



Luxey (40430)

Le « Pastis Landais » dans la presse

<https://www.sudouest.fr/gastronomie/dans-les-landes-le-pastis-des-le-matin-4343807.php>

Dans les Landes, le pastis dès le matin



Voici un pastis landais. © Crédit photo : Matthieu Sartre

Par Camille Granjard

Publié le 27/08/2021 à 15h42.

La brioche, dont le nom vient du gascon et qui n'a rien à voir avec la célèbre boisson à l'anis, se déguste à tout moment de la journée, pour accompagner le café par exemple.

« Du pastis au petit-déjeuner ? ! » C'est à cette question d'étonnement qu'on reconnaît un touriste dans les Landes. Mais une fois le mets servi, parfois avec de la crème anglaise, on comprend vite que c'est un dessert, entre la brioche et le gâteau.

Au XIX^e siècle, il était surtout réservé aux grands événements, comme les mariages ou les fêtes de village. Aujourd'hui, il est tout à fait accessible, même s'il ne faut pas être pressé pour le concocter. Les ingrédients sont simples : farine de blé, sucre, beurre, œufs, sel et levain. On peut y rajouter du lait et, selon les goûts de chacun, rhum, vanille, fleur d'oranger, armagnac, etc. Par habitude et pour ajouter du croquant, des grains de sucre sont déposés sur le haut de la pâtisserie.

Tout l'art du pastis réside dans sa texture légère et moelleuse, et donc dans la façon de pétrir la pâte. Les puristes le font à la main, c'est là qu'il va falloir mettre en œuvre tout un savoir-faire. Il faut ensuite s'armer de patience pour laisser la pâte lever. La cuisson du pastis se fait traditionnellement au four à bois, dans un moule haut, canelé ou non.

À consommer sans modération, contrairement à son homonyme du Sud-Est.