le Maroc sa chaleur.*

***Ils inventent un goût NOUVEAU***

***Des Cartes Attrayantes***



*Raviolis au Foie Gras,  
Paëlla de Canard,  
Bouillabaisse de l'Adour,  
Couscous de Canard,  
Tajine de Palombe, etc.*

# L'ART CULINAIRE RÉGIONAL



**N'oublions pas ceux qui n'ont pas l'honneur de la moindre citation !!!**

*Salle trop petite, endroit trop isolé, trop simpliste, pas assez luxueux, etc.  
Leurs compositions méritent le détour et sont à portée de toutes les bourses.*

dais ou basques sont de la même race que les rugbymen ou les écarteurs de cette région : ils osent ! Avec un brin de Garonne, une pincée de Nive et une goutte d'Adour, ils inventent un goût nouveau. Certains vont plus loin : avec deux traits de Bidasoa, un filet de Tibre et quelques brins d'Oum-er-Rbia, ils n'hésitent pas à proposer une cuisine "où l'Espagne pousse sa corne... où l'Italie met son sourire... où le Maroc apporte sa chaleur...". Leurs cartes n'en sont que plus attrayantes : "...Raviolis au foie gras, paella de canard, bouillabaisse de l'Adour, saucisses de magret, couscous de canard, lasagnes au jambon de Bayonne, tajine de palombes et mille autres encore...". Même les tapas traditionnels ont été "gascognisés", les sandwiches revisités, le McDo Rossini inventé ! Que les puristes se rassurent ! On mange

depuis longtemps le fromage de brebis avec de la confiture de cerise et de la gelée de coing, on fait toujours de l'axoa avec de la viande de veau, et on mettra longtemps encore du chocolat dans le civet de lièvre. Mais, si Alain Ducasse, Alain Dutournier, Michel Guerard, André Daguin, les frères Ibarboure, la dynastie des Darroze et des Arrambide, Coussau, Berthelie ou autres Oliver ont contribué à la réputation gastronomique de notre région, n'oublions pas tous ceux qui n'ont pas encore eu l'honneur de la moindre citation dans un guide rouge, jaune, vert ou bleu. Leurs enseignes sont "à portée de nos bourses" et leurs compositions "méritent le détour" des amis-gastronomes que nous sommes. Nous connaissons beaucoup de cuisiniers qui mériteraient l'étoile de la renommée, la fourchette de la célébrité ou la toque de

la notoriété pour leur cuisine, mais dont la pierre d'achoppement est un simple petit détail : salle trop petite, endroit trop isolé, trop simpliste, pas assez luxueux, accueil trop austère, etc., autant d'impondérables extra-culinaires motivant le refus d'une récompense. Il leur faut avoir de la patience, la portée du bouche-à-oreille est limitée en province.



**"... Un livre de cuisine, c'est un livre de recettes, et non pas un livre de dépenses ..." (Sacha Guitry)**



# L'ART CULINAIRE RÉGIONAL



*... La SOUPE fut pendant des Siècles la base de l'alimentation populaire ...*

**P**endant des siècles, la soupe fut la base de l'alimentation populaire et souvent le plat unique dans de nombreuses classes de la société. Et si des cuisiniers itinérants ont fait connaître les potées auvergnates ou les cassoulets toulousains, il faut avouer que nos ancêtres gascons se sont souvent contentés de maigres soupes à la citrouille, aux fèves, aux haricots ou aux légumes de leur jardin. Il est bien certain que si nous devons la tradition de "la poule-au-pot des dimanches" à Henri IV, ce n'est certainement pas "nouste Henric" qui en a donné la recette. Cette poule-au-pot est d'ailleurs devenue de nos jours une recette si onéreuse qu'elle est hors de portée de ceux pour qui elle a été instaurée. Après la poule-au-pot farcie,

nos aïeux ont imaginé le "bouillon gras" où l'on remplaçait la volaille par une viande (bœuf ou veau). Dans toutes les soupes, qu'elles soient à base de chou, de citrouille ou de légumes, la note de richesse était apportée par le morceau de lard, le bout de jambon, l'abat de volaille ou l'os à moelle que l'on ajoutait dans la coquille. Évitant de rentrer dans la polémique de l'invention de la "garbure" régionale, attribuée selon les uns aux landais, selon les autres aux basques, l'énoncé de ses composants a, au moins, l'avantage de mettre tout lecteur en appétit. Pensez ! Des ailerons et des cous de canards confits, de la ventrèche de porc, un jarret de porc ou un camageot, du chou pommé, des ca-

rottes, des navets, des poireaux, des pommes de terre, de l'oignon, de l'ail, du thym, du persil, sel, poivre et piment d'Espelette. On laisse cuire 4 heures ! La recette est ancienne et facile à réaliser, à condition de réunir tous les composants !



