

Domaine de Bassibé

Ségos

Bassibé. Trois syllabes tendres comme un baiser d'enfant; un doux balbutiement. D'abord, cette route courant entre champs de maïs; paysage tantôt cubiste, tantôt figuratif. Tout est proche: Aire sur Adour, la Landaise, et son célèbre marché aux foies gras d'oies et de canards mulards; Madiran, la Pyrénéenne, dont les vignes tenues hautes tapissent les coteaux de la Rivière-Basse; Pau la Béarnaise, face aux cimes neigeuses des Pyrénées et à l'Ossau, surgi d'un seul élan de sa coupe de pierrailles...

Une pancarte aux lettres blanches, joliment calligraphiées, vous invite à suivre le chemin menant à une charmante maison de campagne avec dépendances. Longue et majestueuse allée de chênes, conduisant jusqu'au cinq maisons aux toits de tuiles rouges. Hameau exquis! Marie-Antoinette eût délaissé le Petit Trianon pour jouer les fermières à Bassibé.

Ritournelle des saisons sur les vieux murs: au printemps, ils disparaissent sous la glycine bleue; à l'été, des rosiers grimpants, de toutes les teintes, les engloutissent jusqu'aux derniers beaux jours d'Octobre et le flamboiemment des vignes vierges les colore de pourpre et de vermeil tout l'automne; l'hiver, ils prennent la douce couleur grisaille du ciel de Chalosse.

Tout s'ordonne chaleureusement autour de la plus haute bâtisse, dans cette sobriété particulière au 18ème. Olivier et Sylvie Lacroix ont l'hospitalité joviale. Le Domaine est à vous! Belles chambres, salons spacieux aux portes-fenêtres s'ouvrant sur le jardin ébouriffé, profondeur des canapés face aux cheminées.

Le sentiment d'habiter la plus jolie des résidences campagnardes est plus saisissant encore lorsque, après avoir traversé le jardin au désordre romantique, vous entrez dans la "Maison des champs". Dessinée et construite dans le style du hameau, charpente apparente et volets bleus comme un ciel d'été, elle exprime la agité communicative et le bonheur de vivre d'Olivier et Sylvie.

Les chambres sont autant de jardins avec leur mobilier de rotin, les tissus imprimés en harmonie avec ceux des salles de bain. Toutes évoquent la couleur,

le nom d'une fleur qui se retrouvent dans les plates-bandes.

Clématites luttant de blancheur avec l'aubépine, merveilleuses roses, bégonias aux couleurs aveuglantes, fiers iris et modestes mauves; que préférer, les renoncules, les mimosas, les roses thé? pourquoi pas les delphiniums, ou pieds-d'alouette, d'un bleu neuf.

Attardez vous à la contemplation des montagnes proches depuis l'une des hautes baies vitrées. D'abord, une longue terrasse boisée, des vallonnements de crêtes étagées, les contreforts de la chaîne, les premiers sommets de la sierra où se cachent les derniers ours, les neiges bleutées, domaine des isards...

Bassibé. Telle une île sur une mer de collines vaporeuses.

La fraîcheur du soir excite votre faim. Allez à la salle à manger; autrefois le chai du Domaine. Poutres apparentes, blanchies à la chaux, cheminée conviviale et cette odeur de feu de bois, de fumée, de cire d'abeilles et de fruits cueillis du jour.

Avant de passer à table, vous aurez pris quelques instants pour feuilleter les merveilleuses pages du "livre de raison" de Joseph de Pesquidoux, toutes parfumées de cette odeur des carcasses de canards, les "demoiselles" comme l'ont dit dans le pays, des cous, des ailes et des cuisses qui mijotent longuement au sein d'un océan de graisse bouillante et qui se répand dans tous les coins de l'accueillante maison.

La cuisine de Bassibé est légère, inventive, toute imprégnée des ancestrales recettes à base de produits du terroir. Honneur donc à cette poule au pot comme autrefois; à cette gibelotte de lapin et sa somptueuse purée de pommes de terre; aux aiguillettes de canard panées au paprika...

Emplissez votre verre de ce gai vin des sables, l'orgueil des landais, qui tient son nom des dunes de la Côte d'Argent; des attachants vins du Gers et bien sûr des grands Bordeaux voisins.

Les desserts parachèvent cette communion gastronomique: Craquant de noisettes, pastilla de pommes et poires à l'armagnac, moelleux au chocolat...

Par-delà la baie vitrée, le bleu tendre du crépuscule compose avec les herbages roussis, les toits gris ardoise des villages, la lumière rose des névés, le plus splendide des panoramas. Les dernières lances du soleil transpercent le cône isolé du pic du Midi d'Ossau.

Bassibé! Le soir est doux comme un plat d'herbes sauvages.

Victoire de Montal
Extrait du Livre "Le Sud-Ouest Gourmand"