

GERS-GASCOGNE



TERRITOIRE
D'EXPÉRI-
MENTATION
CULTURELLE

VELOS
DE PAYS
DESTINATION DE PAYS

ITINÉRAIRES ARTISTIQUES

en Pays Portes de Gascogne

PAYS
PORTES DE
GASCOGNE

Plus d'infos sur
www.culture.paysportesdegascogne.com



Culture Portes de Gascogne



Essayez les itinéraires artistiques à vélo à assistance électrique

velosdepays.com

ÉDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition : Anne DUCOS

Auteurs : Astrid LATAPIE, Aude PINSELAS,

Hermance HITTE, Marine PURTOLAS,

Philippe DE LACIVIVIER, Oihana IGOS,

Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTARD et Sandrine VERDUGIER

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN et Natalia COLLIER

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER

assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurine PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT

assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMÉRIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN,

Adeline CAUX et Kiril PAVELEK

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAEUR et Thibaud VAUBOURG

Community Traffic Manager : Alice BARBIER

et Mariana BURLAMAQUI

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERIN

Chefs de Publicité Régie nationale :

Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET,

Perrine DE CARNE MARCEIN et Caroline PREAU

RÉGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET,

Guillaume LABOUREUR, Camille ESMIEU

assistés de Clain BEDON

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET

assistée d'Aïssatou DIOP, Marianne LABASTIE

et Sidonie COLLET

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ

assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU

assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière :

Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT

et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN

assisté de Sandra BRUJALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC

Standard : Jehanne AOUMEUR

BIENVENUE DANS LE GERS !

Les Gersois vous le diront : « ne parlez pas trop de nous et ne dites pas que c'est beau ici ! ». Aucune malveillance dans ces propos, mais la volonté de préserver le Gers tel qu'il est. Le département, le trente-deuxième dans la liste alphabétique, se distingue par des paysages en pleins et déliés façonnés par l'agriculture, une lumière éclatante, un climat agréable et un patrimoine architectural souvent hérité du Moyen Âge. Pas étonnant que le Gers attire de plus en plus de citadins en quête de ruralité ou d'étrangers venus du Grand Nord. Belges, Hollandais, Britanniques sont nombreux à s'y installer. Le savoir-vivre gascon qui allie jovialité et gastronomie rejaillit sur tous les Gersois d'adoption. Ici, la douceur prime, le temps s'écoule paisiblement au rythme des saisons que l'on savoure l'une après l'autre. En automne, les Gersois hantent bosquets et forêts pour y récolter des champignons ; l'hiver marque le temps des flambées et du foie gras mis en bocaux ; au printemps, la nature reprend ses droits, les agriculteurs retournent aux champs et courses landaises et ferias annoncent le retour des beaux jours ; l'été, festivals, animations culturelles, fêtes de villages débarquent en force pour embraser la saison touristique. *Jazz in Marciac*, *Tempo Latino à Vic*, *Nuits Musicales en Armagnac* figurent parmi les rendez-vous incontournables proposés aux estivants qui viennent parfois de loin pour honorer ces événements. Mais le Gers touche au cœur aussi par un patrimoine riche, varié et préservé. La cathédrale d'Auch, l'Abbaye de Flaran, la Collégiale de La Romieu, le village fortifié de Larressingle, l'ensemble archéologique ELUSA, les nombreux châteaux, le musée archéologique de Lectoure témoignent d'une histoire mouvementée, intense, qui remonte à des temps immémoriaux. Le patrimoine immatériel se distingue également. Les chemins menant à Saint-Jacques-de-Compostelle sont inscrits au Patrimoine de l'UNESCO, la vigne de Sarragachies est, elle, listée aux Monuments historiques et l'Armagnac fait rayonner le Gers au-delà des frontières nationales. Autre star internationale, le foie gras, qui s'invite à la table gersoise à la moindre occasion. Dans le Gers, tout est en place pour vous accueillir et vous laisser en mémoire des souvenirs inoubliables. Mais chut, ne le répétez pas trop fort !

■ PETIT FUTÉ GERS-GASCONE 2019-2020 ■

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ

18, rue des Volontaires - 75015 Paris

01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Lectoure © ill - stock.adobe.com

Facade typique d'Auch.© stefano cellai - Shutterstock.com

© JL Pfeifer - stock.adobe.com

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue

Achévé d'imprimer : juin 2019

Dépôt légal : 09/07/2019

ISBN : 9782305013794

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

■ ■ ■ IMPRIMÉ EN FRANCE



SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

Les immanquables.....	9
Nature.....	13
Economie.....	20
Histoire.....	25
Patrimoine et traditions.....	31
Le Gers gourmand.....	38
Sports et loisirs.....	48
Festivals et manifestations.....	56

■ PAYS D'AUCH ■

Pays d'Auch	66
Auch.....	66
Aubiet	90
Barran.....	91
Biran	91
Castelnau-Barbarens.....	92
Jegun	92
Lavardens.....	94
Leboulin	94
Lussan.....	94
Mirepoix.....	94
Montaut-Les-Créneaux.....	95
Pavie	95
Preignan.....	96
Roquelaure.....	98
Saint-Jean-le-Comtal	98
Castera Verduzan.....	98
Vic-Fezensac.....	102
Belmont	105
Bétous	105
Castillon-Debats.....	106
Déméu	106
Lannepax	106
Le Houga	111
Lupiac.....	111
Préneron.....	111

Riguepeu.....	112
Saint-Jean-Poutge.....	112

■ ASTARAC ■

Astarac	114
Masseube.....	114
Arrouède	117
Bézues-Bajon	117
Lagraulet-du-Gers.....	118
Lasseube-Propre.....	119
Moncorneil-Grazan.....	120
Mont-d'Astarac	120
Ornézan.....	121
Panassac.....	121
Sabaillan.....	121
Saint-Blancard	122
Saramon.....	122
Seissan	123
Simorre.....	126
Miélan.....	127
Saint-Michel.....	130
Villecomtal-sur-Arros	130
Mirande	131
Aignan	136
Bassoues	138
Maumusson-Laguian	138
Peyrusse-Grande	140
Plaisance	140
Saint-Médard	140

■ VAL D'ADOUR ■

Val d'Adour	142
Marciac.....	142
Saint-Christaud	147
Tillac.....	148
Riscle.....	149
Arblade-le-Bas.....	151

- ▲ accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- * climatisation
- ♪ discothèque
- ⌚ distributeur d'argent
- eau potable
- ◆ équitation

- ▶ espace fumeurs
- ✖ établissement non-fumeurs
- fitness
- ◀ golf miniature
- ▷ handicap malentendant
- ↑ handicap malvoyant
- ↓ handicap mental
- ▬ handicap moteur

- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure



Barcelonne-du-Gers	152
Projan	153
Saint-Mont.....	154
Viella	156

■ ARMAGNAC ■

Armagnac	158
Cazaubon-Barbotan-les-Thermes	158
Estang	163
Condom.....	164
Béraut	174
Caussens.....	174
Fourcès.....	175
Larressingle	177
Larroque-sur-l'Osse	179
Montréal-du-Gers	180
Eauze	188
Bretagne-d'Armagnac	196
Courrensan	197
Gondrin	197
Panjas	200
Nogaro	201
Salles-d'Armagnac	206
Valence-sur-Baïse	206
Ayguetinte	208
Cassaigne	210
Mansencôme	210
Saint-Puy	210

■ LOMAGNE ■

Lomagne	214
Fleurance	214
Castelnau-d'Arbieu	220
Cézan.....	221
Goutz.....	221
Monfort.....	222
Réjaumont	223
Tournecoupe	223
Urdens.....	224
Lectoure	224
Flamarens	231
La Romieu	232
Mauroux.....	234
Miradoux.....	234

Plieux	235
Saint-Clar.....	236
Terraube	237

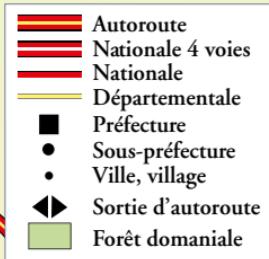
■ GASCOGNE TOULOUSAIN ■

Gascogne toulousaine	240
L'Isle-Jourdain	240
Cologne	246
Endoufielle	248
Monferran-Savès	248
Pujaudran	249
Gimont	250
Lombez	253
Mauvezin	256
Cazaux-Savès	257
Sarrant	258
Solomiac	258
Samatan.....	259

■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

Se rendre dans le Gers	264
Circuler dans le Gers	265
S'informer sur le Gers.....	267
Index	273

Tarn-et-Garonne



A compass rose with four points: North (N) at the top, South (S) at the bottom, East (E) on the right, and West (W) on the left.

This map shows the Haute-Garonne region with various roads (N117, N124, D928, D654, D119, D149, D626, D40, D27, D12, D23, D40, D632, D634, D165) and towns. A green shaded area represents the 'Forêt domaniale' (state forest). A legend in the top right corner identifies symbols for 'Ville, village' (black dot), 'Sortie d'autoroute' (diamond with arrow), and 'Forêt domaniale' (green box). A compass rose indicates cardinal directions (N, S, E, O).

*Haute-
Garonne*

Gers

0 15 km
Reproduction interdite
 Jean-Baptiste Nény
 Mai 2012

Lavardens.

© PHILIPPE GRAILLE - STOCK.ADOBE.COM



DÉCOUVERTE





Le village d'Eauze.



Statue de d'Artagnan à Lupiac.



Vue de Lavardens.



Paysage de Saint-Puy.

LES IMMANQUABLES

Que vous soyez avide de nature ou épris d'histoire et de culture, le Gers regorge de sites touristiques et d'activités pour tous les goûts et tous les âges. Châteaux, musées, abbayes, parcs nationaux, forêts, spectacles, festivals musicaux... vous ne saurez plus où donner de la tête ! Des grands lieux touristiques tels que la collégiale de La Romieu, la villa gallo-romaine de Séviac, le château de Lavardens ou encore les fresques de Mont-d'Astarade traversent les siècles sans rien y laisser de leur majesté. Sur 6 257 km², forêts, villages, cultures et vignes se partagent un territoire vallonné avec les montagnes des Pyrénées en ligne de fond. Vous serez envahi d'émotions en goûtant à la culture gasconne, sa cuisine locale, ses spécialités... mais aussi en arpantant ses paysages pastoraux qui créent une ambiance unique.

La villa gallo-romaine de Séviac

 **ELUSA CAPITALE ANTIQUE**
Musée Archéologique, Musée du Trésor
Place de la République
EAUZE
© 05 62 09 71 38
www.elusa.fr
reservation@elusa.fr

Fermé du 1^{er} janvier au 28 février. Fermé le 25 décembre et le week-end de la Féria d'Eauze pour le Musée du Trésor. Visites guidées pour les groupes adultes et scolaires de décembre à février. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h (dernière visite à 11h30) et de 14h à 17h (dernière visite à 16h30) ; tous les jours de 14h à 17h (dernière visite à 16h30). Haute saison : tous les jours de 10h à 12h (dernière visite à 11h30) et de 14h à 18h (dernière visite à 17h30) ; tous les jours de 10h à 13h (dernière visite à 12h30) et de 14h à 19h (dernière visite à 18h30). Gratuit jusqu'à 18 ans (gratuit pour les demandeurs d'emploi et les personnes

en situation de handicap). Adulte : 5 € (2 sites : 7,5 €. Tarif réduit : 4 € pour 1 site, 6 € pour 2 sites.). Groupe (15 personnes) : 4 € (2 sites : 6,5 €). Billet 3 sites : 10 € adultes ; 7 € réduit ; 8 € groupes. Chèque Vacances. Monument Historique. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique. Animations. Visites individuelles et groupées. Le musée archéologique du trésor d'Eauze abrite un exceptionnel trésor, mis au jour en 1985 dans le secteur de l'ancienne gare de la ville. Il était constitué de plus de 28 000 monnaies, dont la plupart en argent, et d'une cinquantaine de bijoux et d'objets précieux, le tout pesant près de 120 kilos. Parmi les objets découverts, on compte six colliers en or rehaussés de pierres précieuses et de perles en nacre, un collier monétaire en or, un phylactère en or, trois bracelets en tôle d'or, six bagues et anneaux, cinq paires de boucles d'oreilles, six intailles, un camée, sept cuillers en argent, trois lingots en argent, deux couteaux à lame de fer et manche d'ivoire sculpté, quatre épingle en corne et une clé en bronze. Plusieurs indices laissent penser que son enfouissement remonterait à l'année 261 de notre ère. S'il n'est pas rare de retrouver des trésors qui datent de cette période, celui d'Eauze occupe néanmoins une place unique puisqu'il est l'un des rares à avoir été intégralement sauvagardé et étudié en France. La richesse, la qualité et l'état de conservation remarquable des bijoux et des monnaies en font le plus grand trésor présenté dans son intégralité dans une scénographie muséale en France. Outre la présentation de ce trésor exceptionnel, le musée, labellisé « musée de France », abrite des collections permanentes allant de la préhistoire à l'époque mérovingienne. Sa collection d'objets préhistoriques constitue d'ailleurs un ensemble unique dans le Sud-Ouest et fait référence dans le domaine.

► **Autres adresses :** Site archéologique – Domus de Cieutat – Allée Julien Laudet – 32800 Eauze • Site archéologique – Villa de Séviac – Séviac – 32250 Montréal

Carte d'identité

- **Numéro de département :** 32.
- **Population :** 190 932 habitants.
- **Densité :** 30,5 hab./km².
- **Superficie :** 6 257 km².
- **Prefecture :** Auch.
- **Sous-préfectures :** Condom et Mirande.
- **Nombre de cantons :** 17.
- **Nombre de communes :** 462.
- **Région d'appartenance :** Occitanie (province historique : Gascogne).
- **Président du Conseil départemental :** Philippe Martin.
- **Cours d'eau principaux :** le Gers et la Baïse.

Le blason du Gers

Le blason du Gers représente les anciennes armoiries des comtes d'Armagnac. Sa description héréditaire est : « D'argent au lion de gueules » (soit un lion rouge sur fond blanc). C'est grâce à Robert Louis – l'un des dessinateurs officiels de la commission des sceaux et armoiries de l'Etat – qu'il a vu le jour vers 1950. Il n'est pas rare de voir flotter les armes de Gascogne (« écartelé d'azur au lion d'argent et de gueules à la gerbe de blé d'or liée d'azur ») dans les villages gersois, comme Vic-Fezensac, dans la mesure où c'est un symbole davantage universel.

■ VILLA GALLO-ROMAINE DE SEVIAC

Séviac

MONTRÉAL ☎ 05 62 29 48 57

www.elusa.fr – contact@elusa.fr

A 2,2 km au sud-ouest de Montréal.



OUverts au grand public tous les jours entre le 1^{er} mars et le 30 novembre. Ouvert de 14 à 17h de Mars à Novembre. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4,50 €. Visite guidée 3,50 € sur réservation. Tarif réduit : 3 €. Possibilité de billet couplé avec le musée du Trésor d'Eauze ou la Domus de Cieutat. Accueil enfants (visites scolaires guidées). Animaux interdits.

La villa gallo-romaine de Séviac a rouvert ses portes le 4 juin 2018, transfigurée après 18 mois de travaux pour la restauration des mosaïques et la construction d'un bâtiment de couverture pour une expérience nouvelle de visite. Situé à proximité du village de Montréal-du-Gers, le site de la villa de Séviac est connu depuis la seconde moitié du XIX^e siècle. Il a fait l'objet de fouilles régulières jusqu'en 1996. Les fouilles y ont dégagé une luxueuse villa gallo-romaine de l'Antiquité tardive, aménagée dans la seconde moitié du IV^e siècle sur une villa plus ancienne. Elle était située au cœur d'un ensemble agricole et viticole qui a pu atteindre 300 hectares. D'une surface de 6 500 m², cette villa est aujourd'hui considérée comme l'une des plus vastes résidences du sud-ouest de la Gaule. Elle se distingue par son exceptionnel ensemble de mosaïques et par ses vastes thermes. Les mosaïques découvertes sur le site ne constituent qu'une partie du décor original. Si elles couvrent aujourd'hui 625 m², elles devaient probablement, d'après les spécialistes, orner la villa sur près de 1 500 m² dans la première moitié du VI^e siècle. Posées en plusieurs campagnes depuis la seconde moitié du IV^e siècle, elles ornaient les espaces importants tels que les thermes, les galeries et les salles d'apparat. Par leurs décors, géométriques puis végétaux, elles sont représentatives de l'Ecole d'Aquitaine, une école stylistique de mosaïstes actifs dans le Sud-Ouest de la Gaule entre la fin du IV^e et le VI^e siècle. L'ensemble est d'une telle ampleur qu'il a été classé Monument historique en 1978. La villa de Séviac se caractérise également par l'existence de vastes thermes, qui s'étendent au début du VI^e siècle sur près de 520 m². Plusieurs réaménagements marquent l'importance que leur accordent les propriétaires successifs. Les premiers thermes sont modestes et datent de la première moitié du II^e siècle. Ils sont restructurés de manière ostentatoire lorsque la villa tardive est aménagée, après 350, avec des revêtements en marbre, les sols des bassins et les salles chauffées. Une piscine ornée de mosaïques et de marbre est alors construite et est toujours visible aujourd'hui.



La collégiale Saint-Pierre de La Romieu

Cette splendide construction, classée monument historique et inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, est sans doute l'un des plus beaux édifices du Gers. Avec ses tours carrées et octogonales, sa magnificence du XIV^e siècle s'impose en plein centre du village avec une splendeur absolue. Entre arcs, sculptures, murs peints et voûtes de l'église à nef unique, la montée au clocher, ses deux tours octogonales dont une renferme un passage secret avec escalier à double révolution, tout est absolument magistral. Au détour des étages, vous pourrez admirer les fresques de la sacristie qui ont été restaurées. Le chemin de ronde et les jardins demeurent mystérieux, remplis d'une aura historique qui fait frissonner. La vue au sommet qui court jusqu'à l'horizon est exceptionnelle. L'accès à la Collégiale s'effectue par l'Office de tourisme. Celle-ci était fermée au public jusqu'à la Révolution française, ce qui explique qu'elle ne dispose d'aucun accès direct sur la rue. En été, des concerts sont parfois donnés dans le magnifique cloître gothique, l'autre chef d'œuvre de cette église.

■ COLLÉGIALE SAINT-PIERRE

DE LA ROMIEU

Rue du Docteur-Lucante

LA ROMIEU

☎ 05 62 28 86 33

Ouvert toute l'année. Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} novembre, le 25 décembre et lors des cérémonies religieuses. Basse saison : du lundi au samedi de 9h30 à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche de 14h à 19h. Haute saison en juillet et août. Basse saison de mars à juin et de septembre à novembre. Ouvert le dimanche de 14h à 17h de décembre à février. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 4 €. Visites guidées entre 6 € et 8 €. Lieu partiellement accessible aux personnes à mobilité réduite.



Marcillac et les territoires du Jazz

Depuis 1978, la première quinzaine d'août (on commence souvent dès le dernier week-end de juillet), Marcillac offre un des meilleurs festivals estivaux aux aficionados de jazz : c'est le célèbre Jazz in Marcillac laissant voir les belles limousines des plus grands jazzmen... Entre casetas, restaurants gastronomiques, vins locaux, foie gras et artistes en tout genre, on en prend plein les oreilles et les papilles ! Une expérience unique contribuant à faire du département une terre de culture musicale par excellence.

Marciac, c'est bien plus que du jazz, c'est un art de vivre, un art de respirer la créativité. Cette bastide gersoise du XIII^e siècle met à l'honneur les artistes à travers de nombreuses expositions (peintures, sculptures, dessins, etc.), spectacles et concerts tout au long de l'année. On y trouve un lieu à notre connaissance unique en Europe : le musée des Territoires du Jazz, espace scénographique permettant de se familiariser au genre musical. Lieu de mémoire à la technologie de pointe, il propose un voyage à travers toutes les expressions du jazz, de leurs origines à leurs manifestations les plus contemporaines : différents décors retracent chacun une étape de l'histoire du genre musical (negro-spirituals, jazz contemporain, blues, jazz de La Nouvelle-Orléans, ragtime, etc.).

Si vous n'aimez pas le jazz, allez à la découverte ou (re) découverte de la ville. La culture est très présente dans la cité.

L'Asrada est un autre des lieux de vie culturels de Marciac. Toute l'année, cette salle de spectacle de 500 places vibre aux sons des musiciens, des pièces de théâtre, des numéros de cirque ou encore des performances de danse. A Marciac, l'histoire prend aussi une place majeure. Reconnaissable entre toutes, l'église Notre-Dame-de-l'Assomption, avec son imposante nef et sa tour en pierre, dresse fièrement sa flèche dont les 85 mètres atteignent une hauteur unique en Gascogne. La place de l'Hôtel-de-Ville, au cœur de la bastide, permet d'apprécier de belles arcades en pierre caractéristiques de l'architecture médiévale locale. C'est la plus vaste place du Gers, avec ses 130 mètres de long et ses 75 mètres de large, une agora très agréable lors des manifestations musicales estivales – les orchestres se succèdent alors sur le podium en donnant des concerts gratuits – ou simplement pour s'y promener. Vous remarquerez également l'aspect géométrique de la ville dont les rues se coupant à angle droit sont un paramètre récurrent dans l'urbanisme des bastides.

En flânant dans la ville, on découvre les arènes gasconnes traditionnelles, le Musée d'histoire naturelle et ses belles collections d'oiseaux naturalisés. Aux alentours, ne manquez pas de visiter les vignobles, une occasion de vous émerveiller et d'éveiller vos sens. Notez que le parrainage de céps de vigne est possible sur la colline de la Biste et que chaque rang porte le nom d'un musicien donnant naissance à la cuvée Haute-Rive !

Lectoure

Si vous aimez les trésors et les joyaux, Lectoure est un coffre qui, une fois ouvert, ne recèle que de multiples trappes à rouvrir encore et encore pour vous émerveiller sans fin. Fier sur son éperon rocheux, cet ancien oppidum gallo-romain, qui veille sur la Lomagne, se refuse de n'être qu'un vestige d'exception et, au fil des siècles, il n'a fait qu'étoffer sa splendeur. Si aujourd'hui la douceur de vivre marque le site, fréquemment désigné parmi les préférés des Français pour ses paysages et sa qualité de vie, le passé lui a infligé guerres, sièges et destructions. Sans jamais se résigner, les Lecturois ont constamment rebâti leur cité pour la faire rayonner et elle le fait désormais bien au-delà des frontières du Gers puisque 200 000 visiteurs viennent chaque année découvrir ses richesses hors du temps. À chaque artère des éléments remarquables ponctuent les balades, racontant chacun une époque, troublée ou paisible, faite d'espoirs, de prospérité ou de combats. L'axe principal, avec une perspective magnifique, est entouré de nombreux hôtels particuliers datant des XVII^e et XVIII^e siècles. Hôtel de Subervie, Ducasse ou Guilhon : ces demeures nobles, souvent en pierre de taille, sont un enchantement de voûtes, de portes cochères et d'escaliers en fer forgé. Si la liste est longue, l'hôtel de Goulard s'en démarque en abritant les thermes dont les créations architecturales en font un des plus beaux de l'Hexagone.



© MICHEL GRANGEON

Petite place de Lectoure.



Fleurissement 2014, Lavardens.

En musardant, vous trouverez également la fontaine Diane et son arcature gothique du XII^e siècle, la tour d'Albinhac du XIII^e (dernière survivante des « maisons fortes » du Moyen Age), le portail des Cordeliers ou encore l'ancienne tannerie d'Ydronne, typique du XVIII^e, située le long des remparts. Du nord au sud, ces derniers encadrent la ville et la seule tour conservée de cette défense militaire est celle du Bourreau, bâtie au XIV^e siècle. Vous comprenez pourquoi tant d'atouts ont valu à Lectoure le label « ville d'art et d'histoire » ! Les monuments religieux sont dans la même veine, notamment l'église des Carmes ou du Saint-Esprit du XVI^e, l'hôpital du XVIII^e élevé par l'évêque M^{gr} de Narbonne-Pelet sur l'emplacement du château des comtes d'Armagnac. Edifiée au XII^e siècle, l'actuelle cathédrale Saint-Gervais-Saint-Protais offre une vue imprenable sur la ville et, au rez-de-chaussée de son clocher de 45 mètres, un petit musée d'art sacré vous attend. Celui d'Eugène Caymoret, plus connu sous le nom de « Musée archéologique », est quant à lui célèbre pour ses autels de culte dits « tauroboliques », uniques en Europe et datant des II^e et III^e siècles. Dans les caves voûtées des sarcophages, il recèle des collections allant de la Préhistoire au Moyen Âge et illustre mieux

que tout mot l'épopée de Lectoure à travers le temps. Ce patrimoine, son paysage et sa culture en font un haut lieu touristique auquel il faut ajouter une gastronomie d'exception avec la culture d'un melon qui est sans doute le meilleur de France. Le carat, pépites confites, vous ravira également et n'oubliez pas qu'en teinture ou en peinture, le bleu de Lectoure est inimitable. Sa production renaît grâce à la culture de la plante pastel dont les feuilles produisent le fameux pigment. Bleu d'un ciel qui baigne le quotidien de cette ville qui a fait du bien-vivre un art à partager, Lectoure, est sans égal sur terre et son accueil vous le confirmera !

Mont d'Astarac

Dans les années 930, il était la première capitale de l'Armagnac, ce passé flamboyant lui offre un charisme rayonnant. Site historique par excellence, Mont-d'Astarac affiche un patrimoine où visiteurs et passionnés perdent toute notion du temps, happés par ses ruelles qui n'en finissent pas de raconter ce qui fut. Sur la motte féodale, encore visible, se trouvait le château d'Arnaud Garcia, héritier du comté d'Armagnac, par sa filiation avec l'illustre Garcia Sánchez dit le Courbé. Un fossé protégeait le village et, à la fin du XV^e, une tour porte est venue compléter cette défense. Les seigneuries s'y succèdent, laissant leurs vestiges, jusqu'à la Révolution. Malgré ses foires annuelles, son déclin était annoncé mais c'était sans compter la découverte fascinante de peintures murales datant de 1450 dans l'église dédiée à saint Laurent, bâtie fin du XV^e siècle. En 1968, le village renoue donc avec ses heures de gloire et ces épisodes de la Passion en font un haut lieu touristique. Sur la voûte, les évangélistes et les docteurs de l'Eglise dans des médaillons entourent le Trône de grâce. Le décor des murs doit surtout son intérêt à une représentation de l'arbre de Jessé. A l'est, sous le Christ du Jugement dernier, une Résurrection des morts montre les élus se dirigeant vers le paradis. Au bas du mur suivant, une saisissante représentation de l'enfer détaille les supplices des damnés.

■ MONT-D'ASTARAC

MONT-D'ASTARAC

© 05 62 66 99 14

www.valdegerstourisme.fr

site.montdastarac@gmail.com

Visite guidée tous les jeudis matin à 10h du 1^{er} juillet au 30 août. Départ devant l'église de Mont-d'Astarac. Visites pendant les journées du patrimoine et au printemps (contacter l'Office de tourisme du Val de Gers pour les horaires). Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2 €.

NATURE

DÉCOUVERTE

Au cœur des vallons et des paysages colorés de Gascogne, difficile pourtant d'imaginer qu'il y a plus de cent millions d'années ce territoire si verdoyant et vallonné était entièrement recouvert d'eau... Aujourd'hui, le département est à deux heures de route de l'océan Atlantique et de la mer Méditerranée. Il revendique son image « nature » avec vue sur les Pyrénées, parcours de collines ondoyantes, champs de tournesols ou de maïs, blés de qualité exceptionnelle, arbres frémissants sous une brise légère, ainsi que de nombreux domaines viticoles. Ses terres prospères doivent leur générosité à un climat propice, à un ensoleillement élevé et aux rivières dévalant des Pyrénées. Les sols tour à tour alluvionnaires, calcaires ou argileux permettent une grande variété de cultures. Répondant aux valeurs d'un développement durable conscientieux, la qualité des produits agricoles gersois sont estimés partout en France (bios, équitables, circuits courts, cultivés dans le respect de l'environnement...). Le département fournit 10 % de tout le bio français, et jusqu'à 25 % pour les oléagineux. Au gré des saisons, les changements de lumière sculptent ces paysages magnifiques et créent une atmosphère unique. Avec ses airs de campagne bossue, ensoleillée et généreuse, le Gers se compare souvent à une « petite Toscane », selon le mot de Stendhal.

Géographie

L'ancienne région Midi-Pyrénées compte pas moins de huit départements. Elle a convolé en justes noces avec le Languedoc-Roussillon lors de la refonte des régions pour former une grande « Occitanie ». La capitale de région

est désormais bicéphale et se partage entre Montpellier et Toulouse. Le Gers, pays de d'Artagnan, est quant à lui strictement gascon, de cette ancienne province délimitée par la Garonne, l'océan Atlantique et les Pyrénées. Son nom est tiré de la rivière Gers qui parcourt le département du sud au nord. Le département est limitrophe des Hautes-Pyrénées et des Pyrénées-Atlantiques au sud, des Landes à l'ouest, du Lot-et-Garonne au nord et du Tarn-et-Garonne à l'est. Ses paysages alternent terres agricoles, forêts, vallons, collines, lacs et étangs. Le point culminant gersois est le mont Cassin, situé au sud du département, et qui atteint à peine 377 m d'altitude. Les collines offrent des visages dissymétriques avec un versant abrupt et l'autre en pente douce, configuration propre aux sols argilo-calcaires. Les plaines sont aussi rares que les routes rectilignes, alors que ses nombreux lacs et étangs (la plupart destinés à l'irrigation agricole) font du Gers un département ponctué de mers intérieures.

Climat

► **Températures moyennes.** La température moyenne annuelle du département se situe entre 12° et 15 °C, janvier y étant comme partout en France le mois le plus froid (environ 5 °C) et juillet, le plus chaud (28 °C en moyenne, avec des pics de température dépassant fréquemment les 35 °C). Si l'hiver les gelées sont redoutées, c'est moins pour leur virulence (un -5 °C y est exceptionnel) que pour les possibles dégâts provoqués sur les cultures, notamment le blé en début de croissance.



© PHOTOR

Il y a 40 ans, la crue torrentielle du Gers

A Auch, le 8 juillet 1977, le débordement du Gers provoqua une véritable catastrophe. Les eaux du Gers montèrent de près de 3 mètres en moins de 45 minutes pour atteindre une hauteur de 7 mètres 76 au pont de la Treille. Les rivières gasconnes débordèrent très rapidement et se transformèrent en véritables torrents, balayant tout sur leur passage. Toute la ville basse fut noyée sous 3 mètres d'eau, dépassant ainsi toutes les crues répertoriées par le passé entre 1835 et 1977. Ce cataclysme provoqua des dégâts humains et matériels immenses : on compta plus de 6 000 sinistrés dont 5 000 à Auch, 16 pertes en vies humaines, 2 200 maisons endommagées et 18 ponts emportés. Les précipitations tombées en 15 heures ont déversé près de 460 millions de m³ d'eau sur les 6 000 km² du département. Les dégâts furent globalement estimés à 1 milliard de francs. Le village de Montestruc fut presque englouti, tandis la Save transformée en torrent emporta un camping. A la suite de cette catastrophe, le Gers fut « recalibré » dans sa traversée d'Auch et des digues furent construites en d'autres endroits. Son débit fait l'objet d'une attention constante dès que les pluies s'intensifient. Alimentés directement ou indirectement par les Pyrénées, les nombreux cours d'eau qui traversent le département sont régulièrement *en tension* lorsque la fonte des neiges s'ajoute à d'intenses précipitations. Grâce aux avancées techniques et matérielles, les moyens de prévision, de surveillance, d'alerte et de protection permettent de mieux appréhender et prévenir ce type d'événement.

Mais les « catastrophes » y sont sans doute parmi les plus rares du pays grâce à l'influence océanique. L'été, les pics de chaleur, qui peuvent s'accompagner d'orages de grêle, surtout dans certains couloirs (Adour, Lomagne proche de la Garonne...), sont plus difficiles à supporter les jours où le vent, qu'il soit d'ouest (venant de l'Atlantique) ou d'est (le célèbre vent d'autan, plus rare ici), a décidé de se mettre au repos. Des écarts de températures peuvent se faire ressentir entre l'ouest et l'est du département avec d'une part une influence océanique encore bien présente et, d'autre part, un climat semi-continentale qui peut prendre le relais. Les microclimats sont une réalité. En hiver, on peut constater un écart de 1,5 °C entre l'est et l'ouest. Ces variations de températures se constatent également entre le nord et le sud, avec un rafraîchissement de la masse d'air sous une ligne Marciac, Mirande et Lombez, témoins de la proximité du massif pyrénéen.

► **Ensoleillement.** Baigné par le climat océanique du golfe de Gascogne, le Gers vit au soleil en moyenne 1 980 heures par an. L'ensoleillement est très important dans le Gers qui se pare d'une luminosité toute particulière. En été, il devient parfois accablant, forçant à chercher l'ombre qui se fait de plus en plus rare. En automne, la lumière est plus limpide, amenant des couleurs ocre sur la terre et de magnifiques couchers de soleil. Cet ensoleillement constant permet l'installation de panneaux solaires photovoltaïques sur les toits et d'en tirer un important potentiel énergétique.

► **Précipitations.** Il y a toujours eu des périodes hors normes dans l'histoire de la météo gasconne. À des étés exceptionnellement chauds, comme celui de 2015, se succèdent de fortes précipitations qui peuvent s'avérer violentes. Cette vulnérabilité est liée à sa position géographique à la confluence des masses d'air descendues des Pyrénées et celles venues de l'océan Atlantique et, dans une moindre mesure, des influences continentales et méditerranéennes. Le régime pluviométrique est irrégulier, mais la montagne relativement proche fournit de l'eau grâce aux rivières. Le Gers voit ses précipitations annuelles varier de plus de 900 mm dans le sud-ouest du territoire à moins de 700 mm au nord-est. Suivant les caprices du ciel,

les crues sont courantes à la fonte des neiges ainsi qu'en été où les orages sont fréquents. La pluie est rapidement balayée par la chaleur intense et les périodes de sécheresse sont nombreuses. Dans un département aussi agricole, le développement de la ressource en eau pour l'irrigation est un enjeu crucial – le maïs en consomme beaucoup trop- et la récupération des eaux de pluie primordiale.

► **Vent.** Le Gers bénéficie d'un climat clément aux influences continentales et océaniques. Les vents dominants sont l'autan venant de la Méditerranée et le vent d'ouest, venant de l'Atlantique. Le vent d'autan est atténué dans la moitié ouest et beaucoup plus sensible en Gascogne toulousaine. C'est un vent de la mer qui se fait discret et sournois lorsqu'il arrive. À la fois sec et chaud, il donne une impression de douceur qui peut parfois énerver les bêtes et il est dit qu'il peut rendre fou ! Le vent d'ouest est, lui, poussé par l'océan et se caractérise par des bourrasques brutales. Humide, il apporte souvent les nuages que le vent d'est bloquait sur les Landes.

► **Phénomènes naturels.** Compte tenu des étés chauds et parfois caniculaires (mais les Gascons en ont l'habitude), les orages peuvent se montrer soudains et violents et requièrent donc une grande vigilance. Ils pèsent lourdement et les crues sont possibles, à la fois brusques et courtes. On perçoit alors des mouvements de sol dus au retrait-gonflement des argiles qui enflent en présence de pluies, tandis que la sécheresse les fait se rétracter. Ce phénomène atteint les bâtisses en provoquant des fissures, bien évidemment stabilisées avec le temps. La tempête Klaus, qui a sévi en janvier 2009 sur le sud-ouest de la France, demeure un événement mémorable dans la région où de nombreux foyers se sont trouvés privés d'électricité en plein hiver. Mais ces phénomènes restent fort heureusement rares et exceptionnels, les tempêtes de l'hiver 2017 n'ayant fait que très peu de dégâts.

► **Réchauffement climatique.** Les vigneron vous le diront, les vendanges commencent un peu plus tôt chaque année. Si le bon sens paysan l'emporte bien souvent, les météorologues s'intéressent aussi de près à l'évolution du climat dans le Gers. Ils ont notamment constaté une modification des mouvements de masses d'air venues des Pyrénées. Désormais, la circulation

thermique vient plus largement du sud que de l'océan. Les printemps-été s'allongent alors que les hivers sont plus doux. Une modélisation des phénomènes météorologiques permet d'évaluer une baisse du débit des cours d'eau de 40 % à 50 % en 2030. Les précipitations seront moins nombreuses, mais plus intenses. Les précipitations annuelles pourraient bien tomber en 3 mois seulement, provoquant des crues suivies de longues périodes de sécheresse.

Relief

Paysages caractéristiques. Le Gers donne une impression d'escarpement, de reliefs émergents de toute part, entre vallées et coteaux. On parle alors « d'éventail gascon » selon la forme évoquée par le tracé des rivières depuis le plateau de Lannemezan jusqu'à la Garonne. Doucement modelé, bosselé, le paysage se renouvelle ainsi sans cesse selon un modèle répétitif mais relativement contrasté. Les coteaux dominent et ondulent d'est en ouest jusqu'à 377 mètres d'altitude et les versants se raccordent en une plaine étroite et effilée. Comme le dit Renaud Camus dans son ouvrage *Le Département du Gers* : « La grandeur géographique du Gers est toute du ciel ». En effet, sur cette terre semblable à une mer de collines structurée, l'horizon est infini.

Cours d'eau et vallées. Les vallées sont très caractéristiques du paysage gersois. Elles suivent principalement un axe nord-sud. Les crêtes perpendiculaires sont rares, mais proposent des vues insolites, comme celle de Terraube à Saint-Orens-Pouy-Petit. L'Adour, pourvu en eau des Pyrénées, est un fleuve tumultueux et ne traverse le Gers que sur 7 kilomètres, à l'ouest, avant de bifurquer vers l'océan et d'entrer dans les Landes. Parmi les principaux cours d'eau, on trouve Baïse, Osse, Arros, Arrats, Auloue, Gers, Gimone, Douze, Midou, Gesse et Save. Le département totalise un dense réseau de rivières principales et secondaires sur l'ensemble du territoire. Les rivières du Gers, de la Baïse et de la Save naissent sur le plateau du Lannemezan, apportant des conditions

humides favorables à la diversité naturelle. Les rivières ont des berges étroites et un système de canaux permet parfois de mieux répartir la distribution d'eau.

Plateaux. Le paysage gersois se déploie du pied des plateaux sous-pyrénéens, dont le plateau de Lannemezan, véritable château d'eau du département, jusqu'à la Garonne. Dans le nord-est, en Lomagne gersoise, les plateaux karstiques couronnent les vallées. La terre se pare alors d'une blancheur particulière et l'on observe des corniches laiteuses témoins de la roche calcaire. Les micro-plateaux pierreux découpent les serres, ces versants raides. Entre vallons et coteaux, on est donc en présence d'un nouvel ensemble de l'éventail gascon. On peut y voir des constructions médiévales, de solides bâties de pierre et des châteaux qui s'y dressent fièrement.

Plaines. Le phénomène de coteaux et vallées de ce paysage crée inévitablement l'apparition de plaines alluviales étroites. Les zones de prairies naturelles se succèdent après la « lande » des coteaux. Ces plaines alluviales (ribères) s'intercalent ainsi entre la « serre », le versant est et abrupt des coteaux, et la « boubée », le versant ouest qui descend plus progressivement. Les plaines sont marquées par ces profils dissymétriques les encadrant de part et d'autre. Champs de culture ou espaces sauvages prennent alors le dessus. La pelouse à orchidées peut laisser la place à un léger reboisement. L'aspect des plaines reste cependant assez dépouillé.

Géologie. La diversité des teintes et des textures des sols est saisissante sous les effets de lumière. Blondeur de la terre argileuse ou sol plus calcaire et pierreux composent une savante mosaïque à découvrir au fil de vos balades. Sur les boubées, on trouve des terres douces, argileuses ou sableuses. Les terres de ribères sont, quant à elles, fertiles, mêlant cailloutis, sables siliceux, limons calcaires et argile. En Astarac, on trouve de la molasse, un grès constitué dans les couches helvétiques. Cet aspect calcaire et pierreux a permis la conservation de nombreux fossiles de mammifères. Galets et gravier (quartz roulé) gris ou ocre sont aussi fréquents.

Le mont Cassin, l'Everest du Gers !

Rien à voir avec un monastère ou une bataille célèbre ! Si la position géographique du Gers réunit campagnes, plateaux, coteaux, collines et plaines, il flirte aussi avec les montagnes. On aperçoit d'ailleurs les Pyrénées lorsque le temps est clair. Mais revenons-en au Gers. Il existe parmi ces vallons pigmentés de vert, un point culminant à 377 m d'altitude. En haut de cet Everest gascon, vous découvrirez une vue panoramique sur l'ensemble du département. La petite chapelle Saint-Roch face à la chaîne des Pyrénées et au fameux pic du Midi de Bigorre est un lieu de méditation et de sérénité au milieu d'un cadre unique. Pour accéder à ce point de vue, un agréable chemin de randonnée de 8 km permet de s'y rendre tout en découvrant le patrimoine local. Au départ du petit village de Ponsan-Soubiran, la marche mène vers la superbe église du village dont l'intérieur entièrement peint est magnifique. Non loin de là, un château privé du XVIII^e siècle. Après la traversée d'un champ, engouffrez-vous dans la verdoyante forêt de Hagède : il faut crapahuter un peu et profiter du calme, tendre l'oreille, écouter la nature. A la sortie du bois, une surprise de taille vous attend. Sa Majesté le château du Bernet avec ses colombages, ses deux tours, ses briquettes, son style incroyable et sa chapelle. En poursuivant la balade, on passe au-dessus du canal de la Neste creusé au XVIII^e siècle. La micro-ascension commence après avoir traversé le village de Monlaur-Bernet. Une route entourée d'arbres parvient jusqu'à la petite chapelle. C'est une fenêtre ouverte sur les Pyrénées... A couper le souffle. Repartez dans la forêt pour rejoindre Ponsan-Soubiran. *Le Petit Futé* vous conseille vivement cette balade enrichissante et ressourçante. Il est aussi très agréable de la commencer le matin, aux premiers rayons de soleil. La randonnée bien balisée sur le terrain est disponible sous forme de plan et explications détaillées dans certains topo-guides.

Avec La Tchourre, vous serez gai comme un pinson

Cette association loi 1901 d'étude et de protection des oiseaux organise toute l'année des sorties d'observation afin de familiariser le public avec les habitants plumés de Gascogne ! Sur des sites particulièrement intéressants, ces passionnés vous dévoilent les lacs où les oiseaux hivernt, les coins secrets des rapaces qui nichent au printemps et, surtout, vous aident à les reconnaître. Un apprentissage qui vous restera par la suite ! Des animations culture et nature sont également au programme, à suivre sur le site Internet pour n'en manquer aucune (www.latchourre.fr). Vous pourrez même participer au comptage national des différentes espèces ! Une façon ludique de mêler intérêt scientifique et plaisir : attention, la passion est contagieuse !

► **La Tchourre :** 06 82 58 66 59 ou chorra32@gmail.com

► **Forêts et bois.** Au fil des siècles, la forêt originelle omniprésente a fait place aux cultures, si bien qu'aujourd'hui le Gers affine un faible taux de boisement sur l'ensemble du département, avec des massifs principaux n'excédant pas 300 hectares, mais tout de même un certain nombre de haies dont la destruction a enfin été arrêtée depuis quelques années. Ce sont de petites forêts clairsemées et les arbres prennent la forme de bandes boisées, de haies ou de bosquets. Le Gers demeure l'un des plus importants producteurs de bois de chêne et de pin maritime dans la région Midi-Pyrénées, ce qui peut paraître contradictoire ! En fait, il n'est pas un hectare qui y soit laissé à l'abandon. Les richesses du sol y sont exploitées au maximum. Protection des animaux, bois de feu ou de travail : l'arbre est un allié. On peut citer les bois de Masous, d'Aignan, d'Auch, de Bassoues, de Saint-Blanchard, les forêts de Berdoues, de Réjaumont, de Gajan et les secteurs boisés de l'Armagnac avec quelques belles réserves de chasse.

► **Lacs, étangs et marais.** Le Gers n'est pas connu pour ses zones humides. Il n'a aucune zone littorale, le fleuve Adour n'est que limnotrophe et ne possède ni grand marais ni pièce d'eau naturelle. Face à une molasse qui a du mal à retenir l'eau, de nombreux étangs et des mares ont été creusés de la main de l'homme afin de stocker l'eau. Près de 2 900 étendues collinaires ont été créées au creux des vallons depuis un demi-siècle. Parmi les sites remarquables, on compte les étangs de l'Armagnac, site éclaté de 1 000 hectares d'étangs anciens, de zones humides et de boisements, et l'Astarac, pays des lacs de retenue. Zones fragiles et menacées, elles sont riches en surprises botaniques. Les propriétés rurales sont presque toutes agrémentées d'un puits.

Faune et flore

Le caractère sauvage de certaines parties du département fait office d'abris inespérés pour une faune et une flore qui s'y développent en toute quiétude. Coteaux, vallées et vallons, collines, berges abruptes, bancs de galets, bois de chênes et hêtraies sont autant de sources d'émerveillement pour celui qui a la patience d'en observer ses précieux hôtes. Paradis des oiseaux et des mammifères, pays des orchidées et des espèces rares, oscillant entre le rouge des coquelicots et le bleu du lin, le Gers vous convie à une fête colorée où la fragilité de la vie se découvre dans le brame d'un cerf, le doux vol

d'une libellule délicate et l'élosion d'un genêt hérisse qui ne pousse nulle part ailleurs. Une fenêtre ouverte sur un univers subtil à préserver et à protéger.

Faune

► **Mammifères.** Afin de mieux connaître le patrimoine naturel et de le protéger, le CPIE Pays gers a mis en place un inventaire des espèces présentes sur le territoire. On peut donc affirmer que, dans cette luxuriante contrée, les lapins de Garenne, les lièvres d'Europe, les chevreuils, les sangliers et les renards roux s'épanouissent gairement ! Les cerfs sont nombreux et quelques daims ont été observés. Les petites belettes, les fousines, la martre des Pins, le putois d'Europe, le vison d'Amérique, la loutre et les genettes habitent également forêts et milieux humides. Bien plus exceptionnel, le loup gris a même été recensé ! Sur tout le département, le hérisson d'Europe et la taupe vaquent doucement et, chez les rongeurs, le rat, le loir gris, l'écureuil roux, le campagnol et les ragondins sont en légion. Les musaraignes pygmées ou couronnées sont de la partie tout comme la très rare crocidure des jardins. Les chauves-souris sont également ici chez elles, notamment le petit et grand rhinolophe, la sérotine commune ou les murins. Une faune éclectique et sauvage, à observer de jour comme de nuit, et surtout dans le plus grand respect.

► **Reptiles.** Vipères, lézards verts et orvets restent discrets, mais les couleuvres se rencontrent fréquemment, notamment en été. Ces espèces souffrent dans l'ensemble de la modification progressive du terrain, tout comme les amphibiens – les tritons et les salamandres par exemple – vivant près des mares d'eau mais menacés par l'agriculture intensive et par la tonte des jardins. Les cistudes d'Europe, petites tortues pouvant atteindre 20 cm, sont fortement menacées de disparition en France. Seuls quelques départements ont encore la chance de les voir évoluer dans les cours d'eau, les lacs et les marais qu'elle affectionne : le Gers en fait partie. L'Adour laissé ici à l'état naturel (berges non nettoyées) offre un calme bienfaiteur pour cette petite discrète qui aime profiter du soleil sur les branches tombées aux abords de (ou carrément sur) la rivière. Si ces cadres assurent son paradis, sa préservation fait l'objet de toutes les attentions.

► **Oiseaux.** La diversité mais surtout le calme des paysages gersois sont des havres de paix pour les oiseaux qui se les sont appropriés avec bonheur. Au bord des

lacs du Lizet, de l'Astarac ou de Peyrusse-Vieille, les hérons cendrés, les bécassines des marais ou encore les milouins font des haltes avant de migrer, tandis que les canards et le grèbe huppé se prélassent sur l'eau. Le faucon hobereau anime le ciel, le pic mar sautille dans les chênes et la gorge rouge du grèbe castagneux se distingue sur les étangs. Quand chante l'alouette lulu vous êtes près des coteaux où, dans les espaces boisés, le discret aigle botté aime se cacher. Les berges de l'Adour, un peu sauvages, accueillent elles hérons, hirondelles de rivage, milans noirs et aigrettes garzettes. Les grandes cultures drainent de nombreux gourmands : faisans, cailles, perdrix, grives, éperviers, piverts, fauvettes et lorrots picorent allégrement. Les geais, les corbeaux et les corneilles ne sont jamais loin. La nuit, ne soyez pas surpris d'entendre une sorte de miaulement, ce n'est que la chouette chevêche qui communique ! Plus commun, l'effraie des clochers est le rapace que vous croiserez souvent ; mésanges, hirondelles, bécasses et palombes complètent cet éventail qui forme une riche biodiversité.

D Poissons. Dans les mares, sources, rivières et étangs, les brochets, sandres, perches, anguilles, et poissons blancs ou de friture (gardons, carpes, tanches, ablettes, goujons) sont bien présents. Mais la faune change et s'adapte à de nouvelles conditions de vie. N'oublions pas, au nombre des amphibiens, la rainette méridionale, dont vous ne manquerez pas de reconnaître le chant lointain et lent lors de vos balades près des milieux humides ! Si les écrevisses américaines se multiplient sur les plans d'eau récemment créés, l'écrevisse à pattes blanches est un petit crustacé qui se plaît dans les eaux fraîches et bien oxygénées... mais il est extrêmement rare car trop délicieux. Décimée par l'arrivée massive de ses cousines américaines qui, porteuses d'un chignon, ont bien failli la faire disparaître en 40 ans, elle résiste dans les petits ruisseaux gersois. Sa pêche est évidemment strictement interdite et son comptage par les services de protection fréquent. Si elle est adepte des sorties nocturnes, peut-être qu'avec beaucoup de chance vous aurez l'occasion d'admirer le blanc de ses pattes, visible à leur base.

D Insectes. Petit paradis bucolique, le Gers est un oasis où les insectes forment un monde coloré, virevoltant et délicat. Les papillons en sont les rois avec de superbes lythria purpuraria et leurs antennes majestueusement poilues, les petites tortues agitent le noir et orange de leurs larges ailes aux côtés du bleu pâle des azurés. Libellules et demoiselles sont multiples ; observer la finesse du leste vert, le bleu chatoyant du calopteryx occitan ou encore le long agrion blanchâtre, le noir et jaune du gomphre vulgaire promet de purs instants de bonheur. Moins sympathiques, les guêpes communes sont également présentes tout comme les frelons européens et asiatiques, grands prédateurs des abeilles communes qui luttent pour ne pas disparaître. Les xylocopes, ou abeilles charpentières, sont impressionnantes mais pas méchantes. Les mantes religieuses assurent leur ballet unique et, à terre, les araignées sont nombreuses, dont la typique crabe qui porte bien son nom. Limaces et escargots complètent ce panel, non exhaustif, qui est primordial dans la biodiversité : prenez le temps de les regarder vivre, vous les aimerez !

Flore

D Arbres, buissons. Amateurs de grands bois et de vastes forêts, passez votre chemin : le Gers n'est certainement pas le mieux doté de la région ! Quelques petites surfaces boisées offrent cependant de jolis coins tels qu'à Masous, Aignan, Auch ou encore Bassoues. Les secteurs de l'Armagnac et sa chênaie ainsi que Berdoues, Réjaumont et Gajan affichent de vraies forêts, emplies de bosquets... et de chênes, arbre le plus courant, le hêtre n'aimant pas le chaud méridional. Dans les pentes des secteurs cultivés, dans les sols secs ou calcaires, diverses espèces constituent la trame forte de ces espaces boisés. Sessiles, pédonculés, châtaigniers ou taudins se plaisent dans la fraîcheur et occupent vallées et plateaux de leur vert majestueux. Les sous-bois abritent quelques prunelliers, troènes, petit-houx et chèvrefeuilles, ou encore des pins maritimes et du millepertuis élégant à l'ouest du département. Les coteaux sont plus diversifiés avec mancienne, garance voyageuse, hellébore fétide et de belles variétés de fleurs. Dans les forêts humides, les saules blancs et les peupliers noirs bordent l'Adour ou l'Auvignon, et les lianes ajoutent au paysage.

Les petits cours d'eau préfèrent accueillir aulnes, frênes et saule cendrés tandis que les lacs sont de merveilleux sites où les joncs s'épanouissent. On ne peut oublier les arbres fruitiers qui offrent, le long des routes ou des champs, prunes, cerises, poires, pommes et même des pêches de vigne. Les vieilles fermes comptent souvent de beaux cèdres ou chênes-verts...

D Fleurs et plantes rares. Il y a quelques années, les premiers résultats d'un formidable inventaire initié par l'association botanique gersoise ont mis en lumière un état des lieux précis de la flore locale qui comporte 1 468 espèces observées, dont 16 protégées au niveau national et 30 au niveau régional. Les graminées et les composées sont les plus représentées, mais le territoire reste un petit paradis pour herboristes !

Les fleurs et plantes en milieu gersois varient en fonction du type de sol rencontré, humide ou plus sec. Sur les pelouses et landes sèches, en coteaux, notamment dans l'Astarac, là où le sous-sol peut se montrer très calcaire, la flore prend des caractéristiques méditerranéennes, avec la présence de nombreuses orchidées, de la lavande à larges feuilles, de l'aphyllante de Montpellier (comme une touffe de jonc avec de petites fleurs bleues).

Sur les coteaux de la Simorre, le genêt hérisson est le joyau de la lande – très rare, il est sublime. Ajoncs et bruyères se rencontrent davantage vers l'ouest et les Landes. Dans les bois secs et la chênaie, il n'est pas rare de trouver la bruyère vagabonde, la garance voyageuse et certaines orchidées comme la cépalanthère. En sous-bois, la fougère aigle, l'aspodèle blanche et autres espèces protégées sont parfois présentes. Les espaces de culture peuvent abriter des plantes rares : miroir de Vénus, bleuet, pied d'alouette, nigelle de France ou les écarlates adonis qui illuminent les champs comme autant de « gouttes de sang », leur surnom. Tulipe sylvestre et tulipe d'Agen se plaisent dans les vignes du Lectourois et du Condomois.

► **Les orchidées sauvages.** Les multiples petits recoins du Gers sont autant de berceaux favorables à l'élosion d'une des plus belles fleurs qui existent. Les orchidées sauvages ponctuent les terres de Gascogne comme autant de trésors cachés. Un nouvel inventaire met en lumière la profusion d'espèces et 45 ont récemment été mises au grand jour. Un éventail exceptionnel principalement concentré dans les vallées de la Lauze, de l'Arrats, du Gers et ponctuellement de l'Osse grâce aux nombreuses surfaces de pelouse et de landes sèches calcicoles. Leurs noms sont parfois liés aux endroits où elles ont été trouvées et certains sont irrésistibles comme la fameuse *Posteriororchis sandrinii lasportensis* qui signifie « Sandrine s'est assise sur l'orchis », *Sandrinii* étant le nom de la jeune femme qui l'a aperçue en premier... Un monde fascinant à découvrir sur le site <http://orchidee32.free.fr> ou le futé *Guide d'identification des orchidées du Gers*.

