

## **DOSSIER DE PRESSE**

### **MUSEE DE LA CHALOSSE (LANDES)**

Contact presse : Laurence ROQUELAURE  
MUSEE DE LA CHALOSSE  
BP 24  
480 Chemin de Sala  
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE (LANDES)  
Tél. 05 58 98 69 27 / Fax. 05 58 98 50 58  
Courriel : servicecom.chalosse@wanadoo.fr

## **LA CHALOSSE L'AUTRE VISAGE DES LANDES !**

1. Communiqué de synthèse
2. L'autre visage des Landes  
    **La Chalosse : un territoire**
3. Architecture, patrimoine  
    **La Chalosse : une histoire**
4. Balade gourmande et savoureuse  
    **La Chalosse : un terroir**
5. Rendez-vous au 19<sup>e</sup> siècle  
    **La Chalosse : un musée**
6. Au rythme des saisons  
    **Des activités pour tous !**
7. Une vitrine du terroir  
    **La boutique du Musée**
8. Fiche pratique

Contact presse : Laurence ROQUELAURE  
MUSEE DE LA CHALOSSE  
BP 24  
480 Chemin de Sala  
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE (LANDES)  
Tél. 05 58 98 69 27 / Fax. 05 58 98 50 58  
Courriel : [servicecom.chalosse@wanadoo.fr](mailto:servicecom.chalosse@wanadoo.fr)

## COMMUNIQUE DE SYNTHÈSE

### LA CHALOSSE L'AUTRE VISAGE DES LANDES !

A quelques minutes de Dax, entre la forêt de pins et les Pyrénées, la Chalosse, avec son paysage vallonné et verdoyant, offre un autre visage des Landes.

Autrefois composé de cultures agricoles variées (vignes, céréales, vergers, prairies), le bocage chalossais est une terre de haute tradition gastronomique, réputée pour son foie gras et son authentique bœuf labellisé.

Une maison de maître richement meublée, le chai et son pressoir étonnant, le conservatoire de vignes, le four à pain en activité, la maison et le jardin du métayer, les animaux ... Au domaine de Carcher, tout évoque la Chalosse agricole et viticole du 19<sup>e</sup> siècle.

Doté d'une médiathèque, d'un service éducatif, de salles d'expositions temporaires, le Musée de la Chalosse est un véritable conservatoire de l'identité chalossaise, avec ses croyances, ses savoir-faire et ses techniques.

Un lieu authentique, habité et accueillant, pour toute la famille, à l'image de cette terre généreuse, gourmande et festive !

Le Musée de la Chalosse est labellisé par la Direction des Musées de France et contrôlé par la Conservation Départementale des Musées et du Patrimoine.

Il est ouvert du 1<sup>er</sup> février au 15 décembre.

Renseignements au 05 58 98 69 27 ou [musee.chalosse@wanadoo.fr](mailto:musee.chalosse@wanadoo.fr)

Retrouvez-nous sur [www.museedelachalosse.fr](http://www.museedelachalosse.fr)

Contact presse : Laurence ROQUELAURE  
MUSEE DE LA CHALOSSE  
BP 24  
480 Chemin de Sala  
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE (LANDES)  
Tél. 05 58 98 69 27 / Fax. 05 58 98 50 58  
Courriel : servicecom.chalosse@wanadoo.fr

## L'autre visage des Landes LA CHALOSSE : UN TERRITOIRE

Historiquement appelée « pays salubre » (du latin « Colossia »), la Chalosse, aux contours mal délimités, située entre l'Adour et le Gave de Pau, au sud de la ligne Dax-Mont-de-Marsan, offre un visage différent des Landes : celui d'un paysage fertile et vallonné.

Autrefois composée de cultures agricoles variées (vignes, céréales, vergers, prairies), la Chalosse est une terre de haute tradition gastronomique, réputée pour son foie gras et son authentique bœuf labellisé.

A la différence des sables des Landes de Gascogne, les terres de Chalosse sont plus faciles à travailler. Modelé par les rivières qui ont formé des coteaux, le bocage chalossais est traditionnellement composé de cultures agricoles variées :

- Des cultures céréalières (maïs, blé, avoine),
- Des champs de légumes (haricots, pommes de terres, raves ...),
- De culture du lin et du tabac,
- De vergers,
- De vignes sur les pentes Est,
- De prairies pour les bœufs et les vaches.

Aujourd'hui, la culture du maïs domine. Elle occupe environ 70% de la surface agricole utile. Cette agriculture s'est surtout développée après la crise viticole du 19<sup>e</sup> siècle. L'introduction du maïs contribua au développement de l'élevage de volailles (le canard gras notamment).

