





► **Les Délices du Comptoir**  
**Pour les fêtes de fin d'année, sélection dans notre boutique de deux produits de fêtes à déguster ou à offrir.**



Les canards élevés dans la pure tradition landaise, de cette superbe ferme nous délivrent des foies d'une qualité exceptionnelle que l'on vous propose cuits ou mi-cuits, en conditionnement 120 g ou 200 g. Finesse et tradition résumé au mieux ce produit du terroir.

Elaborée et élevée par la maison de cognac FRAPIN, cette très vieille grande champagne clôturera vos repas de fête sur une note finale enjouée et chaleureuse. Élégance et structure caractérisent ce fin élixir, résultat d'un assemblage d'alchimiste avec des eaux-de-vie de plus de 50 ans.

*Si vous souhaitez de plus amples informations ou conseils sur ces produits ou sur d'autres proposés dans notre sélection, n'hésitez pas à contacter Nathalie au 05.46.41.90.79 qui répondra au mieux à vos questions et vous aidera à composer des cadeaux de fin d'année sous le signe des plaisirs de la table.*



► **Restaurant Coutanceau**  
**Changement de décor**

Fermeture le samedi 4 janvier 2003 au soir pour trois semaines de travaux : le restaurant Richard Coutanceau fait tomber le décor pour laisser place à une salle haute en couleurs et chaleureuse à souhait, sous la houlette de Patrice Linyer, notre décorateur et l'oeil expert et averti de maman, qui sera comme à

son habitude un écrin idéal pour déguster la cuisine de mon père et de mon frère Christopher, qui vous présenterons à cette occasion une nouvelle carte élaborée en duo. Nous vous laisserons donc le soin de patienter pour découvrir dès la fin du mois de Janvier (réouverture le vendredi 24) cette nouvelle salle pour un voyage gastronomique face à l'océan.

► **Les restaurants récompensés :**

Le club gastro-nomique Prosper Montagné a remis aux Flots le diplôme de maison de qualité le 21 octobre 2002, en reconnaissance du travail effectué en accord avec les produits régionaux dans le plus pur respect de la gastronomie française.

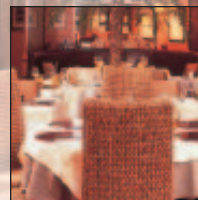
Le Bottin Gourmand a confirmé les deux étoiles des Flots et a décerné pour cette année 2002 une étoile au Comptoir des Voyages montrant bien qu'il n'est pas impossible d'associer une conduite gastronomique avec une inspiration beaucoup plus exotique. Le guide Puldo France 2003 met également à l'honneur l'ensemble de nos établissements, et pour les Flots, confirme son assiette symbole d'une très bonne table.

Le Champérad 2003 a également confirmé les deux points cuisine des Flots et le point cuisine du Comptoir des Voyages, et a



décerné très rapidement un point cuisine au Comptoir du Sud.

► **LES COMPTOIRS :**  
**entre Evolution et Tradition :**



Comme vous pouviez le lire en première page, la création des deux Comptoirs, le Comptoir des Voyages en octobre 2001 et le Comptoir du Sud en octobre 2002, a apporté un nouveau visage à la cuisine, et réussi à apporter une touche de modernité, sans en altérer les valeurs de base.

Nos produits et nos techniques sont au service des épices et des saveurs venues de l'autre côté de la planète. Surprendre par les mélanges et les associations, découvrir les vignobles de l'autre hémisphère, voici quelques bonnes raisons qui placent les Comptoirs au croisement de l'Evolution et de la Tradition.

## ➤ Menus de fêtes

Avec l'arrivée des fêtes de fin d'année, le Comptoir des Voyages, le Comptoir du Sud et le restaurant Les Flots préparent dans le plus grand des secrets pour votre surprise les menus des réveillons de Noël et de la Saint-Sylvestre. Les produits de fêtes, tels que le foie gras, la coquille Saint Jacques, le homard, le caviar et la truffe, entre autres seront les protagonistes d'une dégustation festive et joyeuse.