► **Végétation des plans d'eau.** avec la Save, le Gers, l'Arratz, la Gimone et les nombreux étangs de l'Armagnac, le milieu humide et les prairies marécageuses sont aussi présents que diversifiés. Ces véritables refuges abritent toutes sortes d'espèces dont certaines rares, comme la fritillaire pintade, reconnaissable à son panaché de couleurs en damier rose et blanc. On trouve également de la jacinthe romaine, espèce protégée aux fleurs blanches et des orchis à fleurs lâches, notamment dans les prairies inondables grâce au système d'irrigation Neste. En bordure de rivière ou de ruisseau, dès le printemps, violettes, primevères, narcisses, anémones sylvie (anémones des bois), lathrées clandestines, et la spectaculaire onagre, de couleur jaune et s'ouvrant en fin de journée pour faner au lever du jour, sauront ravir vos yeux et attiser votre curiosité. Sur les bancs de galets, vous trouverez un joli panel : *Artemisia vulgaris*, *Bidens tripartita*, *Chenopodium album*, *Conyza canadensis*, *Echinochloa crus-galli*, *Polygonum hydropiper*... Vous remarquerez peut-être la faible présence d'une flore dense et diversifiée près des lacs collinaires. Elle est due à la profondeur d'eau et à l'assèchement fréquent pour l'irrigation des cultures. Les mares ont pour leur part une végétation typique, avec ou sans racines : lentilles d'eau, myriophylles, joncs, plantain d'eau, cresson des fontaines, massettes ou encore des renoncules flottantes. Un petit monde à admirer !

► **Champs et terres cultivées.** Ils représentent la plus importante surface du département et on y rencontre des espèces complètement inattendues qui n'ont jamais été prévues au programme des cultures semées ! De l'été au labour automnal, vous aurez ainsi le loisir d'admirer du rumex petite-oseille, des chénopodes blancs ou encore des matricaires inodores, de jolies plantes annuelles. Près des cultures maraîchères et des vignes, les saisons apportent leur bouquet de surprises avec de petites vénérables de perse toute bleues, du blanc mouron à oiseaux, des liserons parme et des jaunes laiterons et picrides. Les coque-

licots et les pavots rouges illuminent ces étendues : la Gascogne vous en fait décidément voir de toutes les couleurs !

Parcs et réserves naturelles

Davantage réputé pour son agriculture que pour ses parcs et réserves naturelles, le département gersois n'abrite aucun espace naturel protégé. En revanche, le Gers tient à son environnement, il protège son patrimoine naturel. Toujours dans une démarche éco-responsable, de nombreux plans d'actions sont chaque année mis en place pour que la Gascogne préserve toute la noblesse de ses terres. Pas étonnant que le département assure 10 % de toute la production bio française !

Réserves naturelles

Dans le Gers, on dénombre six sites classés Natura 2000 (réseau rassemblant depuis 2008 de nombreux sites naturels ou semi-naturels dans l'Union européenne) et ils totalisent 2 % du territoire.

► **Les étangs de l'Armagnac :** ils s'étendent sur 1 030 ha, éclatés en 7 entités comprenant 5 complexes d'étangs, une zone bocagère et zone forestière plus quelques cultures. Les étangs de l'Armagnac assurent la préservation d'espèces comme les cistudes (tortues), les chauves-souris, ainsi que plusieurs espèces d'insectes.

► **La vallée de l'Adour :** c'est un corridor de 2 685 ha le long du fleuve préservant les habitats riverains et les espèces associées. La vallée de l'Adour a été aussi classée parmi les sites Natura 2000 pour ses forêts alluviales de bois dur (aulnes, frênes, saules, etc.), régulièrement inondées, et sa végétation spécifique.

► **La Gélise :** c'est un corridor de plus de 3 800 ha comprenant la rivière Gélise et ses abords. Elle s'étend sur 28 communes dont 12 dans le Gers. Le site Natura 2000 concerne 90 km environ du cours d'eau, ainsi que ses affluents. Elle vise à protéger les cistudes, les chauves-souris, plusieurs espèces de papillons ainsi que des essences de bois dur.

► **Le réseau hydrographique du Midou et du Ludon :** d'une superficie d'environ 8 600 ha (dont 5 900 ha dans le Gers, soit environ 70 %), le réseau hydraulique du Midou et du Ludon s'étend sur une quarantaine de communes dont la moitié est dans les Landes et l'autre moitié dans le Gers.

► **La vallée et les coteaux de la Lauze :** elle s'étend sur 3 600 ha, est traversée par trois rivières principales (la Gimone, la Lauze et l'Arrats), appartenant au système Neste, et elle comprend 13 communes du Gers. Implantée sur des coteaux calcaires, elle est constituée d'un milieu de pelouses sèches et de prairies. Elle compte une quarantaine d'espèces d'orchidées de type ophrys (ophrys du Gers et de Gascogne), orchis (orchis purpure, orchis parfumée) et bien d'autres. C'est un habitat privilégié pour les chauves-souris, les insectes liés au vieux bois (lucane ou cerf-volant et grand capricorne, etc.) et de

nombreuses espèces de papillons (cuivré des marais par exemple). C'est aussi un refuge pour les écrevisses à pattes blanches, une espèce menacée.

► **Les coteaux du Lizet et de l'Osse** : sur 1 865 ha, ce site est délimité par l'Osse et le Lizet et il couvre les communes de Montesquiou et de Saint-Arailles. Il se compose, principalement, de coteaux calcaires à prairies naturelles et de landes à orchidées. On y retrouve à peu près les mêmes espèces que dans la vallée et les coteaux de la Lauze, si ce n'est que les cistudes y remplacent les écrevisses à pattes blanches.

Parcs animaliers

Il y a peu de parcs animaliers dans le Gers et vous n'y trouverez aucun zoo. Ici, on préfère les espèces endémiques, qu'elles soient sauvages ou domestiques. Point de tigres ou de zèbres, mais des sangliers et des chevreuils, nul gnou ni éléphant (sauf quand un cirque est de passage), mais des ânes, des daims et des cerfs d'élevage. Sans compter, bien sûr, les centaines d'espèces d'animaux de la ferme qui ne manqueront pas de vous surprendre. Que vous veniez seul ou en famille, vous pouvez faire des découvertes intéressantes et passer d'excellentes journées.

► **La Ferme aux Cerfs et aux Sangliers (Le Houga)** : plus de 500 animaux (cerfs, biches, faons, daims, sangliers et boeufs gascons) vous attendent au fil d'un parcours ombragé au cours duquel vous pourrez les observer et en apprendre plus sur leur mode de vie. Mais ne vous y trompez pas : outre l'aspect ornemental, le destin de ces animaux est bien de finir en terrine (marcassins y compris), que vous pourrez vous procurer directement à la ferme ou sur le site Internet : www.lafermeauxcerfs.com

► **L'asinerie d'Embazac (L'Isle-Jourdain)** : au cours de la visite guidée, vous apprendrez tout ce qu'il y a à savoir sur l'élevage des ânes, la production de lait d'ânesse et la fabrication de cosmétiques à partir de ce lait de luxe (savon notamment). Plus d'informations sur le site Internet : www.embazac.com

► **La ferme conservatoire de la Terre de l'Origine (Gondrin)** : cette création de 2016 a déjà mis fin à son parc aux loups après moins d'un an d'activité. Mais il y a encore bien des espèces animales des équidés notamment, à y découvrir en famille. Site Internet : www.casazzaaan8.wixsite.com/terre-des-origines

► **La ferme des Balances (Seissan)** : poules, poussins, dindons, moutons, agneaux, chèvres, etc. Tous les animaux sont présents dans cette ferme pédagogique qui a été aménagée en parc animalier pour accueillir des enfants en créant des ateliers actifs. Un site magnifique, où petits et grands découvriront les joies de la vie au grand air. Toutes les informations sont sur : www.fermedesbalances.fr

► **L'Azinet (Sarrant)** : dans cette ferme pédagogique axée sur la culture bio, vous découvrirez de nombreux animaux de la ferme (lapins, volailles, chèvres, cochons, moutons, etc.). Vous pourrez surtout partir en balade

avec un âne sur les sentiers autour du domaine : il portera vos affaires, votre pique-nique ou les enfants fatigués (mais pas les adultes !). Site Internet : www.azinet.org

Jardins

Jardin viticole ou d'agrément, arboretum, jardin thématique, médiéval, social ou jardin de sculptures... Ce n'est pas la diversité qui manque. Certains d'entre eux sont même labellisés « jardin remarquable » pour la qualité de leurs plantes et leur entretien.

► **La palmeraie du Sarthou (Béthous)** : labellisé « jardin remarquable ». Partez pour l'aventure et le dépassement dans cette oasis de nature. Vous y découvrirez différentes variétés de plantes tropicales, une belle collection de palmiers et surtout des plantes exotiques rares.

► **Les jardins de Coursiana (La Romieu)** : plus de 700 espèces d'arbres et d'arbustes provenant des cinq continents s'étendent sur 6 ha. Pour tous les amoureux de la nature, les jardins de Coursiana sont un véritable havre de paix, près d'une collégiale de renom.

► **Les jardins de l'abbaye de Flaran (Valence-sur-Baïse)** : situé dans l'enceinte de l'abbaye, c'est un jardin médiéval avec des plantes aromatiques et médicinales. Il a été recréé tel qu'il pouvait l'être à l'époque du monastère.

► **Le jardin de Jeanne (Homps)** : inspiré des jardins médiévaux, cultures potagères côtoient plantes aromatiques ou rosiers grimpants. Le jardin a obtenu le Prix national, Jardins potagers en 2014.

► **Les jardins familiaux du moulin de la Ribère (Auch)** : les jardins familiaux sont situés sur le chemin du moulin de la Ribère. Ils ont vu le jour en 1998 et ont été créés à destination des habitants du quartier HLM du Garros, à la réputation sulfureuse. Les autorités publiques leur ont donné le nom de « jardins de la Solidarité ».

► **Le jardin de la Borde de Haut (Dému)** : c'est l'un des plus beaux du département. Ses propriétaires, la famille d'artistes Botta, a créé les magnifiques sculptures géantes que vous pouvez y admirer. Il y a aussi un chêne-baobab de 30 m d'envergure et des végétaux exotiques.

► **Le jardin d'Entéoulet (Lasseube-Propre)** : ce jardin est grand et magnifique. Il propose une importante collection de vivaces, de rosiers et d'euphorbes.

► **Les jardins d'Aure (Viella)** : il se trouve dans le domaine du château de Viella. C'est un jardin viticole. Vous empruntez un parcours ludique avec jeux d'eau, sculptures et cabanes au milieu des allées de vignes. Il est jalonné par plusieurs réalisations sur les thèmes du vin et de l'environnement.

► **Le parc de la Hourre (Auch)** : avec ses bassins en cascade, ses chutes d'eau et ses masses boisées, le parc de la Hourre est l'un des jardins les plus originaux du département. On peut se promener dans ce parc aux arbres centenaires.

ECONOMIE

La Gascogne est aujourd’hui reconnue comme terre porte-drapeau d’un véritable art de vivre. Son patrimoine riche, sa gastronomie haute en saveurs, ses paysages magnifiques et son authenticité lui ont permis de se développer. Grâce à sa prospérité agricole, son apport culturel et touristique, le Gers a su faire fructifier son tissu économique. Nombre d’entreprises de référence sont implantées dans le Gers. Dans l’agro-alimentaire, dans l’aéronautique, dans les technologies innovantes, elles affichent souvent un rang de leader dans leur domaine. Ici, la terre, enclavée (ce qui est un gage de sécurité et de tranquillité), semblant à l’écart de tout, est toutefois valorisée par une image de ruralité préservée et de qualité de vie, ne manquant pas de séduire de nouvelles populations lassées du tourbillon des villes.

Ressources naturelles

Parmi les ressources naturelles les plus évidentes, citons tout d’abord le bois, et plus particulièrement le chêne. Arbre séculaire, il a longtemps servi les hommes et abrité les bêtes, c’est un fidèle et véritable allié. Ainsi, en pays gascon, le bois de charpente et de menuiserie est souvent en chêne, réputé pour sa résistance et son endurance à l’épreuve du temps et des intempéries.

Les autres ressources proviennent essentiellement du sol, très diversifié en territoire gersois. Au bois, s’associent alors le grès et la terre (tuiles en terre cuite) pour former l’habitat principal. Citons tout particulièrement le grès d’Astarac, pierre friable par ses grains siliceux, de couleur ocre et variant sous les effets de la lumière. Les sables sont aussi largement utilisés dans la composition des liants et des enduits – ils sont alors mêlés à la terre. Ils participent aux variations de teintes remarquées dans le paysage : sable gris de l’Adour, sable sienne ou fauve en région armagnacaise. Le Gers est remarquable par sa luminosité qui tient en partie de l’utilisation de ses ressources naturelles (terre, calcaires, grès, galets...). Tous ces matériaux ont été exploités pour bâtir, en harmonie avec la nature, les différents édifices qui parsèment le département. Vous pourrez ainsi découvrir de beaux paysages auréolés au soleil d’une teinte blonde et cendrée où l’habitation se fond alors avec la terre qui la porte. Plus au sud, la pierre a tendance à être délaissée pour faire place au galet, dont se parent alors les murs. Gris et bleuté, il sert à la construction des grosses bâtisses, des murs d’enclos, des châteaux et des moulins de la plaine, des lavoirs et des églises. Les matériaux de construction étaient alors déterminés en grande partie par la proximité des ressources naturelles. Dans la partie nord du Gers, on relève une prédominance de grès et de calcaire, tandis qu’à l’ouest, avec l’influence des Landes, on trouve plus de colombages (structure de chêne exposée entourée de paille et boue). On peut ainsi départager

le département en pays ou « paysages » ayant leur singularité : le Bas-Armagnac, région du nord-ouest, le Ténarèze au nord et la Lomagne gersoise au nord-est, le Pays d’Auch, le Savès toulousain au sud-est, la région de l’Astarac au sud, et celles de la Rivière-Basse et de Vic-Bilh qui bordent le fleuve Adour. Les ruptures ne sont pas forcément marquées, mais on note des variations entre ces territoires. Lomagne, pays d’Auch et Ténarèze montrent des sols pierreux, Astarac et Saves affichent la prédominance de la terre, le Bas-Armagnac s’épanouit sur un sol plutôt sableux tandis que la Rivière-Basse et la région de Vic-Bilh exposent leur caractère pierreux. Le Gers clame ainsi haut et fort et affiche son appartenance à un terroir. Les carrières, sablières et marnières d’où sont tirées les ressources naturelles restent cependant peu visibles, la végétation ayant pris le pas en remodelant le paysage. La découverte du pays vous permettra de mesurer amplement l’étendue de ces ressources fondues dans le paysage.

Environnement et énergies

La situation géographique du Gers place l’énergie solaire parmi les énergies renouvelables les plus intéressantes à développer, mais les richesses de l’environnement permettent de voir plus loin et d’imaginer un riche futur axé sur le développement durable. Dans cette optique, depuis octobre 2015, il fait partie du club très serré des départements labellisés « Territoire à énergie positive » et ce dans son ensemble. Cette nouvelle politique le positionne en leader de la transition écologique avec un but ambitieux : fédérer et engager tous les acteurs dans des actions concrètes en faveur de la transition énergétique.

La première action est la création d’un réseau de quatre plates-formes dédiées aux énergies renouvelables telles que le bois, la méthanisation ou encore le solaire photovoltaïque. Le développement des chaufferies bois est un des points phares de la mesure. La première plate-forme de transformation et de stockage du bois doit s’implanter à Saramon. Y seront produites les plaquettes de bois destinées à alimenter ce système de chauffage. S’il n’est pas le plus boisé de Midi-Pyrénées, le Gers ne manque pas de feuillus et les plaquettes seront principalement issues de l’élargissement des arbres qui bordent les routes et des coupes de forêts départementales. La récupération des déchets verts et du recyclage des bois des rivières compléteront l’approvisionnement. Les premières chaufferies bois devraient voir le jour dans les collèges de Mirande et de L’Isle-Jourdain, avec à terme une autonomie totale visée ! La vulgarisation de la méthanisation arrive dans le Gers avec deux projets d’envergure. Le premier méthaniseur date de 2014 dans le secteur de Vic-Fezensac. Le second a été inauguré en 2018 à Pellefigue. Le système permet

de dégager 900 kW, soit de quoi alimenter 3 000 à 4 000 foyers en électricité. S'y associe un projet de production thermique qui permet le séchage du maïs sur le site de Syngenta à Lombez. Enfin, les déchets agricoles sont transformés en digestat, une sorte de compost super-performant qui s'en retourne fertiliser les champs. L'usine peut traiter jusqu'à 10 900 tonnes de déchets végétaux par an. Le parc photovoltaïque de Cazaubon, aménagé sur une friche forestière de 7 hectares en est un autre exemple.

Afin d'informer et d'encourager la participation de tous les acteurs et des Gersois, la Cité de la transition énergétique voit le jour dans l'enceinte du Conseil départemental. Un vrai centre de ressources à la fois utile et vivant grâce à des expositions, des rencontres, des conférences et des échanges d'expériences, sans oublier la part du contribuable. Cette croissance verte est une des nombreuses mises en application d'une politique volontariste autour du développement durable, le contexte local s'y prêtant extrêmement bien (région peu peuplée, naturellement riche, sans industrie, habitudes de vie simples). Si les élus sont des acteurs engagés dans ce domaine, les citoyens ne le sont pas moins et ils sont nombreux à vouloir préserver les richesses naturelles du Gers... et s'en servir ! Dans ces terres agricoles s'il en est, l'eau et sa gestion sont évidemment au cœur des préoccupations. L'irrigation repose sur l'exploitation du système Neste, des systèmes réalimentés ou pas de l'Adour, d'un réseau de 115 réseaux d'irrigation collective et 2 800 lacs colinéaires qui facilitent l'accès à la ressource. Avec 2 655 exploitations pratiquant l'irrigation sur un peu plus de 64 000 ha, le Gers est le premier département de Midi-Pyrénées en termes d'irrigation. La gestion des étangs et de leurs abords, l'entretien concertés des rivières et des bois reste bien ancré et les six sites Natura 2000 du département se chargent de ne pas le faire oublier.

Enfin, le Gers a fait office de département pilote en matière de tri sélectif. Depuis 2012, la société mixte Trigone, chargée du recyclage des déchets finissant dans les bacs jaunes, a étendu les consignes de tri. Elle collecte indifféremment bouteilles et flacons en plastique, emballages en plastique, emballages métalliques et emballages en papier et cartons, journaux et magazines. Tous ces déchets sont triés puis envoyés dans les différents circuits de recyclage pour reprendre vie sous une nouvelle forme. Devant le succès de cette entreprise, les consignes de tri sélectif ont désormais évolué au niveau national.

Agriculture

Vues des hauteurs, les terres gersoises se déploient comme un tableau qui refuserait de choisir sa couleur. Le vert luxuriant de sa nature sauvage côtoie le patchwork d'une campagne cultivée et si on vante le bonheur de son pré, souligner qu'ils sont multiples serait peut-être plus judicieux ! Souvent présenté comme le département le plus rural de France, le Gers est également celui où l'agriculture est la plus diversifiée. Au fil des paysages, les productions s'épanouissent au fil



PHOTOPQR

des sols et des cours d'eau composant une ballade d'une poésie unique, éclatent la monotonie d'une succession de cadres fantastiques aux palettes variées. Plus de 70 % du territoire est en surface agricole utilisée, dont plus de 27 000 hectares en bio, un dynamisme enviable qui s'explique par un climat exceptionnel sur fond d'ensoleillement, de vents doux et d'hivers peu rigoureux. Ce secteur d'activité pèse fortement dans l'économie puisque 14 % des emplois y sont liés et l'industrie agro-alimentaire gersoise s'appuie sur cette vitalité. En sillonnant les routes, vous serez surpris du panaché de cultures, même si les céréales tiennent le haut de l'affiche. Elles représentent la moitié des exploitations, avec les oléagineux et protéagineux qui avoisinent, eux, les 25 %. Les nombreuses zones d'irrigation présentes dans la vallée de l'Adour et le sud-ouest du Gers sont propices à la culture du maïs tandis que les coteaux argileux et calcaires de l'est accueillent les grandes cultures en sec. Van Gogh aurait trouvé en ces terres un support faramineux à son obsession : les tournesols omniprésents sont, avec le soja, les plus produits de France. Quelques champs de tabac et de semence profitent des cours d'eau pour s'épanouir et, en Lomagne, les melons vous attendent ! Gorgés de soleil, ils sont les stars de Lectoure et des communes voisines depuis 1950. Le climat et le terrain y sont propices et ils nécessitent une main d'œuvre délicate puisqu'ils poussent sous des tunnels en pleine terre. Ce terroir recèle un autre trésor, dont le parfum est bien différent : le fameux ail blanc de Lomagne. Une petite centaine de producteurs perpétuent sa traditionnelle culture qui est en constante progression. En toute logique, la région d'Armagnac est celle où les vignes vous attendent, même si celles-ci ont une place considérable dans l'ensemble du département.

Les sols rocheux sont idéaux pour des vins blancs ainsi que la fameuse eau-de-vie, mondialement réputée ou encore les Côtes de saint-Mont ou de Gascogne. Si les grandes exploitations sont stables, le département connaît une diminution de ses petites et moyennes entreprises d'élevages de bovins allaitants ainsi que porcins. Principalement rassemblées dans les coteaux de l'Astarac et du centre, elles ne séduisent plus les jeunes agriculteurs confrontés à la crise du lait ou au bas coût de la viande. De nombreuses productions animales gersoises bénéficient pourtant de labels comme le bœuf gascon ou la blonde d'Aquitaine et une exploitation sur quatre est en signe qualité. Concernant les volailles, la filière gras continue de briller, ici les oies et les canards s'épanouissent en plein air pour le bonheur des gourmets qui savourent confits, rillettes, magrets et foies frais d'un niveau jamais égalé. La filière a cependant lourdement souffert en connaissant deux épisodes de grippe aviaire en 2016 et 2017. La grande majorité des éleveurs ont dû abattre leurs oies et canards en plein cœur de la saison. Plusieurs producteurs ont mis la clé sous la porte faute de volatiles à gaver et de nombreux autres ont dû s'endetter lourdement pour se mettre aux nouvelles normes de biosécurité. La filière souffre également d'un déficit d'image face à la prise de conscience du bien-être animal et l'avènement des mouvements végétariens et vegans. Malgré tout, le Gers sait se reposer sur ses atouts pour développer le tourisme rural. Si les touristes y trouvent un dépassement total, un cadre sublime et préservé, le patrimoine local partage sa richesse infinie en prouvant qu'il est, aussi, un art de vivre.

Industries

Si on vous dit qu'au grand salon d'affaires du Bourget, haut lieu dédié à l'aéronautique et à l'espace, dix entreprises gersoises étaient présentes en 2017, vous aurez une petite idée d'un des fleurons de son économie ! Et à l'image du groupe eXcent qui en a profité pour annoncer son installation à Pujaudran, le deuxième secteur industriel départemental ne cesse d'emporter de nouveaux marchés.

Cette dynamique laisse entrevoir des perspectives de croissance grâce à des atouts indéniables. La proximité d'Airbus et de Toulouse à l'est, celle du bassin de Pau et de Turbomeca à l'ouest, ou encore l'infrastructure aéroportuaire Auch-Gers, sont confortés par un vrai tissu local aéronautique approchant les 2000 salariés répartis sur tout le territoire. Celui-ci comprend la centrale d'achat spécialisée dans les articles électriques aéronautiques Air Cost Control à L'Isle-Jourdain qui s'est associé à Air Support pour développer l'activité de réparation de harnais électriques moteurs. La PME vise l'international et pense même à créer une filiale à Seattle. Latécoère compte notamment un site à Gimont. Des avancées qui laissent espérer un beau développement, porté par des entreprises comme Alisaero, Coussou, Equip'Aero, Lauak, PMTL ou encore Positronic.

Cependant, les activités liées à l'aéronautique, changeant radicalement la démographie et les habitudes locales (la Gascogne toulousaine ressemble de plus en plus au Toulousain proprement dit) ne sont pas près de détrôner celles relevant de l'agroalimentaire qui viennent largement en tête, tant par leur chiffre d'affaires global que par les emplois générés. Deux beaux exemples de la vitalité de ce secteur sont les entreprises du groupe coopératif Vivadour, basé à Riscle, pour l'agriculture et les entreprises du groupe Plaimont Producteurs, basé à Saint-Mont, pour la viticulture. L'aviculture et le « palmipède gras » (canards, oies) ont aussi leurs solides pôles industriels, malgré des pandémies à répétition. Pour abattre et conditionner le poulet du Gers, d'importants abattoirs existent, comme à Saramon, Auch et Condom. Pour valoriser le gras, Gimont avec deux entreprises de renom international (Comtesse du Barry et Les Ducs de Gascogne) le dispute à Samatan et ses Fleurons de Samatan, ou encore aux Fleurons de Lomagne à Lectoure. Sans oublier Castelnau-d'Auzan et ses Délices d'Auzan dont toute la production est destinée à l'un des plus grands groupes de la grande distribution alimentaire française.

Pour exporter ses céréales, dont certaines sont transformées sur place en farines, ses productions carnées, ses produits laitiers (Danone et ses yaourts à Villecomtal,

Innovation : des entreprises marquent le territoire

Son histoire l'a toujours connu un peu indépendant mais loyal et à l'honneur impeccable, et c'est peut-être cet esprit mousquetaire qui continue à perdurer... jusque dans l'entrepreneuriat du XXI^e siècle. L'innovation est certainement le trait le plus caractéristique de l'économie du Sud-Ouest qui ne se contente pas de partager la beauté de ses paysages. On peut relever, tous secteurs confondus, une quarantaine d'entreprises de référence qui s'inscrivent au cœur de réseaux qui font la différence. Beaucoup sont même leaders dans leur domaine et des partenaires incontournables à l'international. L'aéronautique, l'agroalimentaire et les technologies innovantes forment les têtes vivaces de cet élan dans lequel on peut citer : Teklynx International, leader mondial de l'édition de logiciel à codes-barres, présent sur 5 continents et distribué dans 140 pays, Castel & Fromaget, premier constructeur de bâtiment métallique de France, Crustac, leader de la crevette cuite dans l'Hexagone, ou encore Danone qui rayonne mondialement. Dans le secteur des systèmes de cultures hydroponiques, GHE (à Fleurance) est une référence européenne tout comme Jeld-Wen l'est de la porte intérieure ! Placage et panneaux de bois, certification biologique... L'éventail est si large qu'il donne le vertige. Une chose est sûre : la Gascogne n'en finit pas de créer !



Scène de vendanges.

Prolainat et ses gâteaux glacés à Blanquefort), ses vins et armagnac, l'agroalimentaire gersois s'appuie aussi sur une multitude de PME et TPE, bien enracinées – par exemple l'entreprise Nataïs, leader européen du pop-corn basé à Bézeril où elle emploie une centaine de salariés. Cette réussite est un bel exemple de valorisation en Gascogne de productions agricoles gersoises avec toute la valeur ajoutée que représente l'économie locale, puisque le maïs utilisé est produit par plusieurs dizaines de maïsculteurs du secteur.

Tertiaire

Il représente désormais 70 % de l'économie départementale, dont 15,5 % dans le secteur marchand : le tertiaire est sans conteste le leader de l'emploi, comme partout ailleurs en France, mais avec un taux légèrement inférieur à la moyenne en raison de l'importance de l'agriculture gasconne. A l'image de son industrie audacieuse, le Gers résiste et ne manque ni d'atouts ni d'idées et mise notamment sur son patrimoine exceptionnel pour relever la tendance. Les emplois liés au tourisme sont conséquents grâce aux 1 205 000 visiteurs annuels et les entreprises de plus de 100 salariés restent stables avec, pour n'en citer que quelques-unes parmi la vingtaine existantes hors industrie, des entreprises agroalimentaires comme Comtesse Dubarry à Gimont ou de produits surgelés tel Gibert à Fleurance, de bois et de constructions, de transports et trois hypermarchés dont deux à Auch. Dans ce vaste champ d'activités, le département compte 8 795 établissements comprenant les transports, le commerce de gros ou de détail, et les services mais aussi évidemment un grand effectif dans les structures administratives soutenues par les impôts : l'Education nationale, la gendarmerie (très présente, jusqu'à dans de petites bourgades), les services fiscaux,

la DDE (la Direction départementale de l'Equipment), la préfecture et le Conseil départemental, sans oublier des communes « mammouths ». Malgré beaucoup d'inquiétudes concernant le désert médical que peuvent rencontrer certaines zones rurales, le secteur de la santé demeure performant. Le département abrite trois grands pôles avec la polyclinique de Gascogne à Auch, le Centre de rééducation et de réadaptation fonctionnelle de Saint-Blancard ou encore la Maison d'enfants Helios. Les maisons de retraite (souvent d'anciens hôpitaux, comme à Fleurance ou Mauvezin) et les services liés à la personne sont considérables du fait du vieillissement de la population, alors qu'il n'y a qu'une seule maternité (centre hospitalier d'Auch) pour tout le département. Il faut aussi relever que l'espérance de vie est plus élevée dans le Gers que dans le reste de la France. Les femmes vivent en moyenne 85,7 ans.

On peut saluer l'artisanat avec près de 5 000 représentants inscrits à la Chambre des métiers qui leur est consacrée. Potiers, céramistes, menuisiers, travailleurs sur métaux continuent de perpétuer leur savoir-faire. Le développement des TIC (technologies de l'information et de la communication) et le déploiement prévu de la fibre optique ouvrent de larges perspectives en matière de développement économique. Le conseil général a fait des nouvelles technologies l'une des priorités de son action. Une plate-forme d'accueil et d'information ainsi qu'un réseau d'accompagnement des nouveaux arrivants SOLOS (entrepreneurs individuels) est à disposition à l'Innoparc d'Auch. D'autres secteurs originaux se développent en marge avec, par exemple, l'entreprise Ecocert, à l'Isle-Jourdain, qui contrôle et certifie les produits, systèmes et services notamment dans le secteur environnemental. Depuis plusieurs années, le département souhaite attirer les indépendants avec le réseau Soho'Solo : les vacanciers à s'y installer définitivement n'y sont donc pas rares !

Soho Solo

Une cinquantaine de communes gersoises arborent le panneau « Village d'accueil Soho Solo ». Pas forcément facile à décoder... Soho Solo signifie en fait « Small Office Home Office », autrement dit, en bon français : « petit bureau à domicile ». Le Gers compte plusieurs centaines de télétravailleurs qui gagnent leur pain depuis leur « petit bureau à domicile », référencés sur l'annuaire du réseau. Ils sont informaticiens, graphistes, architectes, traducteurs, consultants, journalistes, rédacteurs, créateurs, correcteurs, secrétaires ou animateurs de sites Internet... Dans la majorité des cas, ces hommes et ces femmes ne sont pas natifs du Gers. Certains viennent même de l'étranger. La plupart ont en commun d'avoir vécu autre chose ailleurs avant de se décider à *travailler au vert*. La CCI leur propose des rencontres et des ateliers, parfois très orientés, tout au long de l'année. Partir travailler à la campagne : oui, mais où ? Existerait-il une terre promise pour le télétravail ? C'est sur Internet (forcément !) que beaucoup ont découvert qu'ils seraient les bienvenus dans le Gers. Notamment dans les 47 communes qui, en partenariat, avec la CCI (Chambre de commerce et d'industrie) facilitent leur installation. C'est en 2006 que l'Europe finança un projet favorisant l'accueil de télétravailleurs en milieu rural. Comme le département bénéficiait déjà d'une excellente couverture ADSL, la CCI du Gers saisit l'opportunité. Les premiers résultats furent tellement encourageants qu'en dépit de l'arrêt des financements, le Gers garde les bras ouverts pour continuer à accueillir au mieux ces entrepreneurs et leurs familles. Le programme Soho-Solo est en grande partie une vitrine publicitaire et un état d'esprit de communication publique : il ne faut pas s'attendre à une mine d'or non plus !

► Tous les renseignements sur www.soho-solo-gers.com

Tourisme

Du nord de la Lomagne et de ses pierres calcaires dorées au sud où le relief se plisse en éventail, le territoire fabuleux qu'est le Gers se reflète en mille facettes qui attirent chaque année plus de 1 205 000 visiteurs, touristes et excursionnistes confondus ! Un chiffre qui donne le vertige même si la terre gasconne ne comporte pas de montagnes (ni de mer !) et serait plutôt célèbre pour ses coteaux vallonnés. Un des départements les plus ruraux de France a réussi à se hisser parmi les destinations les plus prisées : nulle magie dans cet exploit, mais bien une recette qui ensorcelle avec douceur : des paysages fantastiques, une nature préservée, un patrimoine vivace et riche, une gastronomie d'exception et enfin des saisons culturelles dignes des grands centres urbains. Qualité, excellence et rareté sont les maîtres mots de ces terres propices à la rêverie qui ont pris dans leurs filets Romains et pèlerins du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Son attraction ne date donc pas d'hier même s'il faut saluer une vraie volonté de développer le tourisme dit rural qui lorgne jusqu'au secteur de l'oenologie ! Producteurs, fermiers, exploitants et vigneron jouent le jeu de l'accueil et sont loin d'être étrangers à l'engouement que connaît le Gers. Fatigués des sites grouillants et des vacances balisées, des Européens de tous pays viennent goûter un art de vivre délicat, empreint de quiétude et de belles rencontres. Trois monuments reconnus au patrimoine mondial de l'Unesco ajoutent à ce rayonnement : la cathédrale d'Auch, la collégiale de La Romieu ainsi que le pont d'Artigues s'ajoutent aux 308 sites et monuments

protégés. Lavardens, Larressingle, Sarrant, Montréal et Fourcès font partie des « plus beaux villages de France » et 16 stations vertes sont référencées. À cette offre si vaste se greffent de petits trésors comme les 37 lacs, plans d'eau et piscines, particulièrement bien mis en valeur avec des équipements familiaux nichés dans des cadres idylliques et 236 000 amoureux de l'eau ne s'en privent pas ! L'hébergement s'est adapté à ce flot de touristes, grandissant chaque année, et on décompte aujourd'hui plus 1 500 établissement classés dont une cinquantaine d'hôtels, une trentaine de campings et des centaines de chambres d'hôtes... De quoi assurer les 6 millions de nuitées touristiques ! Quelque 3 000 km de sentiers en boucle comblient les sportifs, qu'ils soient adeptes de la marche, du cheval ou du VTT et trois stations thermales drainent dans leurs eaux calcaires près de 20 000 curistes. Jazz in Marciac, Tempo Latino ou Circa, pour ne citer qu'eux, assurent des temps forts culturels de très haute qualité auxquels s'ajoutent les férias de Vic-Fezensac, le circuit de Nogaro, la Semaine de l'astronomie à Fleurance ou le Festival pyrotechnique de Lectoure. Près de 600 000 visiteurs ont appréciés ces grands rendez-vous, sans compter les dizaines de festivals organisés en été à travers tout le département. La gastronomie est l'atout gourmand du département et les amoureux du bien-vivre trouvent ici des marchés hebdomadaires et authentiques, des rendez-vous qui fêtent les sens et des restaurants de choix, dont 35 labellisés Tables du Gers. Vous comprendrez pourquoi 10 000 résidences secondaires environ ont gonflé le nombre de Gersois en venant vous aussi savourer cette terre unique, précieuse et tellement belle.

HISTOIRE

Vestiges d'un lointain passé, legs d'hommes illustres, puissance de la terre : c'est à travers ces signes que l'on découvre un Gers qui a progressivement fondé son identité dans un esprit de tradition et de loyauté. La Gascogne est à l'image des hommes qui ont incarné cet esprit guerroyant et courageux, tel d'Artagnan. Châteaux, abbayes, villages et bastides témoignent de siècles mouvementés où le pays a su s'affirmer. Cette force tranquille fait aujourd'hui partie des nombreux atouts du département, même si sa population a été plus d'une fois décimée par tant d'ardeur.

Préhistoire

Édouard Lartet : retenez bien ce nom, puisque c'est avec lui que tout a commencé. Né à Castelnau-Barbarens, cet avocat était avant tout un passionné de paléontologie. Contre quelques conseils juridiques, il a échangé avec un paysan une turquoise trouvée à Simorre. Turquoise qui s'est avérée être... une dent de mastodonte. Quelques années plus tard, Lartet bouscule le monde scientifique en exhument à Sansan le fossile du premier singe connu : le pliopithèque. Deux découvertes qui laissent envisager une riche campagne, peuplée d'espèces bien différentes que celles d'aujourd'hui ! Les fouilles du fabuleux site d'1,5 ha de Montréal-du-Gers confirmeront la diversité de la faune préhistorique. La concentration de vestiges y est unique et les lieux étaient probablement un marécage où les animaux auraient été piégés il y a fort des dizaine de milliers d'années... Les chercheurs, eux, s'y régalent depuis 1988 et pour cause : ce vaste cimetière a mis au grand jour plus de 20 000 ossements provenant de 90 espèces dont 4 inconnues ! Quand la Gascogne était une jungle, hippopotames et crocodiles s'ébrouaient dans le lac, tandis que les éléphants profitaient d'un climat de type subtropical. Les écureuils volants laissent penser que des arbres immenses dominaient les marais, mais les restes les plus troublants sont ceux d'une sorte d'immense lion, le mégamphicyon giganteus, d'un rhinocéros et surtout d'un cerf-girafe, un animal jamais enregistré présentant sur un corps de girafe une tête avec des bois. Les grottes de La Romieu, notamment le gisement de la Nauterie, recèlent des ossements d'ours, de lions des cavernes et de nombreux cervidés, mais aussi des silex et des galets. L'homme n'est entré dans ces régions que bien plus tard !

► **À La Brette, à Condom**, les nomades du Paléolithique supérieur suivent le chemin migratoire des animaux et font des haltes sur ce site de -38000 à -10000 semble-t-il. Grattoirs, burins et pointes de silex en témoignent, et les ossements de rennes, chevaux, chamois, renards et loups mettent en avant un climat froid proche de la steppe. Les chasseurs magdaléniens s'installent sur les hauteurs, à l'abri des vallées inondables, et puisent dans les matériaux naturels pour fabriquer des outils en bois ou en os. Une abondance

de vestiges dont le site de Navère près de Lectoure regorge et laisse envisager une forte présence humaine. Au Néolithique, vers 5000 avant J.-C., les hommes se fixent sur le territoire et ce début de sédentarisation marque l'aube d'un nouveau monde. Le climat se réchauffe, les forêts grandissent, permettant chasse et cueillette. Les prémisses de l'agriculture et de la domestication marquent la période. A Viella, des fragments de meule, des flèches et des outils sont trouvés. Si les objets polis sont communs, ceux de l'âge de bronze sont moins courants dans le Gers. Après la mise au jour d'une hache et d'une gouge, à Villeneuve-d'Astarac et Montréal, un site près de Jegun a révélé un ensemble de haches en bronze, notamment à ailerons, et des petits bracelets.

► **L'âge de fer** est celui où les premières peuplades celtes s'implantent. Durant le 1^{er} millénaire avant J.-C., elles se mêlent aux autochtones pour bientôt occuper majoritairement le territoire. Organisés par les Gaulois, descendants de ces différentes peuplades, bourgs et oppidums voient le jour. Les Ausci, les Elusates, les Lectorates, les Sociates ou encore les Nitobroges en font des axes économiques qui favorisent les échanges. Les grandes capitales commencent à se former, principalement sur les territoires qui sont aujourd'hui Auch, Eauze et Lectoure. Des agglomérations secondaires comme celles de Vic-Fesanzac ou La Sioutat, ancêtre de Roquelaure, s'organisent et sont dédiées à l'artisanat et aux activités agricoles.

Antiquité

Il faut pourtant attendre 56 avant J.-C. et la conquête de l'Aquitaine par Crassus, le lieutenant de Jules César, pour qu'une véritable vie sociale ne se crée, notamment avec la mise en place de voies qui prouvent un fort cheminement. La romanisation s'appuie sur la Garonne et les anciens axes gaulois. Les différentes peuplades celtes sont intégrées à ce nouvel ordre qui change de nom et les sépare du reste des Gaulois. La Novempopulanie, « province des neuf peuples », est créée durant les II^e et III^e siècles, sa capitale est Elusa, ancêtre d'Eauze, et elle règne sur d'importants domaines agricoles. Au vu de la richesse des vestiges retrouvés, elle était probablement une brillante civilisation de marchands et d'agriculteurs. Pour la petite histoire, il faut souligner que ce sont les Romains qui ont importé la vigne sur ce territoire ! La domus de Cieutat, riche demeure de 3 000 m², témoigne par ailleurs d'un véritable art de vivre en ville tandis que l'ancien domaine d'un aristocrate local, la villa de Séviac (commune de Montréal), est un des exemples les plus frappants du génie architectural romain. Il s'y déploie, notamment à travers un système de chauffage perfectionné, des thermes somptueux avec eau chaude ou froide et des décoration de mosaïques en trompe-l'œil.

D'intrigantes piles gallo-romaines !

Entre le I^{er} et le IV^e siècle, les propriétaires fortunés érigaient des monuments funéraires pour honorer leurs morts, ce que l'on appelle aujourd'hui des « piles gallo-romaines ». L'ampleur de ces édifices traduisait les moyens financiers de la famille, un peu comme certains caveaux de nos cimetières actuels... A l'intérieur se trouvait un puits où l'on déposait des offrandes (vaisselles, amphores, alimentation, argent) et les cendres des défunt (coutume païenne typiquement romaine). Il est possible de voir, au détour des routes de campagnes gersoises, ces intrigantes monuments, surgissant, pour la plupart, au milieu de nulle part. En voici quelques exemples à découvrir :

- ▶ **La pile gallo-romaine de La Turraque** : elle se trouve au milieu d'un champ pas très loin du très joli village de Biran. Haute de 11,30 m et de forme arquée, elle serait la tombe d'un très riche propriétaire du III^e siècle. Elle possède une petite alcôve sur le haut : c'est là qu'on a déposé l'urne où se trouvaient les cendres du défunt et une statue à son effigie. Elle a été classée monument historique en 1875.
- ▶ **La pile gallo-romaine de Peyrelongue** : on l'aperçoit sur un flanc de colline au hameau de Larroque, à Ordan-Larroque. C'est la plus haute de toutes avec ses 12 m. Elle est impressionnante par ses dimensions. Classée monument historique en 1976, elle possède, entre autres, une niche ajoutée au XIX^e siècle : elle aurait été christianisée.
- ▶ **La pile gallo-romaine de Betbèze** : on la trouve à Mouchès, au milieu d'un champ. Malheureusement, elle n'est aujourd'hui plus entière, n'ayant pas résisté aux affres du temps et du climat.
- ▶ **La pile gallo-romaine d'Ortolas** : sur une colline près du village de Lamazère, elle se dresse sur presque 6 m de haut. En partie abîmée, on aperçoit encore les particularités de sa structure. Appartenant aujourd'hui à un particulier, elle est inscrite sur la liste des monuments historiques depuis 1963.
- ▶ **La pile gallo-romaine de Montjoie** : à l'extérieur du village de Roquebrune, moins haute que les autres, elle est voûtée en berceau si bien qu'on lui a attribué rapidement une fonction de temple. Elle a été classée monument historique en 1925.

Parmi les découvertes remarquables de cette période, citons le trésor d'Eauze : un ensemble monétaire mis à jour en 1985 et comprenant des monnaies d'or, d'argent et de bronze, mais également un lot de bijoux (bracelets en feuille d'or, colliers pourvus d'émeraudes, bagues spectaculaires et camées). En 2011, un autre trésor a été découvert à L'Isle-Jourdain : des amphores contenant des milliers de pièces frappées à la fin du III^e siècle à Rome, Londres, Lyon, Carthage et Trèves. A Roquelaure, de splendides fresques murales en témoignent également (exposées au musée d'Auch). Construite sur l'ancien oppidum des Lactorates, la cité Lactorate abritait un lieu de culte important à Jupiter et Cybèle où de nombreux sacrifices de taureaux et de bœufs étaient pratiqués. Une vingtaine d'autels, réalisés en marbre, attestent de cette dimension religieuse qui se retrouve également à travers de nombreux ex-voto disposés sur l'ensemble du territoire, à Auch mais aussi à Castelnau-Barbarens ou encore Castéra-Vivent. Le culte païen n'était pourtant pas le seul et c'est encore une fois à Lectoure qu'on a retrouvé un sarcophage décoré de poissons et de feuilles de vigne, symboles du christianisme. Cette riche période de développement connaît le même sort que l'ensemble de l'Empire romain d'Occident : il s'effondre sous l'invasion barbare. La Novempopulanie est durement touchée, Eauze est anéanti en 409 et les destructions sont massives (les Vikings porteront le coup de grâce quelques siècles plus tard). Elle est conquise par les Wisigoths, avec le statut de peuple fédéré à partir de 418 et le repli économique est alors très important.

Moyen Âge

Au V^e siècle, les cités de Gascogne se christianisent peu à peu grâce à la présence d'évêques. Au début du VI^e siècle, en 507, le roi wisigoth Alaric II est tué par Clovis. Les Francs poussent de plus en plus les Wisigoths vers le sud et dominent provisoirement l'Aquitaine qui voit la fin d'un siècle à peu près stable. Tandis que Clotaire règne sur la région d'Eauze et que Childebert I^{er} a la main haute sur Auch et Lectoure, une alliance se trame entre les Vascons, venus de l'autre versant des Pyrénées, et les Aquitains. En 561, cette union empêche la complète domination franque des territoires et permet même de la vaincre. La Vasconie, qui donnera son nom à la Gascogne, remplace définitivement la Novempopulanie et entre sous l'égide des ducs d'Aquitaine au VIII^e siècle. Charlemagne lui-même eut fort à faire avec les Gascons... Les périodes de troubles et de conflits ne commencent à se calmer qu'à partir de l'an 800, départ d'une nouvelle ère de progrès avec la saga des Sanche de Gascogne, dont le père – dit « le Courbé » – partage entre ses fils l'Armagnac, l'Astarac et le Fezensac. Leur autorité s'affaiblit au cours des IX^e et X^e siècles même si la descendance d'Arnaud, le fils de la maison d'Astarac, jouera un rôle important dans l'histoire méridionale et arrivera à conserver ses terres jusqu'au XVI^e siècle. Du XI^e au XII^e siècle, le morcellement féodal entraîne l'indépendance des seigneuries et des abbayes locales par rapport à la tutelle princière, mais aussi royale. C'est le temps des châteaux, des castelnaus,

des sauvetés et – bientôt – des bastides. En Gascogne, c'est un temps à la richesse infinie. Avec les collines, nul besoin de pics ou de pog et les bâtiments d'exception, d'abord en terre ou en bois puis en pierres et en briques, prolifèrent. Si la plupart seront modifiés au XVI^e siècle dans une volonté de moderniser la défense, de Castet-Arrouy à Maignaut-Tauzia en passant par Lartigue, les bâtiments médiévaux embellissent le paysage. Bassoues en est un bel exemple : pour se protéger, les archevêques d'Auch y font éléver un château avec des remparts et un donjon monumental qui reste un chef-d'œuvre d'art militaire. Depuis cette tour de 43 m, la région est surveillée et le dessin du village est caractéristique des bastides avec ses rues droites qui se coupent en angle. Une des plus belles est certainement Fleurance, édifiée selon les règles très précises d'urbanisme du XIII^e siècle et ce sont d'abord les rues qui y ont été tracées avant que les maisons ne soient construites. Les bourgs et villages, nés pour la plupart dans le courant du XI^e siècle se développent et s'étendent aux faubourgs. A Cologne ou Pessan, vous pouvez encore admirer des maisons à pans de bois et colombages. Les villes sont administrées par les consuls ou syndics, et ces magistrats assurent le fonctionnement des foires et des marchés où vins et céréales sont échangés par des paysans en plein essor. La Gascogne profite également du grand élan religieux de ce temps et de la découverte du tombeau de Saint-Jacques-de-Compostelle. Ce lieu de pèlerinage draine sur le territoire de nombreux voyageurs, car, pour le rejoindre, il faut emprunter la voie de Provence ou celle du Puy-en-Velay, deux pistes qui traversent ces terres et font connaître l'armagnac, « plus ancienne eau-de-vie d'Europe », à travers tout le continent.

Ils sont généralement accueillis dans prieurés et hôpitaux. Partout les abbayes prospèrent et une des mieux conservée est celle de Flaran, fondée en 1151 à proximité de la bastide de Valence-sur-Baïse, elle est au cœur d'un ensemble monastique cistercien qui a progressé jusqu'au XIII^e siècle (avant d'être remaniée au XVIII^e). Les Cisterciens ont joué un grand rôle dans la mise en culture des terres. Dans les églises, l'art roman est délaissé au profit de l'art gothique. Mais la contrée n'échappe pas aux pestes endémiques, notamment en 1348, année redoutable qui voit une partie de sa population décimée. Les XIV^e et XV^e siècles sont sans conteste ceux de l'apogée de la maison d'Armagnac qui, en 1304, fait l'acquisition du comté de Rodez et en 1405 achète le comté de L'Isle-Jourdain. A la mort de Louis d'Orléans, assassiné, Bernard VII d'Armagnac prend la tête de ses partisans en 1410 fonde, pour soutenir le roi de France, le parti (légitimiste et loyaliste) des Armagnacs contre les Bourguignons qu'il chasse des environs de Paris. Son successeur Jean IV d'Armagnac se rapproche du roi d'Angleterre et tente, tout comme les comtes de Foix et vicomtes de Béarn (Gaston Fébus a plus d'une fois défait ses puissants voisins de Gascogne, comme à Launac par exemple) de maintenir une indépendance qui échappe au roi de France, Charles VII. Il trouvera la mort lors de son emprisonnement et son fils, Jean V,

reprend le flambeau. En 1473, lui aussi décède, après la prise de Lectoure par l'armée royale de Louis XI qui crée la sénéchaussée d'Armagnac. Alors qu'Auch se devait de l'être, elle est frappée par la peste et c'est finalement Lectoure qui aura le titre. Mais pour la maison d'Armagnac c'est l'heure de la fin. Brisée par cet affrontement et déclaré confisqué, le comté est réuni à la couronne de France en 1481. A la Renaissance, avec la révolution protestante, la Gascogne et la Guyenne redeviennent un champ de bataille.

De la Renaissance à la Révolution

Si c'est la fin d'une dynastie de prestige, une autre s'apprête à fonder une lignée d'exception. Le dernier comte d'Armagnac s'éteint sans héritier et sa veuve, Marguerite d'Angoulême, apporte, en 1525, le territoire comme dot à Henri II d'Albret, son nouvel époux. Leur fille, Jeanne d'Albret, jouera un rôle majeur dans les guerres de Religion. Désormais rattachée à la Navarre, la région ressort très affaiblie de cette période de conflits incessants. Comme partout en France, les théories réformistes commencent à sévir et, au XVI^e siècle, les hérétiques passent à l'attaque. Les idées luthériennes puis calvinistes apparaissent à Condom ou à Lectoure, des foyers protestants mettent à bas les églises catholiques qu'ils pillent, sous l'influence d'Antoine de Bourbon et de son épouse Jeanne d'Albret. Celle-ci milite en faveur de la réforme tandis que les défenseurs de la cause catholique sont représentés par la reine Catherine de Médicis. En 1569, le raid de Montgomery à travers la Gascogne marque la violence de ces guerres de religion : il détruit sur son passage tout ce qui n'est pas de son bord.

La mise à sac de l'abbaye de Faran, les stigmates de la cité épiscopale de Condom et des destructions multiples témoignent comme autant de cicatrices de la barbarie qu'est cette sombre période. En 1589, Henri III de Navarre, fils de Jeanne d'Albret, devient roi de France sous le nom d'Henri IV. Il se convertit au catholicisme et, en 1598, l'édit de Nantes est signé, mettant fin aux guerres de Religion proprement dites. Henri IV rattache l'Armagnac au domaine royal en 1607, de nouvelles institutions et élections sont mises en place. Auch, après d'âpres batailles, obtient enfin le statut de sénéchaussée capitale tandis que Condom et L'Isle-Jourdain en deviennent des petites. Lectoure ne conserve que la Lomagne et le Brulhois. Les révoltes antifiscales sont nombreuses au XVII^e siècle, et beaucoup de paysans aisés jouent aux faux nobles.

En 1645, l'Armagnac est donné au comte d'Harcourt et ses descendants le gardent jusqu'en 1751, date où il est définitivement réuni à la couronne, les grandes familles gasconnes ayant perdu tout pouvoir face à une bourgeoisie consulaire. Un intendant est alors nommé et c'est l'illustre Antoine Mégré d'Etigny qui gère une nouvelle généralité de 30 000 km². Jusqu'à sa mort, en 1767, il fait figure d'un des plus grands administrateurs de la monarchie française en province.

D'Artagnan, le cadet de Gascogne

Entre faits réels, romance et fantasmes, le plus illustre des mousquetaires du roi est sans conteste Charles de Batz de Castelmore plus connu sous le nom de D'Artagnan ! Ce cadet de Gascogne était avant tout un homme de guerre et fut un vrai héros qui brilla pour ses exploits. Né dans sa demeure familiale à Lupiac vers 1611, il rejoint Paris en 1630 et s'engage chez les cadets des Gardes françaises, en prenant un patronyme de la lignée de sa mère, une Montesquiou-Fezensac. Après de nombreuses opérations militaires, le protégé de Mazarin entre chez les mousquetaires du roi. Après leur dissolution, Louis XIV lui conserve toute sa confiance et elle se traduit à travers nombreuses missions. Lorsque la garde est reconstituée, il en assure le commandement officieux malgré un grade de sous-lieutenant et porte la robe typique des mousquetaires gris. Il se distingue lors de l'arrestation de Nicolas Fouquet puis celle de Lauzun ou encore dans la répression de la révolte de Roure. Devenu gouverneur de Lille, il ne songe qu'à retourner au champs de guerre. En voulant aider les jeunes officiers contre les Provinces Unies, il est tué à Maastricht en 1672. Sa vie palpitante et héroïque inspire encore aujourd'hui les œuvres littéraires ou cinématographiques, mêlant fiction et histoire. À Auch, sa statue marque fièrement l'escalier monumental.