Le belvédère de Montfort domine la vallée de l'Adour à plus de 100 mètres. Il offre, sur ses deux versants, une vue magnifique sur deux paysages opposés :

- Au Nord, apparaît, à perte de vue, sur un terrain complètement plat, la forêt landaise de pins
- Au Sud, le belvédère offre un panorama sur les sommets pyrénéens.

Contact presse : Laurence ROQUELAURE  
MUSEE DE LA CHALOSSE  
BP 24  
480 Chemin de Sala  
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE (LANDES)  
Tél. 05 58 98 69 27 / Fax. 05 58 98 50 58  
Courriel : servicecom.chalosse@wanadoo.fr

## **Architecture, patrimoine LA CHALOSSE, UNE HISTOIRE!**

### **Les bourgs**

En Chalosse, de nombreux bourgs se sont installés sur un site perché, plus facile à défendre. Issus d'un peuplement et d'un habitat fortifié d'origine médiévale, quelques-uns de ces villages s'inspirent de plans de bastides.

Berceau de la course landaise et fief des frères Boniface, la Chalosse est composée de villages où figurent parmi les hauts lieux publics, le foirail où se tenaient les marchés, l'église, le stade de rugby et l'arène. On y retrouve, en effet, une concentration d'arènes unique au monde !

### **Une architecture spécifique**

Comme toutes les architectures traditionnelles, les maisons chalossaises prennent racines dans l'habitat paysan. La maison de Chalosse s'ouvre aux influences basques et béarnaises mais témoigne d'une identité propre.

### **La ferme traditionnelle**

Trapue et sans fondation, la ferme traditionnelle est maçonnée, pour le rez-de-chaussée, en pierre calcaire ou galets, alors que l'étage et les cloisons sont constitués de colombages de bois emplis de torchis ou de briques de terre crue. Les murs sont enduits avec un mortier de chaux et recouverts d'un badigeon, ocre naturel ou blanc. Une grande porte charretière donne à l'intérieur de la maison, sur le « séou ». Cette pièce centrale, au sol en terre battue, servait d'abri aux charrettes et aux instruments de labours. Les salles d'habitation, sont orientées au sud, alors que l'étable et le chai se trouvent au nord. L'étage renferme le grenier.

### **La maison de maître**

Souvent construite aux 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles, la maison de maître se distingue par des détails architecturaux et ornementaux : toit à quatre pentes, encadrements de pierres sculptées, porte monumentale. Contrairement aux fermes traditionnelles, elle ne regroupe pas les locaux d'exploitation, mais comprend uniquement les pièces d'habitation.

La maison de maître est avant tout une « résidence » qui centralise toute l'activité d'un domaine. Les dépendances (grange, chai, écuries...), perpendiculaires à la façade, forment un enclos.

### **Une organisation sociale : le métayage**

Le métayage a maintenu jusqu'en 1946, en Chalosse, la majorité des paysans, sans terre, sous la dépendance de propriétaires privilégiés. Sous la domination d'un maître (« lou meste »), les métayers louaient et travaillaient la terre à condition d'en partager les récoltes avec le propriétaire.

Ce statut a gardé (jusqu'au milieu du 20<sup>e</sup> siècle) les métayers dans une situation précaire, qui se traduisait bien souvent par des conditions de vie difficiles, une mise en valeur des terres archaïque et non mécanisée.

Contact presse : Laurence ROQUELAURE  
MUSEE DE LA CHALOSSE  
BP 24  
480 Chemin de Sala  
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE (LANDES)  
Tél. 05 58 98 69 27 / Fax. 05 58 98 50 58  
Courriel : servicecom.chalosse@wanadoo.fr

## Balade gourmande et savoureuse LA CHALOSSE : UN TERROIR

Pour les Chalossais, manger est un vrai plaisir et toutes les occasions sont bonnes pour inviter des amis à partager ce plaisir : événements familiaux, fêtes de villages, réunions d'associations, repas de « classe »...

En Chalosse, les cuisiniers savent encore, par une préparation simple, mettre en valeur les richesses du terroir : le bœuf de Chalosse, les canards gras et volailles fermières, les légumes et fruits variés, les vins parfumés.

### Le canard gras

A partir du 18<sup>e</sup> siècle, la culture du maïs se généralise dans le Bassin de l'Adour, bouleversant le mode de vie des campagnes chalossaises. Le maïs permet l'élevage et le gavage des palmipèdes. Les surplus familiaux, vendus sur les marchés, constituent une source de revenus appréciable.

