

DOSSIER DE PRESSE

5 familles
LANDAISES
1 seule
équipe



www.chezleslandais.fr



Salon International
de l'Agriculture

2019

23 fév > 3 mars





LES ORIGINES DU PROJET

Il était une fois, cinq landais, habités par la même envie de révolutionner le paysage agricole français.

C'est à l'origine d'une boutade de celle qu'on prononce en troisième mi-temps d'un match de rugby, que l'aventure commence...

« Et si on fondait une association qui conjuguerait 'agri' et 'culture', dans le but de promouvoir la richesse territoriale, culturelle, traditionnelle et agricole des Landes ? ».

En 2016, alors agrainés de cette ambition, les familles LAUDET, LARRÈRE, LARRIEU, accompagnés de Florent CARLE et Gilles PECASTAING fusionnent leurs savoir-faire individuels pour fonder l'association loi 1901 « Chez les Landais ».

C'est ainsi qu'ils décident d'exposer leur projet au Salon International de l'Agriculture 2017 - à Paris - à travers la construction d'un stand nouvelle génération qui combine restauration, dégustations, culture, échanges inter-professionnels, innovations et divertissements.

Essai transformé en 2017, ils décident de rempiler pour 2018... et vous donne d'ores et déjà rendez-vous pour l'occasion.

RENDEZ-VOUS
du 23 février au 3 mars 2019
Paris Expo – Porte de Versailles
Hall 3 Stand M105

#chezleslandais

www.chezleslandais.fr



MAIS **QUI** SONT ILS ?

[#chezlandais](#)

www.chezlandais.fr

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

| **DOSSIER DE PRESSE**



L'ÉQUIPE D'ACTION



Florent CARLE

Chez Flo - Restaurant - Traiteur
👨‍🍳 Chef-Cuisinier
👨‍👩‍👧‍👦 Parentis-en-Born (40160)



Famille LARRÈRE

Fermes Larrère & Fils
🥬 Producteur de Légumes
📍 Liposthey (40410)



Famille LARRIEU

Ferme de Brougnon
🐓 Éleveur de Canards
📍 Caupenne (40250)



Famille LAUDET

Domaine du Château de Laballe
🍷 Viticulteur Vins & Armagnac
📍 Parleboscq (40310)



Gilles PECASTAING

Ferme La Bruyère
🐷 Éleveur Porcin
📍 Pissos (40410)



Alors âgé de 15 ans, c'est avec une appétence aussi vaste que sans a priori que Florent Carle révèle sa vocation de cuisinier.

Depuis plus de 15 ans, il relève chaque jour le défi de nous régaler avec une cuisine créative, généreuse et de qualité, composée de produits locaux et de saison avec une belle promesse en signature « ici il n'y a pas d'étoiles, il n'y a que du soleil ».

L'édition 2017 du célèbre et non moins respecté guide MICHELIN lui a consacré « l'Assiette Michelin » en mérite d'une « cuisine de qualité ».

#chezleslandais



« Seul on va vite, ensemble on va plus loin » Profondément attachés à cette devise, chaque membre de la famille Larrère a naturellement fait le choix de mutualiser moyens et compétences individuels pour servir le collectif et le progrès agricole.

Outre la culture d'une vingtaine de variétés de légumes produits simultanément dans non moins de 9 fermes, la famille Larrère cultive également l'indépendance, l'innovation, et développe, conditionne et commercialise le fruit de sa production, sous ses propres marques.

Le prix du NEO AQUITAIN a été décerné à la famille Larrère en décembre 2017, pour récompenser ses actions d'innovation.



La ferme de Brougnon a été témoin du passage de 5 générations aux commandes. Aujourd'hui Cathy, Francis et leur fils Romain Larrieu, continuent de pérenniser savoir-faire et traditions gageant un produit authentique.

Concernés par l'excellence du produit, ils ont à cœur d'élever les canards en plein air, dans le respect de la condition animale, et de les nourrir au maïs non-OGM, produit sur l'exploitation.

Les préparations culinaires sont cuisinées, conditionnées et commercialisées sur place garantissant la traçabilité et la qualité du produit.

À la ferme de Brougnon, tout est fait maison !



Depuis 1820, au Domaine du Château de Laballe la passion de l'armagnac se transmet dans la famille Laudet, de père en fils depuis 8 générations.

Les années 70 ont été témoins d'une révolution au domaine avec le développement d'un nouvel axe d'exploitation connexe : le vin, grâce à l'impulsion de Noël Laudet.

Puis vient le tour de Cyril, 8^e génération de Laudet, qui a repris le flambeau avec l'appui de Julie, son épouse, pour honorer la tradition familiale et perpétuer des traditions ancestrales tout en insuffisant leur personnalité et un élan de renouveau sur l'exploitation « Armagnac Is Back », une ouverture sur l'avenir, pleine de promesses.



Esprit d'avant-garde ou génie d'entreprendre, depuis 2006, Gilles Pecastaing s'applique à étendre une dynamique orientée vers la valorisation du bien-être animal et d'une agriculture intensivement écologique, à la ferme La Bruyère.

Élevé en mode plein-air extensif, et nourri aux céréales produites au sein de la ferme, son cheptel de porcs Label Rouge® du sud-ouest jouit d'une qualité de vie sans comparable. Grâce à des choix osés, « Le Prince Noir de Biscay », est aujourd'hui reconnu comme une viande d'exception, par les plus belles tables.