## *Les Landais inventent* "La GARBURE"



### Préparation et Cuisson

#### Ingrédients pour 8 personnes

- 8 ailerons de canard confits
- 8 cous de canard confits
- 1 jarret de porc (ou) 1 camageot
- 250 g de ventrèche fraîche coupée en gros dés
- 300 g de carottes pelées et coupées en gros morceaux
- 4 gousses d'ail (1/2 tête) épluchées
- 1 chou pommé coupé en lanières
- 3 navets pelés et coupés en quatre
- 4 poireaux coupés en gros cylindres
- 500 g de pommes de terres épluchées et coupées en deux
- 1 oignon piqué de 4 clous de girofle
- 1 bouquet garni : persil, thym, 1/2 feuille de laurier, sel, poivre, poudre de piment d'Espelette

Dans un grand toupin (pot à soupe) en fonte, mettez, dans 4 litres d'eau : le camageot, le bouquet garni, les gousses d'ail et l'oignon piqué de clous de girofle.

Laissez bouillir 1 heure à feu doux.

Passez la ventrèche à la poêle jusqu'à ce qu'elle brunisse légèrement, enlevez la peau des cous et mettez ailerons, cous et ventrèche dans le toupin.

Laissez cuire une heure de plus, couvercle fermé.

Incorporez le chou, les carottes, les poireaux et les navets et laissez cuire encore 1/2 heure.

Mettez enfin les pommes de terre et faites cuire le tout 1 heure à feu doux.

Poivrez, ajoutez une pincée de piment d'Espelette.

Ne salez qu'après avoir goûté, car ailerons, cous, ventrèche et camageot risquent d'avoir salé suffisamment votre garbure.



# SAVA CUISINER

RESTAURANT



*Virginie  
Lannegrand*

*Sylvain  
Lannegrand*

## ... Le DLC... Ça Va continuer à Cuisiner ...

**E**n hibernation pendant quelques temps, Michel de la Calle du restaurant DLC à Tyrosse se cherchait discrètement un repreneur idéal avant son départ à la retraite. C'est chose faite, depuis le 19 mars. Le créateur de cette adresse gastronomique réputée, au fonctionnement particulier (une

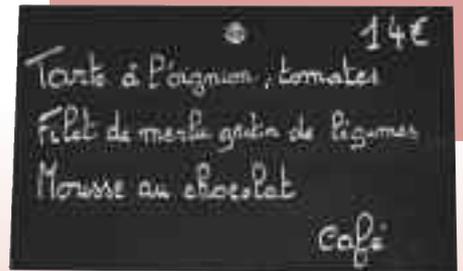
siner". D'une solide expérience, Virginie, chef cuisine à la Table de Florence (Seignosse), Brasserie de l'Océan (Capbreton), et Sylvain, au service chez Cousseau (Magescq), parlent le même langage que leur prédécesseur : Virginie : "Passionnés de cuisine, nous avons depuis longtemps le projet d'ouvrir un jour notre restaurant. Notre parcours et façon de faire en tant que traiteur étaient en adéquation avec le fonctionnement de Michel : travailler des produits frais de saison issus de producteurs locaux garantissant fraîcheur et qualité, cela dans un lieu intimiste. Le traiteur fonctionnant le week-end (tout événement de la vie, anniversaire, communion, mariage, etc.), ce sera donc Sava Cuisiner Restaurant seulement en semaine". Retrouvez-les tous



petite salle de 25 places et un seul menu du jour suivant l'inspiration du chef), souhaitait de la continuité dans sa philosophie. Son salut, il l'a trouvé tout bonnement près de chez lui en la personne de Virginie et Sylvain Lannegrand, voisins, clients, mais surtout dans le métier de bouche depuis 3 ans comme traiteur sous la bannière "Sava Cui-



## VENDREDI



les midis du lundi au vendredi ainsi que le soir le mardi et jeudi. Au menu, consultez les mets proposés pour la semaine sur le site [www.savacuisiner.fr](http://www.savacuisiner.fr) entrée-plat-dessert à 14€ Après 2 mois d'ouverture Sava Cuisiner a déjà convaincu les plus critiques gastronomes amateurs, qui se sont empressés d'y retourner, il est donc recommandé de réserver !!! Ça va donc continuer à cuisiner !!!