Les métayers de naguère deviennent éleveurs de canards, et il faut croire que cette activité leur réussit car, aujourd'hui, près d'un foie gras français sur deux est landais.

### Le Bœuf de Chalosse : un label qualité

Sur un territoire délimité, celui de la Chalosse, l'élevage du Bœuf de Chalosse s'effectue selon la tradition : les soins apportés aux animaux et la finition au maïs confèrent à la viande une qualité irréprochable.

Toutes ces attentions ont permis d'obtenir en 1991, le **label rouge** « bœuf de Chalosse » et de faire l'objet, en 1996, d'une **certification IGP** (Indication Géographique protégée) mettant en valeur la notion de terroir auquel il est attaché. Ils sont environ 370 éleveurs à fournir chaque année 2200 animaux à viande. Blondes d'Aquitaine, limousines, bazadaises sont nourries avec du fourrage issu de l'exploitation (herbe, maïs, blé) et des compléments exclusivement végétaux (luzerne, lin).

### La truie de race gasconne

Originaires du Nébouzan, petit pays de Gascogne enclavé entre l'Armagnac, le Comminges et la Lomagne, et depuis très longtemps élevée dans les piémonts pyrénéens, cette race porcine, inadaptée au modèle industriel, a bien failli disparaître. Depuis les années 1980, elle fait l'objet d'un programme de sauvegarde, mis en place par le Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional de Midi-Pyrénées (CPBR).

### Les vins de Chalosse

Depuis le Moyen-Âge, les vins de Chalosse sont réputés et s'expédiaient en Hollande et en Angleterre à partir des ports de Mugron, Laurède et Hinx sur Adour. Après de nombreuses crises (oïdium, Black rot et phylloxéra) au 19<sup>e</sup> siècle, l'activité viticole est aujourd'hui redynamisée et le vignoble reconstitué à partir de cépages de qualité : Baroque, Arriloba, Tanat et Cabernet.

Contact presse : Laurence ROQUELAURE  
MUSEE DE LA CHALOSSE  
BP 24  
480 Chemin de Sala  
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE (LANDES)  
Tél. 05 58 98 69 27 / Fax. 05 58 98 50 58  
Courriel : servicecom.chalosse@wanadoo.fr

## Rendez-vous au 19<sup>e</sup> siècle LA CHALOSSE : UN MUSEE

Dans cet écrin de verdure, le Musée de la Chalosse présente au public un domaine typique dans la Chalosse du 19<sup>e</sup> siècle : habitats traditionnels, techniques et savoir-faire de ce terroir qui vivait au rythme des travaux agricoles et viticoles. Tout a été minutieusement reconstitué et meublé pour vous donner l'impression d'entrer dans un lieu habité.

### LA MAISON DE MAÎTRE

Carcher plonge ses racines jusque dans le 17<sup>e</sup> siècle. Le domaine est alors la propriété, en 1670, du juge royal de Montfort, Jean de Planter. Aucune trace écrite n'a été trouvée faisant mention de la construction de la Maison de Maître. Mais, une inscription " 1649 " accompagnée de " Vive Jésus, Vive Marie ", retrouvée sur un mur intérieur de la maison, laisse penser que des travaux de construction ou d'agrandissement auraient été programmés à cette époque.

La lourde porte d'entrée donne sur **le vestibule**, qui distribue les pièces et l'étage. Il préserve l'intimité des propriétaires en créant un premier espace de réception pour les visiteurs de même rang social que le Maître.

**Le salon de compagnie** est la pièce de réception de la maison. C'est le lieu où s'exerçaient les passe-temps favoris des maîtres de maison : piano, lecture, tapisserie, dentelle. Elle pouvait également servir de salle à manger lors des réceptions.

**La chambre à coucher du Maître**, au mobilier caractéristique du début du 19<sup>e</sup> siècle, a été reconstituée d'après un inventaire de 1808. Le lit à baldaquin (ciel de lit à la duchesse) avec ses courtines protège du froid et préserve l'intimité du Maître. Une petite niche, dans le mur, renferme la correspondance, la bibliothèque personnelle et les livres de comptes. Au dessus de la commode-toilette, se trouve un baromètre-thermomètre souvent consulté sur un domaine agricole.

**L'entre-deux.** Entre les deux chambres, se trouve la salle de bain. Elle s'ouvre sur l'extérieur (cour nord) afin d'évacuer les eaux usées. Pour les adultes, une baignoire en zinc peint est recouverte d'un drap. Tandis qu'un petit baquet en châtaignier, monté sur roulettes, est destiné au bain des enfants.