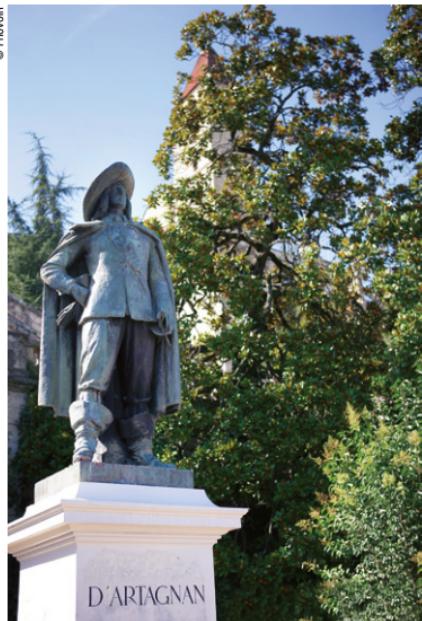
Sa politique d'urbanisme et de développement de l'agriculture transforme la Gascogne qui entre dans le monde moderne et connaît, en plus, un renouveau catholique. L'Ancien Régime est bel et bien terminé et les évêques se succèdent à Auch, Condom, Lectoure et Lombez amenant une véritable impulsion de constructions mais aussi leur lot de réformes entre les XVII^e et XVIII^e siècles. Les archevêques d'Auch aménagent leurs quartiers d'été au château de Mazères et c'est le temps de l'enrichissement pour les producteurs d'armagnac et de vins, visible à travers les hôtels particuliers de Condom ou Lectoure. Les grandes familles du Gers mettent leurs cadets au service du roi de France et le vivier est tel qu'il crée une appellation, aujourd'hui

légendaire : la compagnie des cadets de Gascogne. Réputés charismatiques, courreurs de jupons mais surtout sans peur, ces têtes brûlées à la forte loyauté se distinguent auprès du roi sur lequel ils exercent une réelle influence. On retiendra l'illustre Jean-Louis de Nogaret, favori d'Henri III, Antoine Nompar de Caumont, capitaine des gardes du corps du roi ou encore Charles de Batz de Castelmore fait « comte d'Artagnan », certainement le plus emblématique des mousquetaires.

De la Révolution au XXI^e siècle

Un an après la prise de la Bastille, en 1790, le département d'Armagnac prend le nom de « Gers » et les Gascons deviennent alors, pour l'administration, des « Gersois ». Le premier conseil général du Gers est formé et compte des lettrés (juristes, médecins, professeurs, propriétaires terriens, ecclésiastiques). Alors que de nombreux événements agitent le Gers (émeutes, troubles religieux, problèmes monétaires), la vague révolutionnaire profite à la franc-maçonnerie. Mais, très vite, le conseil perd de son influence et, après une période d'insurrection royaliste suite au coup d'Etat du 18 Brumaire, les Gersois se rallient au nouveau régime napoléonien avec sa pacification. Parallèlement, les petits cadets de la Révolution deviennent de véritables maréchaux d'Empire et le Gers se place en seconde position des départements du Sud-Ouest en fournisseur d'officiers (amiraux, généraux). Plusieurs généraux des guerres révolutionnaires et napoléoniennes sont ainsi des Gersois comme, par exemple, Jean Lannes, originaire de Lomagne (né à Lectoure en 1769), maréchal de France et duc de Montebello, remarqué par Napoléon lors de la campagne d'Italie. La bonne condition physique des Gascons les prédestine à fournir des soldats nombreux pour cette période, qui marque une profonde saignée démographique : entre 1793 et 1815, des communes comme Condom, Lectoure et Fleurance perdent la moitié de leurs habitants !

© PHOTOPQR / SIPA



Statue de D'Artagnan à Auch.

Le Gers se positionne en département bonapartiste. Le Second Empire met ainsi au devant de la scène la famille des Granier de Cassagnac, farouches défenseurs du régime impérial et très influents dans la vie politique gersoise d'alors : des agents les secondaient même afin de quadriller entièrement le département !

Grâce à une prospérité économique certaine, de grands travaux sont menés dans le Gers : transformations de la ville d'Auch (escalier monumental de 370 marches reliant la ville haute et la ville basse au XIX^e siècle), chantier de restauration d'églises, renouveau des châteaux transformés ou agrandis, débuts du chemin de fer, etc. De nombreux musées (musée des Jacobins à Auch) sont, en outre, créés dans le courant du XIX^e siècle.

Les années 1890 sont marquées par l'émergence des républicains dans les bourgs et villes face à l'alliance des royalistes et des bonapartistes, plus appréciés des ruraux attachés au réel.

D La Grande Guerre. Le Gers n'est pas un territoire de combats mais, comme partout durant la Grande Guerre, la mobilisation est générale et nombreux les soldats gascons parmi les poilus. Sur le territoire lui-même, les informations d'une presse qui se veut rassurante et celles officielles volontairement erronées masquent un temps la réalité de ce qui s'avère une boucherie. Les pertes humaines meurtrissent très vite les foyers et les morts se comptent par milliers. Après la période révolutionnaire, c'est une seconde saignée démographique d'envergure. Parmi les disparus, on relèvera celle d'Alain-Fournier, lieutenant du régiment de réserve du 88 RI de Mirande, resté dans les mémoires, non pas pour ses faits d'armes, mais pour son œuvre littéraire, *Le Grand Meaulnes*. Tandis que le conflit dure et s'enlise, la solidarité s'organise dans le département et les hôpitaux militaires provisoires marquent différents sites. Partout les établissements sont transformés en lieux d'accueil pour blessés et des lits sont installés dans les écoles, les lycées, les couvents, les thermes et même au Grand Hôtel de Barbotan ou au château de Mazères, transformé en hôpital sanitaire numéro 36. Lorsque la guerre se termine, on en déplore les conséquences démographiques qui sont catastrophiques. Un recensement établi en 1911 montre que 221 114 personnes vivent dans le Gers... En 1921, il n'y en a plus que 194 406. Face à ce dépeuplement, un appel d'air agricole fait

venir des Italiens en nombre. Mais la suite des générations est brisée, et cela s'en ressentirait plus tard, comme partout en France. L'immigration italienne est encouragée par les élites confrontées aux pertes de la Grande Guerre, l'exode rural et la faible natalité. Elle se trouve même un nom et le « rush vers la Gascogne » attire plus de 40 000 Italiens qui fuient la pauvreté en Italie, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, soit autant d'ouvriers agricoles inespérés. Le village de Blanquefort fait même office de véritable « petite Italie ». En 1939, des républicains espagnols arrivent dans une région qui se prépare, comme d'autres grandes nations, à un conflit armé douloureux : la Seconde Guerre mondiale.

D La Seconde Guerre mondiale. En septembre 1939, les soldats sont à nouveau mobilisés contre un ennemi qui semble devenu traditionnel. C'est l'heure de l'exode vers le sud. Les réfugiés du Haut-Rhin affluent dans les trains de marchandises et les établissements communaux sont transformés en dortoirs, tandis que de nombreux foyers ouvrent leurs portes. Rien qu'à Lectoure c'est 1 500 repas journaliers qu'il faut assurer ! En juin 1940, la France fait face à sa défaite et le maréchal Pétain fait de Vichy la capitale du nouveau régime. Dans le Gers, situé alors en zone non occupée, les premiers mouvements d'opposition voient le jour de façon désorganisée. À Auch comme dans la plupart des villes du territoire, le refus de céder est plus fort : dès 1941, la résistance se met en place. Le tract *Liberté* est porté par de nombreux gersois, de l'exploitant terrien au quincaillier. En 1942, les résistants gersois se comptent par centaines, mais la majorité de la population reste fidèle à Vichy, jusqu'à ce que l'invasion du territoire fasse basculer l'opinion. « *Liberté* » se joint au mouvement « *Vérité* » qui devient « *Combat* ». Sa tête garde de nombreux activistes gascons qui l'appuient sur de nouveaux points d'ancrage. L'heure est au rationnement, mais, grâce à ses activités agricoles, le Gers souffre un peu moins que le reste de la population. Tandis que la répression s'intensifie, l'année suivante sera celle du rassemblement des groupes résistants et 1943 reste charnière dans leur organisation. Les préludes du dernier maquis sont là et, en 1944, la France se rebelle : sabotages, embuscades, attentats et combats rythment l'année.

Lannes, un général d'exception

Campagnes d'Egypte, d'Italie et d'Allemagne, et siège de Saragosse : Lannes est de toutes les conquêtes napoléoniennes et gravit les échelons de manière fulgurante. Un portrait en pied est visible au musée de Lectoure : tenue de parade et port de tête altier et sauvage montrent la détermination de l'homme, l'un des plus célèbres maréchaux d'Empire, passionné par Napoléon dont il dira : « Personne ne l'aime de cœur comme moi ».

Il meurt le 31 mai 1809 à Ebersdorf (Autriche), après la bataille d'Essling, où il fut blessé par un boulet de canon à la fin des combats.

Les attaques sont nombreuses et les victoires se succèdent aux défaites, la plus meurtrière restant celle du mameilon de Priou où, en deux heures, les Allemands fusillent 74 personnes.

Avec le débarquement, les maquisards multiplient les opérations de libération et ceux du bataillon d'Armagnac se distinguent notamment lors de la bataille de L'Isle -Jourdain qui fait 192 prisonniers ennemis, plus de 60 morts et permet la confiscation d'armements. Cette opération finale est la plus réussie. Il faut souligner que, dans cette période terrible, si le Gers n'a pas échappé à pas à la mise en place de lieux d'internement, il a fait preuve d'un élan de courage et d'humanisme remarquable. Les lieux de sauvetage ont permis à de très nombreux Juifs et personnes traquées de survivre, comme au château de Montéléone à Condom, celui de Seignebon à Démou, au centre Bégué de Cazaubon ou encore l'Immaculée-Conception de Lectoure. Défiant l'autorité et la peur, 32 Gersois ont accueilli et caché des familles entières : ils ont été reconnus « Justes parmi les nations ». Et il y en a sans doute eu beaucoup d'autres !

De nos jours

Le Gers reçoit de nos jours de nouveaux arrivants, des citadins mais aussi des retraités, des touristes, des amateurs de ruralité, des Français, des Anglais, des Hollandais et des Belges, qui s'adonnent pour certains à la rénovation de vieilles bâtisses voire à l'ouverture de gîtes. Le département a su garder un charme gascon avec ses beaux paysages, ses vieilles pierres et ses bonnes tables, offrant de la sorte un repos et une qualité de vie convoités. Agriculture, thermalisme et industrie agroalimentaire occupent une bonne partie du paysage gersois qui séduit aussi aujourd'hui par ses manifestations culturelles actuelles et, pour certaines, ancrées dans les traditions, comme les courses landaises et les corridas.

Côté politique, la majorité du département est largement dominée par la gauche, malgré quelques foyers de droite comme Mirande et Eauze.

Le Gers est devenu un département symbole de paradoxes : entre tradition et modernité, on voit s'y développer un mélange entre les lieux du passé et des manifestations délibérément jeunes, dynamiques, contemporaines et en marche vers l'avenir...

En ce début du XXI^e siècle, le territoire reste contrasté, avec l'image d'un extérieur qui semble bouger : aménagement des bourgs et des villages, constructions individuelles qui se développent, etc. De nombreux projets sont menés pour contribuer au désenclavement du département. L'esprit rebelle et conquérant de d'Artagnan perdure ainsi en Gascogne et, face aux difficultés économiques, certains n'ont pas hésité à gagner d'autres contrées, en France ou ailleurs dans le monde. Sur place, ceux qui restent continuent d'honorer l'esprit des mousquetaires en usant de nouvelles armes. C'est dorénavant le pari de la haute technologie et des médias qui occupe la place, mais aussi l'authenticité des traditions.

Après la houle des périodes tumultueuses du passé, le Gers baigne aujourd'hui dans la sérénité, tel une grande mer calme où l'on cultive le bien-vivre, un territoire où le temps semble apaisé, presque suspendu. Le département a compris que pour séduire il devait miser sur une ouverture mais aussi et surtout sur la constante valorisation et la préservation des biens du passé.

Les sources de découvertes sont ainsi nombreuses et profitent à tout type de visiteurs : monuments anciens, sports et loisirs, séjours gastronomiques ou de bien-être notamment. Tous les moyens sont bons pour honorer la culture et les traditions du pays gascon.

Le Gers cultive une denrée de nos jours très convoitée : le goût du bonheur ! Il remplit avec brio son rôle, en faisant sien ce slogan révélateur, « Gers, le complice des jours heureux ».

Parmi les personnalités connues du public et liées elles aussi à cette terre gersoise, citons l'acteur Jacques Dufilho, le rugbyman Jacques Fouroux, l'entraîneur de l'équipe de France de rugby Jacques Brunel, le cuisinier André Daguin, l'acteur Frédéric Diefenthal, l'industriel et patron de presse Jean-Luc Lagardère et le couturier Jean-Charles de Castelbajac.

Le Gers, terre d'accueil

Avec ses 366 000 habitants, le Gers était vers 1850 le département le plus peuplé de Gascogne. La population n'a cessé de diminuer depuis cette date pour se situer aux alentours de 180 000 habitants à la fin du XX^e siècle. Plusieurs causes sont à considérer. La terrible hémorragie des guerres, de l'époque révolutionnaire puis de la Grande Guerre, cette dernière ayant décimé les régiments gersois d'élite en particulier le 9^e, le 11^e et le 88^e régiment d'infanterie. Enfin, les départs vers les villes comme fonctionnaires, employés de chemin de fer, etc. La main-d'œuvre manquait et, dès 1875, il a fallu faire appel à des étrangers. A partir de 1920, l'immigration se fait plus importante : les Italiens venus par villages entiers de Vénétie et du Piémont, les Espagnols fuyants la guerre civile rejoignent les Espagnols déjà dans le Gers depuis la fin du XIX^e siècle. L'arrivée du nord et de l'est de la France avec l'exode de 1940 classait le Gers parmi les huit départements ayant le plus de réfugiés (soit 12 % de la population), puis l'arrivée des rapatriés d'Afrique du Nord (4 500 personnes) arrivés entre 1962 et 1964. Aujourd'hui, on recense quelque 6 000 étrangers dans le Gers : Britanniques, Hollandais et Allemands ont choisi notre département pour sa qualité de vie, son climat, sa gastronomie et surtout l'accueil des Gascons qui permet une rapide intégration dans le Gers qui ne compte que 30,5 habitants au km², ce qui le classe 91^e au rang national.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

Terre fertile où le bonheur lui-même pourrait pousser si un Gascon tentait de la cultiver, le département crée des hommes à son image. Insolents, talentueux, fiers, créatifs, ils puissent dans les lumières et les couleurs qui coulent dans leur sang pour offrir au monde un peu de leur splendeur. Ecrivains, faiseurs de mots et de maux, peintres magistraux, bercés par des décors ancestraux que même le cinéma jalouse et porte à l'écran, ils ont laissé une empreinte aussi forte que les monuments à qui ils ont donné vie. Cathédrales majestueuses, vestiges de l'histoire, le Gers raconte et n'en finit pas de rapporter ces temps anciens où les châteaux défendaient avant de décorer, les thermes embellissaient le quotidien tout comme le bois, travaillé dans un art manuel, a rempli les foyers de sa noblesse. Le département se chante et se danse, en français, en langue d'oc, sur un pas de bourrée ou de mazurka, il partage sa culture avec amour et humanisme, des collines aux crêtes, cet éventail-là n'est pas celui du tango mais bien des corridas : avec autant de facettes que d'étoiles, le patrimoine et les traditions illuminent le présent et lui donnent une force à jamais démentie.

Patrimoine culturel

Au pays de d'Artagnan, le patrimoine culturel est très riche. La littérature, la peinture, le cinéma se sont souvent inspirés des beautés du département.

De nombreux écrivains sont tombés amoureux de la région, de Stendhal à Renaud Camus. Ils s'y sont installés et ont écrit de nombreux livres sur les beautés de la région. Des films ont également pris pour cadre le Gers (*Milou en mai*, *Le Bonheur est dans le pré*, *Les Trois Mousquetaires*, etc.). Et cela a participé à la renommée de la région.

Littérature

A l'image de ses terres contrastées, qui hésitent entre dix couleurs et cent senteurs, les écrivains gersois ont souvent deux amours. Joseph de Pesquidoux en est un bel exemple car s'il occupa le siège 34 de l'Académie française, il n'en fut pas moins un nom incontournable dans la viticulture. C'est à cet écrivain aussi inspiré par le dogme de l'Immaculée Conception que Salomé et Ramsès que l'on doit de nombreuses innovations comme la plantation des vignes en lignes. Né en 1869 à Savigny-lès-Beaune, il est mort en 1946 en laissant des œuvres comme *Chez nous*, *Gascogne* ou encore les trois volumes du *Livre de la raison*. On retiendra son attachement à la terre et à l'agriculture qui lui inspire ces mots : « Un champ qui tombe en friche, c'est une portion de la France qui meurt. » Un constat que l'écrivain et herboriste Maurice Messagué ne renierait pas ! Auteur de l'ouvrage *Des hommes et des plantes*, le Fleurant est un des précurseurs les plus charismatiques de la phytothérapie.

100 ans de commerce à Condom-en-Armagnac

« L'idée du livre *100 ans de commerce à Condom en Armagnac* s'est imposée peu à peu, au fur et à mesure des photos reçues et des confidences d'anciens commerçants, témoins d'une vie oubliée, pas si lointaine. Il aurait été dommage de ne pas laisser de traces de la vitalité du commerce au XX^e siècle à Condom. Car, qui prend le temps de raconter et d'écrire pour transmettre à nos enfants ? Passionnés ou curieux, découvrons ensemble cet ouvrage, bilan d'un siècle de commerce à Condom. Promenons-nous dans les rues de la ville et retrouvons un pan de l'histoire de ses quartiers, hier, si vivants et dont les commerçants et les artisans furent les héros. Laissons-nous porter par cette nostalgique et poétique évocation vantée par les réclames d'autrefois si riches en souvenirs. Comme pour un vin, plusieurs étapes ont été nécessaires à l'élaboration de ce livre :

Avec passion,
La sélection des articles et photos ;
Avec Amour,
Leur assemblage ;
Avec persévérance,
Quatre années de maturité ;
Avec solidarité,
La mise en page grâce à tous les partenaires ;
Avec soulagement,
La mise en bouteille (pardon, l'impression) ;
Avec joie,
À savourer sans modération.
Pour que la Mémoire Vive ! »

Superdupont : un héros made in Vic-Fezensac

S'il a collaboré à *L'Echo des savanes* et à *Fluide glacial*, Jean Solé est incontestablement pour le grand public le père de Superdupont, ce héros franchouillard par excellence. L'auteur incisif est né à Vic-Fezensac, il est le créateur de l'affiche du film culte *Le Père Noël est une ordure* et son trait unique continue d'enchanter les amateurs de bande dessinée grincente. Dans un autre style mais dans le même esprit 100 % BD, Jean-Claude Pertuzé croque la Gascogne et ses contes !

Ancien maire de Fleurance, il est l'auteur de nombreux livres sur le pouvoir de la nature sur la santé : *Sauver la Terre pour sauver l'homme*, *Réapprenons à aimer ou encore Votre poison quotidien*. Pour la petite histoire, il aurait soigné Mistinguett, Churchill ou encore le cycliste Raymond Poulidor. Raymond de Lacivier oscille, lui, entre l'amour de la littérature et les mots du catalan. Ardent défenseur de cette langue qu'il a apprise de sa mère mais aussi de sa grand-mère maternelle, ayant lui-même pour grand-oncle le commandement de Villefranche-de-Conflent et châtelain de Vernet-les-Bains, il est né à Fleurance en 1852. Dans ses veines coule la même fougue que ses ancêtres chevaliers et comtes, à la fois gascons et languedociens, mais le combat est bien différent. Notaire, écrivain, propriétaire terrien et officier de réserve, il crée avec d'autres la *Revue catalane*, publication visant à développer les sciences, mais aussi la littérature et les arts. Assassiné en 1930 dans sa propriété d'Elné, il s'éteint sans jamais avoir vu le dictionnaire catalan dont il rêvait... l'autre bout du spectre politique, plume vigoureuse muée par un esprit anarchiste, Joseph Noulens s'est quant à lui entouré d'autres Gersois pour bousculer Napoléon III. Né à Condom en 1828, journaliste, auteur et poète, exilé puis emprisonné, il laisse en 1898 une œuvre forte qui se termine par un recueil écrit en gascon *Flahuto gascouno*. Un gascon qui manie excellamment Alcée Durrieux, notamment dans son ouvrage paru également en français : *Bellhados de Leytouro : les veillées de Lectoure*, réédité en 2003 alors qu'il est mort en 1901. Nous pouvons encore citer l'astrophysicien et poète Michel Cassé, lui aussi fleurantin, dont la riche œuvre tourne autour des relations entre l'univers et l'homme. Cet auteur contemporain se demande dans *Les Trous noirs en pleine lumière* si on peut calculer la brillance. Sans lui répondre, on ne peut qu'affirmer que son esprit l'est, lui, infiniment, tandis que l'adepte du noir roman, François Darnaudet, régale ses lecteurs de polars et de fantastique. Toutes ces plumes brillantes s'inscrivent dans la lignée de celles qui ont marqué les XVI^e et XVII^e, parmi elles s'illustrent celles de Pey de Garros (Lectoure, 1525/1530 ; Pau, 1585), Guilhem Ader (Lombez, vers 1570 ; Gimont, 1638), Jean Géraud d'Astros (Saint-Clar, 1594-1648), ou encore Guillaume de Salluste (Monfort, 1544 ; Condom, 1590), connu pour son œuvre maîtresse *La Sepmaine ou Création du monde*, et Blaise de Monluc (1502-1577).

Peinture

Il suffit d'ouvrir les yeux pour que, de l'aube au crépuscule, l'émerveillement soit partout. Difficile d'égalier un département qui s'amuse à être artiste, offrant de purs

moments de grâce à jamais changeants grâce à cette lumière si particulière qui berce ses terres. On pourrait imaginer que de tels panoramas inspirent les peintres et que les plus doués en saisissent la subtilité... Il n'en est rien. Si beaucoup s'essaient à égaler la nature, c'est dans les portraits que le plus illustre des Gersois a bâti sa carrière, et quelle carrière ! Jean-Paul Chambas n'est pas un paysagiste mais sûrement un des artistes contemporains les plus hypnotiques de sa génération. Passionné de la vie qu'il transpire par chaque goutte de couleur qui éclate les toiles, ce fou de corrida et d'humanité se joue des corps, des plis, des âmes et des célébrités. Du rêve de Jim Morrison à Rimbaud qu'il sacre à travers différentes séries, des fresques théâtrales à Manolete, le surdoué de Vic-Fezensac a conquis le monde. L'Opéra de Paris, qu'il a fait vibrer, s'en souvient encore et du Gers, le peintre a gardé la violence de la beauté et un insaisissable talent. Presque une insolence et ce n'est pas l'œuvre du comte de Galard qui la renierait. Ce caricaturiste est né en 1779 à L'Isle-Bouzon mais son trait incisif a rayonné bien au-delà du Gers. Véritable autodidacte et touche-à-tout, Gustave de Galard s'est essayé au portrait, à l'illustration, la lithographie ou encore à la miniature, art qui le fit vivre lors d'une longue période d'errance des Petites Antilles aux États-Unis. C'est pourtant en France qu'il égratigne l'image du roi Louis-Philippe et découvre que l'irrévérence conduit en prison. Libéré, il se consacre alors aux scènes de vie et la précision de son tracé leur confère une aura très particulière, à retrouver encore aujourd'hui au musée des Beaux-Arts de Bordeaux et à celui d'Aquitaine. Mario Cavaglieri n'est pas lui un Gersois de naissance mais de cœur. S'il est né en Vénézie en 1887, c'est à Pavie qu'il s'est éteint en 1969. Installé dans la campagne gersoise depuis 1925, le peintre y trouve la liberté nécessaire à son inspiration flamboyante, qui puise dans la mythologie ou le nu féminin qu'il drape avec raffinement. Sa demeure est aujourd'hui classée monument historique et ses tableaux sont exposés au musée des Jacobins d'Auch. Christian Gardair, lui, ne s'est jamais enrâillé dans le Gers où, enfant, il fut réfugié du côté d'Eauze. Mais le Girondin, né en 1938, le conserve chevillé au cœur et garde un tel souvenir de cet épisode de sa vie qu'il en a fait l'un des thèmes majeurs de son œuvre artistique. « Jamais n'est mort en moi, l'enfant qui s'en allait à pied à travers champs apprendre à lire et à compter par pommes et allumettes interposées, dans l'admirable paix gersoise alors même que la Shoah faisait rage », a-t-il écrit. Loin du drame, c'est dans les bâtiments religieux qu'il faut chercher

la patte de Lasseran, un décorateur lectourois né en 1868, qui s'exerça au trompe-l'œil mais à qui le style très académique n'assura pas une carrière faramineuse. On retient cependant les peintures murales qui ont orné les églises de Masseube, Goutz ou Castet-Arrouy. D'autres grands noms de la peinture sont associés au Gers dont les Flamands Jacobs Smets (1680-1764) et son fils, Jean-Baptiste. Peintre officiel du corps consulaire, le premier a exprimé son talent dans plusieurs édifices religieux parmi lesquels la cathédrale d'Auch. Son fils est également très présent dans l'ornementation du patrimoine religieux gersois. Henri Borde (1888-1958), à qui l'on doit une superbe représentation du donjon de Bassoues, et le grand aquarelliste Gabriel Lettu (1797-1859) ont témoigné de leur plaisir d'avoir séjourné dans le Gers qui était encore tellement « nature », « originel » à leurs époques.

De nombreuses expositions ont lieu dans les mairies, restaurants et galeries d'art durant l'été, laissant entrevoir la vivacité toujours présente de la création picturale en Gers. Nombreux sont les artistes à s'être installés dans le département en raison de la qualité de sa lumière, de la douceur et la beauté de ses paysages, source d'inspiration.

Cinéma

Avec des décors naturels et des vestiges historiques qui sont déjà un dépaysement, le Gers ne pouvait qu'attirer en ses terres les œuvres du septième art. Courts-métrages, documentaires, clips, pubs et fictions de télévision ont rythmé l'histoire cinématographique du département et la liste en fait un vrai festival ! Trop dense pour être détaillée, elle mérite d'être soulignée même si les tournages les plus marquants pour le grand public sont certainement les longs-métrages. Et pour mener à bien leurs projets, réalisateurs et producteurs ont trouvé un partenaire de choix : depuis 1992, les Régies de Gascogne, de l'association Ciné 32, mettent tout en œuvre pour faciliter l'accueil des professionnels et les tournages. Un dynamisme qui s'illustre à travers des collaborations électives où vallons et routes de crête se reconnaissent en fond d'écran, maisons médiévales et castelnaus permettent toutes

les reconstitutions. Pour vous donner une petite idée des bijoux qui ont vu le jour ici, citons *La Grande Boucle*, tourné à Samatan comme *Indigo, Un homme d'État*, sorti en 2011, avec pour cadre Condom, Lectoure et Auch ou encore *Expérience africaine* avec les collégiens de Marcillac en guest-stars. En 2006, c'est *Trois amis* avec Pascal Elbé et Mathilde Seigner qui met Frégouville en haut de l'affiche. Mais le réel démarrage de cette aventure fut en 1988 avec le fameux *Milou en mai* de Louis Malle qui a véritablement offert au Gers un rôle de premier ordre. Le plus grand succès commercial reste à ce jour l'ineffable *Le Bonheur est dans le pré* d'Étienne Chatiliez. Cette photo d'un département jovial où le quotidien rural, baigné de simplicité et de valeurs, a séduit plus de 5 millions de spectateurs. Mais difficile de parler cinéma sans évoquer le plus célèbre personnage gersois qui maintes et maintes fois a été porté à l'écran. Souvent imité mais jamais égalé lorsqu'il s'agit d'endosser cape et épée : nous pensons évidemment à l'incontournable d'Artagnan. Emblème des cadets de Gascogne, il continue d'inspirer de nombreux réalisateurs et on peut citer *Les Trois Mousquetaires* (Henri Diamant-Berger, 1921, George Sidney, 1948, André Hunebelle, 1953, Stephen Herek et Mickey Moore, 1993, Paul W. S. Anderson, 2011), ou encore *La Fille de d'Artagnan* (Bertrand Tavernier, 1994). Vous l'aurez compris, le Gers est un vivier inépuisable cinématographique et, pour qu'il perdure, le festival Indépendance et Création prolonge le travail de Ciné 32. Véritable fenêtre d'art et d'essai, ce rendez-vous est celui de la liberté de croiser les mondes parce que dans le Gers, le bonheur est aussi sur grand écran.

Patrimoine architectural

Département profondément rural, le Gers est très attaché à ses racines. Il a gardé des témoignages d'époques révolues, dont les bastides, gentilhommières et castelnaus, mais aussi les cathédrales, cloîtres et abbayes. Parmi les trésors architecturaux, la cathédrale Sainte-Marie d'Auch, le château de Lavardens ou le clocher hélicoïdal de Barran. Et ce n'est pas tout, car les beautés de son patrimoine architectural sont nombreuses.

Lectoure cultive le bleu du ciel

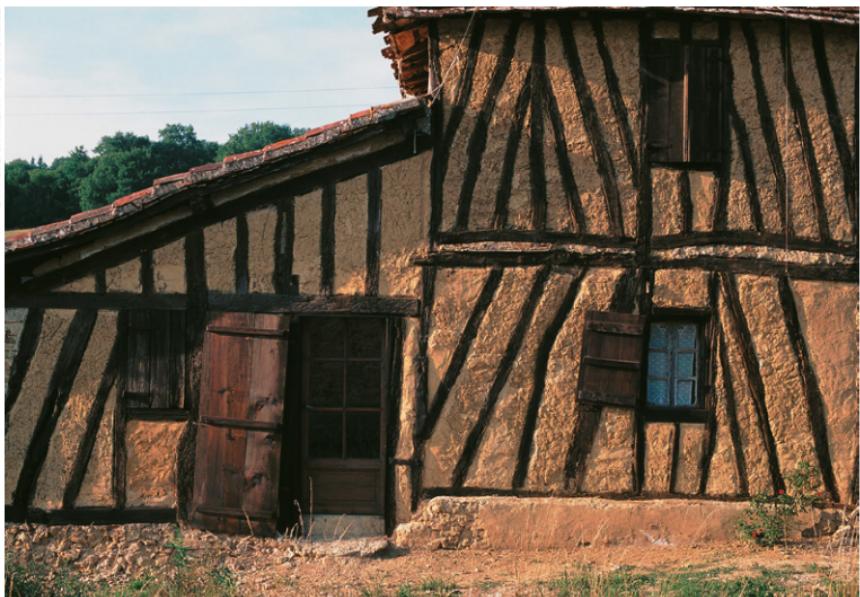
Au pays des melons, il est une petite fleur jaune qui sait se transformer en or bleu, éclatant en nuances garance et indigo. Ne cherchez pas une magie d'alchimiste dans cet éventail de couleurs, les feuilles du surprenant pastel, *l'satis tinctoria*, donnent vie à un pigment pur dont le bleu a séduit les plus grands de ce monde. Il marquait déjà les bandelettes des momies égyptiennes et Napoléon I^{er} lui-même l'avait choisi pour en parer tous les soldats de l'Empire. Malgré ce passé flamboyant, il ne survivra pas à l'arrivée des colorants de synthèse. Vers le milieu du XIX^e siècle, les champs de pastels se raréfient et le bleu tombe dans l'oubli... Jusqu'à ce qu'en 1994, Bleu Pastel de Lectoure lui offre un nouvel avenir. Grâce à la passion des deux propriétaires de cet atelier, le pastel des teinturiers a retrouvé sa terre d'origine et, après les rois de France, il est la marque de nombreux textiles, écheveaux de laine et produits de beaux-arts. On cultive enfin à nouveau sa couleur inégalée, qui puise ses nuances dans le ciel gersois. Pour obtenir deux kilos de pigment pur, il faut une tonne de feuilles. Après des étapes très précises de macération, d'oxydation, de repos et de raffinage, le pastel qui fit la fortune de la région resplendit. Avec une reprise de l'entreprise en 2016, un magasin dédié à vu le jour en centre-ville !

Villes et villages

Au fil des routes, vous aurez l'impression que chaque village vous raconte une histoire. Les pierres s'en font l'écho, blanches en Lomagne, d'un rose puisé dans la terre rouge en Gascogne toulousaine, lisses comme les galets dans le val d'Adour, toutes rappellent qu'elles ont un passé et qu'elles voudraient farouchement vous le faire partager. Si la modernité est vivace, le Gers ne peut se mentir, ce sont bien des épopeées qui ont fondés son urbanisme, bâti selon trois types d'architecture : les bastides, les castelnaus et les villages ecclésiastiques. Vu du ciel, c'est un festival de maisons qui se joue de la géométrie, en équerre, à parc, haute carrée ou carré simple, rectangulaire en pignon-façade ou façade en longueur, à avant, elles forment un paysage aussi riche que surprenant. Ne vous fiez pas à leur nombre, il n'est pas rare qu'en pleine campagne, une ou deux habitations entourent un simple clocher, une église et une mairie. Ces villages-églises présentent une communauté de moins de 200 habitants et font partie du patrimoine tant archéologique à travers des mottes ou des fossés qu'architectural du XIX^e. Lamazère, Cabas-Loumassès ou encore Caumont en sont de parfaits exemples. Mais pour mériter le nom de village, il faut que celui-ci abrite entre 15 et 60 maisons et dans le Gers, c'est souvent le Moyen Age qui les a vus naître. Modestes ou non, beaucoup méritent le qualificatif de remarquables. Et il a fallu que les esprits de l'époque le soient pour s'adapter à l'environnement. Si en plaine l'œuvre était aisée, les hauts de collines et les flancs de coteaux ne les ont pourtant jamais arrêté... mais ont façonné leurs formes ! Aujourd'hui encore, les vestiges médiévaux s'inscrivent dans ces paysages et tours-portes, remparts et douves les marquent avec force. A Fourcès, la place centrale est ronde et donc rare pour un castelnau. Tour

de l'horloge et maisons du XIII^eavoisinent celles du XIV^e. A Bassoues, c'est le donjon de 43 m qui vole la vue tandis que Plaisance s'amuse à faire un grand écart entre 1322 et 1870, dates de la jonction de ses deux centres urbains. Sarrant, lui, est classé dans les plus beaux de France et son entrée se fait par une porte voûtée du XIV^e siècle percée dans une imposante tour carrée. Les hautes maisons de pierre présentent des étages en encorbellement faits de torchis et colombages. Des toitures à la flèche de l'église, tout n'est qu'enchanted. La liste est trop longue mais on peut encore citer le pittoresque Castéra-Lectourois, Saint-Clar et ses deux places à cornières, Tillac et ses galeries formées de maisons sur piliers de bois ou encore Lavardens, qui occupe le sommet d'un coteau. Sur tout le département, les bourgs-centres vous attendent : Nogaro, Eauze, Marciac, bastide vivante dont la place est un carré parfait, Condom, Mirande... Vous l'aurez compris, les villes principales sont de la même verve.

Auch rayonne au cœur du département dont elle est le fier chef-lieu, son imposant patrimoine représente l'identité gasconne et elle se distingue par une partie historique haute qui surplombe la vallée de 40 m et une basse, plus récente et commerçante. Les halles sont magistrales et nombreuses dans tout le Gers et elles témoignent d'une activité, non plus centrée sur l'église et le château mais bien sur la place principale. On dit souvent que le temps s'est arrêté en Gascogne, c'est faux, il s'attache à ces joyaux pour les faire vivre éternellement. Evoluer dans ses ruelles, qui forment un quadrillage parfait, c'est en faire partie pour quelques instants. De la bourgade perchée de Lectoure à Fleurance la magnifique, fondée sur un espoir de bonheur, vous repartirez avec la belle impression que les villes et villages du Gers sont un peu plus que de simples villes et villages.



Maison en torchis.



Vue de Lavardens.

Châteaux

D'abord défensif, le château devient peu à peu signe d'appartenance à une grande famille. Au XVII^e siècle, période faste pour le renouveau des châteaux en terre gersoise (nombreuses reconstructions et modifications), on tâche de donner une allure plus classique, massive et dépouillée à des bâtiments jadis constitués d'éléments militaires de facture médiévale. Des pavillons d'angles se substituent aux tours et des jardins sont aménagés au-delà des fossés. Le temps de grands chantiers commence alors. Parmi les exemples les plus significatifs, citons le château de Lavardens, au centre du département, de Rieutort à Roquelaure, de Caumont et de Cassaigne.

Pour la période des XVIII^e et XIX^e siècles, le château continue de superposer deux niveaux, avec une sobriété toujours de mise. Le château de Latour (Samatan), de Camette, et d'Argentens (Sainte-Radegonde) en témoignent alors que le château de Saint-Blancard sort du lot en se parant d'un accent féodal normalement délaissé.

Dans la même veine des demeures dorénavant dites « de plaisance », les chartreuses font leur apparition, offrant un accès de plain-pied avec la nature et témoignant d'une douceur de vivre de la haute société à la fin de l'Ancien Régime (chartreuse de Vacquier à Lectoure et celle de L'Isle-de-Noé). Il existe également des manoirs gascons et des gentilhommières, appartenant pour beaucoup d'entre eux aux cadets de Gascogne. Le Gers compte en son sein des centaines de châteaux, dont plusieurs se démarquent par leur site et leur attrait.

Architecture religieuse

Avec plus de 1 200 chapelles, églises et abbayes, le patrimoine architectural gersois est dense, mais c'est surtout le territoire des mille et un clochers. De toutes les époques, ils marquent indifféremment l'art roman, gothique ou celui de la Renaissance même si les plus fréquents sont les clochers-murs, véritable caractéristique du département. Lectoure et la basilique Saint-Geny, du XVIII^e, en sont un bel exemple mais à Barran, c'est un clocher tors qui surplombe l'église tandis qu'à la chapelle Notre-Dame de Tonneateau, c'est un clocher pavillon du XIX^e. L'église de Marciac présente, elle, un clocher kreisker, et celle de Solomiac, un clocher flèche... Sans oublier l'inclassable chapelle-abri de Gondrin qui a choisi un clocher en bâtière. Les amateurs aimeront le clocher en tour de guet de Sabazan et la singulière toiture de cette église mais nul besoin d'être un expert pour admirer les architectures de ces lieux de culte qui sont des joyaux patrimoniaux. L'art roman est présent dans tout le Gers même si quelques églises préromanes se distinguent par leur forme de rectangle allongé et à nef unique (église de l'ancien prieuré de Vopillon et abbatiale de Flaran). Certaines possèdent trois nefs (à Nogaro), où de belles séries de chapiteaux romans, avec palmettes, rinceaux et entrelacs, témoignent de liens avec l'Espagne. Les XI^e et XII^e siècles sont marqués par des sculptures de qualité. Très répandu dans le Gers, le chrisme est un élément décoratif figurant les premières lettres du mot Christ en grec (église de Genens, Montréal).

Au milieu du XIII^e siècle, le gothique gersois fait son apparition. Il est notable dans des églises paroissiales de bastides comme Gimont, Marcillac ou Cologne. La fin des guerres de Religion marque la construction des grandes cathédrales d'Auch (gothique septentrional), de Lombez, de Condom et de Lectoure. Sculptures et peintures murales montrent de beaux ensembles, comme à La Romieu. Le gothique flamboyant se répand généreusement (église de Castéra-Lectourouïs).

Au XVI^e siècle, l'art de la Renaissance se fait une place, avec quelques églises et chapelles rurales témoignant de l'influence italienne, comme Barbotan, Flamarens, Miradoux, Saint-Blancard, et Toujouse.

Retables baroques à colonnes torses, tabernacles en bois doré ou polychrome, caractérisent le mobilier religieux d'alors, à quoi s'ajoutent toiles et bas-reliefs. La cathédrale d'Auch illustre cette richesse artistique, avec un grand orgue qui figurait jadis parmi les plus prestigieux du Sud de la France. Et si la plus haute église est celle de Marcillac avec ses 87 mètres et Casteron, perchée à 265 mètres d'altitude, celle construite le plus haut, la cathédrale d'Auch, est bien la plus grande du département. A noter que si vous aimez la peinture et les fresques, certains lieux méritent le détour, comme les peintures de Saint-Créac, la sacristie peinte de La Romieu ou l'église du Mont-d'Astarac et sa splendide fresque du Moyen Âge.

Architecture militaire

Au XII^e siècle apparaît le castelnau, qui verra son nombre fortement augmenter au XIII^e siècle. Il dispose d'une enceinte plus ou moins solide, d'un château de taille variable, d'un bourg et, en principe, d'une église. Le Mas-d'Auvignon, Montesquiou et Larressingle sont des exemples de castelnau et de village médiéval incluant un système défensif. Les châteaux de ces castelnaus – ou châteaux gascons – possédaient autant une fonction militaire que résidentielle et affichaient une faible vocation protectrice. Il s'agissait alors plus de logis seigneuriaux que de réels systèmes défensifs. Le château de Sainte-Mère, résidence des évêques de Lectoure, datant du XIII^e siècle, illustre ce type particulier d'édifice.

Certains de ces châteaux s'imposent par leur caractère massif : c'est le cas du château des Termes d'Armagnac, construit au XIV^e siècle et de dimension exceptionnelle pour la région. Mais là encore, qu'on ne s'y méprenne : malgré une tour maîtresse très élevée (36 m de hauteur), guère plus d'efficacité pour cet édifice qui, par son étendue, inspire pourtant le respect !

Egalement appelées « salles » dès le XIII^e siècle, ces maisons fortes continuent de garder cette dénomination jusqu'au XVIII^e siècle. A Bassoues, un donjon haut de 43 m et bâti en 1368, montre un exemple assez remarquable d'architecture militaire du XIII^e siècle. A Tillac, petit village fortifié, le visiteur remarquera deux anciennes portes de remparts datant de la même période et situées aux extrémités d'une rue unique.

Traditions et modes de vie

Langue

Le Gers s'inscrit dans l'aire de la langue gasconne et de la langue d'oc ou occitan. Le gascon, proche du languedocien, se distingue des autres dialectes par sa phonologie, sa morphologie, sa syntaxe et son lexique. Tout en sachant que le basque vient des Gascons... Mais, le gascon proprement dit, langue ou dialecte ? Le débat oppose... Le gascon découle de la langue latine, comme toutes les langues romanes. La langue parlée par les Aquitains a favorisé cette évolution particulière du latin dans la région en se démarquant du langage des Gaulois.

La prononciation du gascon est marquée : on entend les consonnes finales (lo galòp, la galop, la libertat, la liberté), ainsi que le « s » des pluriels (cantas, tu chantes). Cette évolution particulière du latin est ainsi caractérisée : le « f » latin devient « h » (*fabricum* : forgeron donne *haure* en gascon), le « n » latin chute entre voyelles (*luna* : lune donne *lua*), le « r » à l'initiale est redoublé et précédé d'un « a » (*rosa* : rose donne *arròsa*), les deux « l » deviennent « r » à l'intérieur d'un mot (*gallina* : poule donne *garia*), etc. Des chutes de consonnes entraînent des différences majeures entre gascon et français : *gamba* (jambe) donne *cama*.

Pour corser les choses, des sous-dialectes existent selon la situation géographique (partie orientale du Gers ou Armagnac noir et Condomois). Côté accent, le [in] et le [un] sont largement différenciés.

Artisanat

Pour avoir une petite idée de l'artisanat traditionnel gersois, si on vous dit qu'un des objets les plus honoriqes offert aux moments importants de la vie est le bâton gascon, vous aurez plus qu'un indice sur la matière favorite des petites mains ! S'il est personnalisé et fréquemment sculpté dans le minéral ou même les os, ce fameux *agulha* est le plus souvent en bois. Et, vous l'aurez deviné, celui-ci tient une place de roi dans

Croyances, mythes et légendes

L'importance de la religion marque la vie paysanne dès le V^e siècle et les écoles dès le XV^e siècle au moins. Au XX^e siècle, le sud-est du Gers est le plus religieux. Pèlerinages (Cahuzac, Lourdes), processions (des rogations, de la Fête-Dieu, de l'Assomption, pour la Saint-Joseph en divers lieux...), rituels particuliers (Sainte-Croix, 3 mai), culte des saints (saint Roch le 16 août ou saint Martin et saint Vincent, patron des vignerons) et sources miraculeuses (Saint-Cérats, Saint-Fritz...) sont notables.

l'artisanat local. Le plus bel objet reste encore aujourd'hui le *suberjoet* ou *befoet* dont la sculpture quasi orientale est une œuvre de pur art. En bois d'orme, de hêtre, de noyer, de charme, de cornier ou d'ébène champêtre, il n'était pourtant qu'une simple bobine à l'origine. Ce joyau est à nouveau fabriqué et vous pouvez en admirer de magnifiques exemplaires au musée d'Art campanaire de L'Isle-Jourdain. Ce travail du bois se perpétue et les ébénistes sont nombreux à renouer avec la tradition. Il faut souligner que le fait main en est une et le mobilier d'antan puisait dans le hêtre ou l'ormeau pour les tables, les bancs, les chaises paillées mais aussi les pelles de boulanger, l'incontournable horloge de la cuisine, le moine (ossature de bois qui soutenait la casserole empilée de braises pour chauffer le lit) et des limandes, typiques armoires gasconnes à la façade sculptée. Ces dernières, de toutes tailles, ont remplacé les bahuts et les coffres dès le XV^e siècle. Elles contenaient les vêtements et le linge du trousseau des jeunes mariés. Et dans l'art vestimentaire, le trousseau représentait à merveille le talent des couturières gersoises qui confectionnaient, à la main, châles, coiffes et tabliers. Le musée des Jacobins présente par ailleurs une superbe exposition de ce savoir-faire à travers des éléments de costumes de mariage, des robes de baptême ou bonnets d'enfant. La vaisselle en terre cuite ou en cuivre, acier et faïences décorées avec des motifs floraux était également fréquente dans la région. Le musée paysan d'Emile à Simorre vous dévoile 2 500 objets et ustensiles qui mettent en lumière l'art de vivre en Gascogne rurale. Fonctionnels, ils sont surtout un travail artisanal de qualité, sans signe de luxe ostentatoire. Autrefois, on trouvait le maréchal-ferrant, le charron, le tonnelier, le meunier, le boulanger mais aussi le tisserand, le tailleur d'habits, le sellier ou le cordier, le rémouleur, le ramoneur et des maçons et charpentiers : autant de corps de métiers artisanaux qui rythmaient la vie des villages. Au XVIII^e siècle, des artisans paysans cumulaient les fonctions : à la fois paysans, charpentiers ou maçons par exemple, les petits artisans ruraux ont ainsi progressivement forgé l'âme du Gers.

 **CHAMBRE DE MÉTIERS
ET DE L'ARTISANAT DU GERS**
1, avenue de la République
PAVIE
© 05 62 61 22 22
www.cma-gers.info
contact@cma-gers.fr


Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h. Annuaire en ligne des artisans.

La chambre de métiers et de l'artisanat du Gers est un établissement public de l'Etat administré par des artisans élus, avec 5 100 entreprises artisanales en activité. Elle accompagne le chef d'entreprise de la création à la transmission de l'entreprise dans l'information, le conseil ou encore la formation. Actrice incontournable dans la promotion de l'artisanat d'art et des professionnels des métiers de bouche, elle les accompagne dans leur développement : potiers, céramistes, vitraillistes, ferron-

niers d'art ou créateurs de bijoux, artisans conserveurs, fabricants de croutades... Les talents sont nombreux dans le Gers ! La formation en apprentissage du CAP au BTS concerne plus de 50 diplômes en alternance et la CMA est incontournable dans les métiers de l'alimentation, hôtellerie, restauration, services, maintenance de matériels et de véhicules, bâtiments, travaux publics et énergie.

Musique - Danses

Musiques et danses traditionnelles ont rythmé la vie des Gascons durant des siècles et jusqu'au début du XX^e. Après une perte de vitesse après-guerre, la culture gasconne trouve une nouvelle jeunesse dans les années 1970 grâce à toute une génération de jeunes gens désireux de retrouver leur racine culturelle et de faire perdurer la tradition au travers des chants, des danses et de la musique notamment. Nous est ainsi parvenu un large répertoire de danses traditionnelles et populaires, dont certaines typiques du grand Sud-Ouest (bourrées, branles...) ou d'autres régions françaises (sardane, sauts béarnais, rondeaux...) et d'autres importées d'autres pays (polka, scottish, mazurka...). Mais pour accompagner ces danses encore fallait-il des instruments. Là encore, la culture populaire a donné naissance à une ribambelle d'instruments à vent, à percussion ou à cordes destinés principalement à accompagner la danse. On trouvera ainsi toute une collection d'accordéons (diatoniques), de hautbois, de flûtes et de cornemuses, de tambours et autres percussions mais aussi le violon, la vielle à roue et bien d'autres encore.

Sports et jeux traditionnels

Corridas, courses landaises et jeux traditionnels animent le pays et rappellent que les Gascons sont cousins des Ibères ! La course landaise (course de vaches avec écartereurs et sauteurs) est l'un des aspects les plus anciens de la tauromachie méridionale puisqu'elle se pratique ici depuis toujours : Estang, arènes classées et construites au début du XX^e siècle, et Nogaro, avec sa piste de 40 mètres de long, sont les places fortes de ces pratiques dans le Gers. Au son des *bandas*, orchestres de musique de fête, le frisson y est toujours au rendez-vous. Pas moins de deux cents courses ont lieu pendant la *temporada*, saison de mars à octobre. La corrida fait partie intégrante de la culture gasconne et donc gersoise. Les arènes de Vic-Fezensac, pendant la feria de la Pentecôte, et Eauze réunissent ainsi les aficionados, sans oublier Aignan à Pâques et quelques *novilladas* ça et là. Il y a même des élevages de taureaux de combat dans le Gers : le Lartet et l'Astarac notamment ! C'est en septembre 1851, pour la fête de la Saint-Mathieu, que la première corrida espagnole a eu lieu à Vic-Fezensac, soit dix ans avant Bayonne ! Ruiz Miguel et Nimeño II, toreros de légende, s'y sont illustrés, ainsi qu'El Fundi plus récemment. Les jeux anciens et de quilles (jeu autrement appelé « palet gascon », *lo quillou*), dont il existe une fédération nationale, sont également profondément ancrés dans les traditions du pays et très pratiqués en été. Le palet en métal a remplacé le palet en pierre, plus lourd.

LE GERS GOURMAND

Gourmand : le mot semble avoir été créé pour la Gascogne tant elle l'est, avec emphase, génie et talent. Sur ses terres fertiles, des produits d'exception ont vu le jour. Véritables joyaux de la gastronomie française, ils se distinguent par de nombreuses appellations et leurs producteurs les font naître avec un respect de la tradition qui leur offre une aura unique. Ail de Lomagne, melon de Lectoure, vins de Saint-Mont ; de ses foie gras à la finesse rayonnante à son armagnac lentement distillé, le département vit au rythme des saisons et ses fleurons embellissent les foires et marchés qui dévoilent avec chaleur l'âme d'un pays d'exception. Peut-être le seul endroit de France à bénéficier d'autant de circuits courts et à être alimentairement autonome !

Spécialités locales

Le magret de canard façon Rossini

Le magret est un mot d'origine gasconne qui désigne le filet d'oie ou de canard, mais c'est surtout un classique du Sud-Ouest qui détrône le steak-frites ! Vous le trouverez préparé sous toutes ses formes, doré à souhait grâce à sa graisse savoureuse. Sa viande au cœur fondant peut s'accompagner de sauce aux figues, au miel ou d'orange. Nature, c'est très bien aussi. En Gascogne, les gourmands opteront pour un beau magret fourré au foie gras ou sa version Rossini, avec une tranche de foie frais disposée dessus : le magret remplace alors le traditionnel tournedos de bœuf du célèbre compositeur italien. Une recette authentique et généreuse, souvent

accompagné d'échalotes mouillées au vin rouge, ce qui fait le bonheur des tables gersoises. Séché, fumé ou non, le magret est également l'allié des salades auxquelles il offre un vrai caractère gascon.

Le foie gras d'oie ou de canard

Le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique français mais, dans le Gers, il est ici chez lui. Produit roi des tables gasconnes, il est issu de canards et d'oies nourris au maïs (plus efficace et pratique que les figues séchées de l'Antiquité) qui lui offrent une finesse incomparable. Cru, mi-cuit, en conserve, entier ou en bloc, il affole les papilles et est un des éléments favoris des chefs régionaux. Tous composent de véritables odes à ce délice et tant que l'harmonie de sa saveur est préservée, les créations les plus subtiles s'envolent : poêlé, en médaillon sur toast, sucré, salé, en parfait, en sauce ou en mousse... Qu'il soit d'oie ou de canard, sa qualité dépend de sa taille, son aspect, sa couleur et sa souplesse. Vous trouverez de nombreux ateliers de cuisine qui vous livreront tous ses secrets, notamment comment opérer un dénervage parfait, en toute délicatesse. Faites confiance aux producteurs, ce sont ici de vrais esthètes. Tordons le cou à des idées reçues : le gavage des palmipèdes vient de l'observation de la nature, laquelle leur a donné de se gaver naturellement pour leur migration. C'est pour cela qu'ils se prêtent au gavage, s'y rendant même volontiers – sans quoi il serait impossible de les gérer !

Le confit d'oie ou de canard

Le confit est une méthode de cuisson très ancienne, autrefois pratiquée par les Romains, et qui s'est perpétuée à travers les âges jusqu'aux cuisines d'aujourd'hui. Dans un premier temps, les parties nobles de l'oie ou du canard sont recouvertes de sel pendant plusieurs heures. Elles sont ensuite cuites à feu doux dans leur graisse puis conservée dans sa graisse refroidie. Autrefois, les cuisses de canard ou d'oie étaient conservées dans des pots en grès. Maintenant, elles sont cuites en conserve ou sous-vide. Il vous suffit alors de les réchauffer à feu doux pour en apprécier tout le moelleux.

La garbure gasconne

De la vieille tradition de la soupe au dîner, la garbure gasconne a gardé le principe et aujourd'hui on peut dire qu'elle est intouchable, tant dans le Gers (au sud surtout) que dans les Hautes-Pyrénées. Plat mythique qui puise dans toutes les possibilités du jardin et des réserves de confits, il faut, pour le réussir, que la cuillère y tienne droite... et que son fumet chatouille délicieusement votre appétit. Avec le chou, des dés de pommes de terre, des carottes et des navets en morceaux, vous y trouverez des haricots tarbais qui ont lentement mijoté ainsi qu'un peu d'ail haché et du confit. À l'oie ou au canard, relevé ou non de morceaux de porc, cet incontournable de la gastronomie suit les saisons pour le plus grand bonheur des gourmands.

© FOOD-MICRO - FOTOLIA



Pots de foie gras.

Des restaurateurs labellisés pour des produits certifiés

Le label Les tables du Gers est un réseau de restaurateurs engagés et volontaires, qui proposent des produits sains, de qualité, en circuits courts avec une transparence sans faille et un certain seuil de fait maison. Les enjeux de la restauration de demain sont indissociables du produit et les restaurants Tables du Gers l'ont bien compris : amateurs de gastronomie, fiez-vous à cette sélection qui vous promet une cuisine de qualité, élaborée avec des produits du terroir, sains et locaux servis dans un cadre accueillant et souvent d'exception ! Quelques dizaines d'adhérents mettent ainsi les produits en valeur, une liste enrichie chaque année par de nouveaux talents. Créé à l'initiative de la CCI, mené en partenariat avec les professionnels du tourisme et de la restauration, ce label est une belle référence pour savourer ce que le territoire offre de plus authentique et de plus gourmand.