[www.savacuisiner.fr](http://www.savacuisiner.fr)



# LA FLOTTILLE BAR-RESTAURANT



**“La Cabanne du Pêcheur”**

Virginie

*... Vue sur le lac à l'abri du vent...*

*... Restaurez-vous Au Bord du Lac... Un cadre naturel unique !!!*

**A** l'ombre des vergnes et catalpas, sur la terrasse “Aquarium” à l'abri du vent, face au lac ou autour d'un tonneau, déjeunez ou dînez entre amis, en famille ou dans l'intimité, dans le cadre naturel unique du restaurant “La Flottille” à Soustons. Au menu : formule le midi avec plat du jour à 10€50, une ardoise d'une dizaine de combinaisons “tapas” (jambon ibérique “belota”, puntillas, fuet,

etc.), à la carte des viandes (Boucherie Labarthe), du canard (Ferme Darrigade), des poissons (port de Capbreton suivant arri-

vage, dorade royale, thon, turbo, etc.), accompagnés de légumes frais. Enfin, pour les amateurs de viande cuite au barbecue, au pro-

gramme des viandes de race origine sud-ouest avec entrecôte, carbonade, côte à l'os, andouillette. La Flottille, surnommée “la Cabane du Pêcheur”, un lieu à découvrir absolument. A noter : vin au verre, concert tous les samedis soir, fermé le lundi.

**Cuisson au Barbecue**



*... à l'ombre des Vergnes ...*

Allée des Vergnes  
SOUSTONS  
Tél. 05 58 41 17 15

## LE PEKOÉ RESTAURANT - CRÊPERIE



Alix

Alain De Carvalho

Karine

*Un lieu Atypique... depuis 17 ans. Un grand choix !!!*

**L**e Pekoé, une adresse culinaire soustonnaise incontournable depuis 17 ans. Situé sous une halle, en recul de la rue, ce lieu atypique par sa situation présente la particularité de proposer 2 terrasses couvertes ombragées et une salle à deux niveaux, donnant au lieu un caractère chaleureux et convivial. Dans l'assiette, Alain vous propo-

sera un large choix de mets très variés. Menu du jour à 12,50 € (entrée, plat, dessert), à 11 € (entrée ou dessert + plat) ou à 9 € (plat). Plusieurs salades, des viandes, des poissons, des assiettes composées plancha, une quinzaine de crêpes au sarrasin, des burgers et, pour finir, un assortiment de tapas, la spécialité du chef.



Rue Émile Nougaro  
SOUSTONS  
Tél. 05 58 41 14 15

## LA STORIA RESTAURANT - PIZZERIA



Bruno et Christelle Cazenave

*Un Lieu de Caractère, une Cuisine Généreuse et Consistante*

**D**epuis 12 ans, Bruno et Christelle ont fait de La Storia un lieu de caractère, style auberge espagnole où il fait bon se côtoyer. Dans l'une des 2 salles ou sur l'une des 2 terrasses, cet endroit dégage une atmosphère chaleureuse. Retrouvez dans l'assiette une cuisine honnête et généreuse, consistante avec des produits de provenance locale :

plat du jour à 12,00 €, omelette aux cèpes, côte de bœuf, anguilles à la persillade, escalope de foie gras de canard ou filet de merlu à l'espagnole, etc. A noter : une carte de 22 pizzas, à consommer sur place ou à emporter.



29, rue Émile Nougaro  
SOUSTONS  
Tél. 05 58 41 22 66

# CHEZ KIKINE BAR-RESTAURANT

Anciennement L'Hacienda



"Kikine"



"Jean Claude"



... Une cuisine généreuse et copieuse ...

## ... La Cuisine de "Kikine" enfin dans Son Restaurant !!!

« **C'**est Kikine en cuisine !!! ». Pendant des années cette réplique a longtemps servi de garantie aux divers établissements dans lesquels Jacqueline Laudouar dit "Kikine" a travaillé. Issue d'une famille de restaurateurs, "Dehiou" à Soustons, "*bon sang ne saurait mentir*". Avec son compagnon Jean-Claude elle a ouvert, enfin, son propre res-

taurant appelé tout simplement "Chez Kikine", c'est pour tous les deux l'aboutissement d'un projet longtemps désiré. Retrouvez-les Place du Commerce à

Soustons (anciennement l'Hacienda). Dans l'assiette une cuisine généreuse et copieuse, vous l'auriez deviné, avec un menu du jour à 12 € le midi du lundi au

vendredi, une carte de salades (petites ou grandes), des assiettes combinées avec viande ou poisson, une carte de tapas, des suggestions du jour, et enfin ses célèbres "moules-frites maison". A noter : tous les accompagnements sont préparés sur place. Chez Kikine, pensez à réserver, le bouche à oreille a déjà fonctionné !!! Ouvert tous les jours midi et soir.

