

Repas de début d'été :

Au milieu de la forêt landaise ...

Vendredi 09 juin 2023, chez Amaranthe

Chez Amatanthe, c'est Jean Paul Dubecq, son fils, celui qui depuis des années est aux fourneaux, qui a pris la relève ... Mais cédon à la facilité, reprenons la fiche de mars 2018 et plutôt que nous étendre en descriptifs inutiles, parcourez l'album photos du repas que nous avons fait le 29 mars 2018 :

<https://www.flickr.com/photos/arcea-cesta/albums/72157711165810192>

Le menu proposé ? Incontournable et intemporel : c'est « le menu » ! pas le choix, à prendre ou à laisser ... mais qui pourrait laisser ???

Apéro, garbure de ris de veau aux légumes de saison, foie gras frais à la poêle, magret etc. etc. etc. et bien sûr, vins et café à volonté, un cadre inimitable et un accueil d'une gentillesse sans pareille. ... donc, retour sur la fiche de 2018 :

« Nous vous proposons donc pour cette journée un repas qui, sans nul doute, tant pour l'assiette, que pour le lieu et l'accueil, ne vous laissera pas insensible. Nous vous invitons à vous rendre dans un endroit où vous auriez plutôt pensé mettre les bottes et chercher des cèpes (... à raison, d'ailleurs !). ... mais ne vous laissez pas impressionner par le court descriptif que je vais vous donner, aucun pb, c'est du sûr, ... et nous serons là !

Le rendez-vous sera donné à Saugnac, sur la petite place devant l'église. Saugnac, pour ceux qui ne connaissent pas, c'est un des deux hameaux formant « Saugnac et Muret », celui à gauche de l'autoroute lorsqu'on descend vers Bayonne, juste à côté de l'Eyre. De là, pas de panique ! nous nous regrouperons (à votre discrétion) dans quelques voitures et ferons 500 m environ sur la D348 en direction de Biganon. Juste après avoir traversé l'Eyre, nous prendrons à droite une piste forestière qui nous mènera, après un kilomètre cahin caha dans la forêt, au petit paradis où se loge Amatanthe.

... je ne vais pas plus loin, le reste, vous le découvrirez : le lieu, Amatanthe, qui vous accueille sur le pas de la porte : « Bonjour ! Attention à la marche, ne tombe pas ! ... », la salle à manger avec l'hiver, un feu d'enfer dans la cheminée, ... et la suite !!!

Pas de menu connu à l'avance, mais les « incontournables » sont toujours présents, avec leurs variantes : ici, on ne travaille que du frais, du local. La fameuse « garbure de ris de veau » servie en entrée peut être à dominante choux, asperges, petits pois ... ça dépend de la saison et de ce qu'il y a. Les vins sont toujours très bons (son mari était courtier en vins).

Il fait chaud chez Almaranthe, et pas au seul sens du thermomètre ...

Dans l'après-midi, histoire de bouger un peu avant de reprendre la voiture, si Pierre (le mari d'Amaranthe) est disponible (?), il nous fera le plaisir de nous montrer sa collection de vieux (certains, vraiment vieux !) tracteurs. Les amoureux de mécanique seront ravis !

Voilà, c'est tout me direz-vous ? ... et bien oui, mais je suis sûr que vous en garderez un sacré souvenir ! »



Chez Amaranthe
(Dubecq Pierre)
Menjoy 40410 Sagnac et Muret