La poule au pot et le pigeon à farcir

Immortalisée par le Béarnais Henri IV qui ne jurait que par elle, la poule au pot continue de briller dans le Sud-Ouest et vous la trouverez en belle place sur les cartes des restaurants. Pourtant, de nombreux chefs la préfèrent en ballotine farcie avec une base de veau, de bouquet aromatique et de foie qui relèvent avec brio la chair savoureuse de la célèbre petite poule noire gasconne. Une recette qui sied également au pigeon, dont le goût plus fort s'en trouve adouci sans perdre de caractère, à découvrir également farci de feuilles de vigne et de foie gras pour faire fourmiller les papilles.

Le millas

Le millas est un gâteau de maïs proche de la polenta, que l'on avait coutume de tremper dans la daube lors des grandes occasions. Il pouvait être grillé à la graisse de porc et faire office de pain. Répandu dans le sud-ouest de la France, le millas se décline selon diverses recettes populaires, nature ou salé. Il a cependant évolué vers le sucré – tel un clafoutis – avec une garniture de fruits.

Le tourin à l'ail

Soupe à la tomate, à l'oignon ou à l'ail, le tourin – quand il est gersois – ne peut que rendre hommage aux petits trésors de Lomagne ! Pays où l'ail blanc a trouvé sa capitale à Saint-Clar, la Gascogne sait conjuguer ses délices puisque, pour réussir cette soupe blanche, il faut de belles gousses mais également de généreuses cuillerées de graisse d'oie. Servie avec des tranches de pain doré ou des croûtons, ce tourin est une entrée exquise, relevée et goûteuse, qui peut être accompagnée de fromage râpé. Un délice à consommer chaud ou à découvrir en gaspacho, sa version froide.

La croustade gasconne ou tourteaux à la fleur d'oranger

Dans les campagnes gersoises, les gâteaux étaient rares ou très ordinaires, mais on faisait la croustade dans une tournée en tôle, comme un gros chausson aux pommes, en faisant l'économie de sucre. Les tourteaux – pastis landais à l'armagnac ou feuilletés – étaient enfournés, parfois parfumées à la fleur d'oranger, notamment pour la fête de Pâques. Vous les trouverez aux pruneaux ou aux pommes chez votre boulanger. Les cordons-bleus peuvent suivre la recette !

Recette de la croustade gasconne

Elle est aussi appelée « pastis » ou « tourtière » en certains endroits. C'est un dessert traditionnel du Sud-Ouest et plus particulièrement de Gascogne. Véritable délice, cette pâtisserie gasconne est légère, croustillante, avec de subtils arômes d'armagnac et les principaux ingrédients qui sont issus du terroir. Fêtes familiales, religieuses ou tout simplement pour son plaisir personnel, il y a toujours une bonne occasion pour déguster la croustade gasconne. Mais sa préparation assez spectaculaire (étirer une pâte sur toute une table pour la rendre aussi fine que du papier à cigarette) nécessite du temps et du savoir-faire.

► **Ingrédients :** 500 g de farine, 1 kg de pommes coupées en fines tranches, 1 œuf, 100 g de beurre, 6 cuillères à soupe de sucre, 15 cl d'huile, 10 cl d'armagnac.

► **Préparation :** faire fondre un morceau de sucre et une pincée de gros sel dans un verre d'eau tiède. Mélanger à la main l'œuf et la farine dans une jatte, en ajoutant l'eau, jusqu'à ce que la pâte forme des cloques (10 min). Laisser reposer dans un linge enfariné pendant 1 ou 2 heures. Étaler cette pâte jusqu'à transparence et laisser sécher (elle doit être semi-rigide). Faire fondre à feu très doux le beurre dans 5 cuillerées à soupe d'huile. Arroser la pâte avec une partie de ce mélange, qui servira aussi à huiler le moule (conserver 2 cuillères à soupe). Laisser sécher la pâte. Mélanger les pommes avec le sucre et l'armagnac. Une fois sèche, découper la pâte en morceaux en forme de demi-lune, et tapisser le moule avec l'autre moitié, en y étalant les pommes, puis recouvrir avec le reste de la pâte. Arroser d'huile et cuire 20 min à four chaud.

Les merveilles

A base de farine, d'œufs, de sucre vanillé mais aussi de fleur d'oranger, d'un soupçon d'armagnac, d'une noix de beurre fondu et de lait, les merveilles sont cuites 5 minutes en friture dans de la graisse de canard, égouttées, puis sucrées. Ces petits délices de formes différentes, à servir de préférence chauds et saupoudrés de sucre glace, sont également appelés « bugnes » dans la région lyonnaise, mais avec la graisse de palmipède et l'eau-de-vie de vigne en moins !

Les crêpes à l'armagnac

Pour ce dessert, peu de différence avec les crêpes traditionnelles, si ce n'est la petite touche qui change tout : aux œufs, à la farine et au lait (un demi-verre), il convient d'ajouter une cuillère à soupe de beurre fondu et un demi-verre d'armagnac à mélanger au moment du mouillage de la pâte avec le lait. Cuites de façon très fines, elles sont servies avec du sucre et à déguster chaudes ! Un vrai régal. Il est aussi possible de les flamber tout simplement à l'armagnac, le résultat est excellent, bien meilleur qu'avec du whisky.

Produits du terroir

Viandes, volailles et gibiers

Ce sont indéniablement les produits par excellence de la région. Poulets, dindes, pintades, poule-d'angouleme, chapon fermier : les volatiles sont ici élevés en plein air, dans un environnement préservé. L'oie et le canard du Gers sont des produits du terroir qui règnent en maître. Bœufs, porcs et gibiers (faisan, perdrix, lièvre, sanglier, chevreuil, cerf) se trouvent aussi au détour des routes et des assiettes. Certaines espèces, typiquement gasconnes, méritent toute votre attention :

► **La mirandaise** : principalement élevée sur les coteaux, elle est aussi connue sous le doux nom de « bœuf nagré du Gers », un patronyme du à sa belle robe blanche. À peine plus grande que la gasconne, elle est une vraie gersoise de souche puisque son berceau court entre Masseube et Fleurac. Mais ses yeux de biche ont bien failli disparaître et, dans les années 1970, il ne restait qu'une centaine de têtes. Suite à un programme de conservation et de sauvegarde, cette magnifique représentante d'une race endémique forme aujourd'hui un troupeau de 500 vaches, dont la race a été immortalisée par un timbre postal en 2014 !

► **Le bœuf gascon** : il vaque dans les pâturages gersois depuis le XVI^e siècle... Autant dire que ce costaud à la robe d'un beau blanc argenté est ici chez lui. Se nourrissant exclusivement d'herbe, il s'adapte facilement à la chaleur et fait partie des races rustiques traditionnelles qui bénéficient du label rouge. Sa viande présente une finesse incomparable, très savoureuse elle est à la fois juteuse et tendre. Facilement reconnaissable à son aspect persillé et ses fibres serrées, elle fait le bonheur des gourmands.

► **Poule noire d'Astarac** : poulets, dindes, pintades et chapons sont élevés en plein air et leurs cuisses à la fois fermes et charnues sont reconnaissables entre mille. Mais la vraie star de la basse-cour, c'est bien cette petite poule d'antan, ancienne favorite du roi Henri IV ! Avec l'industrialisation des élevages, elle a failli dispa-

raître mais, depuis 2003, la fougue de ses défenseurs a relancé la race avec brio. Aujourd'hui commercialisée sous l'appellation « Volaille noire d'Astarac-Bigorre », elle offre une chair d'un blanc rosé et finement persillée qui assure son goût caractéristique. Sa viande ferme tient bien à l'os et, que vous la découvriez rôtie dans son jus ou au pot, façon royale, elle vous séduira !

► **Le canard mulard ou de barbarie** : avec l'IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest », il offre au consommateur la garantie de son authenticité. Elevé et gavé dans le Gers, le canard est l'emblème des tables qu'il compose de sa chair incomparable : un produit d'exception. Rôti, confit, en sauce, découpé en magret, en aiguillettes, ornant de ses gésiers une salade ou viande fondante du hachis parmentier, il permet bien des recettes même si la plus célèbre reste celles qui incluent son foie, frais ou gras.

Charcuteries

Le pays gascon offre un panel de charcuteries divers et varié : pâté de porc noir aux champignons, saucisson et saucisse sèche de porc noir gascon, rillettes d'oie, pâté gascon, pâté de cerf ou de sanglier, terrines, etc. Porc noir, porc blanc, gibier, oie, chapon : la volaille est ici déclinée sous toutes ses formes sèches ! Le magret de canard, cru, séché et salé au sel sec, permet d'égayer de ses saveurs les salades gourmandes et se consomme ainsi en toute saison en convenant bien sûr à tous les appétits.

Poissons, fruits de mer et crustacés

Pas de mer en Gascogne, ni dans le Gers ! Mais on ne se prive pourtant pas de ses saveurs : les rivières amènent des crustacés savoureux. L'écrevisse, notamment américaine – espèce importée et envahissante –, est courante sur les tables gersoises. Cuite à la poêle, avec du vin blanc sec et un bouillon de persil et d'ail, elle ravit les plus fins palais. Au pays de d'Artagnan, dans l'Astarac, les écrevisses grillées « mousquetaires » sont à découvrir et à déguster. Les rivières offrent aussi toute la gamme des poissons de lacs et de rivières (anguille, carpe, brochet, etc.) à décliner sous toutes les formes.

Fromages, produits laitiers

Certaines fermes font de l'élevage de vaches laitières et de la production de produits laitiers (lait cru directement mis en bouteille, fromages, yaourts, etc.) et de céréales. Côté fromages, le chèvre, la tomme de Gascogne (un fromage à la croute cendrée mixte vache-brebis), la tomme fraîche (fromage frais non salé, idéal pour les régimes sans sel) et le fleuri gascon (seul fromage à pâte molle du Gers) – au lait cru de vache pour ces deux derniers – accompagneront délicieusement les fins de repas.

Fruits et légumes

Au nord des coteaux, un fleuron de la gastronomie s'épanouit : le fameux melon de Lectoure. Les vallons de Terraube en sont pleins. Sa chair fine et sucrée en fait la star incontournable des desserts mais aussi (et surtout !) des entrées, où il est marié à de fines tranches de jambon ou du magret de canard séché. Certains l'aiment relevé de floc de Gascogne ou en touche savoureuse dans les salades ? Il est récolté de juin à septembre et est célébré

Dans le canard, tout est bon !

Il n'y a pas que le cochon dans lequel tout se mange, le canard aussi... à l'exception des plumes ! Vous vous en apercevez au détour des marché au gras du Gers. Les producteurs se retrouvent ici pour vendre foie et carcasses. Toutes les parties, ou presque, sont susceptibles d'être cuisinées ou transformées. A vos couteaux !

► **Le foie** : la partie noble du canard gras du Sud-Ouest, il est toujours vendu à part de la carcasse. Il faut compter 30 €/kg pour un foie frais. Il faut prendre en compte 4 critères pour bien le choisir. Le foie doit présenter une couleur beige, légèrement brillante. Il doit peser entre 500 g et 700 g pour ne pas rejeter trop de graisse à la cuisson. En le tâtant (avec délicatesse), il ne doit pas marquer sous les doigts. La texture doit retrouver sa forme originelle après une légère pression du pouce. Enfin, il ne doit pas présenter de traces de sang qui risque d'altérer le goût.

► **Le cou** : il est toujours servi farci, le plus souvent, transformé par les professionnels de la filière. La farce comprend un mélange de chair de canard, de chair de porc et de foie gras, relevée de condiments et herbes aromatiques. Si vous avez la patience et le tournemain, vous pouvez vous lancer vous-même dans la confection d'un cou farci 100 % canard.

► **Le magret** : il s'agit de la poitrine du canard gras (ou de l'oie). La viande est maigre, mais la couche de graisse qui le recouvre ne penchera pas en faveur sur votre balance. Un magret doit présenter une chair d'un rouge profond, une couche de graisse écrue et peser 400 g environ. Le magret peut-être cuit rôti au four, à la poêle, au barbecue, séché... La viande se prête parfaitement à un mélange sucré-salé.

► **Les cuisses** : elles sont prélevées pour être confites dans leur graisse. Une bonne cuisse confite doit présenter une graisse blanche, crémeuse et doit se réchauffer à feu doux.

► **Le cœur** : véritable gourmandise, le cœur se déguste le plus souvent en persillade, poêlée à feu très doux afin de ne pas durcir le muscle.

► **Les gésiers** : sautés et servis en salade, les gésiers sont une partie musculeuse de l'estomac des oiseaux.

► **Les aiguillettes** : placées de part et d'autre de la carcasse, côté poitrine, les aiguillettes sont de fines tranches de viande maigre. Poêlées, elles peuvent venir agrémenter une salade verte en compagnie des gésiers.

► **La carcasse** : maintenant que votre canard gras est parfaitement désossé et vidé, il vous reste une belle carcasse, qui peut être utilisée pour préparer de délicieux bouillons roboratifs.

à Lectoure autour du 15 août lors de la Fête du Melon. Sa culture est principalement faite en tunnel pour une mise en place précoce.

Sur ces terres fertiles, de nombreux légumes de plein champ sont produits : ail blanc de Saint-Clar, asperges vertes, tomates, courgettes, aubergines, carottes, choux, pommes de terre, poireaux, courges, salades... Les fruits, cultivés ou sauvages, sont également légion : coings, figues, kiwis, pêches, cerises, nèfles... Et si vous aimez le raisin, vous vous régaleriez. Sachez que les pruneaux d'Agen, les poires et pommes du Tarn-et-Garonne ou encore les haricots tarbais ont eux aussi choisi le Gers comme terre d'accueil ! Et n'oubliez pas qu'avec ses espaces boisés, celui-ci est le paradis des girolles et des cèpes mais aussi des châtaignes, à consommer grillées ou en confiture.

Pains, pâtes

Les artisans boulangers sont de vrais créatifs et les spécialités locales ont une réputation qui a dépassé les frontières du département. La plus connue est peut-être le pain tordu, né du croisement de deux pâtons : sa mie aérée le fait gonfler à souhait et on aime sa croute fine et craquante ! Le pain porte-manteau est facilement reconnaissable à sa forme typique aux extrémités enroulées – ne cherchez pas le quignon, il n'en a pas. La flambade, la baguette gasconne et le pain des familles remplissent également les rayons et, si la farine de seigle est la plus répandue, goûtez le pain au maïs, c'est une vraie bonne surprise. Les boulangers ont tous leur propre chouchou,

à la farine de châtaigne, parsemée de figues, de graines de tournesol ou relevés de sésame, ils accompagnent à merveille le foie gras et se dégustent en croutons, à peine frottés d'ail de Lomagne et trempés dans l'huile. Un délice à l'apéritif ! L'arrivée des Pieds-Noirs a fait venir de nouvelles spécialités, comme la mouna.

Huiles, épices, condiments

La moutarde de Bezolles, ou désormais moutarde de Gascogne, privilégie le naturel et la qualité mais aussi l'originalité par son petit goût sucré dû au raisin. Relancée par une association et des agriculteurs, cette recette ancestrale typiquement gersoise revit depuis quelques années et ses graines sont à nouveau semées. Bijou des condiments fins et haut de gamme, sans vinaigre, elle est idéale pour accompagner les viandes. Les huiles sont également une spécialité locale notamment celles de colza, de tournesol et de carthame. Soufflées et fluides pour une alimentation saine, elles sont pressées à froid et la saveur de leurs graines est préservée grâce aux méthodes artisanales. L'olivier pousse sans trop de mal dans les jardins particuliers. Le safran émerge également peu à peu, notamment en Astarac, mais il est encore loin de détrôner la staj incontournable : l'ail de Lomagne. Encadrée par des règles très strictes, sa production offre des gousses bien rondes, d'un beau blanc nacré, et son parfum corsé, presque boisé, est caractéristique. Protégé depuis 2008, cet ail riche en vitamines présente en plus des propriétés antiseptiques.



**ECOMUSÉE
DE
L'ARMAGNAC**
Château Garreau
Domaine de Gayrosse
Tél. 05 58 44 84 35
40240 LABASTIDE d'ARMAGNAC
chateau.garreau@wanadoo.fr
www.chateau-garreau.fr



Douceurs

Sa couleur et son bouquet changent au gré des butinages, mais une chose est sûre : le miel du Gers est aussi multiple que ses paysages. Très souvent bio, vous le trouverez d'acacia, de châtaigne, de la forêt, de tournesol ou encore des fleurs d'été. Les domaines apicoles peuplent le territoire. Imitez les abeilles pour dénicher celui qui vous plaira ! Les tourtières, aux pommes ou aux pruneaux, croustades ou pastis gascons sont de vrais incontournables et le département présente même d'anciennes spécialités comme la cruchade (*crêchade* en gascon), une bouillie de maïs ou de millet, délicieuse, relevée de cannelle et de caramel. Les confitures artisanales rythment les marchés. En hiver, goûtez la cloche de Pâques, brioche à la fleur d'oranger garnie de fruits confits – du melon notamment. Si son arôme relève les crêpes, l'armagnac s'invite dans les desserts avec de belles spécialités de fruits qu'il conditionne comme les traditionnels pruneaux et prunes mais aussi des créations aux mélanges savoureux avec abricots et raisins.

Eaux minérales, boissons locales

Bien connues, les eaux minérales sulfureuses et ferrugineuses de Castéra-Verduzan ont fait leurs preuves sur l'organisme (notamment par le thermalisme avec des cures de boisson). Barbotan-les-Thermes et Lectoure sont les deux autres sites réputés pour les vertus de leurs eaux. Mais il va sans dire que le département du Gers est bien plus connu pour ses spécialités viticoles et alcoolisées que ses eaux minérales ! Il vous faudra donc mettre, bien sûr raisonnablement, de côté votre habituelle sobriété ! Les brasseries artisanales se multiplient en outre, comme à Miradoux et Mauvezin, produisant des bières locales de qualité.

Alcools et spiritueux

Vins

En Gascogne, la culture du vin remonte à l'époque gallo-romaine, comme en témoignent les mosaïques de la villa de Séviac, et elle s'est souvent développée avec l'installation de congrégations religieuses. Ne soyez

La Blanche du château Garreau

La Blanche d'Armagnac du château Garreau est réalisée uniquement à partir du cépage baco, sans vieillissement en fût. Elle est triplement médaillée : médaille d'or Gilbert et Gaillard 2018, Talents de l'Armagnac 2017 et médaille de bronze au Concours Général Agricole (Paris) 2018.

Notes de dégustation : nez floral sur le lys et la jacinthe, bouche souple sur le brugnon blanc et la pêche blanche. Fine et élégante, elle se déguste avec du caviar, des poissons fumés... ou simplement frappée ! Et en cocktails, avec quelques exemples ci-dessous, dont des classiques revisités :

- **Anouchka** : 16 cl de Blanche, 16 cl de jus de pomme, 4 cl de sirop de caramel, glaçons.
- **Ar'Margarita** : 5 cl de Blanche, 3 cl de triple sec, 2 cl de jus de citron.
- **Blanche Sunrise** : 4 cl de Blanche, 15 cl de jus d'orange, 1 trait de sirop de grenade.
- **Blanche Lemon N'Honey** : 4 cl de Blanche, 2 cl de citron vert, 1 cl miel.
- **Blanche Mojito** : 5 cl de Blanche, 3 cl de citron vert, 6-7 feuilles de menthe, eau gazeuse, 2 cl de sirop de sucre de canne.
- **Tabou** : 4 cl de Blanche, 5 cl de jus d'ananas, 2 cl de citron vert, 2 cl de sirop de vanille, 1 cl de sirop de pain d'épices.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Un 100^e anniversaire et des rendez-vous au Château Garreau - Écomusée de l'Armagnac

DÉCOUVERTE

L'année 2019 est marquée par le 100^e anniversaire de l'implantation sur le domaine de la famille Garreau. Elle l'a acheté en 1919, la même année que la fabrication de l'alambic. Charles Garreau (1909-1985), ingénieur agricole, a su maintenir puis développer, avec l'aide de ses enfants, le domaine acheté par son père. Le vignoble, qui s'étend aujourd'hui sur 28 hectares, constitue l'un des plus beaux fleurons de l'armagnac. La quatrième génération des Garreau transmet l'héritage familial à travers des rendez-vous incontournables. Elle vous invite ainsi à participer le jeudi 8 août au traditionnel marché nocturne de l'Écomusée de l'armagnac, qui fête cette année sa 10^e édition. Vous profiterez des plats proposés par les exposants/producteurs pour composer votre repas sur place : escargots, daube de taureau, volaille grillée, produits du canard, méchoui d'agneau, fromages de chèvre, melon, charcuterie et assiette de crudités... L'occasion aussi de découvrir des artisans et des producteurs locaux : forge du coutelier, voitures anciennes, spiruline des Landes... Spectacles, animations, concerts et portes ouvertes à l'Écomusée compléteront le programme.

En septembre, vous deviendrez « vendangeur d'un jour ». Durant cette matinée (date sur le site www.ecomusee-armagnac.fr), vous participerez au ramassage des raisins, au pressage puis à la dégustation du jus, avant de déguster un apéritif composé des produits du domaine.

En novembre, place aux journées de distillation (voir les dates sur le site internet). Dans le cadre de la visite de l'Écomusée, vous pourrez découvrir l'alambic en fonctionnement, goûter à l'eau-de-vie de l'année. Des repas sur place au pied de l'alambic sont aussi organisés.

Entre-temps, il ne faudra pas passer à côté de l'Armagnac en Fête, manifestation qui se déroule chaque année le dernier week-end d'octobre à Labastide d'Armagnac. Au programme : marché aux armagnacs et produits du terroir, artisanat traditionnel, tables rondes, expositions, distillation, messe en musique, intronisation confrérie, remise de prix, déjeuners et dîners gascons, course landaise, promenade à poneys, jeux de quille, visite nocturne...



CHÂTEAU GARREAU – ÉCOMUSÉE DE L'ARMAGNAC

Domaine de Gayrosse

MAULEON-D'ARMAGNAC

05 58 44 84 35

pas surpris de découvrir que la richesse de ce terroir viticole se retrouve également dans le patrimoine qui l'a façonné. Mais, au début du XIX^e siècle, le phylloxéra dévaste par les racines une grande partie des vignobles qui couvraient presque l'ensemble du département... sauf une parcelle dont vous découvrirez très vite la particularité ! La vigne occupe aujourd'hui 5 % de la surface agricole du département, essentiellement sa partie ouest, et les vins de la région font partie intégrante du patrimoine vinicole français mais aussi de la gastronomie locale. Les vins de Gascogne sont riches et divers, mais tous ont un caractère unique et authentique : le floc, le madiran, le saint-mont, les côtes-de-gascogne, les côtes-du-condomais et les côtes-de-montestruc... Vous l'avez compris : l'embarras du choix vous attend côté vignes ! Le Gers produit beaucoup de blanc. Pour la consommation, mais aussi pour la distillation qui le transforme en armagnac, produit quasi exclusif – il s'en trouve un peu en Lot-et-Garonne et beaucoup aussi dans les Landes limitrophes – et spécifiquement gersois s'il en est.

► **Les vins de Madiran.** A cheval entre le sud-ouest du Gers et la vallée de l'Adour des Hautes-Pyrénées, le madiran et son caractère bien trempé débordent même sur les sols des Pyrénées-Atlantiques. Issu d'un cépage très ancien mais assez rare, le tannat, il présente une

couleur rouge foncé et intense, presque pourpre, qui lui est propre. Dégusté jeune ou dans la force de l'âge, sa puissance est indéniable, qu'il présente un goût de fruits noirs comme la mûre et le cassis ou un arôme plus épice, voire confit, que le temps bonifie.

Si les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle ont bâti sa renommée dès le XI^e siècle, elle rayonne aujourd'hui bien au-delà des frontières. Le château Montus n'a rien à envier aux bordeaux. L'autre cépage de ce territoire bien défini est le pacherenc-du-vic-bilh, blanc moelleux ou sec, qui représente seulement 300 ha de vignes. Original par ses notes de fruits secs, de miel, voire d'exotisme avec l'ananas, sa fraîcheur s'accorde à merveille avec le foie gras et sa couleur blonde est due aux vendanges d'arrière-saison. C'est une production qui reste d'exception.

► **Les vins de Saint-Mont.** Au cœur de la Gascogne et aux prémices des piémont pyrénéens, le vignoble de Saint-Mont a une histoire qui commence au XI^e siècle avec la création du monastère éponyme. Il détient une partie des plus vieilles vignes de France avec des pieds de 150 ans ! L'appellation s'étend sur les premiers coteaux du piémont nord-pyrénéen qui dominent la vallée de l'Adour. La richesse des cépages locaux produit des crus dont la qualité repose sur les sables fauves, les argiles bigarrées, les galets maucors et un microclimat spécifique qui offrent leur complexité mais aussi leur goût fruité et élégant.

Vin de grotte

En février 2011, Jean-Marc Laffitte, propriétaire du château Laffitte-Teston, lance une expérience singulière : faire vieillir 20 barriques de son madiran dans les grottes de Bétharram. Les fûts séjournent 13 mois à 800 mètres de profondeur, dans un environnement à la fois saturé en humidité et très aéré, avec une température constante de 13 °C, ce qui évite tout évaporation ou oxydation du vin. Résultat : un vin plus souple et plus rond que la cuvée vieillie dans les caves du château.

Très réputés, qu'ils soient rouges avec une petite saveur de réglisse, blancs avec un rappel de noisette ou rosés avec une empreinte de fruits rouges, ces vins d'exception aux caractéristiques uniques s'exportent dans le monde entier et s'accordent à merveille avec tous les plats issus de la terre ou de la mer. Ils ont même une journée qui leur est dédiée : Vignoble en fête à Saint-Mont ! La cuvée Le Faîte est digne des grands crus.

► **Les Côtes-de-Gascogne.** Depuis 2 000 ans, la Gascogne dédie ses coteaux à l'art de la vigne. Dans ce terroir d'exception, 1 500 producteurs ont donné naissance aux vins de pays des côtes de Gascogne. Rouge avec un tannat très présent, fin, élégant et rond, il se fait moelleux et frais lorsqu'il est blanc. Les côtes-de-gascogne sont des vins de pays dont on apprécie l'accent fruité et leur appellation garantit des conditions de production encadrées. On le trouve principalement dans le secteur de l'Armagnac, où sa production couvre les deux tiers du vignoble. Quelques rosés, très fins et au bel équilibre, présentent une jolie saveur sucrée de fruits rouges et de notes d'agrumes, complétant ainsi avec délice une riche gamme typique du territoire pour adoucir les étés.

► **Les Côtes-du-Condomois.** Au nord-ouest du Gers, dans la zone de la Ténarèze, les sols argilo-calcaires laissent s'épanouir de petits bijoux, à la fois harmonieux et de caractère. Les arômes de fruits rouges se mêlent aux nuances florales et épiciées, rouges, blancs ou rosés, ces vins issus de raisins bien mûrs rendent honneur à l'ancestrale cité viticole qu'est Condom.

► **La Colombelle.** Voilà un petit jeune tout frais et fort charmant que nous avons le plaisir de vous présenter ! En 1973, suite à la redécouverte du French Colombard,

cépage natif du Sud-Ouest et dégusté en Californie, rien que ça, les producteurs de Plaimont ont remis au goût du jour la colombelle originale. Vin blanc issu de ce cépage mais aussi du listan et de l'ugni blanc, cette cuvée pionnière des côtes de Gascogne est reconnue dans le monde entier pour son style aromatique et son croquant inimitable. D'un joli jaune cristallin, la colombelle et son parfum puissant, avec des notes parfois citronnées, de passion et d'ananas, oscille entre exubérance et fraîcheur. Depuis 4 ans, elle est parée d'une étiquette originale graphique et digne du pop-art.

Bières, cidres

Les Gersois ne sont que modérément amateurs de bière, malgré les nombreuses troisièmes mi-temps célébrées un peu partout et tout au long de l'année. S'ils en boivent, ils la préfèrent coupée avec du sirop de pêche ou du sirop de citron. De vrais hérétiques pour les Nordistes ! Il existe cependant une petite filière brassicole et les brasseries artisanales commencent à s'organiser dans le département. Elles sont pour le moment au nombre de 5 et tentent de convaincre une clientèle plus habituée à la bière industrielle, légère en goût. Certains brasseurs veillent à apporter une touche typiquement gersoise à leur breuvage, comme la bière à l'Armagnac de la Brasserie l'Excuse ou celle au maïs de Jean Brasse. Cette dernière travaille avec des agriculteurs de Lomagne qui tentent de faire revivre la culture de variétés anciennes de maïs.

► **La Cadette de Burosse à Dému :** Brice et Rémi sont frères et travaillent ensemble la vigne pour faire naître une petite production de 5 000 bouteilles par an. Ils ont

Unique en France : à Saint-Mont, une vigne classée Monument historique

Son sol particulièrement sableux lui a permis de résister aux attaques du phylloxéra, insecte nuisible qui a ravagé les vignes françaises et les a décimées à la fin du XIX^e siècle. Ces vingt acres situées à Sarragachies sont désormais farouchement préservées et peuvent s'enorgueillir d'être inscrite aux Monuments historiques. A presque 200 ans, ce sont les premières vignes de France à obtenir cette distinction. L'inscription opérée par la Commission régionale du patrimoine et des sites de Midi-Pyrénées date du 18 juin 2012. Située au cœur du vignoble de Saint-Mont, cette parcelle de vigne unique a été protégée, couvée, bichonnée par des générations de vignerons qui perpétuent des modes de culture ancestraux. Plantation en pied double au carré, passion et attachement à ces cépages uniques ont formé un patrimoine végétal rare, précieux, voire mystérieux. La vigne compte une vingtaine de cépages différents dont 7 sont non-identifiés à ce jour, malgré les travaux d'experts mondialement reconnus.

► **Visite.** Plaimont organise désormais une visite guidée pour arpenter cette vigne exceptionnelle. Elle s'accompagne d'une dégustation commentée des cuvettes confidentielles obtenues grâce aux travaux de recherche ampélographiques de l'union des coopératives Plaimont. Vous pourrez notamment déguster la rarissime cuvée Vignes préphylloxériques. Pour les amateurs éclairés.

Armagnac : eau-de-vie

L'invasion maure au Moyen Âge apporta avec elle des techniques arabes, dont un appareil appelé alambic. Celui-ci permet au vin chauffé en continu de se transformer en alcool fort par distillation : le résultat est un liquide pouvant titrer jusqu'à 65 degrés. Ce liquide est à la base appelé « eau-de-vie d'Armagnac ». L'armagnac fait partie des plus grands trésors de Gascogne. Le vignoble s'est structuré de façon officielle en 1909 par décret établissant la création des appellations régionales réservées aux vins blancs récoltés et distillés dans le Bas-Armagnac, la Ténarèze et le Haut-Armagnac. La crise provoquée par le phylloxéra (petit insecte venu d'Amérique) a détruit le vignoble français : le Gers avait 107 627 vignes en 1873, mais n'en comptait plus que 50 000 en 1909 ; les ravages provoqués en France ont ruiné beaucoup de viticulteurs – surtout dans le Gers qui occupait en 1873 le cinquième rang national en viticulture. Mais pourquoi appeler l'armagnac « eau-de-vie » ? Pendant des siècles, la Gascogne parlait le gascon et nommait l'armagnac « *aygo de bito* ». Cet alcool à l'époque avait des pouvoirs considérables sur la santé des gens. Des siècles avant les antibiotiques, il désinfectait, cicatrisait les plaies : l'alcool atténuaient les souffrances, maux de dents, douleurs de toutes sortes... sans oublier la chaleur humaine et une certaine joie de vivre. Bref, c'était l'eau-de-vie qui accompagnait la vie terrestre humaine et qui a donné son nom à l'armagnac, mais aussi à la majorité des alcools issus d'une distillation faite par alambic. On ne peut que penser à ce qu'a écrit Joseph de Pesquidoux, auteur de très beaux ouvrages dans son domaine de Perchère près du Houga, comparant l'armagnac au « lait des vieillards ». Quand l'enfant naît, le lait lui est indispensable, quand l'homme arrive en fin de cycle, l'eau-de-vie l'aide à continuer son chemin. Sachez que le cognac, au succès commercial plus précoce, est une extension par imitation de l'armagnac. Sauf que, par manque de soleil, le cognac a besoin d'une *double distillation* !

DÉCOUVERTE

étoffé leur activité vinicole en lançant une gamme de bières en 2017. Une blonde, une blanche, une brune et une bière éphémère. Toutes sont 100 % bio.

► **La Ferme en Tension à Bretagne d'Armagnac :** une seule bière 100% artisanale, la Sale Gosse. Née en 2017, elle se fait connaître sur les marchés locaux et dans les festivals dédiés à la bière du coin. Bière de garde, ou pale ale en anglais, elle présente des notes très houblonnées et une amertume assez marquée.

► **Brasserie du Vaillant-Fourquet à Miradoux :** la plus ancienne des brasseries artisanales du Gers date de 2010. Ses fondateurs ont cédé leur entreprise en 2016 à Nicolas, Yann et Sébastien. Ils ont mis en place un approvisionnement en circuit court pour le malt et le houblon vient d'Alsace, le tout 100 % bio. La brasserie propose une large gamme de boissons fermentées : blanche, blonde, rousse, ambrée et noire.

► **Brasserie L'Excuse à Mauvezin :** Romain a fondé sa brasserie en 2014 après une formation spécialisée en opérateur de brasserie. Il brasse 6 bières différentes qui s'inscrivent dans sa gamme classique. Mais il sort également des bières éphémères, en période de Noël, ou issues de collaborations avec d'autres brasseurs.

► **Jean Brasse à Gimont :** cette brasserie ouverte en 2015 a déjà une belle collection de classiques 100 % bio à sa carte : blondes, blanche, brune, ambrée, noire, et triple. Le plus, les ateliers où vous pouvez fabriquer votre propre bière.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

► **L'armagnac, eau-de-vie blanche,** que Salluste du Bartas, écrivain du XVI^e siècle natif d'Auch, compare à du cristal qui tombe goutte à goutte à sa sortie de l'alambic, est le produit liquoreux de dégustation par excellence dans la région... mais aussi la plus vieille eau-de-vie de France ! Pour ses origines, on peut facilement remonter au temps des Romains, qui ont introduit la culture de la vigne dans les terres et ce sont certainement les Arabes qui ont apporté l'alambic et enfin les Celtes l'utilisation des fûts. Il a fallu autant de talents différents pour donner vie à ce fleuron inimitable. Il est obtenu par la distillation du vin blanc récolté sur l'aire d'appellation, processus qui relève du savoir-faire des artisans depuis le XIV^e siècle. En 2010, ses 700 ans furent fêtés jusqu'au Vatican, car ce furent bien des moines qui l'inventèrent ! Ils firent jaillir l'*'aygue ardente ou aqua ardente* (« l'eau qui brûle ») en distillant du vin blanc.

La distillation de l'armagnac

La distillation de l'armagnac n'a lieu qu'une seule fois par an, entre début novembre et fin mars. Les pouvoirs publics en ont depuis longtemps fait un objet fiscal... A sa sortie de l'alambic, l'alcool peut atteindre 72 degrés. Il est ensuite logé dans des fûts de chêne où il est ramené – dans des greniers où frappe le soleil – à une température de 40 à 48 degrés, en perdant par évaporation la « part des anges », dit-on... C'est ensuite un long labeur pour le maître de chai qui veille des années durant à son bon vieillissement, en contrôlant, comme un véritable chef d'orchestre, la couleur, le bouquet et la saveur de l'armagnac, qui n'atteint la force de l'âge qu'entre 10 et 40 ans. La patience est donc de mise !

La vodka au lait made in Gers

Cazeneuve abrite depuis 2016 une distillerie d'un genre très particulier qui produit de la vodka lactée. Unique en France, elle est le fruit de la rencontre improbable entre la Normandie, le pays d'Armagnac et la Mongolie. Tout démarre avec le décès en 2009 du producteur d'armagnac Jean-Pierre Gimet. Sans successeur, l'affaire est à reprendre. Nicolas Sinoquet a délaissé ses bocages normands pour diriger le grand cru bordelais Gruaud-Larose. Il se décide à racheter la distillerie pour réaliser un vieux rêve, produire de la vodka à base de lait. Il a entendu dire qu'en Mongolie un tel alcool est produit à base de lait de yak ou de jument. Alors pourquoi pas tenter l'aventure avec du bon lait de vache bio venu d'Auvergne ? Il s'attèle à la tâche avec Jean-Yves Héron le distilleur de la maison Gimet. Ils tâtonnent pendant plusieurs mois jusqu'à trouver la recette parfaite. Il faut 12 000 litres de lait pour produire 1 000 litres de vodka et une semaine non-stop passée aux côtés de l'alambic. Comme quoi, la vodka lactée se surveille comme le lait sur le feu !

■ LACTALIUM VODKA

Route Panjas – LAUJUZAN

① 05 62 09 14 88

www.lactaliumvodka.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h. 55 € pour une bouteille de vodka.

La fabrication de la vodka lactée est inspirée d'une ancienne tradition venue des steppes de Mongolie, l'arkhy. Elle suit un procédé rigoureux en 5 étapes : la collecte du lait, sa clarification, la fermentation, la distillation et l'assemblage. Au final, on obtient une vodka légèrement trouble, aux notes suaves. Cette vodka unique en France est conçue comme un produit de luxe. Autres produits de luxe vendus ici, les armagnacs grand âge de la maison Gimet, dont Nicolas Sinoquet a récupéré les fûts en rachetant la distillerie.

Il est au début utilisé pour ses nombreuses vertus thérapeutiques – plus d'une trentaine (collyre, surdité, calculs et maux de tête, etc.) – puis devient rapidement une eau-de-vie couramment dégustée. L'appellation armagnac (AOC) englobe trois zones de production pour cette eau-de-vie des princes : le Haut-Armagnac, à l'est, autour d'Auch, Lectoure, et Mirande, peu productif comparé à l'Armagnac-Ténarèze et au Bas-Armagnac. Nécessitant un long vieillissement en fût de chêne, l'armagnac présente des arômes qui rappellent les fruits confits, les fruits secs, le pruneau, la violette, les fleurs blanches et, au vieillissement, le cuir, le tabac, le bois de cèdre et les épices douces. Des tonalités idéales en apéritif ou pour accompagner voire relever un dessert. Côté dégustation, il convient de le faire chauffer dans le creux de la paume, en roulant lentement le verre, pour chauffer le liquide et en apprécier le goût unique.

► **Le pousse-rapière.** Du vin blanc sauvage brut qui tire son nom de la rapière, longue épée légère. Ce cocktail gascon est unique, notamment grâce à son exclusivité de production qui ne se trouve qu'au château de Monluc à Saint-Puy, secret de fabrication oblige. Sa recette vieille d'un siècle est un secret bien gardé : on y relève un alliage du vin sauvage, blanc de blanc et brut, avec une liqueur d'armagnac aromatisée à l'orange amère. Vous pouvez l'obtenir en changeant de mousseux, mais seul celui de son domaine d'origine garantit son goût puisqu'ils partagent les mêmes cépages. En hommage aux capitaines qui ont ramené la mythique rapière d'Italie, cet apéritif inventé au siècle dernier l'est lui-même devenu et pousse au sommet le caractère de la terre gersoise !

► **Le floc de Gascogne (AOC).** Les puristes vous le diront, entre le vin et la liqueur, le floc de Gascogne est bien plus qu'un apéritif ! Son histoire passionnante n'est pas étrangère à son charisme, préparé

selon une vieille recette paysanne du XVI^e siècle, son secret s'est transmis de génération en génération. Il a fallu attendre 1954 pour que Henri Lamor le baptise enfin d'un nom qui porte à la rêverie puisque « floc » signifie « bouquet de fleurs » en occitan. Vous l'aurez deviné, son goût, qu'il soit blanc ou rosé, est avant tout marqué par une finesse aromatique et fruitée. Son vignoble englobe trois régions gersoises de production, le Haut et le Bas-Armagnac ainsi que la Ténarèze, mais aussi quelques cantons du Lot-et-Garonne et des Landes. Suivant les sols, il présente des saveurs de framboise, de fruits rouges, d'agrumes ou de fruits secs. Sorti en bouteille au printemps, il est le savant mélange de jus de raisin frais et d'armagnac, deux tiers/uns tiers, et repose en cuve bien à l'abri jusqu'aux premiers beaux jours. Vous le trouverez sur les tables mais aussi dans de nombreux desserts qu'il relève avec brio.

Foires et marchés

Autrefois, foires et marchés étaient un lieu d'échanges entre paysans, où ils assuraient leur subsistance : ils vendaient leurs produits de la basse-cour, leur vin, du blé et du maïs, contre des semences, des vêtements, des outils, et même de la viande ou du poisson. Certaines foires avaient leur spécialité : les armoires à Mirande, l'ail à Mauvezin, les mules à Lectoure et à Lombez, etc. Ces réunions étaient de réelles fêtes à vocation sociale. Des spectacles s'y improvisaient et le partage était de mise. Finalement, ces rendez-vous ne sont de nos jours pas si éloignés de l'image qu'ils avaient alors, même si la notion de subsistance est désormais reléguée derrière le plaisir et l'échange. Ce type de foire se perpétue à la Saint-Martin (11 novembre), où forains et vendeurs de machines agricoles investissent les places de certains villages pour quelques jours de fête.

Marchés au gras, fêtes du vin, foires aux produits du terroir : les villes et les villages du Gers proposent tout au long de l'année aux visiteurs mille occasions de rencontres et de dégustations.

En période hivernale, d'octobre à mars, se tient chaque jour un marché au gras (foies gras et carcasses de canards et d'oies), tandis que, dès les premiers beaux jours, marchés et soirées gourmandes émaillent le territoire. Les marchés au gras sont nombreux et possèdent un calendrier bien défini prisé par les amateurs d'authenticité et à la recherche de produits de qualité. Ce marché aux carcasses et aux foies gras se tient le matin, le lundi à Samatan, le mardi à Fleurance, le mercredi à Gimont, le jeudi à Eauze, le vendredi à Seissan et le dimanche à Gimont. Celui de Samatan est le plus important marché au gras du Sud-Ouest : on parle ici en tonnes et la vente se fait en quelques minutes !

Les marchés traditionnels sont quant à eux présents dans de nombreux autres villages. Un marché à l'ail se tient, par exemple, à Saint-Clar le jeudi matin.

En juillet et août, on trouve des marchés à la ferme où les producteurs gersois se mobilisent pour vendre leurs produits sur leur propre exploitation.

A cette même période estivale, les marchés de nuit et soirées gourmandes font le bonheur de certains adeptes : Fleurance, Lavardens, Lectoure, Samatan, Saint-Clar, Solomiac, Vic-Fezensac, Condom, Nogaro... définissent ainsi leurs dates, avec des marchés nocturnes hebdomadaires ou parfois trois marchés par quinzaine. Les amoureux de folklore pourront également apprécier quelques foires nocturnes médiévales comme à Montréal-du-Gers (place du village, une date en juillet et en août), avec au programme : cracheurs de feu, musique de rue, compagnie des musiciens routiniens de Saint-Jacques, métiers anciens, forgeron, potier, calligraphie, greffage de la vigne, tisseur de cordes, fileuse...

D'autres foires rythment la vie du département et montrent un lien évident entre traditions et gastronomie. On peut citer la foire aux tourteaux (pâtisseries) à Samatan, Mirande et Mauvezin (le lundi de Pâques, en avril), la foire aux eaux-de-vie d'Armagnac à Eauze (la semaine de l'Ascension), et aussi la fête du magret à Saramon (à la mi-mai), la fête du melon à Lectoure (à la mi-août), etc. Pour connaître le calendrier exact de toutes ces manifestations gustatives, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de l'office de tourisme de votre commune ou de votre village de séjour.

En décembre, le Gers prépare les fêtes et se pare d'étoilées lumières et décos de Noël : villes, bastides et castelnaus organisent alors des marchés de Noël, l'occasion de découvrir l'artisanat, la gastronomie et la culture gersoise. Auch, Cazaubon, Condom, Fleurance, Fourcès, Lavardens, Lombez, Marciac, Masseube, Mirande, Miradoux, Montaut-les-Créneaux, Plieux, Samatan, Saint-Clar et Seissan sont autant de lieux de rendez-vous pour découvrir ces authentiques marchés. Le vin est lui aussi l'occasion de belles réunions entre marchands, producteurs et visiteurs amateurs : de nombreuses fêtes égrènent le calendrier des manifestations du Gers, comme la fête de la Saint-Vincent (chaque année, le 3^esamedi de janvier), les fêtes à Madiran durant les saisons d'été et d'automne (notamment la seconde

quinzaine de juillet et les 14 et 15 août) ou encore le vignoble en fête à Saint-Mont (dernier week-end de mars). Quant à la Flamme de l'armagnac, à l'automne (fin octobre à fin novembre), elle est l'occasion pour les domaines de production d'ouvrir leur porte aux visiteurs afin de découvrir la distillation et le fonctionnement de l'alambic. Avis aux curieux ! Eauze, Nogaro, Fourcès, Montréal-du-Gers, etc. organisent d'ailleurs à cette période des marchés aux armagnacs et des journées portes ouvertes dans les caves (programme et liste des chais ouverts au public dès la mi-octobre sur www.armagnac.fr).

Stages et cours de cuisine

Avec son patrimoine culinaire profondément ancré dans le terroir, le Gers compte de nombreux cours de cuisine. Nombre d'entre eux sont tournés vers la transformation du produit phare de la région : le canard gras. La plupart de ces cours ont lieu en hiver, pendant la saison du gavage. Vous apprendrez à préparer le foie et le cuire entier, puis à disposer de la carcasse. Découpe des magrets et des aiguillettes, prélevements des manchons et des cuisses, préparation des rillettes et des confits... le canard du Sud-Ouest n'aura plus aucun secret pour vous. Ces cours se déroulent bien souvent dans les chambres d'hôtes et fermes-gîtes, le temps d'un week-end. Il existe aussi des cours thématiques : sushis, pâtisseries, cuisine minceur, stages pour enfants... Sucré, salé, tous les gourmands y trouveront leur compte.

■ L'ATELIER DE CUISINE EN GASCOGNE

55, rue de Lorraine

AUCH © 06 72 90 61 82

Stage menu complet (3 heures environ) : 45 € + coût des ingrédients. Cours express (30 minutes à 1 heure) : 25 €. Cours enfant : 20 € + coût des ingrédients. Nombreux ateliers thématiques à consulter sur le site Internet.

Pascale est une grande passionnée. Elle l'est depuis sa jeunesse et cette passion ne l'a jamais quittée. Formée à l'École hôtelière de Toulouse elle fait ses gammes chez de célèbres chefs étoilés. Puis elle s'enfonce, pour Londres d'abord, et New York ensuite où elle monte un restaurant gascon avec Ariane Daguin. De retour sur ses terres de Gascogne, elle ouvre son atelier de cuisine en 2006. Elle y donne des cours complets alliant techniques et gourmandise. Pour elle, la cuisine, c'est du plaisir. Et elle entend bien vous le faire partager à travers une ambiance conviviale et joyeuse. Les cours durent entre 2 et 3 heures et la chef propose de nombreuses recettes autour de thématiques bien souvent originales : menu « placard anti-gasp » , découverte du Japon ou de l'Inde, menu de saison... Vous repartez avec votre réalisation culinaire sans oublier les pâtisseries ! Même principe avec les enfants qui trouvent des ateliers découverte adaptés à leur âge et leurs envies : cupcakes, boulettes de boeufs à la tomate, l'aspect ludique est toujours dans la recette. Pascale leur donne envie de cuisiner et de comprendre cet art à travers les différents aliments qu'ils utilisent. Avec Pascale, cuisiner devient une source de plaisir pour tous et, à l'Atelier de cuisine en Gascogne, la cuisine vous révèle tous ses secrets !

SPORTS ET LOISIRS

Activités sportives, remise en forme thermale, de la balade dans les vignes à la chasse à la palombe en passant par la découverte des étoiles : le Gers propose mille et une façons de se distraire et qui plus est souvent de manière intelligente ! Entre sport régional et thermalisme, c'est l'âme de la Gascogne qui se dévoile à vous, tandis que les paysages vastes et ouverts du département offrent de multiples occasions de se dépenser, tout en profitant de la beauté préservée et authentique des lieux.

Activités de plein air

Randonnées pédestres

S'il est un pays jamais plat, c'est bien le Gers : sa campagne ondulante est un vrai bonheur pour les amateurs de balade au grand air ! Grâce aux multiples visages de ce territoire où la nature compose des tableaux variés, aucune sortie ne se ressemble et vous avez le choix entre 300 km de sentiers de promenade et 500 de chemins de grande randonnée. Les GR sont cinq à traverser le département dont le célèbre GR 653 qui fait 900 km dans sa totalité ! En provenance d'Arles, elle rallie le Somport et surtout Saint-Jacques-de-Compostelle, lieu de pèlerinage qui draine des centaines de personnes chaque année. Son entrée dans le Gers se fait par la rose L'Isle-Jourdain et ses 140 km sont un enchantement ponctué de coteaux, collines douces, castelnaus et bastides. Le GR 652 rallie lui aussi Saint-Jacques de Compostelle depuis Le Puy en Velay. Le plus fréquenté des sentiers de pèlerinage traverse le nord du Gers de Miradoux à Nogaro et permet de parcourir la Lomagne à la découverte de ses églises, cathédrales et la collégiale de La Romieu, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. On peut encore citer le GR de Pays Cœur de Gascogne qui est le meilleur moyen de découvrir

le centre du Gers sur 142 km. Depuis Auch, châteaux, abbayes et villages pittoresques ne manquent pas de charme ! Les différents topo-guides sont disponibles dans les offices de tourisme ou dans nombre de librairies et tabacs-presse. Cette année, vous pourrez cheminer entre Condom, Le Pont d'Artigues et Montéréal-du-Gers sur la voie verte de l'Armagnac. Cette ancienne voie ferrée s'étend sur environ 20 kilomètres et elle signe un parcours exceptionnel en Ténarèze. Idéale pour les piétons, elle est également ouverte aux cyclistes. Pour tous, c'est l'occasion de découvrir le territoire en toute quiétude. Espaces de pique-nique, ouvrages d'art et sites remarquables ponctuent cette balade au cœur de la nature que vous pouvez parcourir dans son intégralité ou non. Dans le même esprit, pour ce qui est des sentiers de petite randonnée et de promenade, vous n'avez que l'embarras du choix tant le Gers regorge de possibilités, typiques suivant la zone que vous découvrez. En Armagnac, 40 promenades et randonnées de 4 km à 24 km sont référencées, en Val d'Adour, il s'en trouve 5 de 5 km à 13 km, en Lomagne, 24 de 4 km à 21 km, en Astarac, 12 de 3 km à 20 km et pas moins de 34 chemins de 6 km à 21 km sur le secteur Arrats et Save. Castelnau-Barbarens et Lavardens avec son circuit du château méritent aussi que l'on s'y balade sac au dos. Auch permet même une véritable randonnée dans la ville de 2,5 km grâce à son urbanisme sinueux et pentu ! Cette boucle exige du souffle et comprend l'ascension de l'escalier monumental et la découverte de ses pousterles ! Tous ces itinéraires sont répertoriés dans les dépliants disponibles aux OT, notamment « Les sentiers de l'Armagnac » et « Randonnées en Lomagne gersoise ».

► Vous pouvez aussi retrouver l'intégralité des itinéraires et les visualiser sur une carte interactive sur le site www.randonnee-gers.com.

Le rugby : une passion du Sud-Ouest

Importé par des étudiants toulousains et avec une pratique qui fut largement véhiculée par les enseignants d'Auch, le rugby fait désormais partie de la culture occitane. Ces étudiants, alors amusés par le rebond capricieux de ce drôle de ballon, créèrent le club du FC Auch Gers dès 1897. Chaque village possédera ensuite son équipe et il n'est aujourd'hui pas rare de voir exposées fièrement les photos des champions du ballon ovale dans les cafés des bourgs, villages et villes du département. Même si les joueurs locaux rejoignent souvent les clubs prestigieux d'Agen, de Bordeaux ou Toulouse, le Gers garde sa vocation de vivier de jeunes joueurs et certains clubs conservent leur renommée, comme le FC auscitain, Fleurance, L'Isle-Jourdain et le Lombez-Samatan Club. De nombreux Gersois ont été sélectionneurs du XV de France. C'était le cas de Jacques Fourroux, Jean Trillo, formé à Condom, et de Jean-Claude Skrela, originaire de L'Isle-Jourdain. Jacques Brunel, originaire de Courrensan, est sélectionneur l'équipe de France depuis janvier 2018. Pour les curieux, sachez que les joueurs du FC Auch-Gers possèdent un maillot rouge et que le stade d'Auch a connu deux rencontres internationales du XV de France, en 1990, contre la Roumanie, puis en 1997, contre l'Italie. Pas de doute, depuis son arrivée, le rugby a connu une belle avancée sur le terrain gersois !

Le sentier de l'Adour : au fil de l'eau

Ce fleuve prend sa source au pic du Midi et cela explique peut-être son caractère impétueux, jamais soumis : il n'hésite pas à gronder lorsque les neiges fondent et que la pluie gonfle ses eaux. Serpentant le Sud-Ouest qu'il irrigue avec générosité, il est un partenaire de vie auquel chaque riverain, qui a le bonheur de le voir traverser sa ville ou son village, est profondément attaché. Des sommets mythiques des Hautes-Pyrénées au port de Bayonne, tous vous diront que l'Adour offre des moments volés au paradis et des souvenirs uniques. De cette intense relation faite de pêche, d'agriculture, de paysages où s'apaiser, jouer, profiter du soleil ou admirer la biodiversité, un magnifique projet est né en 2014 : le sentier de l'Adour. Entre Bazet et Barcelone-du-Gers, 83 km de chemins ont été balisés le long des berges du fleuve sur 17 communes. La connexion entre Barcelone-du-Gers et Aire-sur-Adour doit encore être réalisée, afin de prolonger ce sentier de 130 km jusqu'à Dax ! Cette balade au fil de l'eau est exceptionnelle par la variété de ses paysages, traversant bourgs et villages, parsemée de ponts, de digues, de moulins ou de lavoirs, elle permet d'admirer les ouvrages d'art liés à l'usage de l'Adour. Dans le Gers, Gée-Rivière, Saint-Mont, Tarsac et Riscle partagent ces routes magiques accessibles aux marcheurs mais aussi aux VTT et aux chevaux. Crée par le Syndicat mixte de gestion Adour et affluents, le sentier de l'Adour et ses boucles sont à découvrir dans les offices de tourisme ou à la Maison de l'eau.

Les sentiers du Gers n'attirent pas que les randonneurs de passage. De nombreux clubs de randonnée émaillent le territoire et rassemblent les amoureux de la marche et de la nature autour de promenades hebdomadaires. Moyennant une cotisation bien souvent modique à l'association, vous pouvez rejoindre ces groupes de marcheurs qui vous feront découvrir la beauté de leur campagne. Les clubs de randonnées sont au nombre de 20, le dernier-né ayant fait son apparition à Miélan en 2018.