Place du Commerce  
SOUSTONS  
Tél. 06 43 20 32 39



## LA CALYPSO RESTAURANT



Véronique  
Betpouey



*Un environnement Maritime Idéal*  
Maison du Port, Marché au Poissons, Port, Océan

**L**e restaurant La Calypso à Capbreton présente la particularité d'avoir un environnement maritime idéal. Attenant à la Maison du Port, au marché aux poissons, au port et à deux pas de l'océan. Profitez du déplacement après un bon repas !!! A la carte : travaillant avec les pêcheurs du port,



*Terrasse Couverte, vue sur le port*

du poisson frais (merlu, dorade, chipirons, etc.) et des suggestions selon l'arrivage du jour, le coin de l'écaillé (huîtres, crevettes, bulots), des viandes (bœuf, canard, etc.), des salades gourmandes, des assiettes de tapas, et une trentaine de pizzas au choix. A noter : animation musicale le vendredi et samedi soir. Ouvert 7j/7.

Maison du Port  
CAPBRETON  
Tél. 05 58 72 39 60



## AUBERGE D'UGNE



Florence



### "Brasero Party" dans le Parc de l'Auberge d'Ugne

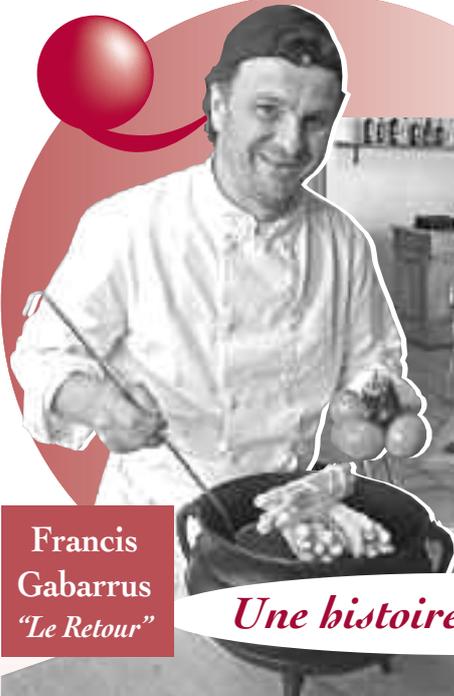
**T**ous les vendredis soir avec la cuisson saine du brasero (selon météo) à partir de fin (sans contact avec la graisse brûlée). Menu avec 5 entrées, 5 plats, 5 desserts au choix. Ex : chipirons en persillade, magret de canard, ananas rôti. Réception de groupes au brasero programmable le jour de votre choix, à partir de 30 € tout compris.



2319, rte d'Ugne - SAUBRIGUES - Tél. 05 58 77 94 10 37

# LOU TOUPÏNG

RESTAURANT  
des THERMES



Francis  
Gabarrus  
*"Le Retour"*

## *Une histoire de "Feeling"*

Casquette à l'envers vissée sur la tête, ne vous y trompez pas, Francis Gabarrus n'est pas leader d'un groupe de rap landais !!! Les initiés de la cuisine l'auront reconnu, pendant 15 ans il a régalé comme gérant et chef cuisinier du célèbre restaurant sibusate "la Villa Sting". Son passage aura été marqué également par une histoire d'amitié avec le maire de l'époque en la personne d'Arnaud Laborde, directeur des Thermes de Saubusse. L'an passé, de retour de New York, Francis a rendu visite à Arnaud et leurs retrouvailles chaleureuses ont fait naître une idée : travailler ensemble. Depuis toujours les Thermes de Saubusse avaient leur restaurant sous l'enseigne "Lou Touping" essentielle-

## *Un Chef "haut de gamme" pour une cuisine "Bistro"*

ment pour les curistes. Depuis le 4 mars le restaurant ouvre grand ses portes à tout public. Après une mise en place et une rénovation des lieux, une cuisine dite "bistro" vous est proposée par ce chef haut de gamme en compa-

gnie de Sandrine (chef de rang), Natacha et Mathieu. Profitez-en !!! Ce lieu paisible situé au cœur de la forêt landaise vous accueille désormais en salle ou sur une magnifique terrasse ombragée autour d'un menu du jour à 14,50 € ou d'un menu-carte à 29 € avec au choix 5 entrées, 5 plats, 5 desserts. Produits et vins de productions régionales. A noter : tous les jours, une ardoise de suggestions suivant opportunités. Lou Touping, "c'est dans les vieux pots qu'on fait la bonne soupe".