**La chambre à coucher de la Dame** est une reconstitution d'une époque plus récente (1870-1880). Le lit à la couronne est la dernière évolution du lit à baldaquin où les courtines sont devenues simplement décoratives. A côté du lit, tous les objets utiles à la toilette sont posés sur une coiffeuse en loupe de ronce. Dans le mur, une petite fenêtre donne dans la pièce noire car la « *Daine* » avait à charge la surveillance du garde-manger...





Réservée aux domestiques, **la souillarde** est le lieu où s'effectuent les grosses tâches de la maison : les conserves de viandes, de légumes ou de fruits.

**Dans la salle à manger**, où la famille prend ses repas, la table est mise. Sur une nappe damassée blanche à bandes bleues (typique de la Chalosse) est dressé le couvert de style Louis XV provenant de la faïencerie Vieillard de Bordeaux.

A travers le passe-plat, les domestiques livrent les mets qui viennent d'être concoctés dans **la cuisine de la maison**. Un tourne-broche dans l'âtre de la cheminée, un fourneau-potager permettant des cuissons plus délicates, un évier en pierre ... Dans cette cuisine « équipée », trônent tous les éléments nécessaires à la confection de plats délicieux !

## CHAI, PRESOIR ET CONSERVATOIRE DE VIGNES

Au 19<sup>e</sup> siècle, la vigne occupait les coteaux de Chalosse exposés à l'est ou au sud. En 1840, on recense à Montfort plus de vignes que de terres labourables.

Lors de l'inventaire en 1803, les douze métairies, propriétés de la famille Planter à Montfort, comprennent plus de deux hectares de vignes chacune. La viticulture devait alors représenter le revenu principal de la famille, complété par un peu d'élevage. Aujourd'hui, le domaine recense 55 cépages différents.

Le chai du musée présente une collection de tonneaux et d'outils viticoles. Il abrite un impressionnant pressoir de type romain de plus de deux cent ans. Celui-ci fonctionne tous les ans, à l'occasion de la fête des vendanges, le premier samedi du mois d'octobre.

## LA MAISON ET LE JARDIN DU METAYER

Autre aspect de la vie en Chalosse, la maison et le jardin du métayer rappellent la situation sociale des paysans chalossais « sans terre ».

La maison du métayage, à la différence de la maison du maître, regroupe les pièces d'habitation et les locaux d'exploitation. Restaurée selon les techniques traditionnelles, on y découvre les murs construits en torchis ou en adobes (briques de terre crue séchées au soleil). La pièce centrale donne directement sur l'étable : une ouverture dans le mur permettait de nourrir les bœufs et de réchauffer la pièce. Le rez-de-chaussée est surmonté d'un grenier où était stocké le foin.

Le jardin potager du Domaine de Carcher, domaine réservé du métayer, est divisé en 4 carreaux et est bordé de pieds de vigne. Il est exploité pédagogiquement par le service éducatif du Musée de la Chalosse, lors de l'accueil des scolaires.

## LE FOURNIL

Activité traditionnelle, mais non dénuée de saveur, la " hournière " ou fournil accueille, tous les mercredis matins, d'avril à octobre, le boulanger du musée qui y pétrit la pâte, la façonne et la fait cuire au feu de bois, pour des pains au goût inimitable.

## LES ANIMAUX

Appelés traditionnellement *Yoan et Martin*, les deux bœufs du domaine ont aujourd'hui délaissé joug et charrue pour vivre paisiblement dans l'étable du musée. Tous deux appartiennent à un éleveur local et bénéficient du label rouge « Bœuf de Chalosse ».

Contact presse : Laurence ROQUELAURE  
MUSEE DE LA CHALOSSE  
BP 24  
480 Chemin de Sala  
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE (LANDES)  
Tél. 05 58 98 69 27 / Fax. 05 58 98 50 58  
Courriel : [servicecom.chalosse@wanadoo.fr](mailto:servicecom.chalosse@wanadoo.fr)

A quelques enjambées de l'étable vit la mascotte des lieux : *Bastet*, la truie aux soies noires, perle de la race gasconne.

## Au rythme des saisons DES ACTIVITES POUR TOUS !

Toute l'année, au fil des saisons, le Musée de la Chalosse vous propose un calendrier de démonstrations, de conférences et d'animations festives, ludiques et gastronomiques.