Randonnées à cheval et à dos d'âne

Chose étonnante : le Gers est le premier producteur de chevaux anglo-arabes de France, un cheval qui s'impose dans la course, le saut d'obstacles, le dressage et l'endurance. Plus tranquille, la randonnée équestre est aussi un bon moyen de découvrir ce pays façonné de collines et de bastides sur les pas de d'Artagnan. Plus d'une dizaine de clubs et de fermes équestres vous attendent, faisant du Gers une destination de choix pour les amateurs d'équitation. De nombreuses agences spécialisées proposent également des circuits de quelques jours à une semaine pour adultes et adolescents, signe que le Gers est bien une terre de choix pour les balades à cheval.

Pour les randonneurs équestres, 7 grands parcours, dont deux adaptés aux attelages permettent de découvrir le département au pas des chevaux : circuit « à la découverte des bastides » (2 jours, 57 km, départ de la ferme des Gravelines à Mauvezin), circuit « escapades en Astarac » (2 à 5 jours, entre 65 et 155 km, départ des écuries de la Fenière à Pavie), circuit « randonnées autour de Valence-sur-Baïse » (1 ou 2 jours, entre 28 et 47 km, départ du gîte l'Oustal), circuit « l'escapade d'Antin » (1 à 2 jours, entre 25 et 55 km, départ de L'Isle-de-Noé), circuit « l'escapade des amis randonneurs » (1 jour, 26 km, départ de Mirande), circuit « attelage et chevaux autour du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle » (1 jour, 30 km, départ du domaine de Castagnère à Lanne-Soubiran), circuit « attelage et chevaux, tour du Gers, la route du floc et de l'armagnac » (8 jours, 244 km au départ du domaine de Castagnère).

Il existe également de nombreuses boucles de courte distance qui permettent des balades de quelques heures au départ d'un club hippique ou d'une ferme équestre. Encore plus tranquille, l'âne est un compagnon idéal pour transporter au choix : affaires, pique-nique, ou enfants récalcitrants. À Sarrant, l'Azinet propose des balades avec des ânes sellés ou bâtés. L'asinerie d'Embacaz, à L'Isle-Jourdain, organise quant à elle des visites de la ferme et des démonstrations de fabrication de savon à base de lait d'ânesse.

Pour les turfistes, les hippodromes d'Auch, Castéra-Verduzan et Eauze sont régulièrement le théâtre de courses hippiques donnant lieu à des paris.

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

Des sommets mythiques, il n'y en a point dans le Gers, mais vous pouvez faire confiance à ses petites routes vallonnées qui serpentent la campagne pour vous offrir de splendides balades et vous crever les mollets (plutôt que les roues !). Le conseil départemental valorise l'usage de ce mode de déplacement doux et c'est avec un vrai bonheur que les adeptes du cyclisme ont vu se renforcer des itinéraires sécurisés, recensés et identifiés. Ils sont au nombre de 16, de 44 km à 122 km, et vous les retrouverez dans un cycloguide où chacun est présenté suivant son kilométrage, son dénivelé et son numéro de route. Comme on peut être sportif et fin gourmet, le circuit du foie gras devrait combler les touristes désirant découvrir la Mecque de cette spécialité : Samatan. Sur 64 km, vous découvrez le sud-est du département et surtout ses producteurs qui jalonnent le parcours ! De L'Isle-Jourdain vous ouvrez « les portes de la Gascogne » et cette balade très facile court à travers Gimont et Cologna. Fief de la musique, on roule à Marcillac sur « Un air de jazz » et les familles aiment ce circuit facile qui passe par les coteaux et longe Miélan. Quelques côtes sont réputées ardues dans le Gers alors étudiez bien votre balade avant de l'entamer ! Et si la plupart des communes offrent des sentiers adaptés aux cyclistes, on peut féliciter Nogaro qui est décidément la capitale de tout ce qui roule !

Nouveau : la Véloroute Vallée de la Baise

Le Département du Gers a pour projet de relier les Hautes-Pyrénées au Lot-et-Garonne grâce à une Voie Verte cyclable (Véloroute V82) qui descendrait la vallée de la Baise. Le projet concerne plus de 100 km de voies aménagées. Le premier tronçon entre Valence-sur-Baïse et Condom est ouvert en 2018. Long de 22 km, il emprunte la Voie Verte de l'Armagnac sur 5,6 km. Cet itinéraire vous permet de découvrir quelques pépites gersoises, parfois en s'écartant légèrement : le port de Valence-sur-Baïse pour commencer, mais aussi l'Abbaye de Flaran ou encore l'écluse de Graziac. L'étude d'un deuxième tronçon reliant Valence-sur-Baïse à Brouilh-Monbert en passant par Saint-Jean-Poutge a été lancé en 2019. D'autre part, un Comité d'itinéraire rassemblant les services de l'Etat et les associations concernées par l'intégralité du projet s'est créé pour permettre l'accélération de sa réalisation.

Dernier né et pas des moins intéressants, on adore le vélorail de l'Armagnac. Cet engin qui suit l'ancienne voie ferrée, désaffectée, vous permet de parcourir les paysages de ce territoire de façon très ludique ! Idéale pour la famille, cette activité nécessite un bon coup de pédale, car, si vous êtes sur des rails, il faut faire avancer l'engin ! Cinq places et autant de fous rires, deux sportifs qui jouent des mollets pendant que trois contemplateurs profitent de la vue : de mi-juin à mi-septembre, n'hésitez pas à tester ce vélo original.

Précisons qu'il est aussi possible de louer des vélos à assistance électrique (VAE) qui faciliteront la balade et vous permettront de profiter du paysage. Cyclomouv à Auch, Vélowatt location à Marciac, la maison d'hôtes Les Chalets de Gramizis, à Condom ou encore la Maison Ardure à Lectoure proposent des VAE en location à la journée.

Baignade

Au détour d'une forêt ou en plein cœur d'un domaine boisé, vous serez surpris de trouver une étendue de sable fin qui borde le lac ! Si certains déplacent les montagnes, le Gers déplace les bords de mer – ou presque. Ici, les étangs, fort nombreux, offrent de magnifiques cadres et beaucoup sont devenus des bases de loisirs avec activités nautiques mais surtout des baignades autorisées et très souvent surveillées, comme à Castéra-Verduzan, Aignan, Saint-Clar ou encore Thoux-Saint-Cricq. Les bases de loisirs de Solomiac, Gondrin, Lupiac, Aignan, Castelnau-d'Auzan, Cazaubon, Samatan, Saramon, les deux centres aquatiques de Condom et celui de Mirande, offrent aussi l'espace et les équipements pour passer du bon temps au bord de l'eau. Il en va de même à Estang et à Lectoure dans des clubs de vacances particulièrement attractifs. À noter que les piscines municipales offrent souvent plus que des bassins pour nager ou barboter et se sont équipées de toboggan, jets d'eau, cascade parapluie ou rivière à contre-courant pour offrir de vrais sites aquatiques, de plein air pour la plupart. Sachez que certains lacs peuvent être fermés pendant un ou plusieurs jours, même pendant l'été, si la turbidité (la transparence) de l'eau est insatisfaisante.

Tourisme fluvial

A bord du *D'Artagnan*, plusieurs types de croisière sont possibles sur la Baïse depuis le port... de Condom ! *Gascogne Navigation* vous accueille à la capitainerie. Sur cette rivière fascinante aux mille et un visages, parfois

sinueux, vous découvrirez les rives secrètes de celle qu'on nommait autrefois la « rivière d'argent ». Sur 65 km environ entre Valence-sur-Baïse et Condom puis vers le Lot-et-Garonne et Buzet-sur-Baïse, vous empruntez la même route que les marchands d'antan ! Vous pouvez également louer de petits bateaux à moteur : très maniables et sans permis, ils promettent des randonnées fluviales plutôt sympas ! Le lac d'Astarac et ses 180 hectares ont été déclarés navigables et, désormais, sur un périmètre de 150 ha, vous pouvez y faire du dériveur, du catamaran ou du canoë-kayak avec la chaîne des Pyrénées en toile de fond. Dégagé à l'ouest, le site est idéal pour les vents dominants et les marins d'eau vraiment douce devraient s'y régaler. Des parcours en canoë-kayak ont également été aménagés sur différents cours d'eau du département. Balades sur la Baïse, le Gers et le lac de Mirande, avec l'Entente auscitaine, ou sur la Baïse avec les Canoës de Beaucaire (www.canoesdebeaucaire.com), ou encore sur la Save et la Gesse avec Canoë en Gascogne (www.canoeengascogne.com). A découvrir aussi : le club de voile de Thoux et ceux de ski nautique de Cahuzac-sur-Adour et de L'Isle-Jourdain (avec un téléski nautique !).

Spéléologie

Le Spéléo Club de Gascogne à Lectoure propose de pratiquer la spéléologie, l'escalade, le canyoning et la via ferrata. C'est l'occasion pour ce club formateur de faire découvrir quelques cavités souterraines remarquables du Gers (grotte de Hongrillon à Marsolan, fontaine de Diane à Lectoure) sites mais aussi de partir en groupe vers les Pyrénées et d'autres destinations propices à ces pratiques qui ne s'improvisent pas. A Auch, on peut aussi se rapprocher d'autres passionnés, ceux du groupe auscitain de spéléologie. Ce sport un peu sombre et humide vit un véritable tournant dans le département puisque, jusqu'ici, seule la grotte de 1,2 km du Sinaï de La Romieu permettait une spéléo verticale... c'était sans compter sur les passionnés du GAS qui ont mis à jour l'an dernier deux grottes majeures et pas n'importe lesquelles ! La plus charismatique de ces cavités est certainement celle de Bazian et c'est Pascal Proust qui l'a « découverte » avec son fils et un membre de l'association dont il est le président. Elle contient une très belle salle de 100 m² et de 7 mètres de hauteur, ce qui permet enfin d'être debout dans le ventre gersois. Depuis 40 ans, aucune cavité nouvelle n'avait été révélée et, même si son accès reste

difficile, c'est une excellente piste pour les amoureux de la spéléo ! Le Sinaï passe ainsi en deuxième position au niveau de la taille et on peut tout de même souligner que les accès restent peu engageants, ils sont réputés pour être « en perte », c'est-à-dire avec des rivières souterraines et il faut attendre que le ruisseau soit assez bas pour s'y engager car les espaces où seuls quelques centimètres vous permettent de respirer sont longs. Si vous êtes novices, les Hautes-Pyrénées sont moins rudes et présentent de très beaux sites à Nistos et dans les Baronnies où ces associations vont souvent. Il est également intéressant de savoir aussi que des journées nationales de la spéléologie et du canyon sont organisées chaque année en octobre. Une occasion de découvrir pleinement cette activité.

Parcours dans les arbres

Le Gers est aussi à découvrir de branche en branche ! Des associations sont ainsi ouvertes aux plus acrobates. A Pavie, *Le Vert en l'Air* est un véritable parc acrobatique en forêt. Il se distingue notamment par sa tyrolienne de plus de 160 m de long. Sensations garanties ! Sur ce même site, la pratique de l'équitation ainsi que celle du paintball ont aussi leurs adeptes. A Aignan, autour de son lac, c'est carrément un parc forestier qui vous attend. Différents parcours ont été pensés pour tous, praticables dès l'âge de 3 ans. Il y a également une tyrolienne de 150 mètres de long qui permet de prendre son envol entre les arbres. Ces activités ludiques offrent l'occasion de passer un bon moment en famille ou entre amis en prenant un bon bain de chlorophylle.

Alpinisme, escalade et via-ferrata

Avec un point culminant à 377 mètres d'altitude, le Gers n'offre pas la possibilité de pratiquer l'alpinisme ou l'escalade. Cependant, plusieurs associations sont présentes dans le département pour encadrer ces activités. Avec les Pyrénées toutes proches de nombreuses sorties sont organisées pour s'initier à l'escalade de parois ou pratiquer l'alpinisme. La Fédération Française des Clubs Alpins et de Montagne est notamment présente à Auch. Il existe également un mur d'escalade au gymnase de Masseube qui permet de s'initier, de s'améliorer et de pratiquer en toute sécurité et en toutes saisons.

Golf

Avec à leur disposition sept parcours, dont trois 18 trous (à Auch-Embats, à Eauze-Guinlet et au château de Pallane à Tillac), les golfeurs peuvent varier les plaisirs. Certains prennent la semaine pour venir se mesurer à ces parcours aux tracés et aux reliefs bien différents, à raison d'un par jour. Avec leurs 9 trous respectifs, L'Isle-Jourdain, Fleurance, Lombez et Masseube constituent les autres destinations des golfeurs gersois. Chaque club est doté d'un club-house accueillant et convivial avec possibilité de restauration sur place et pratique des prix abordables. À noter que les fervents de mini-golf trouveront leur bonheur dans de nombreuses bases de loisir du département. Un swin-golf – version simplifiée du golf, avec un seul club et en terrain naturel – est accessible en été à Plaisance-du-Gers.

Chasse, pêche et nature

Chasse

Avec 12 000 chasseurs, 506 associations dédiées à cette activité et 14 spécialisées, la chasse – malgré un recul à cause d'une moyenne d'âge élevée – reste bien vivace dans le département qui, de par sa situation environnementale, offre de très nombreux terrains propices. Rare loisir où l'on doit passer un permis avant de le pratiquer, elle demeure évidemment très réglementée, même si vous n'utilisez pas d'armes mais des chiens. Durant la période décidée par arrêté préfectoral, elle n'est autorisée que le jour, soit une heure avant le lever du soleil et une heure après le coucher. Dans les bois, les marais, les multiples étendues de nature semi-sauvages, vous trouverez de très nombreux gibiers : pigeon ramier et colombe, tourterelle turque, alouette des champs, bécasse, caisses des bois, merle noir et grive, oie et canard... La terre n'offre pas moins de possibilités avec des sangliers, des renards, des blaireaux, des ragondins mais aussi des cerfs et des daims. Afin de favoriser la protection et le repeuplement du gibier, les chasses au tir et au vol peuvent être encadrées pour certaines espèces comme le lapin et la perdrix, dont la chasse n'est permise que le mercredi et le dimanche. Les domaines à proposer des séjours sur ce thème sont nombreux, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de la fédération. Chasse à courre, à cor et à cri, en palombière, aux filets ou vénérerie : la Gascogne vous ouvre sa nature fabuleuse où, si certains animaux sont considérés comme nuisibles, d'autres sont farouchement protégés.

Pêche

Muni de votre carte de pêche, vous disposez dans le Gers d'un terrain de jeu de 1 729 km de cours d'eau classés en deuxième catégorie, de 54 km en première et de 57 plans d'eau pour une surface de 13 000 m² ! Territoire du poisson blanc et des carnassiers, vous vous attaquerez ici à la carpe comme à Miélan, au sandre à Lupiac, au black-bass à Condom, mais aussi au gardon et au brochet. La Fédération de pêche du Gers opère des déversements de poissons blancs et de salmonidés dans ses eaux, afin de garantir un bon empoissonnement. Ainsi, en 2018, 1 975 kg de truites fario et 850 kg de truites arc-en-ciel ont été lâchées dans les rivières gersaises. La pêche aux écrevisses à pattes grèles est autorisée à certaines dates seulement et, attention, celle des écrevisses aux pattes blanches strictement interdite toute l'année, c'est une espèce protégée. Vous trouverez de nombreux gardes-pêche aux abords des principaux sites, leur rôle est primordial pour ne pas commettre d'impair. Comme il est difficile d'une manière générale de pêcher sans connaître les poissons et leur milieu de vie, des Ateliers Pêche Nature vous ouvrent leurs portes sur tout le territoire, de Auch à Mirande en passant par Masseube. Ces APN proposent aux jeunes et aux novices de tous âges de découvrir les différentes techniques de pêche ou même de les perfectionner.

Vous trouverez également dans le Gers des parcours labellisés, ces sites bénéficient d'aménagements pour pratiquer dans les meilleures conditions, que ce soit pour de la pêche détente en famille ou pour des pêcheurs confirmés sur des sites dits remarquables. Entre les plans d'eau et les rivières, le Gers est une destination de choix pour les pêcheurs de tout profil et n'oubliez pas que le 1^{er} dimanche de juin est la Journée nationale de la pêche : des animations ont lieu partout sur le territoire gascon !

Ornithologie

Moineau, rouge-gorge, pinson, mésange, merle, corneille, choucas, perdrix, faisan, hirondelle, héron cendré et héron garde-beuf, fauvette, caille, grive, bécasse, palombe, aigrette, geai, pivert, pie, circaète, faucon, crècelle, buses variables, épervier, milan noir, cormoran : cet inventaire déjà long n'est pas exhaustif. Le loriot, le busard cendré, la pie-grièche à tête rousse, l'aigle botté, la chouette chevêche le complète – en partie. D'autant que le département est situé sur un important couloir de migration, ce qui en fait un lieu d'observation privilégié. Un salon avicole et ornithologique se tient depuis 2006 à Seissan (mi-février). L'observatoire ornithologique du lac de Saint-Jean (68 ha), à Peyrusse-Vieille, monté sur pilotis et équipé de nombreuses lucarnes, permet une parfaite observation des oiseaux. Ici, le plus grand silence est recommandé pour assurer la tranquillité de la faune. Ce site remarquable confirme la diversité de la faune à plumes en Gascogne. Si vous souhaitez observer les oiseaux, les filmer, les photographier, les recenser en groupe et au contact de personnes très férues d'ornithologie, on vous recommande de vous rapprocher du groupe ornithologique gersois (www.latchourre.fr), ainsi que du centre permanent d'initiations pour l'environnement (www.cpie32.org).

Astronomie

A Mauroux, petit village non loin de Fleurance, des passionnés d'astronomie s'aperçoivent qu'à la nuit tombée, l'observation des astres était facilitée par l'absence de toute pollution lumineuse à la ronde. Ce fut le départ d'une belle aventure. La Ferme des Etoiles de Mauroux, belle bâtisse ancienne où l'on peut séjourner, puis le superbe hameau aux étoiles de construction récente à Fleurance, ont fait de ce coin du Gers un petit pays où l'on vit... la tête en l'air à scruter le ciel. C'est vrai notamment début août lorsque plus de 10 000 personnes viennent participer au festival d'astronomie de Fleurance. Véritable fête de la Terre et du ciel, cette manifestation avec ses prestigieux invités, savants et astronomes de prestige, propose à tous, jeunes et moins jeunes, néophytes ou pas, de se rencontrer, d'échanger, de partager des connaissances ou des interrogations. Des conférences tous publics, des ateliers ludiques, des cycles de formation tous niveaux, des soirées d'observation du ciel avec les outils les plus performants, font toute la richesse culturelle et scientifique de cette manifestation, tellement ouverte à tous que les 4-17 ans ne sont pas oubliés puisque le festival astro-jeunes, animé du même esprit leur est

destiné. Il s'agit de l'un des plus importants festivals d'astronomie en France parrainé par Hubert Reeves. La prochaine édition se tiendra du 3 au 9 août 2019.

► Pour tous renseignements : fermedesetoiles.com

Dans les airs

Baptêmes de l'air

Envie de grands espaces ? Soif de liberté ? Offrez-vous un baptême de l'air... Le Gers compte quelques aéroclubs permettant une première approche de la navigation aérienne. Citons l'Aéro-Club gascon d'Auch qui accueille des passionnés d'aéronautique et de vol moteur pouvant y apprendre et pratiquer l'art du pilotage ; l'Aéro-Club mirandais de Berdoues qui dispense des exercices pour maîtriser l'avion en toute circonstance (décollage, atterrissage, vol en palier et pannes de moteur) ; Survols Gascogne à Condom (aérodrome d'Herret) et l'Aéro-Club du Bas-Armagnac à Nogaro, avec là encore des vols d'initiation en avion, planeur ou hélicoptère. Plus insolite : les montgolfières à Lectoure qui survolent la plaine du Gers quand le temps le permet. À offrir ou pour s'octroyer un moment de plaisir, le baptême de l'air ouvre de nouveaux horizons !

Montgolfière

Le région du Gers, aux paysages bucoliques et sereins, au relief si spécifique, peut aussi s'apprécier depuis les hauteurs. Deux clubs permettent ainsi de prendre de l'altitude et d'admirer, parmi les vallons, les plaines et les petits plateaux gascons, les plus beaux sites du département. A Lectoure, Montgolfières de Gascogne propose une échappée belle dans des nacelles de deux à quatre passagers, tandis que la société Pyrénées Montgolfière, basée à Auch, dispose d'une flotte d'aéro-nèfles pouvant transporter jusqu'à 14 passagers. Avec ses sensations uniques et sa communion avec la nature, le vol en montgolfière offre des moments inoubliables et exaltants pour une découverte de la région tout en douceur et pleine de rêves d'évasion.

Parapente - deltaplane

Installée au bord du lac de Saint-Blancard, le plus grand du Gers avec plus de 8 km de long, la société Passion'Ailes dirigée par José Ortega, ancien champion du monde de paramoteur, permet sur site et ailleurs, notamment dans les Pyrénées toutes proches, de pratiquer le parapente avec le meilleur matériel et l'encadrement le plus professionnel qui soit. Ce champion multi-médaillé, originaire d'un village voisin, a brillé aussi au niveau international en ULM et en deltaplane.

► Renseignements : www.passion-ailes.com

ULM

Autre manière de prendre l'air, le vol en ULM peut se pratiquer depuis de nombreux sites du département. L'aérodrome d'Herret à Condom propose des initiations à ce type de vol. L'ULM Club Air Lomagne à Marsolan est

dédié à cette activité, tout comme l'ULM Club Armagnac à Maupas où des moniteurs assurent la formation au pilotage d'ULM multiaxes. Passion'Ailes, avec son site privilégié à Saint-Blancard, permet également de découvrir ce petit aéronef motorisé. Notez que certains clubs sont aussi orientés vers les planeurs : le Centre Vélivole d'Auch, le MACH (Model Air Club herretois) à Condom et l'Aéro-Club du Bas-Armagnac à Nogaro.

Chute-libre

De mars à novembre, Parachutisme Occitan propose, à partir de l'aérodrome du Herret à Condom, de vous faire connaître la sensation inoubliable d'un grand saut dans le vide. Avec un parachutiste professionnel, en toute sécurité, vous ne ferez qu'un le temps d'un saut en tandem. Emotions fortes garanties lorsque, après un vol d'une vingtaine de minutes qui vous aura hissé à 3 000 m d'altitude, vous giclerez de l'avion pour un vol libre dans le vide à 200 km/h jusqu'à l'instant où la toile s'ouvrira à une altitude de 1 500 m environ... Autres émotions, moins violentes, plus contemplatives alors, le temps de revenir sur terre. En prime, vous pouvez vous offrir le reportage photographié ou filmé, de ce moment fort – très fort.

► Pour plus de renseignements : www.parachutismeoccitan.com

Sports à sensation

Sports d'eaux-vives

Si la pratique du canoë-kayak est possible sur de nombreux plans d'eau gersois, elle l'est aussi sur plusieurs rivières. Par exemple, sur la Baïse, à Beaucaire, joli village qui offre toutes les possibilités de le découvrir et de le pratiquer seul ou sur des embarcations pour deux ou trois personnes. Au village, un plan incliné de 14 m parfaitement étudié permet une mise à l'eau ludique. Autre point de départ voisin, le moulin de Bonas, propose pour tous, chevronnés ou débutants, le plaisir de glisser au fil de l'eau tout en profitant de la nature. Toujours sur la Baïse, à Mirande, tous les niveaux pourront s'exercer, avec un plan d'eau calme pour l'initiation et des descentes au choix, entre Berdoues-Mirande et Mirande-l'Isle-de-Noé. Une adresse utile : le comité départemental de canoë-kayak à Mirande.

Aussi réputée que celle de Beaucaire, la base de Sabaillan permet de naviguer sur la Gesse et sur la Save. La balade familiale, là encore au plus près de la faune et de la flore bordant ces deux rivières, peut durer jusqu'à 5 heures. Depuis Plaisance-du-Gers, avec les membres du club local, vous embarquerez à la découverte de l'Arros. Depuis l'Isle-Jourdain, c'est sur la Save que deux parcours, l'un de 6 km, l'autre de 8 km, vous permettront de passer du bon temps au fil de l'eau. Si vous préférez les rames de

l'aviron aux pagaines du canoë, à Auch, le club local vous permettra de ramer sur le Gers. Mais c'est à Cazaubon, sur le lac de l'Uby que le sport aviron a son QG gersois. Même l'équipe de France vient y préparer des rendez-vous internationaux. Très actif, le club local qui compte de nombreux licenciés, vous réservera le meilleur accueil.

Sports mécaniques

Le circuit de Nogaro, ouvert toute l'année, porte le nom de Paul Armagnac, un pilote gersois qui avait travaillé à cette réalisation et qui trouva la mort en course, à Montlhéry, en 1962. Chaque année, ce circuit de 3 636 m de long, accueille des manifestations d'envergure comme les Coupes de Pâques pour des courses automobiles de monoplaces et de berlines. C'est l'événement phare de la saison qui rassemble plusieurs dizaines de milliers de spectateurs. A l'automne, le Paul-Armagnac est aussi le théâtre d'un grand prix pour véhicules de course historiques. Plusieurs autres meetings auto sont organisés ainsi qu'une manche du championnat de France de moto ou « les 12h de Nogaro ». Le sport camion est également à l'honneur, en juin, avec une manche de la Coupe d'Europe. Mais l'activité du circuit est assurée aussi par des journées d'essais (sportifs ou industriels) ainsi que des stages de pilotage qui s'adressent à tout le monde. On y vient pour améliorer, en toute sécurité, sa conduite de tous les jours ou pour apprendre les rudiments de la conduite sportive, en toute sécurité, et en profitant d'un encadrement professionnel. Le circuit est, en outre, le siège de l'association sportive et motocycliste Armagnac-Bigorre, qui licencie plus de 2 000 pratiquants des sports mécaniques (auto et moto) venus de toute la France. À l'occasion des journées club qui leur sont réservées, ils animent le site avec passion et enthousiasme.

À Auch, Quad Concept, professionnel des sports mécaniques également présent à Tarbes, Toulouse et Agen, organise quant à lui des randonnées en quads trial et homologués. Diverses activités sont également proposées pour les groupes.

Espace Aventures, à Termes-d'Armagnac, offre un très bel espace naturel privé dédié à l'événementiel et aux loisirs motorisés. 4x4, quad, karting cross, 2 chevaux cross, scooter des mers, etc., font partie des nombreuses activités accessibles aux amateurs.

Un circuit de karting a vu le jour à Pavie, Chrono Kart 32. Vous pourrez vous initier ou perfectionner vos talents en freinage, dépassement et trajectoires. De nombreux événements sont organisés tout au long de l'année pour enfants et adultes.

Enfin, les amateurs de motocross et enduro ne sont pas en reste. Le département compte 6 clubs spécialisés à Auch, Gimont, Lectoure, Beaumarchès, Vic-Fezensac et Mirande. Les sorties se pratiquent en circuits fermés dédiés. Vous pourrez retrouver les circuits sur le site www.mxcircuit.fr.



Bien-être et remise en forme

Thermalisme

Le thermalisme – utilisation de l'eau minérale naturelle à des fins thérapeutiques – remonte à l'époque gallo-romaine. De nos jours, environ 20 000 curistes viennent chaque année sur prescription médicale ou par convenance personnelle profiter des bienfaits des eaux thermales dans l'une ou l'autre des trois stations gersoises : Barbotan, Castéra-Verduzan et Lectoure. Première station de l'ancienne région Midi-Pyrénées et sixième station française, Barbotan-les-Thermes, qui appartient à La Chaîne Thermale du Soleil, en attire plus de 15 000 sur la commune de Cazaubon. Elle possède deux richesses thermales naturelles, les eaux et les boues, parfaitement adaptées au traitement des affections rhumatologiques et phlébologiques. Dans ces eaux faiblement minéralisées, on trouve du soufre, du calcium, du magnésium, de la silice et du plancton thermal. Elles émergent à 36,6 °C et sont dispensées dans les soins à 33 °C et 35 °C. Les boues sont composées d'une tourbe végétal-minérale, sulfureuse, extraite de tourbières voisines où agit une eau thermale semblable à celle de Barbotan. Dès l'occupation romaine, Barbotan (*Borvo* alors, du nom d'une divinité celtique des eaux thermales) était réputé pour la qualité de ses thermes. Plus près de nous, Montaigne, Richelieu et Henri IV y sont venus en cure et c'est en 1843 que le premier établissement thermal digne de ce nom y a été construit. À Castéra-Verduzan aussi, les premiers curistes furent les Romains. L'eau castéroise, calcaire mais aussi riche d'un soufre idéal comme antiseptique et anti-inflammatoire et du magnésium reconnu comme régulateur du système neurovégétatif, soigne des pathologies différentes : les affections digestives, les maladies du métabolisme comme le diabète, l'hypercholestérolémie ou le surpoids ainsi que les affections de la muqueuse bucco-linguale, telles que l'échauffement des gencives ou l'aphtose. Les cures y sont de 3 semaines et après une longue interruption, l'activité thermale castéroise a été relancée en l'an 2000 par le conseil général du Gers avec, en prime, un espace détente et bien-être avec SPA et soins très complet.

C'est aussi sous l'impulsion de l'exécutif départemental que Lectoure a accédé au thermalisme en 2003. Car, quelques années plus tôt, à l'occasion d'un forage pour faire jaillir de l'eau potable, l'eau découverte révéla des qualités thérapeutiques pour traiter les affections rhumatismales et les séquelles de traumatismes ostéo-articulaires. Installés dans l'ancien hôtel de Goulard, demeure classée du XVIII^e siècle, les thermes de Lectoure bénéficient d'un cadre exceptionnel. Un hôtel relié à la cure par un tunnel a été ouvert dans l'ancien lycée de la ville au début du printemps 2019. Lectoure met les petits plats dans les grands pour faire venir les curistes en nombre.

Balnéothérapie - SPA

Si elle est la première du département et la sixième de France, la station du célèbre centre de Barbotan-les-Thermes dispose également d'un Spa de haute qualité qui se déploie dans un espace de 400 m², aux doux décors de pierres blondes et d'émaux. Sa piscine tout en mosaïques est équipée de bains bouillonnants et de jets sous-marins qui forment un ensemble aquatique très complet et surtout splendide. Dans ce cadre harmonieux, une toute nouvelle activité de relaxation aquatique est proposée ainsi que des ateliers pour vaincre l'aquaphobie. Elles viennent enrichir les cours d'aquagym et d'aquabike déjà en place et un institut de beauté complète ces installations, avec plus de quinze massages et soins exclusifs délivrés dans une lumière tamisée, idéale pour profiter de ces rituels relaxants. La particularité de la piscine détente de Castéra-Verduzan est sans conteste son eau puisqu'elle est de source thermale, à peine modifiée, ce qui est assez rare. Vous conjuguez donc plaisirs aquatiques et vertus thérapeutiques dans un espace ludique avec jets d'eau, cols-de-cygne, bain bouillonnant mais aussi un accès au hammam et au sauna. Pour une quiétude maximale l'accès est réservé à 30 personnes et le site, très complet, propose également des soins beauté, bien-être, qui vont des modelages simples en passant par ceux aux pierres chaudes ou les célèbres californiens. Aquagym, aquabike, cours de natation et bébé nageur complètent les lieux, splendides avec leurs deux terrasses, une intérieure et l'autre ouverte sur son cadre verdoyant : réputée depuis l'époque gallo-romaine, la source de la Renaissance, riche en calcium, magnésium et soufre continue d'offrir le meilleur aux curistes mais aussi un moment de bonheur revigorant aux amoureux de la sérénité.

À Lectoure, c'est la magnifique demeure classée du XVII^e siècle, l'hôtel de Goulard, qui vous accueille. Pierres blondes d'origine, création architecturale audacieuse et équipements modernes : voilà le mariage incroyable pour savourer des soins beauté sur mesure, corps et visage, ou un moment de détente dans la piscine à 32° agrémentée de nombreux jeux d'eau, de nage à contre-courant mais aussi d'un sauna 6 places, d'un jacuzzi et d'un sublime hammam sous coupole avec éclairage zénithal.

Dans la bastide de Marciac, La Source, centre de remise en forme, propose 2h30 de bien-être avec trois modules au choix parmi les cinq à disposition dans son espace détente (piscine de relaxation, sauna, hammam, bain bouillonnant, hydromassage). Ouvert toute l'année, il permet d'évacuer les tensions dès que l'envie se présente. Célèbre pour sa terre fertile et son ciel découvert, le Gers partage ses eaux avec une générosité qu'on ne soupçonnait pas avant d'y avoir plongé !

A Condom, l'hôtel Continental s'est doté d'un espace bien-être avec un bassin couvert de 2,50 x 6 m, un sauna et des soins (sur réservation) prodigués par une esthéticienne certifiée. Massages et soins du corps et du visage sont dispensés avec les produits Gernétic, 100 % made in Gers !

Retrouvez l'index général en fin de guide

Vouron
VALLÉE DES 4 MERVEILLES

balnéa

Il était temps de réinventer
l'eau chaude.

PASS FAMILLE

à partir de 46€/famille

1 entrée pour 2 adultes
+ 2 enfants de moins de 12 ans.

INFO &
RÉSERVATION
05 62 49 19 19
www.balnea.fr

KUDETA. Crédit photo : P. Blumet, iStockphoto, Shutterbook.

DÉCOUVERTE

BALNÉA
Centre Balnéa
GÉNOS ☎ 05 62 49 19 19
www.balnea.fr
info@balnea.fr

A64, sortie n° 16, direction Arreau, puis Vallée du Louron jusqu'à Génos-Loudenvielle.

Ouvert tous les jours, horaires en fonction des périodes. Fermé trois semaines du 11 novembre à début décembre. Tarifs semaine, de 14 h à 19 h 30, hors vacances : adulte 16,50 €, enfant de 9 à 11 ans 9 €, adolescent de 12 à 14 ans : 11 €. Pass Famille à partir de 43 €. En week-end de 10 h 30 à 20 h et vacances scolaires de 10 h à 21 h : adulte 19 €, enfant 10 €, adolescent 13,50 € et Pass Famille à partir 49 €. Quatre espaces de bain. Espace bien-être détente en eau thermale, espace soins personnalisés uniquement sur rendez-vous, boutique. Restaurant Balnea sur le site, forfait entrée aux bains + menu avec entrée, plat et dessert : 38 €, menu enfant à 7,50 €.

Balnea est d'abord un univers de raffinement poétique sublimé par un dôme de verre qui s'ouvre sur les montagnes et le ciel des Pyrénées. Avec ses voûtes romanes et ses carrelages mauresques, le thermoludisme a trouvé son temple et les activités aquatiques se déroulent dans un cadre de rêve, avec des matières nobles comme le bois et la pierre où la lumière joue avec l'eau. Une eau thermale mise en valeur avec la même magie dans les quatre espaces et c'est dans cet

esprit hors du temps que celui dédié aux soins bien-être personnalisés est pensé. L'ouverture de l'espace Inca avec ses bains extérieurs accessibles dès 9 mois et en famille avait enrichi ces voyages dans le merveilleux et l'an dernier, c'est le très surprenant pavillon Cryo-Tonic qui avait assuré la surprise. Fontaine et murs de glaces, pédiluve avec 20 buses pour masser les tibias et les mollets, transats thermiques dont la température varie jusqu'à 45 °C : face aux montagnes, vous vous régénérez comme nulle part ailleurs ! Balnea innove constamment et le voyage commence dans l'espace Romain avec une lagune à 33 °C où bains à remous, hammam, cols de cygne, jets hydromassants, cascade, brumisateur, banquettes chauffantes et bain musical au jasmin vous attendent. L'espace Amérindien se déroule comme une grande lagune avec lits à bulles, geyser, nage à contre-courant, cascade à reflets lumineux, spa, bains bouillonnants et hutte hoogan à bain de vapeur. L'espace japonais et ses 3 bassins extérieurs offrent une vue sur les montagnes où l'eau varie (33 °C à 40°C) et 2 saunas. Enfin, telle une bulle de sérénité, l'espace tibétain est celui des hydro-massages et aérobains, des soins personnalisés visage et corps, des massages aux pierres chaudes ou ayurvédiques. Le restaurant du site est lui aussi remarquable, notamment par sa cuisine naturelle, équilibrée et saine. Joyau d'architecture qui rayonne dans une nature incroyable, Balnéa demeure la référence du bien-être à l'état pur !

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

Le goût de la fête est fortement ancré dans la culture gasconne. Gourmande, musicale ou traditionnelle, la fête (ou feria pour les hispanisants) éveille le pays en toute saison par son lot de couleurs et de sons, de passions et d'émotions. Musique, gastronomie, science, art ou sport : le Gers brasse une grande diversité de manifestations s'adressant tant à un public électique que passionné et pointu. Du festival de jazz aux courses automobiles, en passant par des salons d'antiquaires où il fait bon chiner, chacun vit le Gers au rythme de ses envies et de ses humeurs, toujours joyeuses, sur cette terre vibrante et souvent enflammée. En avant le programme ! Il ne vous reste plus qu'à y piocher selon votre curiosité.

Les festivals et autres événements festifs drainent plus de 600 000 visiteurs par an dans le Gers, dont au moins 300 000 spectateurs payants. Ces manifestations contribuent à l'attraction de nouveaux visiteurs et ont un fort impact économique en retombées directes et indirectes. Leur effet médiatique contribue à la notoriété du département.

Fêtes

■ GRANDES FÊTES ET FERIA D'EAUZE

Régie Féria taurine d'Eauze

Arènes Nimeno-II

2 rue Félix Soulès

EAUZE ☎ 05 62 09 99 98

Premier week-end de juillet. Novillada et corrida ont lieu le dimanche. 12 € et 15 € pour la novillada et de 20 € à 80 € pour la corrida. Restauration. Novillada sans picadors et corrida.

Si vous voulez vivre au rythme de la corrida, des courses landaises, des bandas et des bodegas, la feria d'Eauze est faite pour vous. Organisée chaque année le premier week-end de juillet, c'est l'une des férias les plus célèbres de la région et un rendez-vous incontournable des festayres. Deux jours de fête précèdent la novillada et la corrida qui se tiennent traditionnellement le dimanche aux arènes Nimeno II. À cette occasion, vente d'huitres, repas et concerts de rue, concours de la chemise moche, bals ou encore course landaise (le lundi) ponctuent le long week-end. Le festival se clôture le mardi de façon sportive avec une course cycliste ou une randonnée pour ceux qui ont encore des forces. Les places pour la novillada et la corrida peuvent être obtenues en pré-vente sur le site internet de la mairie d'Eauze.

■ LA FÊTE DU MELON

Place Général-de-Gaulle

LECTOURE ☎ 05 62 64 00 00

www.asso-melon-lectoure.fr

contact@otgl.fr

Le 9 août 2019. Dégustations, animations, repas, bal. Cortège par la confrérie du melon de Lectoure avec bandas et costumes.

C'est à la mi-août, peu avant l'Assomption, lorsqu'il est au sommet de sa splendeur et gorgé de soleil, que le melon de Lectoure est en fête ! Production locale par

excellence, ce fleuron gourmand qui enchanter les entrées et rafraîchit les desserts est une pure merveille qui mérite bien que la ville lui rende hommage. Au programme : dégustation de melon pendant le marché et élection du meilleur producteur. Dans le rôle des dégustateurs : vous ! Le soir venu, la confrérie ouvre les festivités sur l'esplanade du Bastion. C'est l'occasion d'introniser de nouveaux membres – Julie Gayet et Serge Simon en 2018 - et de remettre son prix au meilleur producteur. Une banda anime l'apéritif servi sous les marronniers. Le repas est servi par les différentes associations sportives de la ville sur l'esplanade. L'occasion de déguster le fameux melon bien sûr, mais aussi les spécialités gasconnes. La mairie de Lectoure offre ensuite un grand bal animé par un DJ sur l'esplanade. Le samedi, une « carriola » est organisée dans la rue Nationale entre le Bar du Coin et la Halle aux Grains. Depuis 2012, des objets roulants non identifiés dévalent la rue à toute berzingue. Des bottes de pailles sont mises en place pour éviter les accidents. Cette animation rigolote accueille les jeunes de 7 à 77 ans. Le soir, un repas préparé par les jeunes du club de rugby est servi devant la Halle aux Grains. Une buvette est installée et un DJ anime la soirée.

■ PLAISANCE EN FÊTE

PLAISANCE ☎ 05 62 69 44 69

www.marciaztourisme.com

ot.plaisance@wanadoo.fr

Du 12 au 14 juillet 2019.

Elles pourraient n'être que la fête du village ou juste une énième célébration du 14 juillet. Mais les fêtes qui se déroulent à Plaisance vont un peu au-delà de tout ça : Sud-ouest oblige, durant trois jours, la ville entière est bel et bien en mode *feria* ! Partout l'heure est aux animations. Pour vous donner un aperçu, vous trouverez en 2019 des courses landaises, des manifestations taureuses dont un *toro de fuego*, un rendez-vous type Intervilles aux arènes mais aussi des concerts, une messe musicale, un vide-grenier et bien entendu des repas gourmands et le bal des pompiers !

■ LA FÊTE DES FLEURS

RISCLE ☎ 05 62 69 74 01

www.riscle-canton.com

info@tourisme-armagnacadour.fr

La fête se déroule chaque année, le jeudi de l'Ascension, à partir de 10h. Animations en continu, soirée cabaret à 20h. A midi, menu Fête des fleurs par les restaurateurs. Repas à 19h30 : 10 € pour une personne, 6 € pour les enfants. Tous les ans, à l'Ascension, la Fête des fleurs offre aux passants son cortège de chars fleuris et colorés. Inscrits dans une démarche de développement durable, les chars sont confectionnés en éléments naturels par douze quartiers, associations et villages. Fleurs, feuilles, graines, rien n'est acheté, tout a patiemment poussé. Les plantes ont été semées et cultivées dans de nombreux jardins, avec l'objectif de fleurir le plus beau char. De véritables artistes se révèlent chaque année ! Un spectacle naturel qui réunit près de 3 000 visiteurs enchantés par ce spectacle

visuel et ravis de flâner au marché où ils peuvent acheter plants, graines et semences. Les petits producteurs ne sont jamais loin et les repas sont d'ailleurs d'exception durant ce rendez-vous, cuisinés par des restaurateurs. Une fête foraine complète cette journée bucolique et délicate.

■ SAINT-MONT, VIGNOBLE EN FÊTE

SAINT-MONT

Dernier week-end de mars. Entrée : 15 € (pour le Circuit des Châteaux en bus).

Depuis 22 ans, l'appellation Saint-Mont célèbre ses vignerons et ses vignes au cours d'un festival de 3 jours riche en animations culturelles. Une dizaine de villages (Saint-Mont, Plaisance, Aignan, Lupiac, Marciac, Termes d'Armagnac...) prennent des allures de fête et proposent des activités originales. Vous pouvez opter pour une visite guidée de Châteaux en bus avec dégustations en compagnie d'oenologues chevronnés. Divers parcours sont organisés autour de démonstrations culinaires, dégustations de vins, visite de la seule vigne inscrite aux Monuments historiques de France, course de barriques ou encore atelier d'assemblage, qui vous permettra de repartir avec votre propre cuvée. En 2019, le monastère de Saint-Mont ouvre sa cave aux visiteurs pour la première fois. Le festival démarre le vendredi soir autour de repas animés par des fanfares et concerts dans certains des villages. En famille, entre amis ou solo, Vignoble en Fête rassemble les amateurs de ce terroir gourmand qui rassemble les plaisirs du vin et du foie gras !

► Pour connaître le programme, rendez-vous sur le site web de Plainmont : www.plainmont.com.

■ FERIA DE PENTECÔTE

VIC-FEZENSAC ☎ 05 62 06 56 55

www.clubtaurinvicois.com

ctv@clubtaurinvicois.com

En mai.

Dans la pure tradition des rencontres taurines, la feria de Vic-Fézensac est une véritable institution ! Cartels d'exception, ambiance de folie, cette fête cumule le spectacle de la piste des arènes à celui de la rue qui vibre au rythme des temps forts. Les aficionados sont extrêmement nombreux à venir de toute l'Europe tant elle est réputée et le programme est toujours de haute qualité. Des matadors d'envergure internationale vous donnent rendez-vous dans la capitale de la tauromachie où novillada non piquée, tienda de l'avenir, encierro matinal mais aussi expositions, fanfares, concerts, corridas pédestres et les bodega des meilleurs établissements vicquois donnent à la fête, son ton unique et si prestigieux.

■ VENDANGES DE LA SAINT-SYLVESTRE

VIELLA ☎ 05 62 69 62 87

www.plainmont.com

Le 31 décembre.

Vous êtes dans le Gers. Votre carnet de bal est désespérément vide pour votre réveillon du Nouvel An. Nous avons la fête qu'il vous faut : les vendanges de la Saint-Sylvestre. L'appellation Pacherenc de Vic-Bilh, à cheval sur les départements du Gers, des Hautes-Pyrénées et des Pyrénées-Atlantiques, est le fruit sucré d'une vendange tardive. Quelques parcelles sont sélectionnées tous les ans pour être vendangées le soir du Nouvel An. Cette drôle de tradition est née d'une gelée très précoce survenue en

1991. Au moment de la récolte habituelle, mi-novembre, les raisins n'étaient pas prêts. Des vignerons ont effectué le pari d'attendre les derniers jours de décembre... pour voir. Ils ont obtenu, à la grande surprise, une très belle cuvée parfaitement équilibrée. Depuis lors, la Saint-Sylvestre est l'occasion de revenir à la vigne pour la dernière fois de l'année et d'en faire un moment festif. La vendange se déroule aux dernières heures du jour et la presse se fait de nuit. Viella propose à cette occasion animations et concerts, apéritif aux flambeaux et repas commun qui d'année en année compte de plus en plus d'habitues.

Expositions

■ EXPOSITION NATIONALE CANINE D'AUCH

Association Canine du Gers

Zone d'Endoumingue

AUCH ☎ 05 62 28 10 69

elevage.rombaut@wanadoo.fr

En mai.

C'est au parc d'Endoumingue que vous pourrez voir les chiens défiler. Une sortie à faire en famille avec la remise de plusieurs prix. En cette journée, vous assisterez à la désignation du meilleur chien de race, de groupe et de l'exposition. D'autres récompenses seront attribuées avec le prix du meilleur jeune chien, du meilleur puppy, du meilleur vétérans, de la meilleure paire, du meilleur couple, de la meilleure meute et du meilleur lot et classe d'élevage. Le CACS et le CACIB sont également attribués lors de cette journée. Une séance de confirmation a lieu la veille.

■ LES EXPOSITIONS DU CHÂTEAU

DE LAVARDENS

« Le Château »

LAVARDENS ☎ 05 62 58 10 61

www.chateaulavardens.com

chateaulavardens@wanadoo.fr

De 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h. Juillet et août : de 10h à 19h. Fermé le lundi matin en dehors des vacances scolaires. Fermeture annuelle en janvier et en février. Entrée : 5 €. 3 pour les 14/18 ans, les demandeurs d'emploi et les étudiants. Gratuit pour les moins de 14 ans.

Classé Monument historique en 1961, le château de Lavardens présente des prouesses architecturales uniques telles que ses tours sur trompes. Ses grandes salles voûtées, aux pavements de couleur ocre et brique, offrent un écrin valorisant les différentes expositions. Les thématiques proposées sont diverses et variées comme en témoigne la programmation de 2018 qui a consacré une exposition aux dessins humoristiques de Perry Taylor et une autre à l'art du santong. En 2019, la verrerie d'art revient à l'occasion de la Triennale des Verrières d'Art qui se tient du 16 mars au 26 septembre. La vingtaine d'artistes présents permet d'explorer les différentes techniques comme le fusing, le thermoforage, le verre à froid. Certains artistes mélangeant les techniques pour mêler verre et métal en des créations uniques. Autre atout des expositions du Château de Lavardens, l'espace vente qui permet de repartir avec une œuvre originale sous le bras. Enfin, n'oubliez pas que le château, c'est également de fabuleuses galeries extérieures d'où la vue panoramique sur la campagne est une œuvre à part entière.

■ L'ÉTÉ PHOTOGRAPHIQUE DE LECTOURE

**Maison Saint-Louis
8, cours Gambetta
Centre d'art et photographie
LECTOURE**

⌚ 05 62 68 83 72

www.centre-photo-lectoure.fr

contact@centre-photo-lectoure.fr

Du 20 juillet au 22 septembre 2019 (de 14h à 19h. Fermé le lundi et le mardi en septembre). Entrée : 5 €. Gratuit pour les Lectourois, les demandeurs d'emploi, les étudiants en art, les moins de 18 ans.

Le Centre d'art et de photographie de Lectoure investit tous les étés différents lieux de la commune. Plusieurs artistes contemporains croisent leurs regards autour d'un thème commun. Vidéos, photos, œuvres s'exposent à la Maison de la Photographie, dans l'ancien tribunal, à la Halle aux Grains, au Village des Brocanteurs, au Jardin de la Cerisaie. Le parcours, qui peut se faire d'une traite ou en plusieurs fois, permet de visiter la ville et de l'arpenter de long en large. L'idéal est de démarrer depuis la Maison de la Photographie, à l'entrée de la ville. Il vous sera remis un plan du parcours accompagné d'une liste des exposants. Vous pourrez soit établir vos priorités ou suivre le fléchage pour ne pas en manquer une miette. Cet accrochage est l'une des rares manifestations d'art contemporain dans le Gers et mérite votre visite. Cette année, l'Été Photographique célèbre ses 30 ans, preuve que tourisme et art en zone rural peuvent constituer un duo gagnant !

Manifestations culturelles – Festivals

■ CIRCA – PÔLE NATIONAL CIRQUE AUCH

Allée des Arts

Circ

AUCH

⌚ 05 62 61 65 02

www.circa.auch.fr

info@circa.auch.fr

Animations, stages d'initiations, spectacles toute l'année, option cirque au lycée.

Voilà une trentaine d'années que l'association Circa met en avant des créations originales autour des arts du cirque. Chaque année, elle organise à l'automne un festival du cirque actuel. Forte de son succès, l'association a hérité en 2012 de nouveaux locaux flambant neufs sur l'ancien site de la Caserne d'Espagne. De quoi accueillir les répétitions et les représentations des meilleures troupes de cirque de France et du monde ! Entre les cours, les initiations, les représentations, c'est un lieu vivant toute l'année qui plaît donc aux petits comme aux grands. Car Circa, c'est aussi une ouverture d'esprit vers la musique, la danse et de multiples autres arts. C'est pourquoi ce Pôle national des arts du cirque se veut le fer du lance du soutien à la création grâce à des missions artistiques, de création et production, l'accompagnement des talents émergents et des artistes, l'éducation artistique, la formation et l'insertion professionnelle, la diffusion et la sensibilisation auprès du public. Le programme de la saison et du festival du cirque actuel, les tarifs et les réservations, tout est disponible sur le site Internet.

■ INDÉPENDANCE (S) ET CRÉATION

Allée des Arts

AUCH ☎ 05 62 63 50 62

www.cine32.com

festival@cine32.com

Du 2 au 6 octobre 2019. Entrée : 7 €, 5,5 € pour les adhérents à Ciné32, les titulaires de la Carte jeune ou du Passeport Culturel du Gers. Accréditation festivalier : 60 € / 45 € tarif réduit / 20 € tarif solidaire ; Carnet de 6 séances : 37 € / 27 € tarif réduit. Etudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires du RSA ou du minimum vieillesse bénéficient du tarif solidaire.

Si vous recherchez une manifestation alliant cinéma et culture, ce festival, qui se déroule chaque année début octobre, est fait pour vous. Organisé par Ciné 32 depuis 21 ans, il propose de nombreux films inédits ou en avant-première. Le festival ne comprend ni prix, ni palmarès mais partage un certain amour du cinéma, essentiellement tourné vers les œuvres d'art et d'essai venues du monde entier. Cerise sur le gâteau, les spectateurs sont invités à rencontrer les professionnels du cinéma (acteurs, metteurs en scène, producteurs, techniciens etc.). La majorité des films sont projetés à Auch et dans les autres salles du réseau Ciné32 quand c'est possible. Le festival a su trouver son public puisque plus de 16 000 spectateurs ont été comptabilisés pour l'édition 2018. Au festival Indépendance(s) et Création, l'émotion est garantie.

■ LE RONDÈU DE CASTELNAU

CASTELNAU-BARBARENS ☎ 05 62 65 90 73

www.lorondeu.com

lorondeu32@orange.fr

Les 28, 29 et 30 juin 2019. Entrée : 5 € (le 28 juin). Le 29 et le 30 juin. Repas, concert et bal : 22 € le 29 juin (15 € pour le concert et bal ; 10 € pour le repas seul) ; 14 € le repas du 30 juin midi et 8 € le repas du soir.

Dans le petit village de Castelnau-Barbarens on attend toujours avec impatience le fameux Rondèu de Castelnau qui amène dans les rues médiévales, tout autour de l'église des spectacles de musique gasconne mais aussi des bals et des repas où tout le monde se rassemble dans une bonne humeur contagieuse ! Pour sa dix-septième édition, cette grande fête met la culture régionale à l'honneur avec des démonstrations de danses traditionnelles occitanes, des concerts. L'inauguration du festival est confiée le vendredi soir au département des musiques traditionnelles du Conservatoire de Toulouse. Les journées s'articulent autour de stages de danses traditionnelles et d'ateliers de musique pour découvrir les différents instruments. En soirée, l'animation est confiée à des groupes occitans qui animent les repas et les bals du samedi et du dimanche. Pour de jolies emplettes, un marché artisanal s'installe dans l'ancienne chapelle et sur la place du village. Une projection du film *Amontanhada en Aussau* (Estive en Ossau) est prévue en présence de son réalisateur Didier Peyrusqué le dimanche à 10h30. Préparez-vous à vivre un grand moment mélangeant convivialité, culture, histoire, patrimoine et joie de vivre.

■ FESTIVAL N'AMASSE PAS MOUSSE

⌚ 05 62 68 19 00

www.petitepierre.free.fr

petitepierre@free.fr

Du 21 au 22 septembre 2019. Entrée : 8 €. Gratuit pour les enfants de moins de 5 ans. Enfant : 6 €. Pass journée 15 €, 7 € pour les enfants de 5 à 15 ans. Restauration. Interdit aux chiens même tenus en laisse.

L'association La Petite Pierre, adepte de la « culture en plein champ » a installé ses quartiers au milieu des coteaux et vallons gersois. Elle propose un lieu dédié à la création (avec gîte et salles de répétition), une programmation saisonnière itinérante et surtout le festival N'Amasse Pas Mousse. Ce festival des arts de la rue réunit chaque année une douzaine de compagnies qui présentent des spectacles originaux à base de théâtre, danse, musique, cirque.... Durant deux jours, des spectacles tout public vous attendent avec en prime du rire et de l'émotion. De nombreux ateliers sont également prévus pour les petits, dès 2 ans. Pour ensoleiller la rentrée, misez sur une sortie familiale ou entre amis.

► **Autre adresse :** Association La Petite Pierre - La Peyrette – 32360 Jegun

■ FESTIVAL DE LA BD EN GASCOGNE

BD en Gascogne

2, rue Leyral

EAUZE

05 62 09 75 83

www.eauzebd.com

bandedessineegascogne@wanadoo.fr

Le 4 août 2019 (expositions, ventes, rencontres avec les auteurs, ateliers, lectures, jeux, vide-greniers, apéritif, conférence, dédicaces). Entrée gratuite.

