

LE CANARD DECHAÎNÉ - Letra deu Senhans 44

Adishatz lous amics,

Vous pouvez bien réserver votre semaine de vacances où il vous plaira : Pas une destination au monde ne peut vous promettre autant de canards que le Seignanx.



Question presse quotidienne, Le meilleur canard local s'appelle "Sud Ouest". Parce que la crème du journalisme landais est toujours au fût de la moindre actualité. Que l'élite de la photographie gasconne ne regarde pas le danger pour arracher le bon cliché. Et peut-être aussi un peu, parce que c'est notre seul journal. N'empêche : Canard du matin, liberté d'expresso...



Quand on s'invite au bal de la réserve ornithologique (comme lors des sorties 'nature' du CPIE), on observe certains palmipèdes qui passent simplement prendre un ver entre Biaudos et Tarnos, quand d'autres font escale entre Nouakchott et Rostock. À la grâce des élégants échassiers qui chassent en costard-crevette dans les barthes de l'Adour, vous préférerez la nonchalance du canard qui fouille bruyamment la vase avec son bec. Qu'ils soient siffleur, colvert ou spatule, tous apprécient la beauté du site naturel, le confort du gîte et la qualité du couvert. J'en connais d'autres...



Pas de turf sans canasson, pas de surf sans canard. Pour se donner une chance de glisser quelques secondes sur une onde océanique, mieux vaut maîtriser la manoeuvre. Le canard consiste en une courte apnée qui permet de passer sous la lèvre de la vague, à plat ventre sur la planche. Derrière, c'est la mer promise : Il suffit d'attendre patiemment la houle qui vous ramènera sur la plage, ivre de bonheur...



Tantôt confit, tantôt rôti sinon braisé, le canard est surtout dans l'assiette : Le magret ou le foie (gras), le croupion ou le cou, la cuisse ou l'aiguillette... Comme nous ne sommes pas canard-chistes, on le consomme aussi en pâté, rillettes ou graisserons. On le trouve à peu près partout : Fermes, marchés, restaurants, boutiques, supérettes... sauf à [Mc Donald's](#), comme le nom ne l'indique pas.



Reste le canard-majeur qui clôture le dîner d'une bonne journée gasconne. Un demi sucre dans une cuillère d'Armagnac : La sucrerie suprême, le spiritueux du spirituel, le nectar du vin... La plus ancienne eau-de-vie de France que nos ancêtres gascons utilisaient pour faire parler les basques, ou les faire taire !

CQFD, vous aimerez les canards, vous adorerez les Landes, vous choisirez le Seignanx. Il vous reste quelques jours pour déployer vos ailes et mettre le cap sur le sud ouest. Plongez dans l'Atlantique et entrez dans la danse... des canards.

Adishatz,

Romelito



Office de Tourisme du Seignanx

Tarnos | Ondres | Saint-Martin-de-Seignanx | Saint-Laurent-de-Gosse
Saint-Barthélemy | Saint-André-de-Seignanx | Biaudos | Biarrotte

PS : Vous êtes tous cordialement invités à rallier Biarrotte (Biarritz en mieux) ce vendredi matin pour participer au marché du terroir (épisode 1, saison 10). Entre musiques gasconnes et produits régionaux, cascades en échasses et tombola de paniers garni, concours et dégustation d'omelettes aux piments, vous ne pouvez vous permettre de manquer ce festival de la gastronomie, cet hymne à la convivialité. Venez seuls, avec vos parents et les enfants, avec les collègues ou vos voisins... mais venez. Faut le voir pour le croire !



OFFICE DE TOURISME DU SEIGNANX

1750 avenue du 11 novembre 1918 - 40440 Ondres
Tél. : +33 5 59 45 19 19

contact@seignanx-tourisme.com
www.seignanx-tourisme.com
www.facebook.com/OTSeignanx