### Un service éducatif

Des visites spécifiques et des ateliers sont proposés aux enfants pour une découverte active et ludique du domaine de Carcher et de la vie au 19<sup>e</sup> siècle. Par une pédagogie adaptée et participative, les enfants perçoivent mieux le mode de vie et les gestes du passé en Chalosse.

Le service éducatif du musée se tient à la disposition des enseignants pour concevoir, avec eux, un projet pédagogique adapté à chaque classe, ainsi que pour les centres de loisirs.

Courriel : [serviceduc.chalosse@wanadoo.fr](mailto:serviceduc.chalosse@wanadoo.fr)



### Une médiathèque

Centrée sur l'ethnologie du monde rural, plus particulièrement chalossais, elle se divise en 3 secteurs :

- une bibliothèque régionaliste de plus de 3000 ouvrages traitant de l'histoire, de la géographie, de l'économie, des coutumes, des métiers d'autrefois...
- une vidéothèque de 43 cassettes et CD sur la découverte des Landes, la course landaise, le métayage et les traditions rurales
- une iconothèque constituée de 2450 photographies et de cartes postales anciennes illustrant la diversité de notre patrimoine

Cet espace d'étude et de recherches est ouvert au public toute l'année sur rendez-vous.

Courriel : [mediatheque.chalosse@wanadoo.fr](mailto:mediatheque.chalosse@wanadoo.fr)

Contact presse : Laurence ROQUELAURE  
MUSEE DE LA CHALOSSE  
BP 24  
480 Chemin de Sala  
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE (LANDES)  
Tél. 05 58 98 69 27 / Fax. 05 58 98 50 58  
Courriel : [servicecom.chalosse@wanadoo.fr](mailto:servicecom.chalosse@wanadoo.fr)

## Une vitrine du terroir LA BOUTIQUE DU MUSEE

La boutique du Musée de la Chalosse (administrée par l'Association des Amis du Musée) vous propose de découvrir un large panel de produits artisanaux et locaux :

- Une librairie carterie avec un choix d'ouvrages régionaux, en français et en gascon, pour enfant et pour adulte, des cartes postales, des CD et cassettes de musiques traditionnelles...
- Des conserves du terroir
- Des douceurs : miels, vins, alcools...
- Des produits cosmétiques naturels
- Des créations artisanales pour la table et la décoration

Vous pouvez acheter du **pain cuit dans le four du musée** chaque mercredi (d'avril à fin octobre).

Contact presse : Laurence ROQUELAURE  
MUSEE DE LA CHALOSSE  
BP 24  
480 Chemin de Sala  
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE (LANDES)  
Tél. 05 58 98 69 27 / Fax. 05 58 98 50 58  
Courriel : [servicecom.chalosse@wanadoo.fr](mailto:servicecom.chalosse@wanadoo.fr)

## FICHE PRATIQUE

### Le Musée de la Chalosse est ouvert :

Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre :  
Du mardi au vendredi  
de 10h à 12h et de 14h à 18h30,  
le week-end et les jours fériés de 14h à 18h30.

Du 1<sup>er</sup> novembre au 31 mars :  
Du mardi au vendredi de 14h à 17h30.

Pour les groupes, uniquement sur réservation.

Fermé le lundi et du 15/12 au 31/01.

### Tarifs

Plein tarif : 5 euros

Tarif réduit : 4 euros pour les groupes à partir de 10 personnes, les étudiants, les personnes handicapées, les personnes du 3<sup>e</sup> âge.

Tarif réduit : 2.50 euros pour les jeunes entre 6 et 18 ans.

Gratuit pour les moins de 6 ans, à partir du 2<sup>e</sup> enfant et pour les demandeurs d'emploi.

### Parking gratuit

Boutique

Médiathèque

Visites guidées, animations et démonstrations.

### Pour nous contacter :

Musée de la Chalosse  
BP 24  
480 Chemin de Sala  
40380 MONTFORT EN CHALOSSE  
FRANCE

Renseignements au 05 58 98 69 27 ou courriel : [musee.chalosse@wanadoo.fr](mailto:musee.chalosse@wanadoo.fr)

Site internet : [www.museedelachalosse.fr](http://www.museedelachalosse.fr)

- Service communication : [servicecom.chalosse@wanadoo.fr](mailto:servicecom.chalosse@wanadoo.fr)
- Service éducatif : [serviceduc.chalosse@wanadoo.fr](mailto:serviceduc.chalosse@wanadoo.fr)
- Médiathèque : [mediatheque.chalosse@wanadoo.fr](mailto:mediatheque.chalosse@wanadoo.fr)