Le premier dimanche d'août, et même dès le samedi à présent, la ville d'Eauze vit au rythme de la BD à travers un festival qui accueille chaque année de nombreux auteurs français et étrangers de renom. Rendez-vous phare des amateurs de bulles de qualité, il draine environ 5 000 personnes et est devenu un événement incontournable. En 2019, pour les 28 ans du festival, de nombreux artistes confirmés et des talents en devenir seront une fois de plus présents. Le Festival rendra hommage à Tintin qui souffle cette année ses 90 bougies.

■ STREET'ART'MAGNAC

ECLA

23, boulevard de Saint-Blancat

EAUZE 05 62 09 77 61

www.eauze-ecla.org

jnlarrieu@orange.fr

Une semaine en avril. Animations, ateliers, expositions, live-painting, concerts....

Eauze Culture Loisirs Animations a organisé depuis 2015 le festival Street'Art'Magnac (appréciez le jeu de mots !) principalement dédié à l'art de graffiti. En 2018, les festivités ont été pour la première fois étendues à d'autres communes, telles que Dému, Maignan et Lannepax. Les graffeurs vont chaque soir à la rencontre du public dans un café de la place d'Armagnac (*Le Loft*). Apéro, buvette, auberge espagnole, concert... C'est une très belle ambiance, où les enfants sont initiés au breakdance et à l'univers du street ! Quand l'art urbain débarque dans le Gers rural... Un seul regret, le site internet de l'association vraiment pas à jour.

■ CUIVRO'FOLIZ

Association Fleurance Cuivro

60 bis, rue Gambetta

Maison des associations

FLEURANCE 06 73 92 99 02

www.cuivrofoliz.com

contact@cuivrofoliz.com

Du 19 au 21 juillet 2019. Entrée gratuite. Restauration. Quand la belle bastide du XIII^e siècle accueille l'un des plus grands rassemblement de cuivres du Sud-Ouest, vous êtes certain de vivre un moment exceptionnel ! Cuivro'Foliz, le festival de fanfares et de musiques de rue, c'est simplement trois jours de fête avec une programmation musicale composée de nombreux concerts dans une ambiance chaleureuse et festive. Ça vous promet un boucan d'enfer dans les rues de Fleurance... Le festival a manqué de passer à la trappe pour son 21^e anniversaire, faute de bénévoles permanents pour l'organiser. Il aurait été dommage de se passer de ce bel événement festif qui rassemble 5 000 personnes le temps d'un week-end.



■ FESTIVAL D'ASTRONOMIE

Au Moulin du Roy

FLEURANCE ☎ 05 62 06 62 76

www.festival-astronomie.com

contact@fermedesetoiles.com

Du 3 au 9 août 2019. Tarifs jeunes suivant âge et ateliers.

Divers forfaits de 15 € à 275 €. Restauration.

Chaque année, début août, Fleurance a la tête dans les étoiles. Ce festival exceptionnel autour des sciences et de l'astronomie réunit chaque année quelques-uns des scientifiques les plus pointus dans leur domaine et attire des milliers de visiteurs. Au programme, des cours et ateliers pour trois niveaux, des débutants aux plus chevronnés, des expositions, des conférences, des soirées d'observation des étoiles avec, notamment, une veillée les yeux rivés dans le télescope Newton de 620 mm, des débats et le tout nouveau planétarium, un spectacle unique à 360° pour rêver sous la voûte céleste... et bien d'autres choses encore pour découvrir et comprendre l'univers et son exploration ! Pas moins de 150 activités sont prévues le temps d'une semaine à scruter le ciel. Lors du marathon des sciences, des conférenciers se relaient de midi à minuit pour prendre la parole sur un thème donné. Et les enfants ne sont pas oubliés puisque Astro-Jeunes permet aux enfants de 4 à 15 ans de partir à la découverte de l'univers : ateliers sciences, light-painting pour dessiner avec la lumière, découverte du système solaire...

■ MUSIQUE EN CHEMIN

Association La Main Harmonique

1, rue Docteur-Lucante

LA ROMIEU ☎ 09 83 28 77 22

www.musiqueenchemin.fr

contact@musiqueenchemin.fr

Du 26 au 28 juillet 2019. De 5 € à 20 € selon la catégorie. Réduction pour les scolaires, étudiants, demandeurs d'emploi, bénéficiaires du RSA, pèlerins et Roméviens. Gratuit pour les moins de 12 ans. Pass 2, 4 concerts ou tous concerts.

Depuis 2011, l'association la Main Harmonique, sous la direction de Frédéric Bétous, propose « Musique en chemin ». Ce festival itinérant situé dans le nord du Gers offre au public l'occasion de rencontrer les musiques classiques du Moyen Âge, les polyphonies de la Renaissance ou encore la musique baroque. Les concerts permettent de découvrir ou d'approfondir ses connaissances pour ces musiques souvent ignorées à la magnifique Collégiale classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Des conférences sont également organisées, animées par les artistes qui viennent à la rencontre de leur public. Cette programmation de qualité est devenue synonyme d'excellence où se côtoient, dans une ambiance festive et décontractée, les jeunes musiciens et les artistes de renom : une mixité qui a bâti le succès Musique en chemin ! En plus de ces trois jours de concerts et de festivités à La Romieu, en juillet, toute une saison de concerts le long du chemin de Saint-Jacques : l'occasion de découvrir des sites remarquables et... enchantés. En 2019, ce sera déjà la 9^e édition.

■ LES GASCONNADES

LECTOURE ☎ 05 62 64 00 00



Du 23 au 25 août 2019. Enfant : 12 €. Dîner et bal 18 € le vendredi et 20 € le samedi. Bal seul : 5 €.

Depuis 5 ans, l'association des Gasconnades présidée par Pascal Mazzonetto le célèbre charcutier lectourais, organise un festival dédié à la culture gasconne. Le festival démarre le vendredi avec un dîner et un bal animé par des groupes gascons. Le samedi voit arriver des animations 100 % gasconnes : jeux de quilles, démonstration de béhourd (combat médiéval), contes bilingues, initiation à la danse gasconne... Un repas gastronomique puise dans les spécialités régionales et est servi sous les marronniers derrière la mairie. A nouveau, un bal permet de tester ses talents en danses traditionnelles : bournées, polkas, mazurkas... Le festival se clôture le dimanche matin à l'occasion d'une messe en gascon célébrée à la cathédrale Saint-Gervais Saint-Protais. Un apéritif est servi sur le parvis à l'issue de la messe, histoire de se dire *adishatz* et à l'année prochaine !

■ NUITS MUSICALES EN ARMAGNAC

Cathédrale de Lectoure

7, rue Nationale

LECTOURE ☎ 05 62 68 76 98

www.nma32.com

nuitsmusicales@gmail.com

Du 19 juillet au 13 août 2019. De 15 € à 30 € selon les concerts. Tarif réduit pour étudiants, demandeurs d'emploi et Pass culture. Gratuit pour les enfants de moins de 7 ans accompagnés.

Créé en 1962, le festival Nuits Musicales en Armagnac est le plus ancien festival de musique classique dans le Gers. Le festival investit désormais 4 lieux : l'abbaye de Flaran, la cathédrale Saint-Pierre à Condom, la cathédrale Saint-Gervais Saint-Protais à Lectoure et l'église de Térraube. Jean-François Gardeil, le conseiller artistique, assure aux NMA de rester fidèles à ses traditions de beaux plaisirs musicaux. Orchestres symphoniques, récitals, musique de chambre, mais aussi cabaret ou jazz, les univers explorés sont nombreux et de nature à plaire au plus grand nombre. Mais les Nuits Musicales en Armagnac, c'est aussi la création en 2019 d'une Académie lyrique qui offre la possibilité à des chanteurs en début de carrière de se perfectionner vocalement et scéniquement au cours d'une résidence. La Session chorale, pour sa 3^e édition, traversera l'œuvre baroque de Henry Purcell. Durant cette semaine de stage, les participants préparent un concert intégré au programme du festival tout en améliorant leurs techniques vocales et d'interprétation.

► **Autres adresses :** Abbaye de Flaran • Cathédrale de Condom • Église de Térraube

■ JAZZ IN MARCIAC

MARCIAC ☎ 08 92 69 02 77

www.jazzinmarciac.com

info@jazzinmarciac.com

Première quinzaine d'août. Tarifs : enfant 10 € – adulte de 20 à 70 €.

Qui ne connaît JIM ? JIM... pour Jazz in Marciac, bien sûr ! La renommée de ce festival dépasse les frontières et ce n'est pas pour rien. Le petit village gersois s'anime chaque année au début du mois d'août depuis 1978, pour accueillir les pointures de la musique jazz. En 2018, vous êtes nombreux à avoir applaudi Ibrahim Maalouf, Marcus Miller, Hugh Coltman, Gregory Porter ou encore Melody Gardot. Le soir, le chapiteau accueille une magnifique scène

pour près de cinq mille spectateurs, pendant que le théâtre de l'Adrasta accueille également des concerts de grande qualité. Dans la journée, ce sont les grands de demain qui entonnent quelques notes de musique pour le plus grand plaisir des amateurs venus pour les écouter gratuitement... .

■ COUNTRY IN MIRANDE MIRANDE ☎ 05 81 67 50 50 www.countryinmirande.com

Du 12 au 14 juillet 2019. Entrée : 10 €. Gratuit pour les moins de 15 ans. 5 € le vendredi. Pass 3 jours : 20 €.
Cela fait 25 ans que Mirande vit à l'heure américaine pendant le deuxième week-end de juillet. Pour l'édition 2019, l'organisation est modifiée en profondeur suite aux demandes réitérées des participants. Le festival se déroulera donc en plein air pour la première fois, si la météo le permet bien sûr. Les concerts seront donnés sur le terrain de sport du collège, à côté du gymnase. 13 concerts country sont prévus sur l'ensemble du week-end mais aussi de nombreuses animations : défilé de voitures et motos américaines, tir à l'arc, apprentissage du maniement du lasso... Ne vous étonnez pas de croiser des cow-boys ou des Indiens dans les rues de la ville, car les passionnés de western et du Far-West jouent le jeu jusqu'au bout. Cette année, les têtes d'affiche pour animer les soirées sont Dom Daleegaw, Didier Beaumont et David Waddell & Hellbound Train. Yee-hah !!

■ FESTIVAL DE JEUX RPGERS PLAISANCE ☎ 06 70 47 31 37 contact@rpgers.fr

Du 23 au 25 août 2019. Entrée : 5 € (10 € pour le week-end). Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans et le dimanche pour tous. Restauration. Concert-repas le samedi.
Ce rendez-vous exceptionnel se hisse fièrement à la sixième place nationale des plus importants festivals de son domaine. Domaine que l'on pourrait mettre au pluriel tant les possibilités sont vastes. D'ailleurs trois sites, dont un en extérieur, sont nécessaires pour son organisation ! Le programme va faire rêver les plus jeunes mais pas seulement : durant trois jours, 24/24h, les jeux sont à l'honneur et aucun ne manque. Jeux en réseau, de plateau, informatique, grandeur nature, médiévaux, échecs, jeux de rôles, de stratégies... Tout, absolument tout ce qui amuse, passionne, fait frissonner, provoque l'adrénaline, le rire et le défi est rassemblé à Plaisance. Ouvert à tous, ce festival rassemble des gamers de tous âges, même les plus petits avec des activités spécialement pensées pour les bambins à partir de deux ans. À vivre en famille, entre amis ou en solo pour s'attaquer aux autres participants à travers de nombreux concours, pour un week-end absolument fou.

■ ÉCLATS DE VOIX Clairfont PREIGNAN ☎ 05 62 05 20 82 www.eclatsdevoix.com eclatsdevoix@orange.fr

Du 11 au 16 juin 2019. De 5 € à 25 € pour les moins de 26 ans, les étudiants, les demandeurs d'emploi et les adhérents. Tarif unique de 10 € pour les bénéficiaires du RSA. De 10 € à 30 € selon le spectacle et la catégorie. Pass à 65 € et 75 € selon la catégorie.

Au mois de juin, l'espace d'un week-end, le temps suspend son vol sur la scène auscitaine avec le festival Éclats de Voix. Cette rencontre réussit chaque année un pari fou : accueillir, sur une des plus petites scènes de France, quelques-unes des plus grandes voix du monde. Cette manifestation culturelle mêle excellence, originalité et éclectisme avec brio. Au programme : de l'art lyrique, classique ou baroque, du jazz vocal ou des variétés, des solistes ou des chœurs, bref, de la diversité. En plus de tous ces genres musicaux différents, le festival vous propose de découvrir ou de redécouvrir des voix alliant humour et créativité. Pour des éclats de voix, mais aussi des éclats de rires. Les spectacles sont donnés à la cathédrale, au théâtre ou au Dôme d'Auch. Certains soirs, les spectacles sont donnés dans de petites communes environnantes. Toutes les informations sont sur le site Internet.

► **Autre adresse :** Bureau du Festival (du 9 au 14 juin 2015) Brasserie Le Daroles (1^{er} étage) Place de la Libération 32000 AUCH. Réservations au 0562616500

■ SAM'AFRICA Place des Halles SAMATAN ☎ 05 62 62 55 40 www.sam-africa.com samafrika32@hotmail.fr

Du 6 au 8 septembre 2019. Concerts, marché, stages, expositions et activités diverses. Entrée gratuite.
S'il fallait encore démontrer que le Gers est une terre d'ouverture, ce festival en serait une nouvelle preuve. Créé en 2001, Sam'Africa propose, chaque premier week-end de septembre, de partir à la découverte de l'incroyable diversité des cultures africaines... et l'événement est entièrement gratuit, c'est assez rare pour être souligné ! Au programme : expositions d'artistes, stages d'initiation aux chants, aux danses et aux musiques africaines et, bien sûr, de nombreux concerts de musiques africaines de tous les styles et de toutes les époques. En circulant au milieu des stands au centre du village, vous pourrez discuter avec les marchands de leur pays et de leur culture d'origine, prendre un thé à la menthe et des pâtisseries marocaines ou profiter d'un spectacle de rue ou d'un concert improvisé de djembés. Un très bel événement tout en partage et en convivialité.

■ WELCOME IN TZIGANIE L'Air des Balkans 1, place Carnot SEISSAN ☎ 05 62 66 12 22 www.welcome-in-tziganie.com contact@welcome-in-tziganie.com

Dernier week-end d'avril. Entrée : 23 €, 21 € pour les moins de 21 ans, les étudiants, les chômeurs et les adhérents. 29 € le dimanche, 27 € en tarif réduit. Pass 3 jours : 65 €.

Cela fait un peu plus de 10 ans que les Balkans s'invitent dans le Gers. L'association L'Air des Balkans organise depuis 2008 un festival dédié aux musiques tziganes. Des groupes venus de Roumanie, Bosnie-Herzégovine, Serbie mais aussi de France viennent se produire une fois par an à Seissan.

Les affiches sont belles – Emir Kusturica & The No Smoking Orchestra ou Divanhana – et le public nombreux. 7 500 personnes ont répondu à l'appel des cuivres, violons et accordéons lors de l'édition 2018. Au-delà des nombreux concerts, le festival est aussi l'occasion d'éprouver sa passion pour cette musique originaire du nord de l'Inde en participant à des stages. Master Class avec des artistes de renom, stages de danse et de chant et même de photographie s'invitent au programme de cette manifestation joyeuse. Au fil des années, le festival Welcome in Tziganie a su s'imposer comme l'un des événements majeurs du Gers.

■ TEMPO LATINO

3, rue du Général-Delort

VIC-FEZENSAC

05 62 06 56 66

www.tempo-latino.com

tempo-latino@wanadoo.fr

Du 26 au 28 juillet 2019. 37 € à 50 € suivant la journée. Pack 3 jours : 85 €.

Ce festival de musique latine et afro-cubaine, créé en 1993, est l'occasion de découvrir un monde musical pétillant et dansant que l'on n'a pas forcément l'habitude de côtoyer. Tempo Latino c'est aujourd'hui trois jours d'évasion et de fêtes au son d'artistes et de groupes talentueux qui se produisent aux arènes et alentour. Les musiciens viennent d'un peu partout : Amérique latine, Espagne, îles lointaines, mais aussi notre Hexagone. Salsa, mambo, zumba, cha cha embrasent les quatre scènes. La déclinaison de genres et de danses est grande : de quoi enflammer les rues, les pistes et les spectateurs. Des stages sont également prévus autour de la musique et de la danse, pour adultes et pour enfants. Un marché de rue, des bars et des espaces restauration accueillent et revigorent les festivaliers. Une navette (à réserver et payante) dessert l'ensemble des communes de la Communauté de communes, entre 15h et 21h à l'aller et minuit et 5h du matin pour le retour.

Manifestations sportives

■ BALADE DES CLOCHERS À LEBOULIN

AUCH

05 62 05 30 08

En avril.

La Balade des Clochers, c'est un évènement sportif, convivial et intimiste, qui se tient depuis 10 ans fin avril, pendant une journée, à Leboulin. Au programme : deux courses à pied légèrement vallonnées de 6,5 km et 12,5 km, évoluant sur routes et chemins de campagne. Selon votre niveau et votre motivation, optez pour celle qui vous correspond au mieux, enfilez les baskets et faites partie de la centaine d'athlètes attendus ce jour-là ! Un apéritif gascon récompensera tous les sportifs, preuve que quel que soit le classement, l'important c'est de participer ! Attention, toutefois, à le savourer avec modération... .

► **Tarif :** 6 € pour le 6,5 km et 10 € pour le 12,5 km.

► **Difficulté :** facile à moyenne.

► **Rendez-vous :** salle des fêtes de Leboulin.

► **Autres informations pratiques :** tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ CHAMPIONNAT DU MONDE

DE PALET GASCON

Lialores

CONDOM 05 62 28 16 93

fdfr32@wanadoo.fr

Chaque année le 15 août. De nombreux lots à gagner. Entrée : 8 €. Enfant : 5 €. Première manche à 10h30, deuxième manche et concours des enfants à 14h30, puis finale.

Et oui, des championnats du monde se tiennent dans le Gers ! Des mondiaux un peu originaux puisqu'il s'agit de *palet gascon*. Chaque année, un hameau de Condom accueille les participants de ce jeu ancestral dont les origines remontent à l'Antiquité. Cette discipline perdure encore aujourd'hui dans quelques régions. C'est donc tout naturellement que les Gascons ont invité les autres spécialistes du palet à venir découvrir leur façon de jouer. Les règles sont assez simples : placé à 10 m (9 m pour les femmes, 7 m pour les enfants), le lanceur doit faire tomber une quille de bois en lançant un palet d'acier de 10 cm de diamètre. Si les pièces, posées sur la quille, sont plus près du palet que de la quille, le joueur remporte le point. C'est un instituteur condomois qui a lancé ces championnats du monde afin de perpétuer la tradition de ce jeu typique de la région. Chaque année, ces championnats du monde rassemblent plus d'une centaine de joueurs de tous âges qui viennent s'amuser et découvrir ce sport régional. Une manifestation à ne pas manquer pour sa convivialité assurée. L'Assomption 2018 marquera la 29^e édition, mais aussi le 8^e championnat du monde... du meilleur pâté maison !

■ LA RONDE DES FOIES GRAS

Chemin de la Vierge

MAUVEZIN 06 10 67 47 58

www.rondedesfoiesgras.free.fr

rdfg32@orange.fr

Mi-octobre, le dimanche. Entrée : 32 € (pour le droit de course, le foie gras, le déjeuner, la boîte de foie gras et un tee-shirt). 16 € pour le repas accompagnateur. Inscriptions mi-juin.

Top départ au lancer du canard ! Chaque année a lieu le deuxième dimanche d'octobre la traditionnelle course de la Ronde des foies gras, initiative lancée jadis par Jean-Pierre Vignaux ! 25 km de course à pied ou en VTT avec un but inhabituel : faire halte dans sept fermes des environs pour déguster du foie gras ! Voilà une agréable façon de concilier forme et gourmandise ! Attention, il faut vous inscrire avant fin juin si cette course vous intéresse, car le nombre de participants est impressionnant (avis aux automobilistes qui ont prévu de circuler dans les parages ce jour-là...) : tout est expliqué sur le site Internet. Et n'oubliez pas qu'après l'effort vient le réconfort... car tous les participants reçoivent les mêmes prix : un tee-shirt et une petite boîte de foie gras, et la course s'achève avec un grand repas convivial sous la halle de Mauvezin, laquelle peine à contenir tant de monde !

► **Autre adresse :** Place de la Libération pour la course

■ COUPES DE PÂQUES

NOGARO

© 05 62 09 02 49

www.circuit-nogaro.com

circuit-nogaro@circuit-nogaro.com

Le week-end de Pâques, du samedi au lundi. Tarifs préférentiels en pré-vente. Tarifs : entrée générale de 16 € à 22 € la journée. Terrasse / « grid walk » : 35 € la journée. Pass 3 jours : 38 €/60 €. Gratuit pour les -14 ans. Les coupes de Pâques sont le rendez-vous incontournable des passionnés de courses automobiles et ce sont elles qui lancent la saison. 2018 est la 51^e édition (rien que ça !) de l'événement ! Pour le reste, ce sont trois jours bien remplis, avec le championnat de France F4, la Pâques Photos Cup, la Peugeot 308 Racing Cup, la coupe de France Renault Clio Cup et la Twin'Cup ! Ambiance sympa garantie, avec jeux concours, conférences et visites. Les Coupes de Pâques à Nogaro vous assurent un plateau exceptionnel et du grand spectacle.

■ FSBK : CHAMPIONNAT DE FRANCE

DE SUPERBIKE

Circuit Paul-Armagnac

Rue de Caupenne

NOGARO

www.circuit-nogaro.com

circuit-nogaro@circuit-nogaro.com

Chaque année fin avril ou début mai. Entrée générale : 15 € le samedi, 20 € le dimanche, forfait global disponible. Le championnat de France Superbike représente le meilleur niveau français en moto. Autour de la catégorie reine, le superbike, six plateaux font aussi le spectacle : Pirelli 600, Pré-GP et Pré Moto 3, Side-Cars, European Bikes, Superspot et Honda CBR 500R Cup. Le format du meeting est comme en 2018 puisque les deux courses du superbike et du supersport seront courus le dimanche. Les meilleurs pilotes de moto vous donnent rendez-vous : ne soyez pas en retard, car eux partiront à l'heure et sur les chapeaux de roues !

■ GRANDE COURSE LANDAISE

DE LA CORNE D'OR

Arènes

Place des Arènes

NOGARO © 05 62 09 13 30

www.courselandaise.org

contact@ffcl.fr

Chaque année le 14 juillet.

Le 14 juillet étant férié en France, les arènes de Nogaro ont pour tradition de donner une grande course landaise, sous la forme du concours de la « Corne d'or ». Dans des arènes de type landais, les meilleurs sauteurs et écartereurs brillent de tous leurs talents en mettant en valeur des vaches landaises chevronnées, le tout sous l'œil bienveillant – bien sûr ! – du sponsor Paul-Ricard (histoire de se rafraîchir les babines...). La journée comment avec les *gascounets* à 10h30, brillants élèves d'écoles de course landaise, faisant des démonstrations. A 11h, l'école taurine à proprement parler prend la suite (entrée gratuite). Le repas gascon de 13h, avec ses chants traditionnels, précède le gros de la journée. Enfin, à 17h30, le public est convié, à l'issue de l'événement, d'élier la meilleure bête.

■ GRAND PRIX DE NOGARO

BP 24

SEMPA Circuit Paul-Armagnac

NOGARO

© 05 62 09 02 49

www.circuit-nogaro.com

circuit-nogaro@circuit-nogaro.com

Du 6 au 8 septembre 2019. Entrée générale : 15 € ; Pass 2 jours : 20 €. Gratuit pour les -14 ans.

C'est l'un des événements annuels majeurs du Gers et, pour ce grand rassemblement de la rentrée, le 57^e Grand Prix de Nogaro (du 8 au 9 septembre 2018) devient plus que jamais historique avec l'Historic Tour. En effet, HVM Racing, partenaire privilégié du circuit, proposera pour la seconde année consécutive un meeting de véhicules historiques de compétition devenu une série officielle de la FFSA : *Championnat de France Véhicules historiques*. Cette année encore, les plateaux sont de qualité avec pas moins de dix courses qui se succéderont sur l'asphalte brûlant du célèbre circuit Paul-Armagnac. Au programme des plateaux : F3 Classic et Formula Renault Classic, Challenge Formula Ford Historic, Formule Ford Kent, Sport Protos Cup, GT Classic, Lotus, Legends Cars Cup, GT Tourisme, ASAVE Racing 65, et Maxi 1000 ! Autant de confrontations et on espère qu'un jour le record d'Alessandro Zanardi datant de 1991 soit battu : 1 mn 20 et 16 millièmes ! Un kilomètre de ligne droite, 14 virages : un rendez-vous bien à vivre à bien plus de cent à l'heure !

Spectacles historiques - Son et lumière

■ FESTIVAL D'ARTAGNAN CHEZ D'ARTAGNAN

LUPIAC

© 05 62 09 24 09

www.dartagnanchezdartagnan.org

museedartagnan@wanadoo.fr

En août 2019. Restauration. Marché gourmand, artisanat, spectacle de danse, concert et reconstitution.

Le village natal de d'Artagnan se devait de fêter son illustre mousquetaire et chaque année, c'est avec emphase, costumes et bonne humeur que les convives sont priés de se retrouver au cœur de la Gascogne ! Partout ça palabre, ça danse, ça chante et attention, si les duels ne sont pas rares, ils sont à la rapière, évidemment. Magnifique journée qui fait revivre un temps révolu, le rendez-vous est surtout une fête comme seul le Sud en a le secret. Tous les habitants participent, barons, chasseurs et même bohémiens colorent les rues de ce village irrésistible, situé en haut de la colline. Si la vue est à couper le souffle, elle ne doit pas distraire le moment de grâce d'une messe dite en gascon, magnifique instant de communion. Un marché gourmand anime les ruelles et les stands d'artisanat vous plongent dans les savoir-faire d'antan, du tailleur de pierre aux vanniers, en passant par les teinturiers. Les costumes se retrouvent dans toutes les animations et on ne résiste pas au tir au mousquet. Concert baroque et conférences ponctuent cette manifestation qui est un pur spectacle vivant !

La tour d'Armagnac et la cathédrale d'Auch.

© CH. ALLG - FOTOLIA



PAYS D'AUCH



PAYS D'AUCH

AUCH

La cathédrale domine la ville posée sur une colline et vous serez vite surpris par sa configuration. Capitale de la Gascogne et préfecture du Gers, Auch est traversée par le fleuve qui porte justement le nom de département et rayonne par un urbanisme hors du temps. Dans un dédale de ruelles, c'est une double ville qui vous attend, étonnante et empreinte d'un cachet sans égal, elle est marquée par ses rues étroites en escaliers, nommées « pousterles », qui relient la partie haute et basse de la ville. La circulation y est évidemment impossible en voiture et vous apprécierez la quiétude de ces cadres incroyables. L'activité humaine semble avoir commencé vers -400 000 avant J.-C. et, bien avant l'installation des Romains, les Ausci, installés sur la rive gauche et les hauteurs, commerçaient déjà avec Rome avant de s'y soumettre en 56, sous Crassus. Ce lieutenant de César décide alors de fonder une nouvelle ville dédiée à l'empereur Auguste et l'installe sur la droite du Gers, dans sa partie basse. Cette configuration atypique fait son charme indéniable et les lieux de culte s'y sont multipliés, confortés par le passage des pèlerins des chemins de Saint-Jacques de Compostelle. Le Moyen Âge et les nombreux castelnaux proches de la cité créent une enceinte de repli et de protection grâce à son oppidum fortifiée et à partir du XI^e siècle, la cathédrale qui symbolise la puissance des archevêchés et le château des comtes d'Armagnac voient la vie s'organiser autour d'eux. Au XV^e, le comté est rattaché au domaine royal et géré par l'intendant d'Etigny, il connaît au XVII^e siècle un fabuleux essor grâce à une nouvelle organisation du cœur de ville. Il en fait, enfin, la capitale administrative de la Gascogne et son développement n'a jamais cessé depuis. Ville lumière, des arts, du cirque, du cinéma indépendant,

Auch est dotée d'un fabuleux musée où l'art précolombien est magistral, elle reste authentique avec ses belles maisons à colombages, ses marchés emblématiques, son escalier monumental et son accueil chaleureux.

Les nouveautés de ma ville

■ BOULANGERIE SNACKING BALAND

Le Grand Chêne

05 62 63 69 32

www.baland.fr

contact@baland.fr



Ouvert du lundi au jeudi de 6h30 à 21h ; du vendredi au dimanche de 6h30 à 22h. Menus de 3,30 € à 4,90 € (en supplément du prix d'un burger de 5,70 € à 6,70 €. Comprend frites ou salade, boisson et dessert). Menu enfant : 5,85 €. Formule : 5,50 € (petit déjeuner avec boisson chaude, jus d'orange frais et viennoiserie). Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Wi-fi gratuit.

Cette vaste boulangerie bio a ouvert ses portes sur la zone commerciale de Moulis encore en plein développement. Entre deux visites de magasins de la zone commerciale, venez faire une pause ici. Quelle que soit l'heure, vous trouverez de quoi vous requinquer. Petit-déjeuner, pause café, sandwich, salade, burger, pâtisserie, viennoiserie, grosse ou petite faim, la Boulangerie Baland a de quoi vous combler. Les formules sont ajoutées au prix de votre plat principal : salade, sandwich ou burger. Et cerise sur le gâteau, tout est bio, même les sodas ! Vous pouvez prendre votre repas au chaud avec vue sur le beau four à bois ou en terrasse, en plein air. Côté pain, le choix est

Auch, une réelle ambition patrimoniale et touristique en cœur de ville

S'il est un projet d'envergure qui illustre l'ambition touristique, architecturale, économique et esthétique municipale, c'est bien la réhabilitation de l'escalier monumental. Plus de 6,5 millions d'euros ont été investis et plus de 8 ans ont été nécessaires pour faire de cet édifice l'une des plus belles cartes postales du Gers et d'une commune de plus de 20 000 habitants, qui s'inscrit dans une logique de valorisation de son potentiel touristique. L'aboutissement de cette rénovation monumentale fait partie intégrante d'une grande opération de requalification et de mise en valeur du centre historique de la cité de d'Artagnan, qui peut aussi s'enorgueillir d'un tout nouvel office de tourisme intercommunal. Après la place de la Libération, les balustrades des allées d'Etigny, cette opération d'envergure se poursuit aujourd'hui avec les travaux de rénovation de la place de la République. Cet espace emblématique se voit offrir un nouveau revêtement minéral, en cohérence avec la rue Dessoles, qui a elle aussi bénéficié d'une seconde jeunesse pour le plus grand bonheur des promeneurs, des clients et des touristes. Nous vous conseillons d'ailleurs de découvrir ces transformations à travers une balade, vous serez ravi de déambuler dans une ville soucieuse de préserver ses trésors patrimoniaux, une ville riche de son passé mais le regard tourné vers l'avenir.



BOULANGERIE SNACKING BURGER



AUCH | Zone du GRAND CHÊNE
OUVERT 7J/7 MIDI & SOIR
SUR PLACE OU À EMPORTER

www.baland.fr



05 62 63 69 32



vaste et appétissant. Farine bio du Gers, four à bois sont ici utilisés pour confectionner la baguette tradition, le bâtarde aux céréales ou encore le pain norvégien aux fruits ou le pain complet. Les nombreuses pâtisseries à emporter vous tenteront également.

Restaurants

Début de mois

■ HÔTEL DE FRANCE – LA GRANDE SALLE

Place de la Libération

05 62 61 71 71

www.hoteldefrance-auch.com

contact@hoteldefrance-auch.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus à 45 € et 60 €. Carte : 55 € environ. Menu enfant : 10 €. Très belle carte des vins. Accueil des groupes. Terrasse.

C'est le célèbre chef étoilé André Daguin qui a fait la réputation du restaurant jusqu'en 1997. Aujourd'hui le chef Vincent Casassus continue de proposer une cuisine fidèle à la grande tradition de la gastronomie française, composée des richesses d'un terroir exceptionnel travaillées avec générosité, elle est sublimée par une créativité dont on ne peut que saluer l'excellence. Les meilleurs produits de la ferme et de saison sont sublimés pour vous mener sur un somptueux chemin de saveurs. Cuisine élégante et exquise, voici une petite sélection des délices : saint-

jacques sautées meunières cuites au beurre et déglacées au xérès ; échine de porc noir de Bigorre, cuite longtemps puis snackée et servie avec des légumes de saison liés à la crème de morilles ; omelette norvégienne. Laissez-vous guider par Bruno pour marier le flacon à l'assiette en toute subtilité ou choisir l'armagnac qui détournera en beauté votre repas. Cette adresse est à découvrir pour sa créativité et son exceptionnel soufflé en dessert, à l'armagnac ou aux framboises suivant la saison !

Milieu de mois

LE DAROLES

Place de la Libération

05 62 05 00 51

www.ledaroles.com

contact@ledaroles.com



Ouvert tous les jours et les jours fériés de 8h à 0h. Repas servis de midi à 14h et de 19h30 à 23h. Menus de 29 € à 39 €. Entrée : 12 € ; plat 17 € ou 23 € ; dessert : 9 €. Menu enfant : 10 €. Formule : 14 € (entrée et plat). Terrasse. Cette adresse donne toutes ses lettres de noblesse au concept de la brasserie. Située sur la place centrale de la vieille ville, juste en face de la mairie, sa devanture imposante domine une belle terrasse. La porte franchie, vous pénétrez dans une belle brasserie bourgeoise, remise au goût du jour. Les murs et les banquettes sont habillés de gris orage, le parquet est d'origine.

La salle de l'espace café est chaleureuse et cosy avec de grands miroirs et d'incontournables banquettes en skaï assorties à la couleur des murs. Un bel escalier tournant à marches suspendues mène aux deux étages supérieurs. Là, les repas sont servis sur des tables nappées de blanc dans une ambiance intimiste. Il faut bien ça pour honorer la cuisine créative de l'établissement qui met en avant les produits nobles : huîtres de chez Joguet, porc Xintoa du Pays Basque, agneau de lait, boeuf de Galice... La carte propose des classiques de brasserie chic, comme le foie gras mi-cuit servi avec du pain toasté, le tartare de boeuf coupé au couteau accompagné d'un os à moelle ou la tête de veau. Mais aussi des plats d'inspiration espagnole comme la pluma de cochon, la plancha de seiches et quelques tapas pour l'apéritif. Tout y est excellent, du service à la cuisine. Vous pouvez y aller les yeux fermés.

■ HÔTEL DE FRANCE – LE 9°

2, place de la Libération

© 05 62 61 71 71

www.hoteldefrance-auch.com

contact@hoteldefrance-auch.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 21 € à 25 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13 € (entrée / plat ou plat / dessert, du lundi au vendredi). Terrasse de 80 couverts.

Table gastronomique et réputée de la ville, l'Hôtel de France est également une brasserie qui propose une restauration rapide, plus accessible mais, n'en doutez pas, on y retrouve avec gourmandise la touche d'excellence qui a bâti la réputation de l'établissement. Pari réussi avec ce rendez-vous où le service poli, souriant et efficace est aussi agréable que la jolie terrasse semi-couverte au cœur de la ville. Dans l'assiette, des produits frais et bien cuisinés, loin de ceux que l'on s'attend à trouver dans une brasserie classique. Carpaccio de foie gras à l'huile de noisette et balsamique, crème de petits pois, chèvre de la Ferme de Serre mariné à l'huile de

noix, cuisse confite, haricots tarbais gratinés, comme un cassoulet, filet de bar, petit épeautre bio, meurette, vacherin litchi-fruits rouges... les propositions sont aussi élaborées qu'originales. Nous avons été séduits par la formule des grandes assiettes qui suivent les saisons. Le 9° présente un rapport qualité-prix qu'on peut saluer et nous vous le recommandons vivement !

JEFF ENVOIE DU BOIS !!!

12, place de la Libération

© 05 62 61 24 00

regis-cazaux@orange.fr



Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Bar ouvert le mardi et mercredi jusqu'à 20 h, 2 h du matin les soirs. Menu unique à 38,90 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12,90 €. Formule du midi : 14,90 €. Menu GreenFood, végétarien, à midi réalisé à la demande : 18,90 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse 60 places.

Sur la place de la Libération, nous vous invitons à pousser la porte de cet endroit raffiné qui combine dans un cadre moderne belle convivialité et bonne chère. Dans le pur esprit bistronomique, JEFF envoie du bois !!! propose une cuisine française sophistiquée et contemporaine dont les spécialités évoluent tous les deux mois afin de suivre les saisons. En moins de deux ans, Régis Cazaux a su éléver son établissement au rang des grands de la gastronomie locale et en vouant un véritable culte aux bons produits du terroir, son chef nous séduit sans réserve ! La carte puise dans les arrivages du marché et la créativité du professionnel s'en donne à cœur joie : volaille fermière du Gers, cochon noir Gascon, arrivage quotidien de la criée de Saint-Jean-de-Luz du poisson du jour, ris de veau maison... Avec des vins savamment sélectionnés pour les accompagner, ces mets hauts en saveurs présentent un excellent rapport qualité-prix. Dans une décoration sobre et branchée, vous pourrez profiter d'une ambiance jazzy, signature de l'établissement. Une adresse comme on les aime, alliant qualité et créativité sans faux-pas.

■ RESTAURANT DU GOLF D'EMBATS

245, chemin de Barran

© 05 62 61 10 11

www.restaurant-golfdembats.fr

christian.carrere3@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menu unique à 17 € (menus spéciaux pour le Jour de l'An ou la Saint-Valentin). Carte : 38 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule : 15 € (entrée / plat ou plat / dessert). Terrasse de 50 couverts.

Dans un cadre fabuleux qui a lui seul vaut le détour, ce restaurant au cœur du green a une terrasse qui offre une vue panoramique à couper le souffle. Ici, on vous propose une cuisine aux multiples inspirations, dans un esprit bistrot-brasserie aussi agréable que varié. Le patron Christian vous accueille avec gentillesse tandis que son frère s'active aux fourneaux. Il vous conseillera la spécialité de la maison, la terrine de foie gras mi-cuit aux figues et si vous préférez les saveurs marines, nous vous conseillons de goûter le saumon. En hiver il est proposé fumé tandis qu'en été sa version marinée prend le relais : des recettes



Pousterle dans Auch.

Réhabilitation du cœur de ville

Depuis quelques années la municipalité s'est attelée à réhabiliter le centre historique auscitain, d'abord par la rénovation des grands monuments tels que la cathédrale Sainte-Marie et l'escalier monumental, qui ont retrouvé une nouvelle jeunesse, ensuite avec la place de la Libération en haute ville. Avec un investissement de plus de 2 millions d'euros et 15 mois de chantier, l'esplanade est aujourd'hui plus belle, plus sûre et plus conviviale. Elle améliore aussi la mobilité des personnes handicapées avec des trottoirs accessibles et des passages podotactiles. Le piéton y a repris ses droits et les lieux sont redevenus un espace où il fait bon flâner. La modernité des matériaux et leur réalisation se mêlent habilement au patrimoine environnant.

En basse-ville, ont également eu lieu de nombreux travaux de voiries destinés à faciliter la circulation et surtout l'accès des trottoirs aux personnes à mobilité réduite. Le site de l'ancienne caserne militaire Espagne a été entièrement remanié et accueille aujourd'hui pas moins de 4 ha d'espaces culturels. Le Circ (Centre d'innovation et de recherche circassien), y a élu domicile pour en faire un outil unique dédié aux arts du cirque contemporain et à la création de spectacles. A côté, se trouve le complexe Ciné32, qui accueille 5 salles de cinéma et des espaces de restauration. Il a gagné le Prix Architecture Midi-Pyrénées en 2013.

familiales qui séduisent. Excellente table, réputée dans la région, l'établissement affiche de belles propositions qui changent tous les jours. Le menu golfeur offre au choix 4 entrées, 4 plats et 4 desserts, à moins que vous ne préfériez la carte. Vous y retrouvez des incontournables comme la cassole d'escargots tomate et chorizo gratinée au parmesan, le croustillant de cuisse de canard confit. Ces menus phares se terminent en douceur sur une jolie note sucrée, notamment avec la tarte fine aux pommes glace pruneaux-armagnac ou l'île flottante à la crème anglaise et au caramel, vous êtes certain de vous régaler !

Fin de mois

■ LE FRANCE

5, rue de la République

⑩ 05 62 05 01 15

brasserielefrance@orange.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 6h30 à 2h. Menu brasserie avec 2 entrées, 2 plats et 3 desserts au choix, midi et soir : 21 €. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 8,50 € (le midi, en semaine). Formule du midi, entrée plat et dessert à 12 €, avec vin à 13,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Capacité : 100 personnes plus une salle au sous-sol. Terrasse en été de 80 places. Prendre place à la terrasse du France, face à la magnifique cathédrale Sainte-Marie, les belles places de la Libération et de la République est un bonheur. Décoration lumineuse et moderne, super accueil et ambiance chaleureuse : pour un verre, une gourmandise ou un repas, le lieu est séduisant. Au menu, le terroir local est à l'honneur dans de généreuses assiettes et nous avons craqué pour la poêlée gasconne avec pommes de terre, salade, aiguillettes de magret frais et séché ainsi qu'un beau bloc de foie gras de canard. Celui-ci, décliné sous toutes ses formes, est une vraie star. Confits et magrets traditionnels n'empêchent pas l'innovation à l'image du hamburger au foie frais et sa sauce barbecue maison, une alliance de la tradition et du contemporain, mais aussi des nems de bœuf crème au curry, un filet de daurade sauce citron confit, une pintade rôtie sauce aigre-douce, écrasée de patates douces ou une soupe de fraises, chantilly et basilic... Le chef n'en oublie pas les produits de la mer, les plats comme les moules fraîches suivent les arrivages mais à

l'année, vous retrouvez le dos de cabillaud et le pavé de saumon cuits à la plancha. A l'apéritif, les planches de jambon Serrano et de brebis basque sont parfaites et les gourmands apprécieront la carte des desserts avec ananas caramélisé, tarte tatin maison ou une crêpe au chocolat. Une belle brasserie à découvrir !

■ RESTAURANT DE L'HIPPODROME

5, rue Féderico-Garcia-Lorca

⑩ 05 62 07 99 74

www.hippodrome-auch.fr

f.golebieski@me.com

Ouvert toute l'année sauf 3 semaines en août et la première semaine de mai. Ouvert du lundi au vendredi le midi. Privatisation possible pour les groupes le soir et week-end. Ouvert à partir de 7h30 pour les petits déjeuners, café et viennoiserie : à partir de 2,30 €. Menu enfant : 6,50 €. Plat du jour : 9 €. Formule du midi, entrée, plat, dessert et vin offert à 14,50 €. Entrée-plat ou plat-dessert 11,50 €. Formule express viande ou poisson à 14 €. Accueil des groupes. Terrasse. Service également de traiteur à emporter sur commande.

Le cadre de la zone industrielle est trompeur, n'hésitez pas à franchir la porte de ce restaurant il est une des très bonnes adresses gersoises. Autant apprécié pour ses formules efficaces que son accueil chaleureux, l'établissement tenu par Florian et Aurore allie convivialité, simplicité et bon goût. Une alchimie plus difficile qu'il n'y paraît surtout à des prix très abordables. Vous trouverez une carte variée qui met à l'honneur viandes et poissons du marché avec le même talent et question fraîcheur, les menus sont réalisés au jour le jour pour une qualité optimale. Pas de ronron dans les propositions, le chef réinvente au quotidien les suggestions et elles sont bonnes. Par exemple, la terrine de canard et le poulet rôti, jus réduit, petits légumes et rösti de pomme de terre. Son secret tient dans l'assaisonnement, il s'amuse avec les épices et les saveurs, les variations exotiques et les touches salées-sucrées : on aime le côté touche à tout de ce professionnel du goût ! Pâtissier de métier, il propose un buffet de desserts à tomber qui sont un point fort des lieux. En taille normale ou en assortiment mini, on ne sait où donner de la tête : le banoffee est la star mais le double crèmeux chocolat et crumble de cookies ou le tiramisu aux amandes et fruits rouges sont exceptionnels.

Cuisines régionales

■ LA BODEGA

7, rue Dessoles

© 05 62 05 69 17

labodega327@gmail.com



Ouvert toute l'année. De novembre à fin avril, établissement fermé 1 à 2 jours par semaine : téléphoner pour connaître les dates qui sont variables. De mai à fin octobre, ouvert tous les jours de 10 h à 23 h, sauf le dimanche soir. Menu à 22, 50 €. Menu enfant à 6,50 € avec entrecôte-frites et à 8 € avec glace en dessert. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation, entre 20 et 30 personnes maximum). Terrasse de 30 couverts.

Depuis plus de 25 ans, la Bodega mêle avec brio les produits gersois et espagnols : un duo très efficace que l'on doit à l'irrésistible Antoine Cabréra, patron et chef emblématique de cette jolie adresse de la rue piétonne d'Auch. Lieu convivial et très chaleureux, le restaurant puise allégrement dans les fleurons de la cuisine ibérique avec à la carte du porc noir, des seiches grillées avec une persillade (à tomber), du lomo frais ou sec, l'incontournable jambon et du chorizo grillé. La qualité est le fer de lance de l'établissement, vous la retrouvez dans le saumon sauvage mais aussi à travers les délices incontournables du Gers que sont le confit, le magret, la belle salade gasconne revisitée avec champignons, gésiers de canards et légumes confits... Très réputé pour son entrecôte du midi, à un prix défiant toute concurrence, celle-ci se présente sous la forme de 230 grammes de bonheur pur, accompagné de frites maison. Commandez une sangria et c'est parti pour une destination ensoleillée ! On notera les légumes frais et variés, tous bios en été ! Une adresse aussi sympa que délicieuse.

■ LA TABLE D'OSTE

7, rue Lamartine

© 05 62 05 55 62

www.table-oste-restaurant.com

latabledooste@hotmail.fr

Ouvert toute l'année, les périodes de vacances sont consultables sur le site internet. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi le soir de 19h à 21h30 ; du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30. En été et à l'automne, ouvert du lundi au samedi, midi et soir. Menus de 23 € à 28 €. Carte avec entrée-plat-dessert, 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Suggestion à partir de 16 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 30 personnes et sur réservation). Terrasse. Salle séminaire ou repas de famille jusqu'à 20 personnes.

La Table d'Oste vous accueille dans un cadre idyllique où tradition et modernité forment un duo irrésistible. Avec sa petite salle de restaurant et sa terrasse où décor soigné et convivialité sont de mise, l'établissement

propose une cuisine haute en technicité et en saveurs : les fins palais y sont au paradis. La carte se repose sur des produits locaux et frais du marché : la finesse terroir se met au service de la gastronomie. Le hamburger gascon en est un joli exemple, imaginez un magret coupé en deux filets enrubannant une belle tranche de plus de 100 g de foie gras de canard poêlé, relevé d'une sauce secrète délicieuse. Magret farci, émincé de magret de canard à la moutarde de Gascogne, porc noir gascon à découvrir à travers le cassoulet aux haricots tarbais et saucisses confites ou le carré, délicieux : les saveurs locales sont au sommet ! Du même dans les salades avec la Gasconne avec son foie gras, celle autour du chèvre ou la végane... La planche menu nous a séduits, foie gras, charcuterie, fromage, croutade, grosse salade avec fritons et grattons ou salade de fruits en été : on se régale ! Niveau dessert, le pastis gascon vous parlera du bonheur made in terroir. Tant pour l'accueil que la cuisine, Patrick et Camille sont des hôtes parfaits qui vous font voyager avec gourmandise et raffinement à travers le Gers si talentueux.

■ LA TABLE OVALE

35, route d'Engachies

© 05 62 63 17 22

jeremy.turthi@laposte.net



Ouvert toute l'année sauf une semaine fin août et une semaine du vendredi avant Noël au 2 janvier. Ouvert du lundi au vendredi le midi. Soir et week-end, ouverture sur réservation, pour les groupes. Menu unique à 12,90 € (buffet d'entrées, plat et dessert). Menu enfant : 6 €. Plat du jour : 8 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

La Table Ovale accueille ses clients dans un esprit brasserie qui privilégie l'efficacité, la qualité et les petits prix ! Depuis deux ans, Jeremy et son équipe donnent un souffle séduisant à l'établissement et c'est dans un cadre lumineux, moderne et chaleureux qu'une restauration traditionnelle vous attend. Très prisée des habitués, celle-ci mise sur la variété et aucun jour ne ressemble à l'autre au niveau des plats proposés. Le principe est simple : trois propositions sont à la carte chaque jour, dont deux à base de viande et un de poisson. Accompagnés de frites ou de légumes, vous composez votre menu selon vos envies. Bavette, steak, sauté de veau, porc... simple et savoureux, le concept est parfait. Le buffet avec une dizaine d'entrées précède ces suggestions et, attention aux gourmands, il est redoutablement complet ! Crudités, charcuteries, taboulé, salade piémontaise : vous apprécierez la variété. Dans la grande salle rectangulaire, l'ambiance est top et on ne peut que souligner l'excellent rapport qualité/prix. C'est, à n'en pas douter, une bonne adresse, à retenir... pour son panna cotta aussi !



Ces établissements
sont les coups de cœur du Petit Futé !

Spécialités

■ LE PARC À HUÎTRES

6, allée Lucie-Aubrac ☎ 05 62 70 07 40

www.leparcahuittres.fr

lesmarquyses@orange.fr

Ouvert toute l'année. Fermé 3 semaines en août. Du mardi au samedi le midi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi le soir de 19h30 à 22h. Boutique ouverte du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h30, le dimanche ouvert de 9h à 13h. Réservation recommandée. Menu unique à 31,90 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,50 € (poisson à la plancha + dessert). Compter de 7,20 € à 19,80 € pour 6 huîtres. Plateaux de fruits de mer 24,20 € à 104,80 € (pour 2). Chèque Restaurant. Vente à emporter. Terrasse de 20 couverts ;

Un restaurant de fruits de mer au pays du canard, une hérésie ? Eh bien non ! Les locaux vous le diront, lorsqu'on a envie de faire une infidélité au « tout canard », le Parc à Huîtres est la meilleure des évasions gastronomiques. Au cœur de la Gascogne, c'est une des rares oasis gersoises où l'iode et l'océan s'invitent dans l'assiette. Ce restaurant atypique est doublé d'une boutique où vous pouvez emporter tout ce que vous dégustez sur place ! Un concept qui plaît redoutablement et vous attend dans un cadre, moderne au design très contemporain et plus que séduisant. André et Félie Pédeinaud en ont fait un must en matière de produits de la mer avec des poissons en fonction de la pêche et du saumon à l'année et bien sûr des huîtres. Une dizaine de variétés sont proposées, de Bretagne, Vendée ou encore d'Irlande avec les célèbres Marennes et la Rolls des Rolls, l'incomparable Gillardeau que vous ne trouverez nulle part ailleurs ! Vous pouvez vous attabler autour d'un magnifique plateau, constitué de produits biologiques et naturels, ou l'emporter chez vous. Crevettes, bulots, langoustines, pinces de crabes, tourteaux : un plateau à la carte pour les amoureux des fruits de mer !

Cuisine d'Asie

■ L'ASIA

3, rue Arnaud-de-Moles

⌚ 05 62 05 93 17

asiaauch@gmail.com

Ouvert toute l'année sauf 3 semaines au mois d'août. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir (dernier service à 22h) ; le dimanche soir. Carte : 21 € environ. Formule du midi : 13,50 €. Menu du soir à 18,50 €. Vente à emporter. Accueil des groupes (jusqu'à 8 personnes).

A l'Asia, c'est l'occasion rêvée de découvrir un peu de l'authentique cuisine asiatique... notamment cambodgienne, plus douce que la Thaïe et moins épicee ! Tenu par Richard Duong et sa femme Sokthi, ce restaurant affiche un joli décor plutôt typique, dans l'esprit rouge et or. L'accueil lui est efficace, rapide et l'équipe de l'Asia fort sympathique : on est aux petits soins pour vous. Idéal pour un moment en amoureux ou à plusieurs, il est une des plus emblématiques adresses asiatiques du département. Les assiettes sont bien garnies et vous pouvez même opter pour les formules à emporter, très pratiques. Les soupes sont évidemment un point fort des propositions, vermicelles et crabe, aux raviolis ou aux asperges sont là ! La riche carte revisite les spécialités à base de porc, de poulet ou de fruits de mer, en sauce ou à la vapeur, on se régale ! Nous vous conseillons tout particulièrement les grillades de crevettes marinées et l'incontournable Lok-Lak, petit plat composé de dés de boeuf sautés, le riz aux fruits de mer à la sauce thaïe ou l'assiette gourmande (nems, raviolis, nems chinois, rouleaux de printemps, beignets de crevette, salade composée, bouchées au porc). A deux pas de la cathédrale, finir son repas avec des bananes grillées, de l'ananas ou des nougats chinois a une saveur de brassage culturel qu'on adore.



© PECOLD - SHUTTERSTOCK.COM



Des guides de voyage sur plus de 700 destinations



VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER

Suivez nous sur



www.petitfute.com

■ RESTAURANT SUNRISE

34, rue du 8 Mai ☎ 05 62 64 82 85

orchidee.lao@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Buffet à volonté à 13,50 € le midi, 18,50 € le soir et 19,90 € le week-end. Accueil des groupes.

Dans la ville basse, le long du Gers, le Sunrise accueille une clientèle d'affaires le midi et familiale ou amicale le soir. Son concept original est simple : le buffet à volonté. Vous avez à votre disposition 5 buffets différents, tous inspirés des saveurs d'Asie : chinois, thaï, japonais, vietnamien. On y retrouve toutes les spécialités qu'on aime. Nems, sushis, currys, plats sautés... La salle est résolument moderne, avec beaucoup de blanc pour illuminer cette salle un peu sombre. Le buffet principal, trône au milieu d'une longue salle, et est chapeauté d'une réplique de toit de temple taoïste. La salle est joyeusement animée grâce à une clientèle essentiellement jeune qui vient combler de grosses faims sans se ruiner. Petit plus, le grand parking devant le restaurant, qui permet de stationner facilement, et l'immense enseigne qui fera que nous ne pourrez pas le rater.

Cuisine méditerranéenne

■ BRASSERIE LE PARKING

16, place de l'Ancien-Foirail

⌚ 05 62 05 07 67

www.restaurant-pizzeria-auch.fr

brasserieleparking@orange.fr

Ouvert toute l'année sauf la première semaine d'août. Ouvert le lundi de 10h à 15h ; le mardi et le mercredi de 10h à 23h ; du jeudi au samedi de 10h à 0h. Menu unique à 21 €. Carte : 12 € environ (pour une pizza, des pâtes ou un plat). Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 12,50 € (entrée, plat et dessert). Accueil des groupes (salle indépendante, mise à disposition). Terrasse. Vente à emporter. Animations. Parking. Spécialités de cocktails rhum et armagnac.