150, avenue des Bains  
SAUBUSSE  
Tél. 05 58 57 40 04

## *Soirée "TERRASSE" sous le signe de "L'ORTOLAN"*



Francis Gabarrus  
et Arnaud Laborde  
(Restaurant Lou Touping  
Saubusse Thermal)



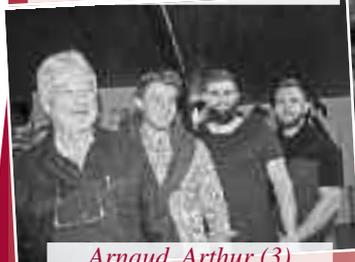
Gisèle et Joël  
(Ets Puyobrau St Geours)  
autour de Jeannot (Saubusse)



Papillote  
d'Ortolan



Aimée, Didier (Maire  
de Saubusse), Jean-Michel,  
Patricia, Franck  
et Monique (Saubusse)



Arnaud, Arthur (3)  
(Saubusse Thermal)  
avec Louis et Paul



Sandrine, Francis,  
Rémi et Natacha  
(Restaurant Lou  
Touping - Saubusse  
Thermal)



Valérie et Patrick (Saubusse) au-  
tour d'Annie (Saubusse Thermal)



Marlène  
et Francine  
(Pharmacie  
Saubusse)  
avec Annie



Jean-Noël, Françoise  
et Xavier (Saubusse)



# LE TUQUET

RESTAURATION TRADITIONNELLE



*Salle Privatisée "groupe"  
Équipement musical  
avec espace fumeur*



Emmanuelle et Fabrice  
Dumont



## *Un Cadre Unique Atypique entre Terre et Mer !!!... 3 salles et 2 terrasses...*

Idéalement situé entre terre et mer à Angresse, le restaurant Le Tuquet a la particularité d'être à la fois proche d'un axe passant (route des plages) tout en étant implanté en retrait, au calme, dans un grand parc arboré. Sa structure architecturale atypique avec ses trois salles intérieures et ses deux terrasses extérieures en font un lieu unique sur la côte sud des Landes. Proposant plusieurs cadres, en famille, en groupe, pour les affaires, les ouvriers ou un peu d'intimité,

chacun trouvera en ce lieu son espace pour un moment chaleureux et convivial (pour tout événement possibilité de privatiser une salle avec ambiance musicale et es-

*... pour tout événement possibilité de privatiser une salle avec ambiance musicale et espace bar-fumeur extérieur attenant...*

pace bar-fumeur extérieur attenant). Côté cuisine, leur credo "une cuisine simple et goûteuse" avec pour les ouvriers un menu généreux (potage, entrée, plat, fromage, dessert, 1/4 de vin et café), à la carte des mets orientés spé-

### *Cuisine du terroir simple et Goûteuse*

cialités régionales à base de produits frais : canard, bœuf, volailles, assiettes du pays, etc., ou poissons, suivant arrivage du jour (port de Capbreton), des produits à découvrir en fonction des saisons. Également, une cuisine au feu de bois vous est suggérée, exécutée par Fabrice en visu de la grande terrasse : côte de bœuf, magret, brochettes, "pluma" marbré de porc ibérique, souris d'agneau, anguilles, etc. Restaurant Le Tuquet, une équipe dynamique et souriante, un cadre convivial entourant une cuisine généreuse !!!

### *Terrasse sous les chênes*



[www.restaurant-le-tuquet.fr](http://www.restaurant-le-tuquet.fr)

*Grill extérieur  
au feu de bois..*





# DUMARTHÉRAY

SPÉCIALISTE DE L'AMÉNAGEMENT EXTÉRIEUR

## Panneau de Grillage "Résidentiel"

Hauteur : 1,23 m  
Longueur : 2,50 m  
Maille : L 20 cm - 15,5 cm  
Fil de 5 mm  
Coloris : gris

**27 €60**  
L'unité



## Lame Clôture Bois

Longueur : 200 cm  
Largeur : 14 cm  
Épaisseur : 2,8 cm

**6 €00**  
L'unité



## Lame Terrasse

Dimensions : 27 x 145 mm  
Profil : 1 face rainurée  
1 face lisse  
Traitée classe 4  
Colori vert ou existe  
en colori marron

**16 €50**  
le m<sup>2</sup>



2, rue de Gascogne - SOUSTONS  
Tél. 05 58 41 14 39

**Bâtiland**  
L'univers des matériaux