Inspiré par le résultat d'un travail forgé d'exigences, il converti également une partie de ses terres en agriculture biologique, il exploite des énergies propres et renouvelables (panneaux photovoltaïques) et dirige le projet de convertir les déjections animales en électricité pour évoluer vers un « agro-éco-système » de la Ferme.



LE CONCEPT

[#chezleslandais](#)

www.chezleslandais.fr

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

| DOSSIER DE PRESSE



IMAGINER

UN STAND^(UP) INNOVANT

Nos landais ont imaginés un site sympathique et convivial, en dehors des conventions connues dans le secteur agricole. Leur stand a été construit et agencé de manière ergonomique, écologique et conviviale pour accueillir un restaurant éphémère, qui n'attend que vous. Deux containers recyclés ont été transformés spécialement pour l'événement, 60m² de superficie au sol, 2 niveaux, 1 terrasse perchée.



INNOVER

GRÂCE À DE NOUVEAUX CONCEPTS MATÉRIELS

Le bar sera tenu par la brasserie-pub landaise Mira. Un fût de 1000l de bière permettra un service continu durant tout le salon, évitant ainsi les difficultés liées au réapprovisionnement et au stockage des fûts.

ENCOURAGER

LA TRANSMISSION

Chaque jour, un atelier de cuisine sera présenté aux visiteurs sur le stand et retransmis en direct-live sur les réseaux sociaux. De grands chefs et Mixologues, originaires du sud-ouest, ont été conviés à diriger ces ateliers afin de partager leur savoirs-faire et leur amour de la « bonne cuisine », élaborée à base de produits issus de la richesse agricole landaise. Le fruit de leur travail sera proposé en dégustation en salle de restauration.



#chezleslandais

www.chezleslandais.fr



(SE)RÉGALER TÔT **AU PETIT-DÉJEUNER - 9H>11H30**

Les journées commencent tôt au salon...
Du coup, ils ont pensés à tout... et surtout à vous...
avec l'inauguration d'un service petit-déjeuner 100% landais...
Un bon starter pour démarrer la journée !



(SE)RÉGALER **TOUTE LA JOURNÉE**

Une belle tartine de paté de porc « Prince Noir de Biscay », une bonne tranche de foie gras de canard de la Ferme de Brougnon assaisonnée d'une pincée de fleur de sel, mariée à la robe jaune et or pâle aux reflets dorés d'un « Sables Fauves Blanc », pour arroser tout cela... Vous voyez le tableau ?
Nos landais proposeront bien évidemment leur production à la vente directe au public et en dégustation sur le stand...

Stand boutique : Hall 3 R119

(SE)RÉGALER ENCORE **À L'HEURE DU DÉJEUNER - 12H>15H**

Imaginez la douceur de légumes issus d'une l'Agriculture Biologique... le fondant d'un magret de canard, élevé et nourri avec le plus grand soin... la saveur d'une côte de cochon braisée « Prince Noir de Biscay » élevé en plein air... la chaleur d'un vieil Armagnac produit sur le même domaine depuis plus de 200 ans... Imaginez tous ces beaux et nobles produits landais assemblés par les mains expertes et la créativité d'un chef originaire des mêmes contrées, Florent Carle... Shakez le tout... Et enfin vous aurez une petite idée de ce que vous promet le restaurant éphémère « Chez les Landais » au salon internationale de l'agriculture à Paris.

Réservation souhaitable : resa.chezleslandais@gmail.com

+ 33 (0)7 84 07 44 31

#chezleslandais

www.chezleslandais.fr



DÉVELOPPER POUR VOIR PLUS GRAND

Le défi des Landais est de promouvoir le territoire des Landes : ses produits agroalimentaires, ses territoires agricoles, les techniques d'Agriculture Durable, l'innovation produit dans le secteur agro, des techniques matérielles agro innovantes, l'art de vivre légendaire landais, son caractère, la culture du produire mieux pour bien manger.



DISCUTER ET ALIMENTER L'INNOVATION

Chaque jour, un atelier de cuisine sera présenté aux visiteurs sur le stand et retransmis en direct-live sur les réseaux sociaux. De grands chefs et Mixologues, originaires du sud-ouest, ont été conviés à diriger ces ateliers afin de partager leur savoirs-faire et leur amour de la « bonne cuisine », élaborée à base de produits issus de la richesse agricole landaise.

PROMETTRE DE TRAVAILLER SÉRIEUSEMENT SANS SE PRENDRE AU SÉRIEUX

Ce stand a vécu en 2017 avec un positivisme fervent, au rythme du son des bandas et du chant de festayres agrippés à leur foulard floqué, brandi avec fierté ; au crépitement des produits de terroir en cuisson, sous les mains expertes de grands-chefs de la cuisine landaise et aux gargaris de satisfaction de leurs visiteurs conquis par la dégustation de leurs produits. Une ambiance de folie qui n'avait rien à envier aux plus grandes fêtes connues du sud-ouest : Bayonne, Dax ou encore Mont de Marsan

#chezleslandais

www.chezleslandais.fr



RÉSERVATIONS
RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

Permanence de réservation
07 84 07 44 31
resa.chezleslandais@gmail.com

ORGANISATION
COORDINATION

Patrice CLAVE
06 73 59 92 89
association.chezleslandais@gmail.com

RELATIONS PRESSE
RELATIONS PUBLIQUES

Aurélie ROVNANIK
06 81 98 45 15
aurelie@agencebw.com

**RETROUVEZ TOUTE L'INFO SUR
NOTRE SITE-WEB WWW.CHEZLESLANDAIS.FR
ET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**



facebook



instagram



twitter

#chezleslandais

www.chezleslandais.fr

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

| DOSSIER DE PRESSE