Dominique régale les gourmands et sa bonne humeur n'est pas étrangère au succès de ce restaurant à l'ambiance familiale. Des plats de qualité vous y attendent mais c'est surtout la riche carte de pizzas dont vingt élaborées sur une base de tomate et dix de crème fraîche que l'on a adoré. La Landaise et son foie gras est incontournable mais vous trouverez de petites pépites comme la Tartibrasse, cousine gersoise de la tartiflette, mais aussi la Romaine (artichauts, oignons, champignons, fromages, base tomate). Côté brasserie, une escalope milanaise fidèle à la recette à laquelle on ne peut résister mais aussi des spécialités à base de canard comme les confits et les magrets. Suivant la période, le bœuf bourguignon et le sauté de veau s'invitent et les desserts maison nous ont conquis dont la mousse au chocolat et la crème brûlée. Située dans le vieux bourg d'Auch, sans prétention et dans un cadre traditionnel, la brasserie est idéale pour un repas au service rapide et les prix sont très abordables. Vous pouvez déguster ces spécialités sur place ou les emporter : de l'entrée au dessert, tout est prêt à vous suivre ! La carte de vins régionaux et du Sud-Ouest est efficace et pour les repas de groupe, une salle au sous-sol peut être mise à disposition.



**SUN
RISE**
THE ASIAN FOOD

RESTAURANT SUNRISE VILLE AUCH
34 Rue du 8 Mai 32000 Auch

Tél. 05.62.64.82.85 - orchidee.lao@gmail.com

Pépita 32

14, avenue de l'Yser – 32000 Auch
pepita-32@orange.fr – Tél. 05 62 63 44 11

PÉPITA 32
14, avenue de l'Yser
① 05 62 63 44 11
pepita-32@orange.fr

Ouvert toute l'année sauf du 14 juillet au 31 juillet 2018. Ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h30 et de 17h à 20h30. Le dimanche sur réservation à partir de 30 personnes. Plats à emporter. Couscous, paella, tajines, axoa et nombreuses spécialités : à partir de 7,30 € la part de 500 g. Repas de groupe : prestation et cuisine à domicile à partir de 100 personnes. Livraison possible pour les groupes à partir de 30 personnes. Vente à emporter.

Nous avons eu un véritable coup de cœur pour cet établissement qui vous permet de vous régaler avec des plats originaux, faits maison et divinement préparés ! En poussant la porte de Pépita 32, c'est Nicolas mais surtout le délicieux fumet des épices qui mijotent qui vous accueillent. Salma est aux fourneaux et, devant vous, couscous royal aux trois viandes, axoa de veau et paella cuisent doucement... Ces spécialités que vous retrouvez toute l'année ne sont pourtant pas les seules, d'autres plats traditionnels s'ajoutent à la carte suivant les saisons. En hiver, daube, choucroute, cassoulet et bouillabaisse s'invitent tandis qu'en été, place au poulet à la basquaise ou au curry, au chili con carne, à la brandade de morue, aux tajine de veau, d'agneau, aux fruits secs... Chef cuisinier de métier, elle s'amuse avec une cuisine du monde particulièrement maîtrisée et elle vole une véritable passion aux plats mijotés : et nous, on se régale ! Cette année, l'osso buco de veau, les moules marinières et le couscous aux merguez ont fait leur apparition, autant d'escales dans les saveurs. Idéal pour ceux qui ne souhaitent pas cuisiner pendant leurs vacances, ce traiteur haut de gamme par sa qualité reste très abordable et les portions sont généreuses. Une gamme de pâtisseries orientales complète votre repas : avec Pépita 32, le dîner est vraiment parfait.

Hébergement

Hôtels

■ HÔTEL CAMPANILE***

Route de Toulouse

② 05 62 63 63 05

www.campanile-auch.fr

auch@campanile.fr



Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 23h (borne automatique après 23h mais prévenir la réception lors d'arrivée tardive). 46 chambres. Chambre double de 51 € à 77 €. Demi-pension (de 85 € à 125 € par personne suivant la période). Petit déjeuner buffet : 9,90 € (1/2 tarif pour les enfants de moins de 10 ans). Parking inclus. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Deux chambres adaptées aux personnes en situation de handicap. Animaux acceptés (5 € en supplément. Non autorisés dans le restaurant). Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant ouvert tous les jours, midi et soir, avec menu du jour).

A 2 km du centre-ville d'Auch, idéalement situé dans l'axe Tarbes/Toulouse, l'hôtel propose des chambres confortables dans une atmosphère résolument moderne et épurée : mobilier design et couleurs chaleureuses, en famille ou entre amis, les nuits sont douces et confortables au Campanile. L'accueil est sympathique et avenant, un plateau de courtoisie est offert en guise de bienvenue et le personnel sait se rendre disponible et réactif à toutes vos demandes. Entouré de verdure, on apprécie l'ambiance paisible et arborée, à savourer sur les coursives extérieures pour un dépaysement total ! Le restaurant, d'un bon rapport qualité-prix, vous permettra de savourer une cuisine raffinée dans un cadre décontracté, notamment avec des buffets à volonté. Les plats à la carte sont tout aussi variés, on aime les recettes de saison et les repas thématiques qui vous permettent de découvrir les spécialités locales. L'hôtel Campanile constitue un point de chute paisible et idéal pour vos vacances ou vos séjours professionnels.

■ L'HÔTEL DE FRANCE***

1, place Libération

③ 05 62 61 71 71

www.hoteldefrance-auch.com

contact@hoteldefrance-auch.com

Ouvert toute l'année. Hôtel de 29 chambres dont 3 catégories de suites de 160 à 230 € la nuitée. Chambre simple de 75 € à 93 € ; chambre double de 83 € à 103 € ; suite de 160 € à 230 €. Demi-pension (pour 1 personne de 93 € à 135 €, pour 2 de 140 € à 180 €). Petit déjeuner : 10,50 € (en chambre ou en salle). Soirée étape de 93 € à 125 €. Animaux acceptés (gratuitement et uniquement de petite taille). Wi-fi gratuit. Deux restaurants sur place, gastronomique et brasserie. Formules escapade en amoureux, gourmande et prestige à découvrir à partir de 125 €. Tv satellite. Une des suites est équipée de bain bouillonnant et sauna.

L'Hôtel de France est sans aucun doute une véritable institution à Auch, niché au sein d'un bâtiment lui-même vieux de trois siècles et l'ancien relais de poste est devenu un hôtel de luxe dont on apprécie les prestations de qualité. Si le chef étoilé André Daguin a offert au restaurant du site une renommée nationale et internationale, Lucie et Vincent perpétuent avec brio l'excellence du lieu. Ici le raffinement se décline dans le moindre détail et vous aurez le choix entre des chambres « tradition », « prestige » et « privilège ». Toutes personnalisées, elles témoignent avec charme et caractère de la longue histoire de l'hôtel. Particulièrement spacieuses, elles sont impeccables et le confort au centre de toutes les attentions. Les suites sont magnifiques, de 50 m² avec bain à remous au fabuleux duplex de 90 m² avec sauna, vous apprécierez le bien-être et le ruisseau en trompe-l'œil d'où l'eau semble s'écouler pour un vrai moment de grâce. Murs de verre, plafond avec fresques murales et puits de lumière forment un ensemble rare. Ce splendide hôtel, où les petits déjeuners gourmands sont composés de produits frais, propose également deux restaurants dont les menus suivent cette perfection.

■ HÔTEL IBIS***

Avenue Jean-Jaurès

Zone d'Endoumingue

05 62 63 55 44

www.ibis.com

h3449@accor.com



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 51 chambres (tarif égal pour une ou deux personnes). De 66 € à 110 €. Petit déjeuner buffet : 9,90 € (1/2 tarif enfant-12 ans). Parking. Une chambre peut accueillir 3 personnes, supplément de 10 €. American Express, Chèque Vacances. Trois chambres adaptées aux personnes en situation de handicap. Animaux acceptés (avec supplément de 6 €). Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration (en partenariat avec Courtepaille). Une salle de séminaire de 60 m². Tv satellite, Canal +.

A la périphérie de la ville d'Auch, vous voici aux portes des routes nationales 124 ou 121 qui mènent, si vous le désirez, vers les départements voisins du Midi-Pyrénées. Idéalement situé, l'hôtel Ibis propose un séjour en toute sérénité avec de vastes chambres récemment rénovées dont la clarté et l'harmonie des couleurs confèrent un confort moderne comme on les aime. La connexion Wifi est assurée dans les chambres et toutes possèdent un bureau. Trois étoiles mais aussi trois étages avec ascenseur pour cet établissement contemporain, chaleureux et accueillant. Le petit-déjeuner en buffet est très complet, même les personnes intolérantes au gluten trouvent leur bonheur. L'hôtel Ibis propose des tarifs très abordables et, s'il se trouve non loin du centre, dans une zone commerciale, il présente un calme et un cadre agréable. Pour les amateurs, vous trouverez à proximité de l'hôtel, un magnifique golf à 18 trous et un court de tennis mais aussi le Parc du Coulomé, havre de paix botanique très réputé.

■ HÔTEL LE ROBINSON**

Route de Tarbes 05 62 05 02 83

www.hotelrobinson.net

hotel.robinson.gers@orange.fr



Ouvert toute l'année. Accueil de 7 h à 22 h. Hôtel de 24 chambres. Chambres pour 2, supérieures climatisées de 60 € à 85 € selon la saison. Chambre double de 42 € à 75 €. Petit déjeuner : 8,50 € (sucré-salé). Lit supplémentaire : 9 €. Parking inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés (uniquement de petite taille, supplément de 6 €). Wi-fi. Tv satellite.

Entouré d'arbres plusieurs fois centenaires, 5 minutes de la ville en voiture, vous ne manquerez pas le non-conformiste Hôtel le Robinson ! Avec sa charpente de chalet de montagne, l'établissement trône magnifiquement dans un environnement de verdure dépayasant et se distingue avec caractère des constructions gersaises. A l'intérieur, le style en constante évolution mêle une rénovation réussie et le rétro, qui résonne en petites touches typiques des années soixante-dix, notamment à travers des baignoires vintage. Les chambres sont claires, spacieuses, décorées avec goût et on apprécie les toutes nouvelles, climatisées avec balcon et douche italienne. Dans ce cadre bucolique, le repos est assuré ! Les petits déjeuners sur le balcon donnent l'impression d'être dans les arbres et si vous les préférez en salle, celle-ci est d'un design chaleureux, parfait pour démarrer la journée version gourmande ou salée avec fromage et jambon. Aurélie, la jeune propriétaire est particulièrement accueillante, répondant à vos attentes et toujours prête à vous rendre service, elle et son équipe assurent un hébergement de qualité que nous vous conseillons.

■ IBIS BUDGET**

Avenue Jean-Jaurès – Zone d'Endoumingue

05 62 63 00 80 – h5051@accor.com



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 55 chambres. De 46 € à 68 €. Petit déjeuner buffet : 6,15 € (1/2 tarif pour les enfants de moins de 12 ans). Parking. American Express, Chèque Vacances. Trois chambres adaptées aux personnes en situation de handicap. Animaux acceptés (avec supplément de 6 €). Wi-fi gratuit.

Il est la version budget léger de son grand frère et voisin Ibis qui se trouve à une vingtaine de mètres. L'enseigne mise ici sur un rapport qualité-prix imbattable. Pour cela, l'établissement se distingue par son accessibilité mais aussi par son confort et sa récente rénovation. Exit la moquette, ce sont désormais des chambres très claires dotées d'une literie toute neuve qui vous attendent. L'accueil, lui, n'a pas changé et reste un des points forts de l'hôtel, idéal pour ceux qui souhaitent séjourner non loin du centre-ville à moindre coût. Les chambres, avec douche et WC, sont climatisées et disposent de toutes les commodités nécessaires, dont l'indispensable accès wi-fi. On aime le petit-déjeuner gourmand à prix très compétitif. Intégré dans la structure hôtelière du groupe Accor, cet hôtel n'est qu'à dix minutes du centre-ville et, petite info qui est toujours un plus, il est certifié pour son engagement environnemental.

Campings - Hôtellerie de plein air

■ ARAMIS****

Place de Verdun ☎ 05 62 65 60 11

www.camping-aramis.com



Camping ouvert d'avril à septembre. Réservation recommandée. Arrivée de 15h à 20h. Gardé 24h/24. Terrain de 7 ha. 72 emplacements (et 42 locations disponibles du 1 avril au 30 septembre). Exposition : mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 23,50 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 19 € à 28,50 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 6 A) de 17,50 € à 26,50 €. Chalets pour 2 à 6 personnes de 40 € à 146 € la semaine ; chalets pour 1 à 2 personnes de 30 € à 70 € ; mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 47 € à 121 € ; mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 36 € à 115 € ; bungalows pour 1 à 5 personnes de 42 € à 68 € ; chalets pour 2 à 5 personnes de 40 € à 106 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (4 €). Wi-fi. Restauration (ouvert tous les jours en été). Bain bouillonnant. Animations. Lac de pêche privé.

Sylvie et Christian sont de vrais passionnés de leur région et ils tiennent à préserver sa nature. Dans cet esprit, au plus près des beautés verdoyantes gersoises, c'est avec leur bonne humeur qu'ils dirigent ce camping de charme où les maîtres mots sont : convivialité, qualité et confort. Au cœur du site, un espace aquatique spectaculaire avec toboggan, cascade et lac de pêche vous attend, atout majeur de cet hébergement à taille humaine, il est parfait pour les familles. Les emplacements sont vastes, de 100 à 150 m² et certains ont une vue magique sur les eaux. On apprécie les multiples animations et activités qui rythment l'été ainsi que les nombreux jeux pour les plus jeunes et le club qui leur est dédié. De nombreuses locations comme les tentes lodge, les chalets de bois ou mobil-homes sont également au rendez-vous, idéales pour ceux qui souhaitent cumuler grand air et confort, ils sont parfaitement équipés et, là encore, la quiétude et l'intimité sont des plus bien agréables. Ce super camping cumule les distinctions et elles sont vraiment méritées !

■ DOMAINE LE CASTAGNE***

Route de Toulouse

910, chemin de Naréoux ☎ 05 62 63 32 56

www.domaine-lecastagne.com

Route de Toulouse, aller jusqu'à l'hôtel Campanile, tourner et continuer sur 1 km, en suivant le fléchage.



Les locations sont ouvertes à l'année, le camping est ouvert du 1^{er} juin au 30 septembre. Réservation recommandée. Terrain de 2 ha. 12 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 15 €. 9 chalets pour 2 à 6 personnes de 380 € à 750 € la semaine. Quatre chambres d'hôtes : de 80 € à 95 € pour 2. Cottages (2-6 pers) de 380 € à 650 € la semaine. Gîte 12 à 15 personnes : 1 590 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sauf dans les chambres d'hôtes). Wi-fi gratuit. Magasin d'alimentation, produits du terroir. Animations. Piscine extérieure avec bain à remous et grand spa.

Situé à la fois aux portes d'Auch et à l'orée de la campagne gersoise, le Domaine le Castagné est un petit paradis entouré de deux châteaux surplombants les collines

environnantes : celui de Montégut et son donjon, et celui de Saint-Cricq. Véronique vous y accueille avec un grand sourire et veille à votre confort et celui-ci passe par le moindre détail. Il lui tient à cœur que chaque séjour soit reposant et agréable. Entre les chalets, les gîtes, les cottages, les emplacements et les chambres d'hôtes et les activités diverses qui y sont proposées, les 70 hectares du Castagné satisfont tous les goûts et tous les budgets. Rares sont les adresses présentant un tel éventail de propositions d'hébergement et toutes sont magnifiques. Pour ne citer qu'elles, les chambres d'hôtes, spacieuses et lumineuses, avec leur espace bien-être, sont splendides : on s'y sent bien, tout simplement. Le camping est moderne et très bien équipé pour petits et grands, les cottages et les gîtes sont de vrais cocons de bien-être. Niveau activités, on adore la piscine et son bain à remous mais aussi le mini-golf de 18 trous et les bateaux à pédales sur le lac. Le Petit Futé vous recommande ce domaine magique où vous trouverez tous les bonheurs du monde, et surtout le vôtre !

Chambres d'hôtes

■ LE CONSULAT

**2, rue des Pénitents-Bleus
(centre historique)**

© 06 16 84 56 42 – leconsulat@free.fr

Ouvert toute l'année. Hôtel particulier avec trois chambres d'hôte pour 2 personnes : 70 € la nuitée. Petit déjeuner inclus. Wi-fi. Cour privée, terrasse.

Cette belle et grande demeure du XVIII^e siècle, parfaitement restaurée, fut un temps le consulat d'Italie, d'où son nom. Depuis quelques années, Benjamin de Gramont, qui en a hérité, en a fait un lieu d'accueil très agréable, et idéalement situé dans le cœur historique de la capitale gasconne et proche de la cathédrale. Trois chambres sont disponibles, toutes décorées avec soin, dans un raffinement exquis. Cet ancien brocanteur n'a pas eu de mal à dénicher des meubles en parfaite harmonie avec le cachet de la demeure. L'une des chambres s'appelle Paul Sabatier, ne soyez pas étonné : le célèbre physicien (dont l'université des sciences de Toulouse porte le nom) est en effet l'arrière-grand-père du maître des lieux et ce sont ses propres meubles qui sont installés dans cette chambre. Une famille célèbre puisqu'elle compte également dans son arbre généalogique, Bernard Boubée de Gramont, qui fut le tout premier maire d'Auch, en 1789. L'ambiance de cet hôtel particulier aux tableaux évocateurs se savoure, pleinement, à travers les chambres mais aussi les salles communes comme celle du petit déjeuner ou le grand salon. La cour de 250 m² ne fait que compléter le charme fou du Consulat, avec son figuier et sa terrasse, elle vous séduira elle aussi. Une très belle adresse, à l'élégance rare et à réserver à ceux qui souhaitent voyager dans le temps, à la rencontre des jolies choses.

S'amuser - Sortir

Bars - Cafés

■ BAR LE PRONOSTIC

13, place de la Libération

© 05 62 05 88 88

Ouvert toute l'année, tous les jours. Ouvert du lundi au samedi de 7h à 1h ; le dimanche de 7h à 22h. Glaces. Terrasse. PMU avec grand écran.

Le bar Le Pronostic vous accueille tous les jours de la semaine, sans exception, et on apprécie l'ambiance qui y règne. Que vous ayez une petite soif ou une envie de glace, n'hésitez pas à y aller vous serez bien accueilli et le service, assuré par une équipe jeune et dynamique, est de qualité. Mais le Pronostic, comme vous l'aurez deviné à son nom, est surtout un PMU où les paris vont bon train et un grand écran retransmet en direct la plupart des courses du jour ! Des séquences d'émotions à suivre et à vivre dans un cadre vraiment sympa. La grande terrasse ensoleillée est également très agréable, idéale pour savourer Auch en son cœur.

■ IRISH ROCK CAFÉ

1, place Betclar

⌚ 05 62 05 02 01



Ouvert toute l'année. Le lundi de 12h à 15h et de 18h à 2h ; du mardi au samedi de 9h30 à 15h et de 18h à 2h ; le dimanche de 18h à 0h. Fermé le dimanche midi. Formules 12,50 € avec entrée ou dessert et plat et à 13,50 € le midi. Menus 18 € et 23 €. Menu enfant 7 €. Terrasse. Restauration. Animations. Soirées à thème, DJ tous les week-ends et concerts.

Dans le centre historique de Auch, ce pub fait honneur à l'Irlande en proposant des soirées animées avec happy hour (2 verres pour le prix d'un), des retransmissions de matches et des repas gargantuesques ! Au menu, des produits variés : pizzas, flammeküche, tartares, spécialités de la mer, parillades de poissons ou encore viandes grillées. Il y en a pour tous les goûts, même les végétariens avec de généreuses salades composées. Notre coup de cœur va à la carte des burgers maison avec un choix de dix variétés à découvrir dans une ambiance comme on les aime. En effet, l'Irish Rock Café est une véritable institution de la place Betclar, grâce à un esprit festif qui prend place dès le soir venu. Tous les week-ends, les DJ s'invitent et nul doute qu'il faut passer par la case Irish Rock Café pour être un(e) véritable Auscitain(e) ! En terrasse ou en salle, le côté club est aussi savoureux que la carte : une adresse idéale pour les 20-35 ans... mais pas seulement !

Jeux

■ LE BOWLING D'AUCH

134, rue Victor-Hugo

⌚ 05 62 61 93 15

lebowlingdauch.wixsite.com/bowling

eurl.lahalle@gmail.com

Ouvert toute l'année. Le mardi, le jeudi et le vendredi de 20h30 à 2h ; le mercredi et le samedi de 14h30 à 2h ; le dimanche de 14h30 à 0h. Pendant les vacances scolaires, ouvert tous les jours de 14h30 à 2h. La partie : 6,50 €, 5,50 € les suivantes. (Tarifs par personne.). Bar, soirée karaoke une fois par mois. Retransmission de rencontres sportives.

Un lieu plus exceptionnel qu'il n'y paraît puisqu'il s'agit de l'unique bowling du département ! Six pistes s'offrent à vous, pour d'agréables soirées en famille ou entre amis dans une ambiance comme on les aime. Au bar, on discute autour d'un verre, le cadre est très agréable avec ses murs de bois et son mobilier moderne... et une fois sur la piste,

on ne plaisante plus : place aux défis ! Habilité, stratégie et bonne humeur sont au rendez-vous. Le personnel est très accueillant et à l'écoute ; il répond à toutes vos questions si vous êtes néophytes et vous guide vers les quilles, en toute simplicité et toujours avec le sourire. Si vous avez une petite faim, une livraison de pizzas est même possible : si ce n'est pas la formule parfaite d'une soirée réussie, nous n'y connaissons rien ! Un esprit qui se confirme lors des soirées karaoké, proposées une fois par mois. L'établissement dispose d'une salle de jeux avec flipper, jeux d'arcades et baby foot. Des soirées à thèmes sont régulièrement organisées et lors des grands rendez-vous sportifs, il est fréquent que les Auscitaïns s'y retrouvent pour les suivre sur grand écran : un programme à suivre sur la page Facebook du bowling.

Sports – Loisirs

Associations – Fédérations

■ CLUB ALPIN FRANÇAIS AUCH GERS

81, avenue de l'Yser

www.auchgers.ffcam.fr

clubalpin@ auchgers@gmail.com

Un club alpin dans le Gers ? Quelle drôle d'idée nous direz-vous. La neige, si elle se montre, ne tombe guère plus d'une fois par an. Les paysages ondulants manquent de parois à escalader... et pourtant. Les Pyrénées ne sont pas loin et il existe un salle d'escalade à Masseube. Il n'en fallait pas plus pour que se crée ce club qui organise par conséquent des sorties ski, rando ou escalade. Pas besoin d'être membre à l'année pour les rejoindre. Il existe une carte découverte, valable à la journée, qui couvre l'assurance. Vous pouvez donc rejoindre les membres pour une belle balade dans les environs, pour affronter la paroi de la salle de Masseube, suivre une formation à la via ferrata... Les propositions de sorties sont nombreuses et sont consultables sur la page Agenda du site Internet du club. A vos skis, crampons, chaussures de marche ou chaussons !

LES ÉCURIES DU BOUCASSÉ

Hameau d'Embats

Chemin du Bouscassé ⌚ 05 62 61 11 19

Ouvert toute l'année. De 9h à 12h et de 14h à 20h. Fermeture les 25, 31 décembre et le 1^{er} janvier. 22 € pour une heure (non-adhérent) ; 42 € pour une promenade de 2 heures. Cotisation annuelle : 90 € ; licence : 36 €. Forfaits mensuels. Club house.

Nichées au cœur du Gers, entre bois et près, dans une propriété dédiée aux chevaux et poneys, Les Ecuries du Bouscassé vous proposent des activités équestres. Envie de découvrir ou redécouvrir les sensations de l'équitation ? Que vous soyez débutant ou expérimenté, les cavaliers prendront le temps de partager leurs passion et vous feront pénétrer dans un lieu de vie rythmé par le cheval. Dans un esprit nature et découverte, des cours de Baby poney ravissent les enfants et leur offrent un premier contact avec l'animal. Pour les plus compétiteurs, les cavaliers peuvent être préparés aux examens fédéraux et aux championnats. Avec un apprentissage basé sur le ressenti, l'équilibre et le développement d'une collaboration avec la monture, les Ecuries du Bouscassé vous ouvrent au bien-être de la cavalerie, en toute sérénité et sécurité !

■ FÉDÉRATION DE PÊCHE DU GERS

755, route de Toulouse

④ **05 62 63 41 50**

www.gers-peche.fr

Bureaux ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 16h30.

La Fédération de pêche du Gers vous renseignera sur les cours et plans d'eau où poser votre canne. La site Internet très bien fait dispense également toutes les informations nécessaires : tarifs des cartes de pêche, parcours labellisés, hébergements spécialisés (notamment avec des frigos pour les appâts et un local fermé pour entreposer votre matériel). Sachez que dans l'ensemble, les meilleures eaux se trouvent au sud du département, là où les eaux descendues des Pyrénées se déversent dans le département. Vous trouverez également la liste de tous les endroits où se procurer une carte de pêche ainsi que les dates des concours.

■ FÉDÉRATION DES CHASSEURS DU GERS

530, route de Toulouse

④ **05 62 60 28 30**

www.chasse-nature-occitanie.fr

chasseursdugers@fdc32.fr

Bureaux ouvert le lundi de 13h30 à 16h30 et du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h30.

La Fédération départementale des chasseurs du Gers a pour but d'encadrer les activités de chasse et de communiquer les arrêtés relatifs à la chasse. Cela va de l'obtention du permis de chasse à sa validation, la communication des dates de la saison selon les espèces, les règles relatives à l'entraînement des chiens, etc. Le site Internet très bien fait reprend l'ensemble de ces informations. Ils pourront également vous communiquer les coordonnées des clubs de chasse locaux, si vous souhaitez vous rapprocher de l'un d'entre eux. La chasse est un sport très vivace dans le Gers et vous n'aurez aucun mal à rejoindre une association près de votre lieu de résidence. D'une manière générale, les dates de la chasse s'étendent de début septembre à fin février.

Loisirs et sports individuels

■ PROMENADE À PIED

SUR LES PAS DE D'ÉTIGNY

Office de tourisme du Grand Auch

1, rue Dessoles

④ **05 62 05 22 89**

www.auch-tourisme.com

info@auch-tourisme.com

Avant de partir sur ses pas, les présentations s'imposent – si toutefois vous en aviez besoin. Né à Paris le 18 novembre 1719, Antoine Mégret d'Étigny devint intendant des villes d'Auch et de Pau en avril 1751. Son action a principalement consisté en l'amélioration du réseau routier de l'intendance et en l'intensification de l'exploitation des forêts de haute montagne, des voies navigables et des forges. Il a par ailleurs contribué au développement du commerce et de la production agricole. Parfois controversé, il n'en demeure pas moins une figure incontournable du chef-lieu du Gers.

► **Tarif :** gratuit.

► **Distance :** 3 km.

► **Durée :** 1h.

► **Difficulté :** facile.

■ VOIE VERTE DES BERGES DU GERS À AUCH

Office de tourisme du Grand Auch

1, rue Dessoles

④ **05 62 05 22 89**

www.auch-tourisme.com

info@auch-tourisme.com

On l'appelle aussi promenade Claude-Desbons, du nom de l'ancien maire de la ville ; cette Voie verte est une véritable aubaine pour les promeneurs comme pour les actifs. Traversant Auch du nord au sud, elle constitue en effet une intéressante alternative à la voiture, notamment aux heures de pointe quand les rues sont plus encombrées. Réservée aux piétons, aux cyclistes et aux personnes à mobilité réduite, elle longe le Gers sur 5 kilomètres, vous offrant au passage de plaisants points de vue sur la vieille ville. Pour l'aspect pratique, sachez enfin que la piste est jalonnée de bancs et de points d'eau, bien appréciés par temps chaud !

► **Distance :** 5 km.

► **Difficulté :** facile.

Shopping – Mode – Cadeaux

Centre commercial

■ E. LECLERC

ZAC de Clarac

④ **05 62 61 56 00**

www.e-leclerc.com/magasin/auch

e.leclerc@agencebabel.com

Ouvert du lundi au jeudi et le samedi de 9h à 20h ; le vendredi de 9h à 20h30 ; le dimanche de 9h à 12h30. Cafétéria ouverte jusqu'à 21h30. Formule à 10 € le midi et 12,90 € le soir à la cafétéria. Chèque Restaurant.

Le magasin Leclerc situé sur la zone d'activité commerciale de Clarac à Auch comprend tous les services que vous attendez d'un hypermarché et même plus. Station-essence, garage mécanique, traiteur, parapharmacie, agence de voyages, espace culturel, institut de beauté, drive... tout est fait pour faciliter la vie et les courses ! L'hypermarché compte également une cafétéria, Le Wallaby, des plus agréable. Idéale pour une pause entre deux emplettes dans la galerie marchande, le cadre a été soigneusement travaillé. Différents espaces se côtoient pour convenir à l'ensemble de la clientèle : ronde avec lustre araignée, tendance bistro chic, mange-debout pour un repas vite avalé, tables basses et poufs pour s'amuser avec les petits... chacun y trouve son style. Les repas sont cuisinés sur place à base de produits frais dans leur grande majorité. Les chefs préparent des assortiments d'entrées et de desserts et 5 plats chauds différents tous les jours. Les pâtes sont sautées au wok et les légumes sont servis à volonté. En plus de veiller à votre porte-feuille, Leclerc s'assure aussi que vous gardiez la ligne.



**TOUS LES MIDIS,
MENUS À 10€**

**1 entrée - 1 plat chaud
1 dessert au choix**

**PIZZAS
MAISON**

**à déguster sur place
ou à emporter
(commande au 05 62 51 56 15)**

**OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 8H45 À 21H
SAUF LE SAMEDI DE 8H45 À 21H30**

Mode – Habillement

■ MILADY

7 bis, rue Gambetta

© 05 62 05 11 34 – nelly.milady32@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h15 à 12h et de 14h à 19h.

Fermeture annuelle la semaine du 15 août.

De mémoire auscitaine, cette adresse a toujours abrité un magasin de lingerie et bonneterie. Nelly a repris l'enseigne il y a 7 ans et fait perdurer la tradition. Cette charmante blonde vous accueille dans sa boutique cosy. On aime les cabines dans l'esprit boudoir, qui procurent toute l'intimité nécessaire, avec un fond de musique classique. Habillées de gris perle et égayées de rose, leur neutralité ne mettra que mieux votre corps en valeur au moment de l'essayage. La lingerie de Nelly est adaptée à toutes les morphologies dans le respect de votre féminité. Au rayon bonneterie, les marques sélectionnées soutiennent la poitrine des femmes du bonnet A au bonnet H. On retrouve Prima Donna, Simone Pérelle ou Marie-Jo au savoir-faire qui ne souffre aucune contestation. Les superbes nuisettes de soie et dentelle de Calais de Marjolaine sont également vendues ici. Vous pourrez donc affoler votre partenaire de jour comme de nuit. Ces messieurs ne sont d'ailleurs pas en reste puisque la boutique leur propose slips et pyjamas.

Produits gourmands – Vins

■ LES P'TITS CHEFS DU BIO

ZA du Mouliot

2, allée Dominique Serres

© 05 62 60 16 40

www.les-ptits-chefs-du-bio.com

contact@traiteurbcbio.com

Un nom évocateur, une qualité affichée, Les P'tits Chefs du Bio est une entreprise dont la croissance n'étonne personne. Fondée en 2011, la marque a su intéresser les férus de recettes gourmandes et les amoureux des produits bio. Son objectif premier : proposer à ses clients de nouveaux plats séduisants et faciles à réaliser. Traiteur efficace et à bas coûts, l'entreprise a pu élargir sa gamme très rapidement et propose aujourd'hui un bel ensemble de produits : pizza cuite au feu de bois, pizza au levain, pizza vegan, pizza sans gluten, quiche, tarte individuelle, croustillants, nems, samoussas... Tous les produits proposés sont cuisinés dans les ateliers de production à Auch dans le Gers. Afin d'assurer leur qualité, la marque a imposé le bio sur chacune de ses filières de production mais ce n'est pas tout. En effet, à travers différentes actions, l'entreprise s'engage pour préserver l'environnement et accompagner les agriculteurs.

Café – Thé – Tisane

■ LA BRÛLERIE DU CAFÉ

1, rue de la Somme

© 05 62 05 24 98

labrulerieducafe.com

labrulerieducafe@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 9h à 12h ; le samedi de 14h à 18h. Café, thé, salon de thé.

Propriétaire depuis 2010, Francis est commerçant et torréfacteur. Aujourd'hui, il y a de nombreuses variétés de cafés, tous de pays différents et une centaine de thés du monde entier : autant de parfums, de mélanges et de saveurs pour voyager avec ses papilles ! Le café est torréfié sur place et s'il est difficile de choisir tant les arômes sont riches, tous sont sans conservateurs. Soucieux de l'environnement et de votre santé, la Brûlerie du Café propose une gamme de produits biologiques, ainsi qu'une gamme commerce équitable. Pour accompagner ces boissons d'exceptions, la boutique vend des chocolats artisanaux, des bonbons, et pour les gourmets gourmands, quelques étagères proposent des produits issus du terroir local dont des pots de foie gras, des confits de canard, mais aussi toute une série de desserts gascons ! Vins locaux, armagnac, services à café et à thé originaux ainsi que les produits dérivés liés aux boissons sont aussi à votre disposition. Vous pouvez aussi y faire une pause dégustation, à une table, car la maison à son petit espace salon de thé. Décidément complète, La Brûlerie distribue les dragées sans gluten Pécou, de Montauban, ajoutez un excellent accueil : que demander de plus ?

Épiceries

■ LE COMPTOIR DE TISTOU- MAISON RAMAJO

9, place de la République

© 05 62 64 16 96 – www.foie-gras-ramajo.com

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. De mai à fin août et décembre du mardi au samedi de 10h à 19h non-stop. Ouvert le lundi après-midi d'avril à décembre.

Productrice depuis 35 ans à Démur, la famille Ramajo a installé une belle vitrine de ses produits à Auch. Au rez-de-chaussée des recettes issues du terroir local et faits maison : confits de canard, cou d'oie farci au foie gras, pâté de canard, garbure, magret, foie gras d'oie et de canard. Il y a un incroyable choix de conserves et plats cuisinés 100 % gersois fabriqués dans leur ferme. Un petit rayon hyperfrais propose, selon leur production, des magrets séchés, du saucisson ou encore des coeurs de canards... A l'étage, une ribambelle de vins et alcools du coin sont à l'honneur. On y trouve aussi des savons au lait d'ânesse, des T-shirts et des chocolats car Le comptoir de Tistou se fait également intermédiaire entre ses clients et d'autres producteurs de la région. Et si vous n'avez pas envie de vous casser la tête à composer vos paniers gourmands, quelques-uns sont à la vente dans les traditionnels paniers en osier ou dans des boîtes plus modernes. A l'extérieur et à l'étage, des tables vous attendent : il est possible de s'y restaurer et on se laisserait bien tenter par un sandwich au foie gras ou un autre plat gourmand de leur carte.

► Autre adresse : « Merlet » 32190 DEMU

Viandes et volailles

■ BOUCHERIE DE L'ABATTOIR

768, route d'Agen

Arcadie Sud-Ouest Auch

© 05 62 60 13 14

www.boucheriedelabattoirauch.fr

boucherie-auch@arcadie-so.com



Ouvert le mardi et le mercredi de 9h à 12h et de 15h à 18h30 ; le jeudi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30 ; le vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 8h30 à 12h30. Vente en gros, demi-gros et au détail. Viandes de bœuf label « La vache de nos voisins », veau label « Lou Beteth », agneau label rouge Pays d’Oc, porc du Sud-Ouest. Volailles entières et à la découpe, grande gamme de charcuterie.

Le chemin le plus court entre les éleveurs du Gers et votre assiette ne nécessite qu'une halte : celle de la Boucherie de l'Abattoir. Ni secret ni formule magique, encore moins d'intermédiaires, les viandes que vous achetez ici proviennent directement des différentes coopératives qui rassemblent les producteurs et question qualité, impossible de trouver mieux !

Les bouchers travaillent exclusivement avec des blondes d'Aquitaine du label La Vache de nos voisins, qui garantit une viande locale, comme le veau Lou Beteth, issu du regroupement des éleveurs de l'ADEL 32. Nous vous conseillons vivement de le goûter, légèrement plus rosé que le classique, il offre plus de saveur, c'est une vraie merveille ! Le porc est du Sud-Ouest, l'agneau Label Rouge du Pays d'Oc, avec les critères qu'on connaît, et question volailles, on ne déroge pas à la règle : poulets entiers du Gers, découpe pour tous les budgets, allant du Label Rouge aux standards, et même rigueur avec les canards qui offrent magrets et ailerons. L'innovation est là avec du pâté à cuire ou encore des saucisses basquaises, un savoureux mélange bœuf-porc relevé d'épices et de poivrons. En été, on guette les chipolatas thym-citron et nous, nous adorons les merguez et le chorizo. Une magnifique adresse qui conjugue goût et qualité comme peu.

Vins - Alcools

■ CAVE GOURMANDE

13, rue Dessoles

④ 05 62 61 81 33

www.cavegourmande-auch.fr

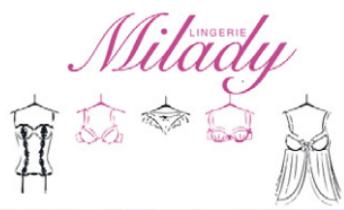
cavegourmande@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h.

Haute saison : le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 19h. Ouvert le dimanche (de 10h à 12h du mois d'avril au mois d'octobre).

Cette belle boutique, à l'entrée de la rue Dessoles est idéale pour les touristes qui viennent en visite à Auch. En vin, elle propose un grand nombre de cépages de France et, bien entendu, en premier lieu, ceux du Sud-Ouest, issus de producteurs. La qualité se retrouve aussi dans les produits en conserves à base de canards et d'oies, mais aussi de champignons, de gibiers, etc. Quant aux armagnacs, il ne peut y avoir meilleure conseillère que Josiane Catherine qui tient la boutique. Elle saura vous conseiller et vous diriger dans votre choix parmi les productions d'une quinzaine de domaines différents. Ces stocks remontent à 1940 mais si vous êtes un amateur, elle pourra vous trouver la perle rare comme un Armagnac du XIX^e siècle par exemple.

PAYS D'AUCH



Milady
LINGERIE



MARIE JO
L'AVENTURE



PRIMA DONNA

**7 Bis rue Gambetta
32000 AUCH
④ 05 62 05 11 34**

CITY TRIP
La petite collection qui monte

* Version offerte sous réserve de l'achat de la version papier.

Version numérique OFFERTE*

Week-End et courts séjours

AMSTERDAM
BARCELONE
BERLIN
BRUGES
BRUXELLES
BUDAPEST
DUBAÏ
DUBLIN
EDIMBOURG
FLORENCE
GENÈVE

HONG KONG
ISTANBUL
LISBONNE
LONDRES
MADRID
MARRAKECH
MIAMI
MILAN
MONTRÉAL
MOSCOU
NAPLES

NEW YORK
PARIS
PÉKIN
PRAGUE
ROME
ST-PÉTERSBOURG
SAN FRANCISCO
SÉVILLE
SHANGHAÏ
VENISE
VIENNE



plus d'informations sur
www.petitfute.com

Suivez nous
aussi sur



Beauté – Bien-être



YVES ROCHER
4, avenue Alsace

© 05 62 05 84 31

www.yves-rocher.fr

kalaso.beaute@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Les soins, visage et corps, sont sur rendez-vous.

Depuis quatre ans, Karine accueille avec professionnalisme et chaleur les amoureux des senteurs gourmandes que seule l'enseigne Yves Rocher transforme en gammes devenues mythiques grâce à ses produits naturels. Maquillage tendance, couleurs puisées dans les teintes des fleurs, du ciel et de l'environnement, astuces beautés indispensables et parfums envirants vous y attendent. Les lignes sont incontournables et les soins, fabriqués en France, dans le même esprit. La marque se distingue par son esprit novateur et à Auch, vous retrouvez les produits cultes qui ont forgé son succès et toutes les nouveautés. Les esthéticiennes forment une équipe dynamique et particulièrement chaleureuse et vous aiguilleront au mieux. Trois cabines vous attendent pour des soins ciblés, visage et corps, épilation ou détente. Sur rendez-vous, on se laisse chouchouter, on profite et on savoure... du maquillage coup d'éclat à celui des grandes occasions, leur savoir-faire vous surprendra. Notez que pour des modelages, le magasin est équipé de la machine LPG : un plus qui finit de compléter l'offre séduction de ce magasin aussi complet que super agréable !

Moto – Scooter

Concessionnaire – Agent – Mandataire

■ DESCLAUX MOTO PASSION –

MOTO AXXE AUCH

Z.A.C. de Clarac

Rue Memmingen

© 05 62 05 09 40

www.moto-passion32.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Les routes des collines vallonnées de la campagne gersoise sont propices aux balades en deux-roues et, si on ne vous le souhaite évidemment pas, en cas de pépin, voici une adresse plus que futée, à conserver sous le coude ! Si vous êtes motard, vous partagez la passion de Nicolas, patron de ce magasin dédié aux engins. Ici, un service de maintenance et de réparation est assuré à l'atelier et faites confiance à ces professionnels, ils connaissent leur métier ! Un service de dépannage en ville et hors ville est même assuré. Enfin, si ce n'est que pour le plaisir d'admirer de superbes motos, vous serez accueillis à Moto Passion par une équipe qui vous délivrera des conseils précieux afin que vous fassiez le meilleur choix dans ce magasin où toutes les grandes marques (Kawasaki, Yamaha, les marques italiennes de Piaggio, etc.) sont représentées. Il y a en vente des motos neuves, d'occasions, des vêtements et tous les accessoires liés à la pratique de la moto. Pour



Explore Auch

Partez à l'aventure dans les dédales des ruelles d'Auch avec Baptisou !



Téléchargez gratuitement l'application



Prêt de la tablette à l'office de tourisme d'Auch

la petite info en plus, l'établissement gersois effectue aussi les réparations de quad, qu'il vend également mais sur commande.

Équipement – Accessoires

DAFY MOTO AUCH
1176, route de Toulouse
05 62 05 35 85
www.dafy-moto.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

Que vous soyez amateur ou professionnel de moto, Dafy moto vous propose une large gamme d'accessoires moto et d'équipements qui accompagnent chaque jour tous les pilotes. A l'origine de cette caverne d'Alibaba pour 2 roues, Emmanuel David motard dans l'âme qui décide de créer sa propre entreprise en 1974. Un véritable succès ! Après presque 40 ans d'activité, Dafy est à présent une chaîne franchisée avec plus de cent magasins en France ! L'entreprise a également élargi son activité en proposant un service entretien et réparation moto. L'atelier de service rapide est conduit par un mécanicien expérimenté qui vous dépannera volontiers en cas de pépin ! Dafy Moto met aussi à votre disposition un dépôt vente ; formule qui peut s'avérer intéressante pour faire de bonnes affaires !

Pense futé – Services

Administrations – Service public

MAIRIE D'AUCH
1, place de la Libération
05 62 61 66 00
www.mairie-auch.fr
accueil@mairie-auch.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h. Service Population ouvert jusqu'à 16h30.

L'hôtel de ville est un grand bâtiment dont la construction a été initiée par le célèbre Intendant d'Étigny et il abrite de belles surprises. Un magnifique théâtre à l'italienne accueille tout au long de l'année des spectacles variés. À l'étage se trouve la fameuse salle des Illustres sur les murs de laquelle sont exposés les portraits des Gersois qui ont marqué l'histoire départementale. Ces peintures sont

majoritairement l'œuvre de Gustave de Lassalle-Bordes, artiste local et assistant de Delacroix, sous Napoléon III. Auch, cité de d'Artagnan, a su développer son statut de ville culturelle, avec le plus important festival de France dédié au cirque actuel, CIRCa. La structure de soutien à la création offre, elle, un lieu de diffusion de spectacles avec une salle de 480 m² et un chapiteau permanent, le Dôme de Gascogne. Dynamique et engagée dans un projet de modernisation, Auch voit son cœur de ville transformé avec des travaux d'envergure, notamment la réfection du parvis de la cathédrale ou encore le musée. Le plus bel exemple de cet élan demeure la réhabilitation de l'escalier monumental, un projet d'envergure qui met en valeur le centre historique avec un esthétisme intemporel.

Information – Médias

Presse écrite

LA DÉPÈCHE DU MIDI
05 62 05 23 00
ladepeche.fr
redaction32@ladepeche.fr

Quotidien vendu en semaine 1,20 € et le dimanche 1,80 € avec les magazines TV et Fémina. Pour visiter le siège de La Dépêche du Midi, rendez-vous sur www.manatour.fr. La Dépêche du Midi, c'est le journal local le plus influent Midi-Pyrénées. Fondé en 1870 sous le nom *La Dépêche de Toulouse*, il fut racheté en 1925 par la famille Baylet qui le détient encore à ce jour. C'est Jean-Michel Baylet, homme politique bien connu dont les idées sont conformes à celles de son quotidien, qui a repris les rênes du groupe, des fonctions qui ont permis à ses fils de prendre la relève et de diriger désormais le titre. Le journal tire aujourd'hui à environ 150 000 exemplaires quotidiens (chiffre en forte baisse), avec de nombreuses éditions pour une dizaine de départements (Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn, Tarn-et-Garonne, Lot-et-Garonne, Aude). Vous le trouverez partout : dans les commerces, les cafés, les maisons de la presse, etc. Il traite tout à la fois de l'information locale, grâce à sa rédaction d'Auch et celle détachée de Condom, mais aussi sur les nouvelles plus conventionnelles, en s'appuyant sur les dépêches AFP. Titre engagé, il n'en est pas moins un acteur incontournable de la vie locale.



**Ecoutez
Le Gers**

La HIT RADIO !

AUCH 92.3 AGEN 92.4 FLEURANCE 92.4 L'ISLE JOURDAIN 92.4 MIRANDE 99.9



www.hit-radio.fr



Tourisme Destination Gers

Pour préparer vos vacances ou durant votre séjour dans le Gers, difficile de vous passer de la mine d'informations futées délivrée par le Comité Départemental du Tourisme Destination Gers ! Idées de circuits, agenda des manifestations, patrimoine, rendez-vous culturels, hébergements, restauration, gastronomie, activités de loisirs vous trouverez toutes les propositions sur notre site !

www.tourisme-gers.com

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DESTINATION GERS

3 Boulevard Roquelaure B.P. 50106 - 32002 Auch Cedex

Tél : +33(0)5 62 05 95 95 - Mail : info@tourisme-gers.com

Gers, LE COMPLICE DES JOURS HEUREUX®



© Collection Tourisme Gers/CRT Midi-Pyrénées/Bellbach Patrice-CDT32/1,1 Perrea-COMITÉ DU FLIC DE GASCOGNE/Michel Carosio-Office de Tourisme Gascogne Lomagne/C. Pouches

Radio

■ HIT FM 32

⌚ 05 82 95 62 62

www.hit-radio.fr – contact@hit-radio.fr

92.4 FM à Auch, Mirande sur le 99,9 ; Fleurance sur le 96,4 ; Agen sur le 92,4.

La station locale gersoise Hit FM 32 dispose de quatre fréquences à Auch, Mirande, Fleurance et même Agen sur le 92,4. Tous les matins, une émission spéciale vous réveille dans la bonne humeur, avec un flash info tous les quarts d'heure qui fait le point sur l'actu mais propose aussi un horoscope, l'info trafic et les meilleurs hits ! L'après-midi, musique et infos rythment la journée. Entre informations locales, sport, une belle play-list et même des sketches humoristiques, la station gasconne offre une large variété de programmes à tout moment de la journée. Si elle laisse une large place à l'actualité locale et régionale, elle est à mi-chemin entre une station généraliste et une radio musicale.

Web

■ LE SITE OFFICIEL DU CDTL DU GERS EN GASCOGNE

⌚ 05 62 05 95 95

www.tourisme-gers.com
info@tourisme-gers.com

Depuis quelques années le Comité départemental du Tourisme et des Loisirs dans le Gers met en place une excellente stratégie électronique pour la promotion du

territoire. Vous y trouverez de bons outils de recherches et de communication. Aujourd'hui, le site propose une palette très étroffée de sites touristiques, manifestations, dates importantes. Il y a même une boutique en ligne de produits So Gers : épicerie fine, librairie, accessoire de mode...

Visites – Points d'intérêt

Offices de tourisme

LE COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DESTINATION GERS

3, boulevard Roquelaure ⌚ 05 62 05 95 95
www.tourisme-gers.com
info@tourisme-gers.com

Ouvert toute l'année, du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Informations sur l'offre touristique départementale. Nouvelle brochure « Terra Gers », l'expérience slow tourisme », adresses et idées de séjour pour préparer vos vacances durables, renseignements sur : www.vrai.tourisme-gers.com.

Que ce soit lors de votre séjour dans le Gers ou de sa préparation, difficile de vous passer de la mine d'informations futées délivrées par le Comité Départemental du Tourisme Destination Gers. Idées de circuits, agenda des manifestations, patrimoine, rendez-vous culturels, hébergements, restauration, gastronomie, activités loisirs : vous y trouverez toute l'offre touristique détaillée et ce, au niveau départemental. L'accueil téléphonique est quotidien et les conseillères vraiment à l'écoute.

Cette visibilité claire et ultra-complète du tourisme à grande échelle est celle des vacances à la carte et on ne peut que se réjouir d'un nouveau mode de découverte des terres gasconnes, qui prend un essor mérité. Le tourisme durable est désormais bien ancré dans les esprits et la brochure « Terra Gers®, l'expérience slow tourisme » rassemble les prestataires engagés dans cette démarche et qui en partagent les valeurs : producteurs bio, restaurateurs travaillant en circuit court, itinérances douces, éco-festivals... la qualité est vraiment au rendez-vous et elle est représentée par une belle diversité ! N'hésitez pas à visiter le site dédié à ce mode de tourisme.

Visites guidées

■ LE CHEMIN DES SOURCES ET DES BAINS,

À PIED OU À VTT

Office de tourisme du Grand Auch

1, rue Dessolets

05 62 05 22 89

www.auch-tourisme.com

info@auch-tourisme.com

Pour cette promenade, nous vous emmenons au vert – et au bleu ! Au départ de Castelnau-Barbarens, découvrez en quelques 8 kilomètres les sources et bains des environs du village. Utilisés pour des cures entre le XIX^e et le XX^e siècle (vous croiserez à la Quèque et à Embernelli plusieurs témoignages de cette époque), ils constituent aujourd'hui de plaisants itinéraires de randonnée. Entre sentiers boisés et chemins champêtres, se dégagent ça et là de beaux points de vue sur les Pyrénées et sur le bourg. Profitez-en aussi pour prendre un bon bol d'air frais !

► **Distance :** 8 km.

► **Difficulté :** facile.

Monuments et édifices

■ ESCALIER MONUMENTAL

Place Salin



Au bas des marches claires, vous comprenez très vite qu'il porte bien son nom : monumental, cet escalier l'est assurément. Il se déploie avec emphase, magistral avec ses 374 marches comprenant des doubles volées. Achevé en 1863, il reliait la ville historique à la nouvelle sur 35 m de dénivellation, autant dire que son ascension est incontournable ! Inscrit aux monuments historiques et rénové en 2008, c'est indubitablement l'une des plus belles réalisations architecturales auscitaines, avec trois paliers successifs où de belles rencontres vous attendent. Au premier, les toits se succèdent déjà sous vos yeux et une magnifique statue du plus illustre des gascons, le célèbre d'Artagnan, né Charles de Batz de Castelmore. Altier et vêtu de cape et d'épée, il est l'œuvre de Michelet. Lors de cette ascension, ne manquez jamais de regarder vers la droite car la chaîne des Pyrénées n'est jamais vraiment cachée. Elle se déploie derrière la ligne des collines tandis qu'à gauche la ville, ses rues, la cathédrale et la tour d'Armagnac se distinguent au cœur de la verdure. Une fontaine dans le creux du mur vous attend bien plus haut et devant elle, l'intrigant Observatoire du temps tapisse le sol. Le texte biblique du déluge y est gravé, le temps de le traduire, vous pouvez reprendre votre souffle qui, n'en doutez pas, sera coupé au sommet. La vue y est indescriptible, de là vous imaginez sans effort ce qu'était la ville au temps des Romains et rien que cet instant de magie vaut tous ceux que vous avez fait pour franchir cet escalier.

■ L'HÔTEL DE VILLE

Place de la Libération 05 62 61 66 00

Visite libre du théâtre et de la salle des Illustres du lundi au vendredi de 8h à 17h. Visites possibles lors des journées du patrimoine et guidée sur réservation à l'office de tourisme.



L'escalier monumental, Auch.

Ce grand bâtiment dominant la place de la Libération dont la construction a été impulsée par le célèbre Intendant d'Etigny abrite quelques belles surprises. Un magnifique théâtre à l'italienne dont il a financé toute la décoration, accueille tout au long de l'année des spectacles variés. A l'étage se trouve la fameuse salle des Illustres sur les murs de laquelle sont exposés les portraits des Gersois qui ont marqué l'histoire du Gers. Ces peintures sont l'œuvre de Gustave de Lassalle-Bordes, artiste local et assistant de Delacroix, sous Napoléon III.

■ MAISON FEDEL

1, rue Dessoles

Renseignements à l'office de tourisme du Grand Auch.

C'est très certainement la plus belle façade de la ville et la Maison Fedel n'en finit pas d'éblouir ses admirateurs, malgré les années qui passent... et depuis 1450, ils sont nombreux ! Le bâtiment est un des plus anciens d'Auch et il a longtemps abrité les locaux de l'office de tourisme du Grand Auch (désormais situé place de la République). Au XX^e siècle, il surplombait le magasin Fedel, dont il conserve le nom. Ses trois étages à colombages sont en aplomb sur un soubassement en pierres calcaires et ces piliers avec chapiteaux sont magnifiques. Vous appréciez les différents chevrons, les dessins et les décors sculptés autour des fenêtres à meneaux dont les petits carreaux colorés font tout le charme. Le travail intérieur en briquettes et chêne, loin des torchis utilisés habituellement à cette époque dans les colombages, lui confère un charme hors du temps et cette façade le traverse avec une splendeur délicate. Un bel exemple de l'habitat urbain médiéval qui parsème la capitale gersoise.

■ MAISON HENRI IV

22, rue Espagne

④ 05 62 05 22 89

www.auch-tourisme.com

info@auch-tourisme.com

Ce n'est pas la maison proprement dite qui est remarquable, mais son escalier. Cet escalier là, sans être monumental, est assez exceptionnel, tant par sa forme que par la qualité de son œuvre, pour être admiré. Au cœur de la maison dite d'Henri IV, il résume à lui seul la période de transition entre les escaliers à vis du Moyen Âge et la rampe droite, d'un aspect loggia qui évoque le XVI^e siècle. De bois et de pierre, il est visible de la cour intérieure et ses balcons sont simplement admirables et ce dès les trois petites marches qui marquent la montée. Pour la petite histoire, sachez que son nom n'est pas le fruit du hasard : alors qu'il n'était qu'Henri de Navarre, le futur roi Henri IV a en effet séjourné en 1578 dans cette demeure en compagnie de Catherine de Médicis et de Marguerite de Valois, qui deviendra quelque temps plus tard la reine Margot. Poussez la belle porte du numéro 22 de la rue Espagne, la lumière y est rare et le spectacle royal !