*N'hésitez donc pas à nous contacter si vous souhaitez obtenir de plus amples informations.*



## ➤ L'arbre de Noël de Maryse

L'arbre de Noël s'est drapé de son plus bel appareil, resplendissant de mille feux. A cette occasion, chacun élabore son sapin suivant sa sensibilité, dans un esprit de partage. Pour cette nouvelle édition, je me permettrais donc de vous parler des origines du Père Noël et de son sapin.

Avant de parler du " petit papa Noël ", il faut remonter à ses sources, c'est-à-dire à Saint-Nicolas. Nicolas de Myre est né en Asie Mineure au 3<sup>ème</sup> siècle après Jésus-Christ. Issu d'une famille riche, il donna tout aux pauvres et devint évêque. Sa vie est entourée de légendes et de miracles. Saint Nicolas fut introduit aux Etats-Unis par les immigrants européens où il fut transformé en " Père Noël ". La légende veut qu'il vienne de la ville de Rovaniemi, située sur les frontières du pôle Nord, et que depuis ce moment-là il distribue les cadeaux aux enfants.

La tradition du sapin de Noël est plus récente, elle date du XII<sup>ème</sup> siècle où on décorait les maisons avec des branches de sapin.

Dès le XVI<sup>ème</sup> siècle, on commençait à décorer les sapins eux-mêmes avec des pommes et des confiseries. Le sapin symbolisait l'arbre d'Adam et Eve et la trinité par sa forme triangulaire. Aujourd'hui il symbolise le lieu et le moment où les familles essaient de se retrouver pour fêter un moment de joie et de bonheur.

À tous, je vous souhaite de très joyeuses fêtes de Noël.

Maryse COUTANCEAU

## ➤ La Sélection de notre sommelier

Après un long périple dans cette campagne lumineuse, riche et abondante, l'automne gravit sur les coteaux du Jurançon. Il démasque ainsi sous son tapis de feuilles dorées, un domaine, celui de Cauhapé où Henri Ramonteu élabore une palette très variée de vins blancs secs et moelleux.

Séduit par l'harmonie de sa cuvée, nous vous dévoilons les secrets gustatifs du " Ballet d'octobre" :

C'est un vin moelleux qui s'exprime tout d'abord par une très belle couleur jaune or. Son nez est intense, expressif et volumineux. Il laisse échapper des arômes de miel et de fruits exotiques. Sa bouche est équilibrée et l'on perçoit des notes d'agrumes confits accompagnée d'une pointe de " soleil ".

Il s'accommode à merveille pour l'apéritif de quelques délicieux toasts ou tout simplement se déguste avec un dessert de saison.

Enfin laissons les mots s'envoler, les doux parfums s'exhaler, vous êtes sur les chemins de la dégustation.

Thibaut BERTON



## ➤ Portrait

**Anthony BERNARD**

Directeur de salle

Quand je demande à Nathalie ce qu'elle pense spontanément d'Anthony, elle me dit

"Anthony ressemble à notre astre lunaire, un jour c'est blanc, un jour c'est noir". Quel caractère !"



Anthony fait partie de ceux qui m'entraînent depuis longtemps. Il a débuté avec nous, un jour comme ça en stage et il a fait le pari de nous suivre. Débuts difficiles, Hervé vous le confirmera, mais après avoir mis une partie de son caractère dans sa poche et déployés et des efforts constants, il a fait son chemin petit à petit, d'abord aux Flots, puis depuis le mois d'octobre au Comptoir du Sud où il a pris la responsabilité de la salle avec, je dois l'avouer, un certain brio.

Rigueur, communication et amour du travail bien fait permettent aujourd'hui à Anthony de diriger l'équipe du Comptoir du Sud vers un travail de qualité, à l'écoute du client et de ses attentions. Bien évidemment, je n'en attendais pas moins de lui !

Je trouve enfin que l'adage suivant lui va comme un gant, mais il pourrait aussi s'appliquer à bien d'autres : " Pourquoi se contenter d'être bon, quand se surpasser est un plaisir ? "

Grégory COUTANCEAU