■ LA PRÉFECTURE

Place du Préfet-Claude-Erignac

Visites uniquement lors des journées du patrimoine.

L'ancien palais des archevêques date du XVIII^e siècle. Il est adossé au flanc nord de la cathédrale Sainte-Marie et s'impose au travers de sa façade classique à



© LESUE WEST

Tour d'Armagnac.

pilastres cannelés d'ordre corinthien. Ce superbe édifice peut se visiter mais uniquement pendant les journées du patrimoine. Ses jardins étaient autrefois réputés pour une succulente variété locale de fruits, la poire d'Auch. Cette poire était tellement célèbre qu'elle est même représentée sur les vitraux de la cathédrale et les archevêques la vendaient jusqu'en Pologne.

■ TOUR D'ARMAGNAC

Place Salinis

④ 05 62 05 95 03

www.tresor-cathedrale-auch.jimdo.com

tresors.cathedrale@auch-tourisme.com

De juin à septembre. Toute l'année pour les groupes sur réservation. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Adulte : 5 €. Tarif réduit : 2,50 €. Gratuit pour les moins de 18 ans.

A l'angle de la place Salinis et de la cathédrale, impossible de manquer cette impressionnante tour de plus de 40 mètres de haut. Son architecture civile est d'une sobriété qui exalte sa beauté. C'est au XIV^e siècle, sous l'impulsion de l'archevêché d'Auch, que cette ancienne prison est érigée. Elle est le témoin des attributions judiciaires de l'archevêque au Moyen Âge et a eu plusieurs fonctions. Elle est accolée à un autre bâtiment : le palais de l'Officierial et Chanoinie qui investissait, jadis, toute la place. Sous l'Ancien Régime, elle devient le dépôt des archives du chapitre de la cathédrale. Mais, dès 1792, elle retrouve ses fonctions originelles : sous la Terreur, les condamnés y sont emprisonnés et lors du coup d'Etat de décembre 1851, on y enferme les opposants à l'instauration du Second Empire. Depuis l'ouverture du musée au Trésor, le rez-de-chaussée et les sous-sols sont enfin ouverts à la visite et ses sept étages qui forment individuellement une cellule dont la dernière permet de contempler à 360 degrés les environs.

Édifices religieux

■ CATHÉDRALE SAINTE-MARIE

Rue Arnaud-de-Moles

© 06 30 41 19 38

info@auch-tourisme.com



Ouvert toute l'année, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 17h30. Le samedi et dimanche, ouvert de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. En juillet et août, ouvert tous les jours de 9h30 à 19h. Visites tous les jours sauf pendant les offices. Visites guidées l'été. Gratuit jusqu'à 13 ans. Adulte : 2 €. Visite audioguidée des vitraux : 2 €. Réduction au musée des Jacobins sur présentation du ticket de visite du chœur. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Concert d'orgue tous les dimanches en été. Animations musicales diverses.

Au sommet de la vieille ville, la cathédrale symbolise la puissance des archevêques qui l'ont édifiée au XV^e et les dimensions impressionnantes de ses deux tours latérales de 44 m en font, tant pour son extérieur que son intérieur, un édifice hors normes, construit pendant 200 ans. Son gothique flamboyant originel change à la Renaissance et emprunte même un esthétique baroque dans la partie réservée aux chanoines avec un décor de stalles d'une créativité surprenante : le chœur de chêne y est d'une somptuosité rare, sculpté de 1 500 personnes. C'est un vrai arrêt sur image de la vie d'il y a 450 ans relayant des épisodes de famine, de la Bible, la mythologie, des légendes et même une femme dans son bain ! Avec 100 m de long et 40 m de large, la cathédrale Sainte-Marie reste la dernière cathédrale gothique bâtie en France et peut-être la plus spectaculaire. Au-dessus de sa nef de 26 m, 18 fenêtres signent le chef-d'œuvre d'Arnaud de Moles et les plus beaux vitraux de cette époque. Effet de transparence, maîtrise de la lumière, des couleurs vives et chaudes qui jouent avec le soleil : cet ensemble, fini en 1513, surprend par sa thématique et son aura hypnotique. Classée au patrimoine mondial de l'humanité de l'Unesco, la cathédrale est fascinante.

Musées

■ MUSÉE DE LA RÉSISTANCE

ET DE LA DÉPORTATION

Rue des Pagodoutés

© 05 62 05 01 32

www.auch-tourisme.com

info@auch-tourisme.com

Ouvert d'août à octobre du lundi au vendredi de 14h à 16h30. Fermé le weekend. Ouvert lors des journées de la Déportation (dernier dimanche d'avril) et de la Résistance (le 27 mai). Gratuit. Visite guidée (gratuite pour les groupes et les particuliers). Bibliothèque. Ce passionnant musée est simplement exceptionnel puisqu'il rassemble 700 objets et documents, photos comprises, liés à la Déportation et à la Résistance et notamment à ceux qui l'ont vécue. Cette riche collection



a été initiée après la guerre de 39-45, par trois anciens résistants qui tenaient à réunir ces vestiges pour qu'une telle horreur n'ait plus jamais lieu. M. Labedan leur a succédé et depuis, ce fonds unique ne cesse de s'étoffer. Vous trouverez du matériel de sabotage, des casques, des fusils, des uniformes de déportés mais aussi des témoignages forts comme des affiches de propagande, la photo de la venue du maréchal Pétain à Auch ou encore des tickets de rationnement. Cet espace de mémoire en assure la conservation tout en pérennisant le souvenir de la résistance dans le Gers. Les salles d'exposition permettent de suivre une rétrospective de ses balbutiements à la Libération. Un espace consacré à la déportation est également ouvert avec là encore des objets, des documents et le mémorial des déportés gersois. Cet espace de mémoire est à visiter.



■ MUSÉE DES JACOBINS

4, place Louis-Blanc

© 05 62 05 74 79

www.musee-jacobins.auch.fr

contact@musee-jacobins-auch.fr

Fermé en janvier. D'avril à octobre, ouvert tous les jours : 10h-12h, 14h-18h (ouvert les jours fériés). De novembre à mars, du lundi au vendredi 14h-17h ; samedi et dimanche 10h-12h, 14h-17h (fermé les jours fériés). Adulte : 5 €. Tarif réduit : 2,50 €. Trois niveaux de collections, seul le rez-de-chaussée est accessible aux personnes à mobilité réduite. Animations, contes, visites guidées et jeux de piste pendant les vacances scolaires, conférences tout au long de l'année. Visite guidée (sur rendez-vous). Ateliers d'arts plastiques toute l'année, de 3 h ou 2 jours. Ateliers parents-enfants et anniversaire fêté au musée (plusieurs formules). Livrets « Chasses aux trésors » offerts pour les 4-12 ans.

Créé sous la Révolution en 1793, dans l'ancien couvent des Jacobins, le musée d'Auch est l'un des plus anciens de France. Sur trois niveaux, il conserve aujourd'hui plus de 20 000 objets dont près de 10 000 œuvres d'art précolombien : c'est le second plus grand fonds de collection extra-européen public français après celui du Quai Branly à Paris ! Avec ces magnifiques collections préhispaniques provenant du Pérou et du Mexique, d'art sacré latino-américain mais aussi de l'Egypte antique, c'est un véritable trésor qui s'offre aux yeux des visiteurs mais surtout un très beau voyage dans le monde et dans le temps. Le musée n'oublie pas l'histoire locale avec des objets découverts à Auch à l'époque gallo-romaine, des traces de la vie aiscitaine médiévale, les arts et traditions populaires de Gascogne ou encore avec les beaux-arts, les peintres et sculpteurs du XVIII^e au XX^e siècle. Et en prime LE chef-d'œuvre à ne pas rater : l'incroyable Messe de Saint-Grégoire, plumasserie coloniale, la plus ancienne au monde. Elle date de 1539 et a été réalisée à Mexico selon une étonnante technique aztèque de mosaïque de plumes. Le musée était encore fermé pour travaux au moment de notre enquête et devait rouvrir pour la saison 2019.

CATHÉDRALE SAINTE-MARIE DE AUCH



© BJUL - SHUTTERSTOCK.COM

Vue sur la cathédrale, inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

© MMIOHE - ISTOCKPHOTO.COM



Vitraux de la chapelle du Saint-Coeur de Marie,
œuvre du maître verrier Arnaud de Moles.

© PECOLD - SHUTTERSTOCK.COM



La chaire et l'abat-son doré de Sainte-Marie de Auch
sont dus à Jean-François de Montillet de Grenaud.

© ANIBAL TREJO - SHUTTERSTOCK.COM



L'autel, l'avant chœur et l'orgue du chœur de la Cathédrale Sainte-Marie de Auch.



MUSÉE DU TRÉSOR DE LA CATHÉDRALE

Place Stalinius ☎ 05 62 05 95 03
www.tresor-cathedrale-auch.jimdo.com
tresors.cathedrale@auch-tourisme.com

Au pied de la Tour d'Armagnac.



Musée ouvert tous les jours de juin à septembre, de 10h à 13h et de 14h à 18h. Hors saison, visite guidée pour les groupes uniquement, réservation via l'office de tourisme. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 5 € (tarif réduit à 2,50 €). Groupe (15 personnes) : 2,50 €. Gratuit chaque premier week-end du mois. Livret en braille. Visite guidée. Panneaux de médiation, questionnement jeune public, prêt de tablettes numériques en différentes langues, film sur grand écran avec histoire des lieux. Ascenseur.

Ses 40 m attirent irrésistiblement l'œil, la tour d'Armagnac n'en est pas moins l'ancienne prison de l'évêché et sur ses 7 cachots, 3 ouvrent enfin leurs portes au public ! Ne vous inquiétez pas, vous en ressortirez et infinitiment ravis car ce musée est exceptionnel. Sur 300 m² plus de 200 objets d'art religieux vous attendent. Au-delà de leur vocation à la dévotion, tableaux, sculptures et orfèvrerie sont mis en valeur comme de véritables œuvres et c'est finalement ce qu'ils sont. Le trésor est présenté dans les salles basses de la chanoinie, les vestiges de la cathédrale primitive et la partie inférieure de la tour d'Armagnac, entièrement rénovés. Lieu d'exposition mais aussi centre d'interprétation de la cathédrale, de son histoire et de son architecture, ce musée présente également les bâtiments de l'ancien tribunal ecclésiastique, ses salles d'audience, les vestiges de la salle capitulaire et bien sûr les fameux cachots, dont un aménagé dans un mur de 7,8 m d'épaisseur ! Sur place, des vidéos, des tablettes et des bornes interactives vous permettent de découvrir cet écrin patrimonial et tout le travail de restauration qui a pu être accompli. Des applications d'aide à la visite sont téléchargeables.

Voyages - Tourisme - Transports

Stationner à Auch reste un vrai plaisir puisque, si la ville comporte de nombreux niveaux réservés aux piétons et d'autres simplement inaccessibles aux voitures pour des raisons d'architecture, les places ne manquent pas : 3 300 sont à votre disposition, un peu partout dans la cité. Seules 52 sont payantes et elles concernent les zones de commerce du centre-ville. En haute-ville, vous avez ainsi le choix de vous garer gratuitement aux allées d'Etigny, place du Foirail ou encore au parking souterrain des allées Baylac qui contient 268 places. En basse-ville, le bon plan reste le parc du Quai Lissagaray, tout proche des magasins de l'avenue Isace et du jardin Ortholan. Les personnes en situation de handicap bénéficient de 106 places aménagées.

■ ADA AUCH

11, rue Rouget-de-Lisle

⌚ 05 62 60 02 06

www.adat.fr – adacathy@wanadoo.fr

Du lundi au vendredi : de 8h à 12h et de 15h à 18h30. Lesamedi : de 8h à 12h et de 17h à 18h30. Fermé le dimanche. À quelques mètres de la gare, vous retrouvez le leader de la location de proximité : Ada, une marque reconnue dans le domaine ! Afin de vous déplacer sans contraintes, vous avez le choix parmi neuf catégories de véhicule, allant du

tourisme à l'utilitaire. Citadine, berline, minibus aménagé et même super éco, vous trouverez forcément votre bonheur. La location se fait suivant vos besoins, à l'heure, à la journée, ou même directement livrée à votre lieu de résidence si celui-ci correspond à la zone définie ! Ada Auch a tout pour vous satisfaire, notamment au niveau de l'accueil qui met tout en œuvre pour vous satisfaire. Gage de confiance, si vous venez de la part du Petit Futé, vous aurez une réduction de 20 % sur votre location !

■ EUROPCAR

2, avenue de la Marne ☎ 05 62 60 09 19

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30.

Ce magasin franchisé propose différentes voitures de tourisme à la location, pour une journée, une semaine... voire plus ! La flotte des véhicules disponibles est récente (engagement d'Europcar), tandis que vous bénéficiez d'un service rapide et, si besoin, d'une assistance routière 24h/24. Au cas où les horaires d'ouverture ne vous conviendraient pas, vous pouvez vous mettre d'accord avec l'agence pour trouver un autre créneau (moyennant supplément). Sinon, le groupe Europcar s'efforce d'être le plus transparent possible quant aux prix et conditions.

■ Dans les environs

Aubiet

Occupé dès l'époque gallo-romaine, Aubiet garde de cette période du I^e au IV^e siècle la villa de la Toulette et le Togatus, buste de marbre sans tête. Dès 1158, le bourg existe sous l'appellation *Castellum Albineti* et tirerait son nom d'un lieu couvert d'aubépines ou de saules... en tout cas de fleurs ou de feuillages blancs ! Dernière cité castrale de l'Armagnac, elle était une étape du chemin de Saint-Jacques et elle a beaucoup souffert durant les guerres de religion. La Révolution ne l'a pas épargnée non plus et en 1789 son château féodal disparaît tout simplement. Mais, amoureux du joli patrimoine, vous trouverez de très nombreux pigeonniers sur ses terres ainsi qu'une belle croix de Saint-Taurin et sa majestueuse église ainsi que la cloche de la sourde en font une destination de charme au cœur d'une verdure enchanteresse.

■ LA NOURRICE

70, Grand Rue ☎ 07 82 71 01 96

En contrebas d'un vieux pigeonnier restauré, l'artiste Olivier Nattes développe progressivement un jardin original qualifié de jardin-forêt comestible et habitable. Installé sur un terrain communal à la sortie du village, le jardin est entretenu par les habitants réunis en association. Arrangées en cercle autour d'un puits artésien, les différentes buttes accueillent cultures potagères, zones boisées et bosquet pour se protéger du vent, prairies fleuries ou jardin de mousses. Les méthodes sont inspirées de la permaculture, les engrains sont verts, les écosystèmes se côtoient et se nourrissent les uns les autres. Vous pouvez venir ici à toute heure pour chercher l'inspiration ou profiter d'une respiration.

■ OH ! BON PLAISIR

Route d'Auch

⌚ 05 62 65 94 65

Le clocher tors de Barran : une ode aux escargots ?

Au loin, il crève l'horizon comme si une main avait surgi des cieux pour le tourner sur lui-même, telle une toupie d'ardoises : une chose est sûre, s'il est tors, nul ne sait pourquoi ! Exceptionnel par sa forme hélicoïdale, le clocher de la bastide de Barran est à la fois une curiosité architecturale et une rareté puisque seuls 108 sont recensés en Europe. Faut-il plonger dans le passé tumultueux de ce village pour trouver une explication ou dans ses richesses ? Il faut dire que les escargots du site étaient si célèbres qu'au XV^e siècle les moines barranais fabriquaient une mixture avec leur chair et du miel pour traiter les maladies des bronches. Henry IV lui-même se serait soigné avec ces limaçons ! Il est fort possible que les limaces aient inspiré la charpente du clocher qui ne doit sa forme ni au vent, comme on l'a longtemps cru, ni au hasard. La flèche de base carrée est bien plus difficile à dater que la tour du XIII^e siècle sur laquelle elle repose. L'avis des experts oscille entre le XIV^e et le XVII^e siècle voire le XIX^e puisque certaines parties de bois auraient été sciées mécaniquement. De tout temps, il a inspiré des légendes, de l'amoureux charpentier dont une fille aurait tant tourné l'esprit au diable en colère qui mit un coup de talon sur terre... Quoi qu'il en soit, cette tornade qui semble prête à s'envoler en emportant le village entier avec elle mérite une visite et son ombre dans le soleil couchant reste une source d'inspiration tourbillonnante pour les photographes.

Fermeture annuelle pendant les vacances de Noël. Ouvert du lundi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Petit déjeuner de 6h30 à 9h. Formule du midi : 15 €. Terrasse.

Ce petit restaurant d'hôtel situé dans la charmante bourgade d'Aubiet vous apportera du plaisir, du bon plaisir même comme l'indique son nom. Agréable et toujours disponible pour ses hôtes, la maîtresse des lieux vous accueillera avec le sourire pour vous faire découvrir les produits locaux et vous montrer la chaleur humaine dans le sud-ouest. Le programme est chargé avec foie gras, magret de canard laqué mais aussi un délicieux glacé aux pruneaux et à l'armagnac. C'est à la fois dépayasant et délicieux !

■ OH ! BON PLAISIR**

Route d'Auch ☎ 05 62 65 94 65
www.hotel-ohbonplaisir.fr
ohbonplaisir@gmail.com

Logis (2 cheminées). Réception fermée le dimanche. Prévenir si vous arrivez après 20h. 7 chambres. Chambre double à partir de 55 € ; chambre triple à partir de 65 €. Quadruple à 80 €. Restauration. Wi-fi. Canal +.

Oh ! Bon Plaisir porte bien son nom. Déjà, l'accueil est très sympathique et donne envie de rester dans cet établissement 2-étoiles qui est très bien placé, à proximité d'Auch, de Gimont et de Toulouse. Ensuite, on se retrouve dans des chambres confortables (7 au total), bien insinorisées, spacieuses, avec télévision et wi-fi. Elles sont simples mais décorées avec goût avec des couleurs claires, pastels. Et rien à redire côté restauration. C'est un vrai régal pour les papilles, notamment le foie gras poché ou au torchon. Et que dire des confitures d'oignons et de fruits rouges faites maison ? Voilà une étape à prix doux que nous vous recommandons vivement.

Barran

A Barran, c'est simple, rien ne l'est... ou presque ! Son patrimoine reste encore aujourd'hui soumis à discussion et une des hypothèses les plus plausibles est qu'en 1278, le village s'appelait alors Batista Stella de Barrano, ville

étoile de Barran... à moins qu'il ne descende du domaine de Varus, gallo-romain, qui aurait évolué en Baradus. Les nombreux vestiges, dont les mosaïques d'une villa, témoignent d'un passé riche et deux noms refusent de se laisser oublier : Octavius et Torinus. Deux plaques funéraires les citent l'un et l'autre comme le plus ancien du site. Reste encore à trancher ! Un ou deux blasons, nouveau dilemme et avant la bastide, un petit bourg avec fossé et église aurait existé. Barran, comme vous le comprenez, se plaît à sortir des sentiers battus et même son clocher se refuse d'être droit ! Le Petit Rhône, ruisseau affluent de la Baise, alimentait la fontaine où, là encore, on prétrait à cette eau des vertus curatives qui purifiaient le sang tandis que ses pastilles aux escargots soignaient les rhumes ! Superbe lieu à l'ambiance médiévale, bien connu des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle qui, depuis le Moyen Âge l'empruntent, il fut ravagé par les guerres de religion. Il affiche une régularité géométrique typique des bourgs et, une fois passé sa magistrale porte-tour, les maisons à colombages et les remparts sont un ravissement.

Biran

 **LA FERME DU HITTON**
Chemin de l'Archevêque
 ☎ 06 52 13 51 75
www.lafermeduhitton.fr
contact@lafermeduhitton.fr

Boutique ouverte tous les jours de 9h à 18h en été ou sur rendez-vous. Visite guidée gratuite de l'élevage, de la savonnerie et de la distillerie sur rendez-vous. Vente de savons haut-de-gamme à base de 30 % de lait d'ânesse, crèmes visage et mains bio à 40 %, baumes et cosmétiques, coffrets cadeaux. Miel et bougies à la lavande, huiles essentielles de lavande, de menthe, de romarin et d'immortelle produites sur place. Labelisé Nature & Progrès, AB et SAF. Bar bio avec bières pression et jus de fruits... Prix national 2017 de la création agro-alimentaire pour la première pâte à tartiner bio au chocolat et au lait d'ânesse, lauréat du prix national de l'agrobiodiversité animale 2018 avec la sauvegarde de l'âne des Pyrénées.

Rares sont les occasions de découvrir un monde aussi poétique que celui de la Ferme du Hitton. Sur 45 ha, l'émerveillement est un fil rouge qui vous mène à la rencontre de 30 ânes des Pyrénées en passant par des champs exceptionnels de lavandes... sans quitter le Sud-Ouest, vous êtes en pleine Provence et le spectacle est flamboyant. Cette ferme écologique, innovante et atypique, était le rêve de Manu et Cécile, ils en ont fait une réalité dont on savoure la magie. Ici, on produit du lait d'ânesse et des sourires, la visite est à la fois passionnante, instructive, dépayante, tendre : une dizaine d'ânes voit le jour chaque année et les caresses, ils en sont gourmands ! Le site participe à la sauvegarde de leur race rare et nous, on se régale de les chouchouter. En liberté, ils vous attendent et ce que vous n'imagez pas c'est le festival de couleurs qui les entoure. 40 000 pieds de lavande et 12 000 d'immortelles ou de romarin forment des tapis parfumés et là encore, vous assisterez à la distillation des fleurs, travail lent et impressionnant. Du lait, des senteurs... Vous l'avez compris, l'asinerie est l'autre de production mais aussi de fabrication de savons au lait d'ânesse, haut de gamme avec une saponification à froid, de cosmétiques bio et de produits à la lavande dont les huiles essentielles : leurs vertus sont à découvrir à la boutique et elles sont sans égales.

Castelnau-Barbarens

Cet ancien village fortifié fut la capitale du comté de l'Astarac et perché sur son promontoire, il domine les vallons environnants. Cette situation offre des paysages à couper le souffle, s'étendant des champs colorés aux collines sans autre limite que l'horizon. Malgré la destruction des fortifications, il a gardé son charme médiéval avec la présence des « embans », petites terrasses et passages couverts formés par les rues, sa tour du XIII^e, son église aux vitraux splendides et quelques restes du château : un parcours fléché permet de découvrir les vestiges et bâtiments de cette époque lointaine. Village de caractère mais aussi fleuri, à chaque pas des bosquets de roses, de lilas, des compositions de palmiers et des lierres ponctuent les balades et ce charme lui a valu une fleur au classement ! Prenez le temps de vous y arrêter car le temps lui semble l'avoir fait... et on le comprend !



BISTROT LA TUILERIE
Lieu-dit « La Tuilerie »

© 06 18 94 12 91

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et le vendredi et samedi de 20h à 22h. Menu Bistrot (2 plats) : 19,50 € ; menu « Descoberta » : 23 € ; menu « enfant » : 9 €. Accueil des groupes (sur réservation). Deux terrasses de 20 couverts chacune.

C'est dans l'ancienne tuilerie du village que Cathy et Julien ont ouvert ce restaurant moderne et chaleureux. Ils ont su conserver l'esprit du lieu avec une déco indus qui s'y adapte parfaitement ainsi que des photos qui rappellent son activité d'antan ! C'est dans ce cadre à la fois personnalisé et contemporain qu'une cuisine traditionnelle, simple mais néanmoins délicieuse vous attend. Pas de carte, mais une ardoise élaborée avec des produits frais et de saison, qui se renouvelle selon l'inspiration de Cathy, car c'est elle qui officie aux fourneaux. Côte de veau, magret, foie gras poêlé aux pommes, salades et croustillant de chèvre ou au saumon, gambas flambées : on aime la variété qui ne revisite pas les standards du Sud-Ouest ! Les desserts sont dans le même esprit, chocolat ou fruits, profiteroles ou crème brûlée : la chef s'amuse à régaler ses convives ! Deux terrasses complètent les lieux, dont une avec vue sur le Castelnau et sa tour-clocher. Loin de la monotonie, cet établissement rafraîchissant fait office de halte gourmande des plus sympas.

Jegun

Fondée au XI^e siècle et fortifiée par Bernard IV, comte d'Armagnac, Jegun est une originale bastide qui a la particularité d'avoir été greffée sur un bourg ecclésial. Son plan, composé d'îlots allongés, étire ses quatre rues parallèles le long du sommet de la colline. Pas de place à proprement parler mais, dans l'îlot central, une belle halle. Ici même, Henri IV se serait réfugié à la maison Renaissance, située sur la Grand-Rue, pour échapper aux troupes de Villars. Les vestiges des quatre portes de la ville sont toujours là et les maisons anciennes, pour la plupart médiévales, sont extrêmement bien restaurées. N'hésitez pas à visiter la magnifique église Sainte-Candide, ancienne collégiale achevée au XIV^e et remaniée au XIX^e, elle garde en son cœur l'orgue de Puget et il est remarquable. Du celeste *ju* signifiant arbre et *guen* signifiant vin, Jegun est également la cité du vin et elle le fête tous les ans, le deuxième samedi d'août. Pour conforter cette tendance, la cité est jumelée avec Bennwhir en Alsace. Voilà un glorieux mélange des cultures viticoles.

Une table d'orientation pour une vue au sommet

Sur son éperon rocheux, Castelnau-Barbarens se déploie avec charme mais pour aller un peu plus loin, ou plus précisément un peu plus haut, n'hésitez pas à vous rendre au promontoire où se trouve l'église Notre-Dame de Pitié. Construite au XVII^e siècle, elle est par elle-même un bel exemple de l'art religieux mais, dans son parc, deux terrasses en font un point touristique incontournable. Une table d'orientation est installée à l'une d'entre elles et elle vous permet d'identifier ce qui se déroule sous vos yeux. Et, croyez-nous, de ce site, la vue est simplement exceptionnelle. La campagne gersoise s'y dévoile dans toute sa splendeur, ses nuances et son immensité à 360° : amoureux des belles images, n'oubliez pas votre appareil photo ! Pour profiter plus longtemps de ce cadre magique, des tables de pique-nique sont judicieusement installées.

■ RESTAURANT LA HALLE TRAITEUR

7, rue Traversière ☎ 05 62 05 85 37

www.restaurantlahalle.fr



OUVERT toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menu unique à 33 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 16,50 € (formule complète avec un verre de vin). Terrasse de 70 places sous la halle.

Véritable maison de caractère, cet établissement est aussi beau à l'extérieur qu'à l'intérieur. Décoration soignée, fleurie, nappes de goût, chaises confortables, accueil chaleureux et mises en bouche de rigueur : Véronique vous accueille comme à la maison... le plaisir d'une cuisine d'exception en plus ! Les plats et les vins sont présentés avec le sourire et en toute décontraction. En été, c'est sous la halle du XVIII^e siècle qu'Henri et Véronique dressent les tables. Maillon fort du réseau Les Tables du Gers, ce restaurant semi-gastronomique privilégie les produits frais, de saison et les producteurs locaux, une exigence qui n'est pas étrangère à son succès. Le savoir-faire de son chef cuisinier fait le reste et vous pourrez déguster au fil des saisons des plats préparés avec goût, couleurs et associations variées et originales qui feront danser vos papilles. Les menus et la carte sont élaborés au jour le jour, entre mer et terre les propositions sont vastes et seule constante dans cette valse de saveurs, le foie gras de canard en terrine mi-cuit accompagné de caramel de floc. Les recettes ne sont pas seulement délicieuses, elles sont aussi saines pour votre corps. L'idéal pour manger sans culpabilité ! La Halle Traiteur, on y fonce sans hésiter !

■ LES CELTES DE GASCOGNE

31, Grande-Rue ☎ 05 62 64 55 13

www.lesceltesdegascogne.com

celtesdegascogne@free.fr

Clévacances. OUVERT toute l'année. Chambre simple à partir de 35 € ; chambre double à partir de 55 €. Petit déjeuner inclus. 50 % de réduction pour les enfants de 3 à 12 ans. 10 % de réduction à partir de 3 nuits. Wi-fi gratuit. Cuisine mise à disposition.

Michaël, le jovial et sympathique maître des lieux à l'irrésistible accent, vous propose quatre chambres d'hôtes ainsi qu'un appartement de vacances, dans un cadre chargé d'histoire puisque c'est la superbe halle du XVII^e siècle qui leur sert d'écrin. Pour information, les fondations datent du XIII^e mais comme le tout a été aménagé avec goût, le confort le plus moderne est au rendez-vous. Une belle maison de caractère dans laquelle s'invite l'Irlande, terre natale du propriétaire et se mêle aux murs de torchis, aux poutres, aux parquets et à la pierre typiquement gascons. Ce mariage inédit vous donne le choix entre les chambres « Ulster », « Munster » et « Leinster », à moins que la chambre « Connaught » ait votre préférence. Toutes différentes mais toutes aussi accueillantes et reposantes, elles sont une belle escale au cœur de ce village paisible. Que vous séjourniez en chambre ou dans l'appartement, une cuisine (avec sa belle cheminée) est mise à disposition pour le petit déjeuner. Une bonne adresse que celle de la maison d'hôte qu'anime de main de maître le plus irlandais des gersois et n'hésitez pas à faire un tour au rez-de-chaussée où vous êtes sûr de le retrouver dans son pub « La Légende irlandaise » !



Bistrot La Tuilerie



32450 Castelnau-Barbarens

05-62-67-59-58

07-72-44-41-64

[f Bistrot "La Tuilerie"](https://www.facebook.com/BistrotLaTuilerie)



Lavardens, un des plus beaux villages de France.

Lavardens

Un des plus jolis villages du Gers, avec sa forme ovale parfaitement ajustée à l'éperon qui domine les environs. Saisissant de jour comme de nuit, quand il s'impose au détour de la D103 venant de Fleurance. A l'ouest, dominant la vallée, altier, le château du XVII^e siècle, fief des comtes d'Armagnac, jouit d'un point de vue remarquable. Il est classé monument historique et profite d'une restauration bien menée. Les pièces sont immenses, avec des pavements tout à fait remarquables. Elles accueillent régulièrement des expositions. On peut visualiser les parties inachevées du château grâce à des images virtuelles, puis finir par la visite de l'église qui jouxte le château. Très dynamique et inventive, la jolie cité organise chaque année les « petits marchés du soir ».

Leboulin

■ DOMAINE LE GAVACHON

Lieu-dit le Gavachon

⑩ 05 62 06 09 13

www.legavachon.fr

legavachon@gmail.com

Sortie du village sur la D175.



Gîte indépendant pour 5 personnes : du 1^{er} mai au 30 octobre à partir de 750 €/semaine. 4 chambres. Chambre double à partir de 80 €; suite à partir de 100 €. Wi-fi gratuit. Sauna. Aire de jeux pour enfants, parc de 3 hectares, domaine entier de 15 hectares.

Indéniablement, le domaine du Gavachon fait partie des belles adresses. Le site est splendide, à 12 minutes chrono de Auch. Sur place, vous trouverez un environnement paisible sans l'isolement de la campagne profonde. Vraie destination vacances avec 3 hectares de parc qui rivalisent avec les 15 ha du domaine : ici vous êtes dans

un ancien site viticole et l'architecture en témoigne avec caractère. La demeure est une ancienne *borde* de 400 ans, maison de maître qui conserve toute sa superbe et les chambres d'hôtes mêlent modernisme et matériaux nobles pour des séjours tout confort. L'espace y est assez exceptionnel, tant dans le lieu de vie que la salle de bains où on craque pour la séparation en pan de bois anciens et colombages. Ouvertes sur le parc, elles sont parfaites. Version cottage dans le parc on apprécie la suite familiale avec deux chambres, séjour et kitchenette tandis qu'un gîte complète l'offre locative pour les groupes de 5 personnes. Une réussite qui a pour base un ameublement de goût. Helen et Jean-François accueillent leurs résidents dans l'esprit initial des chambres d'hôtes et on apprécie ces moments de partage, conviviaux et chaleureux, notamment autour du petit déjeuner, sucré, salé, bio, produits frais assurés ! Petit bonus dont on ne se lasse pas : l'ancien pressoir est désormais un espace détente avec sauna et bain à remous, accessible gratuitement lorsque la piscine ne l'est pas !

Lussan

Ancienne seigneurie, cette toute petite commune est implantée autour du château et est composée d'une succession de coteaux verdoyants qui dominent la vallée de l'Arrats. L'agriculture y est très présente, notamment la production de céréales et les bois, comme celui de la Lalaque ou de Pissas, forment un cadre très paisible.

Mirepoix

Ce tout petit village aurait été édifié aux environs du XV^e siècle autour du château encore debout à ce jour. Le château de Batz a appartenu à de grandes familles telles que les Pardaillahn, les Mirabeau puis aux Batz qui n'est autre que la famille du célèbre d'Artagnan. Le village

qui fut entouré de remparts, a, en dehors du château, perdu la plupart de ses fortifications médiévales. Même s'il est aujourd'hui privé, on peut tout de même admirer le bel édifice et ses multiples tours et tourelles qui en font tout son charme !

■ LES CHALETS DES MOUSQUETAIRES***

① 05 62 64 33 66

www.chalets-mousquetaires.com

info@chalets-mousquetaires.com

Suivre les panneaux indicatifs

entre les deux lieux-dits.



Ouvert toute l'année. Terrain de 2 ha. Emplacement + véhicule + 2 personnes. 11 chalets pour 4 à 6 personnes de 299 € à 785 € la semaine. Location de roulotte de 299 € à 595 € la semaine. Taxe de séjour : 0,40 € par adulte et par nuit. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Connexion Internet. Wi-fi. En été, deux repas par semaine proposés. Animations. Deux repas par semaine proposés, aquagym, yoga, animations soirée. Ping Pong, baby-foot, billard, trampoline, terrain pétanque, chemins de randonnée...

Peu de sites présentent autant d'atouts et si vous souhaitez passer des vacances inoubliables avec vos enfants, l'été, les chalets des Mousquetaires sont la destination idéale ! Dans un cadre idyllique, où les champs se plaisent à colorer les vallons, vous trouverez de charmants chalets de bois bordeaux avec d'exquises terrasses. Dominant les collines, ils offrent une vue imprenable sur la campagne environnante. Plus exotique encore est la roulotte, digne des grands westerns, avec un intérieur tout en bois, elle assure un séjour hors du temps. Le temps, justement, vous ne le verrez pas passer. Dès 10 h, les journées s'animent grâce à Bertrand, l'ultradynamique gérant des lieux. Jeux de piste, chasse aux trésors, épreuves de Koh-Lanta ou de Fort Boyard, tournois de ping-pong, partie de pêche à l'étang, balades.... Ici, c'est la bonne humeur qui règne en maître. Pendant que les parents se ressourcent, les plus jeunes s'instruisent en s'amusant, se dépensent et se fabriquent de beaux souvenirs : que demander de mieux à un été pour qu'il soit beau ? Petit plus, s'il en faut encore un, la piscine trône au cœur de ce domaine vivant, accueillant et vraiment original. Une adresse à découvrir !

Montaut-Les-Créneaux

Perché sur sa colline, le castelnau de Montaut-les-Créneaux prend des airs de Toscane dans ce paysage vallonné. Le village fondé au X^e siècle ne manque pas de charme avec sa massive tour-porte qui abrite un passage voûté, son mur d'enceinte, vestige des remparts et son château, datant du XII^e, dont la partie supérieure porte un crénelage qui lui a légué son nom. Il est privé et ne peut que s'admirer de loin, au milieu de son parc. L'église dédiée à Saint-Michel, construite au XII^e siècle, mérite une visite tout comme la magnifique croix de pierre, dédiée, elle, à saint Jacques, datant du milieu du XVII^e siècle et classée monument historique. Vous ne manquerez pas son ancien lavoir et ses façades à colombage qui en font un site au charme indéniable. Parcourir ce village vous offre de jolies balades, tranquilles et reposantes et le bois du Pilhat, tout proche, permet de belles randonnées. Alors qu'attendez-vous alors pour aller flâner à Montaut-les-Créneaux et rencontrer ses 672 Montaldais ?

PAYS D'AUCH

Pavie

Cette bastide, fondée en 1281 par le comte d'Astarac et l'abbé de Berdoues, traduisait la volonté royale de s'implanter aux portes des états d'Armagnac puisque c'est Eustache de Beaumarchais, représentant du pouvoir, qui en a donné l'impulsion. La rivalité entre Auch et Pavie devint bientôt légendaire. En fait, la bastide, édifiée sur un ancien site gallo-romain, ne connaît qu'un modeste développement malgré son nom, référence d'une ville italienne qui connaissait un plein essor à l'époque. Bourg médiéval aux magnifiques sites, vous apprécierez aujourd'hui les maisons à colombages, sa halle fortifiée, l'église Saint-Pierre du XIII^e siècle, restaurée au XIX^e siècle, ainsi que le joli pont gothique du XIII^e siècle à trois arches sur le Gers et son couvent des Carmes. Et au-delà de sa douceur de vivre et de ses 200 hectares de verdure, se pencher sur sa tumultueuse histoire, notamment sa destruction et son démantèlement en 1444, est passionnant ! Sachez encore que Pavie possède le plus de grandes surfaces au km² et qu'elle compte parmi ses célébrités le marquis de Besmeaux, le comte Dillon qui a œuvré aux côtés de Lafayette durant la guerre de Sécession ou encore le sulfureux peintre Mario Cavagliari et l'intellectuel Silvio Trentin !

	accès direct à la plage		handicap mental		room service
	bar		handicap moteur		salle de remise en forme
	blanchisserie		jardin ou parc		salle de jeux / tv
	climatisation		jeux		sanitaires modernes
	discothèque		lave-linge / laverie		sports nautiques
	distributeur d'argent		location de vélos		tennis
	eau potable		magasin d'alimentation		tir à l'arc
	équitation		navette aéroport		toboggan aquatique
	espace fumeurs		pêche		ventilateur
	établissement non-fumeurs		piscine intérieure		vidange wc
	fitness		piscine extérieure chauffée		voile
	golf miniature		piscine extérieure		
	handicap malentendant				

ARNO
CAMPING-CAR

VEHICULES DE LOISIRS
VENTE ET ENTRETIEN
05 62 06 70 34

ZA Malartic 32810 Preignan
Tél. 05 62 06 70 34
arnocampingcar@gmail.com

ÉLÉMENTS TERRE
1, chemin de Boy
© 05 62 05 90 25
www.elements-terrebio.fr
elementsterre32@gmail.com

100% Bio. Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h. Rayon bien-être avec compléments nutritionnels exclusifs maison, renseignements <https://natalinaturebio.fr>. Épicerie avec 7 000 références bio, rayons frais, vrac, vegan. Espace vins et thés. Ouvert toute l'année sauf les jours fériés. Dans le Gers, les produits bio font partie intégrante de la culture locale et c'est avec un énorme plaisir que nous les avons retrouvés chez Éléments Terre, un magasin à l'esprit rare. Ses 300 m² et 7 000 références n'empêchent pas Anne-Marie et Eric d'être disponibles et attentifs à vos besoins : ils n'envisagent pas le commerce autrement qu'en étant près de leurs clients pour mieux les satisfaire. Nous avons été ravis de rencontrer ce sens du contact, surtout dans une si vaste épicerie ! Le rayon frais avec un arrivage journaliers des bons produits des filières locales, fromage à la coupe, veau, poulets, laitages... le vrac avec lentilles, pois chiche, riz, fruits secs... les différents pains dont celui de Lasseube forment les atouts d'un lieu où les rayons végans, ceux dédiés aux intolérances alimentaires, à la maison, aux conserves, aux bébés sont parfaitement fournis. Côté beauté et santé, les gammes classiques sont là mais n'hésitez pas à découvrir la marque maison des compléments nutritionnels : depuis 16 ans, ces gélules fabriquées

en France et 100 % naturelles sont une aide étonnante pour le vieillissement de la peau, l'arthrose, la circulation sanguine... Nous avons été bluffés !

Preignan

■ ARNO CAMPING CAR
ZA Malartic © 05 62 06 70 34
www.arno-camping-car.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h12 à 14h18. Jusqu'à 17h le samedi.

Mécanicien spécialisé dans les camping-cars, Arno a eu la bonne idée d'ouvrir son magasin de vente de camping-cars d'occasion. Il est le seul dans le Gers à proposer ce service de vente de véhicules spécialisés, mais aussi de réparation et d'entretien. Il vous accueille du mardi au samedi sur la zone artisanale de Preignan, à quelques kilomètres au nord d'Auch. Son magasin de 250 m² propose tout un tas d'articles et accessoires indispensables pour équiper votre véhicule ou pour remplacer en cas de casse. Côté véhicules, il révise la mécanique, s'assure que l'étanchéité est assurée et qu'intérieur et extérieur sont nickels avant de les mettre en vente. Il leur offre une deuxième vie, dans une gamme de prix raisonnable, allant de 10 000 € à 45 000 € selon les modèles et les accessoires proposés. Certains véhicules disposent de panneaux solaires, de paraboles. Vous pouvez compléter l'achat avec un porte-vélo ou demander à faire installer la climatisation. Quel que soit votre budget, Arno vous assure des escapades en toute tranquillité. Il ne vous reste plus qu'à prendre la clé des champs à bord de votre véhicule !



1 chemin de Boy 32550 Pavie - Tél. 05 62 05 90 25
elementsterre32@gmail.com - www.elements-terrebio.fr

Roquelaure

Ce petit castelnau, qui dépasse aujourd'hui les 500 habitants, a été fondé au début du XIII^e siècle par les seigneurs de Roquelaure qui marquèrent de leur empreinte les châteaux avoisinants, tel que le magnifique de Lavaudens. Roquelaure possède encore des vestiges du sien et de ses remparts mais aussi quelques éléments anciens tels que des maisons en belles pierres, la tour d'Arcamont et de nombreux éléments de petits patrimoine comme des puits, des fontaines, des croix, des moulins... Son église paroissiale de style gothique garde en son chœur un retable datant du XVII^e siècle et une mise au tombeau du XVI^e. Le village a surtout été construit quasiment sur l'emplacement d'un ancien oppidum : les lieux apparemment occupés depuis le néolithique font toujours l'objet de fouilles archéologiques. On a retrouvé entre autres les ruines d'une villa-gallo romaine, les vestiges de thermes romains et aussi une très belle fresque de Bacchus conservé au musée des Jacobins à Auch. Le village promet de multiples découvertes chargées d'Histoire !

■ FERME LA GOUARDÈRE

La Gouardère ☎ 05 62 65 56 51

www.boutiquegasconne.com

la-gouardere@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Boutique des produits du terroir et fermiers : foie gras, confits, porc noir de Gascogne, miel de région, fromage de chèvre, plats cuisinés à base de canard... Vins et Armagnac.

C'est simple, on adore le concept de la ferme de la Gouardère qui produit du canard à découvrir de l'élevage jusqu'à l'assiette. Jean-Luc, son propriétaire, offre une vraie modernité au tourisme dit rural. Si son premier métier est artisan conserveur, il propose avec Olivier une vente directe de sa production, ainsi que de petits trésors locaux triés sur le volet, issus des productions fermières. Mais, particularité du site et élément qui fait notre coup de cœur, il ouvre sa table en été pour les savourer ! La boutique, installée au cœur de la ferme, propose évidemment toute une déclinaison de canardises élaborées sur place. Rillettes, foie gras, pâté de canard, daube, haricots tarbais à la graisse de canard, canard à l'orange vous attendent mais ils ne sont pas les seuls puisque vous trouverez des créations maison comme le confit d'oignon, le pâté au floc de Gascogne, ou deux variétés de pâté de porc. Nous vous recommandons de goûter la gelée de vin, idéale pour

accompagner un foie gras, ou encore le miel aux truffes, une vraie rareté ! On salue la belle percée de la liqueur apéritive à l'armagnac et à l'orange, « Esprit d'Autan », à marier avec un pétillant ou un mousseux.

Saint-Jean-le-Comtal

■ LE CHÂTEAU DE CAMILLE

Lieu-dit « Au Val » ☎ 05 62 05 34 58

www.lechateaudecamille.com

lechateaudecamille@orange.fr



Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Horaires d'hiver : de mardi à dimanche le midi, le vendredi et samedi soir. Ouverture la semaine sur demande pour les groupes. Réservation recommandée. Menu unique à 28 € (22 € pour une entrée et un plat ou un plat et un dessert). Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 13,90 € (entrée, plat et dessert). Accueil des groupes (accueil des groupes, mariage, banquet, séminaires). Terrasse ombragée, arcades ouvertes, parc arboré. Salle de 200 m² et mezzanine de 50 m².

Un cadre exceptionnel au cœur de la campagne gersoise : une superbe demeure du XVII^e siècle rénovée avec beaucoup de goût, de superbes volumes et une cheminée qui vaut le détour dans une grande salle pouvant accueillir soirées et événements. Côté terrasse, de belles arcades avec une vue sur un parc aux essences centenaires, où vous pourrez déguster aux beaux jours des délices de saison. La cuisine ne déçoit pas : des produits frais travaillés avec respect et amour, les saveurs et l'esthétisme sont en rendez-vous. Le rôti de porc noir gascon, crème à l'ail doux frais du Gers en est une belle composition comme la tranche de gigot d'agneau des Pyrénées, crème à l'ail doux frais du Gers ou le velouté de butternut, noisettes, copeaux de foie gras. Le foie gras se déguste ici mi-cuit avec un confit d'oignons savoureux. Les desserts sont dans la même verve, exquis et inspirés, nous avons succombé devant le banoffee, un mariage de spéculoos, caramel beurre salé, banane et crème fouettée : à tomber ! La croustade aux pommes à l'Armagnac est également une valeur sûre, à ne pas manquer tout comme le baba au rhum. Un service discret et agréable ajoute à la quiétude des lieux. Vous l'aurez deviné, le Petit Futé a un vrai coup de cœur pour ce splendide lieu et une cuisine d'un excellent rapport qualité-prix.

CASTERA VERDUZAN

Il faut parfois s'y mettre à plusieurs pour créer un petit bijou et quand celui-ci est aussi lumineux que Castéra-Verduzan, trois communes sont nécessaires ! Castéra-Vivens, Laclaverie et Verduzan se sont unies pour le meilleur et ce, par une ordonnance royale signée en 1821. Il s'agit d'ailleurs du seul village gersois à avoir été créé depuis le Moyen Age. Situé au bord de la rivière de l'Auloue, le village dispose surtout de deux sources qui l'encadrent, une ferrugineuse et l'autre sulfureuse. Objets de toutes les attentions depuis l'époque gallo-romaine, c'est Louis XV qui en vantera les vertus curatives en

piochant même dans sa cassette personnelle pour financer les travaux de l'utilisation des sources ! Évidemment, le développement de la commune thermale est intimement lié aux points d'eau. Ses thermes d'abord, dont la partie la plus ancienne remonte à 1817, en font un attrait touristique rayonnant. Enrichi d'un espace thermo-ludique, ils drainent chaque année de nombreux visiteurs et font du petit village de 1 000 habitants une destination très prisée. Son paysage vallonné, ses monuments, son riche patrimoine et ses pigeonniers typiques lui confèrent un charme que le calme et la nature renforcent.

■ OFFICE DE TOURISME COEUR DE GASCOGNE

Place du 8-Juillet-1977

© 05 62 68 10 66

www.auch-tourisme.com

tourisme@coeurdegascogne.com



Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h15 à 12h15 et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h30. D'octobre à mars, ouvert du lundi au vendredi uniquement le matin. Avril, mai, juin et septembre ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 sauf le mercredi après-midi. Le dimanche, ouvert le matin pendant les vacances scolaires. Location de VTT de la 1/2/journée à la semaine. Accès wi-fi gratuit. Documentation gratuite départementale, thermale, calendrier des manifestations, guides hébergement et restauration, plaquettes sur les activités... Guide avec randonnées sur 15 communes : 5 €.

Sur la place du village, ce bureau d'informations relais qui dépend de l'Office de tourisme du Grand Auch est composé d'une petite équipe de trois personnes. Elles connaissent parfaitement les bons plans de Castéra-Verduzan mais aussi ceux du territoire de la communauté de communes dans laquelle il s'intègre. Une visite à ne pas négliger pour passer un séjour au top, sans rien manquer des petites merveilles qui se nichent dans le village thermal. Avec efficacité et bonne humeur, vous serez éclairé suivant vos besoins et vos désirs. L'ensemble du personnel priviliege les demandes ciblées et le contact direct. Gastronomie, hébergement, activités et transports : que vous soyez en famille ou que vous cherchiez une idée d'activité, vous trouverez votre bonheur ! La base de loisirs, le casino, les thermes ou encore l'hippodrome sont des sites à ne pas manquer et sur 13 randonnées du territoire, sachez que 3 se trouvent au village. Petits producteurs de foie gras, safran ou porc noir sont des sorties en famille sympas, à retrouver sur les documents gratuits qui vous sont délivrés gratuitement à l'OT où vous pouvez même louer des VTT !

Points d'intérêt

Amis marcheurs ou cyclistes, deux supers balades vous attendent au village et elles sont plutôt réservées aux sportifs réguliers puisqu'elles font respectivement 9 et 14 km. Elles vous permettront de découvrir la campagne environnante, du hameau de Mirepoix, en passant par la chapelle de Mons et deux lacs ou encore Tourrens, étape de charme avec son petit ruisseau de la Gargouille. Balisées, ces randonnées peuvent être pratiquées à pied ou à vélo. N'oubliez pas que l'office de tourisme en loue et sur place vous trouverez également les fiches avec le descriptif technique. Un sentier botanique qui répertorie les espèces majeures de la flore gersoise est également proposé, une balade éducative et bucolique ouverte à tous grâce aux numéros notés sur les piquets qui renvoient aux différentes espèces.

Le couvert

■ LA BELLE ÉPOQUE

11, avenue des Thermes

© 05 62 68 18 40

laporte_cedric@orange.fr

Outvert toute l'année. Fermé durant les vacances de Noël. Du jeudi au lundi le midi et le soir. Nouveau : le lundi et le jeudi soir, plats uniquement à emporter. Réservation recommandée. Menus de 13 € à 18 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 11,50 €. Plat du jour : 9 €. Accueil des groupes. Terrasse avec patio.

Ne vous fiez pas à la devanture, ce restaurant est beaucoup plus grand qu'il n'y paraît et, derrière ses murs, se cache un patio absolument ravissant. Très agréable par sa décoration chaleureuse et son esprit brasserie familiale, il réserve des surprises jusque dans la carte. S'il donne une belle part aux spécialités gasconnes comme le cassoulet, le magret de canard ou le foie gras, il n'en oublier pas le poisson avec des spécialités à la carte suivant les arrivages. Mais le titre de Cédric est évident : il est le roi du burger... et là encore, des versions XXL vont vous surprendre ! Le plus petit commence à 400 grammes et les produits frais utilisés s'y déploient avec goût. Le steak haché est ultra-frais, issu de la boucherie et pour rendre honneur au Gers, le chef a créé de succulentes versions avec foie gras, magret ou chèvre. Les plus aventureux se risqueront à tenter l'aventure du burger d'un kilo... vous avez bien lu ! Inutile d'essayer de mordre dedans, il se déguste avec des piques à brochette. Le petit dernier est un savant mariage de coppa et d'œufs, qui a déjà ses adeptes. Originale et chaleureuse, l'adresse a un franc succès et pensez à réserver, surtout le week-end.

Le gîte

■ RÉSIDENCE LES FONTAINES***

Rue des Fontaines

© 05 62 68 00 00

www.thermes-gers.com

thermes-castera@gers.fr



Clévacances. Fermé du 2 janvier au 4 février. Personne supplémentaire 9 €. 14 studios de 51 € à 56 € la nuit, 7 jours/6 nuits 235 € à 296 €. Huit T1 de 56 € à 61 € la nuit, 7 jours/6 nuits de 307 € à 357 €. Tarifs selon la saison. Un studio et un T1 sont aménagés pour l'accueil des personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (4 €/nuit, forfait 6 ou 7 nuits 18 €). Restauration. Jetons lave-linge et sèche linge 4 €. Nettoyage à la demande, 2 heures de ménage 40 €.

Son architecture ronde se love dans un cadre de verdure et ce complexe s'intègre parfaitement dans l'esprit des thermes, où il trône tout autour de l'atrium de l'espace détente. Alternative d'hébergement loin d'être réservée aux curistes, la résidence Les Fontaines est une option à ne pas négliger pour un séjour à Castéra-Verduzan. Les studios et les T1 proposés à la location sont à la fois modernes avec TV écran plat et wi-fi, meublés avec goût et confortables. Ils offrent aussi une solution idéale pour un couple. Clairs et lumineux, ils permettent évidemment d'avoir un accès direct aux soins et s'inscrivent par ailleurs dans des forfaits privilégiés qui cumulent location et prestations de remise en forme. On apprécie le cadre enchanteur qui oscille entre parc et campagne mais aussi les services du trois étoiles comme la climatisation ! Le SPA est à vos pieds... n'hésitez pas à les tremper !

Gîtes

■ JOUETARD

Lieu-dit Jouetard

05 62 68 15 94

www.gitedejouetard.com

contact@jouetard.com



Clévacances (3 clés). Ouvert toute l'année, de décembre à février, seul le rez-de-chaussée est proposé à la location (pour 2 personnes). Gîte de 3 chambres, pour 2 à 6 personnes. Location pour une semaine 400 € en basse saison. De mi-avril au fin juin et le mois de septembre : 700 € et juillet et août 900 €. Week-end haute et moyenne saison 300 €. Animaux acceptés. Wi-fi. Cuisine entièrement équipée, séjour avec cheminée, salon de jardin, barbecue, terrain de pétanque. Piscine privative jusqu'à 18h30.

Ce gîte s'inscrit dans un domaine au cadre exceptionnel. Entre les marronniers, l'architecture de la propriété, les pelouses à perte de vue, la piscine et sa bordure de lavande, tout invite au calme dans un dépaysement bucolique. Le gîte est vaste, meublé à l'ancienne avec de splendides pièces de bois dont certaines sont de vraies œuvres d'art. Les chambres aux murs de pierres sont chaleureuses avec leurs poutres apparentes et leurs couleurs chaudes mais on retient surtout leur agencement plus qu'original. Au rez-de-chaussée, la première est indépendante et en prenant de la hauteur, les surprises sont au rendez-vous car vous êtes dans la tour du pigeonnier ! Une seconde chambre vous y attend et par une échelle meunière, vous accédez à la dernière, nichée sous la toiture. Sa charpente authentique est fabuleuse. Parfaitement équipé, l'ensemble est idéal pour une semaine loin de l'agitation et on adore le caractère typique des lieux, jusque dans la salle de bains au design irrésistible. Les propriétaires, Marie-Pierre et Patrick, gèrent avec bonne humeur et passion une exploitation agricole mais aussi un élevage de chevaux de sport : les cotoyer est un bonheur supplémentaire !

Chambres d'hôtes

■ LA DOUBLE PORTE

Lieu-dit Bergès

05 62 68 19 43

www.ladoubleporte.com

contact@ladoubleporte.com



Clévacances (3 clés). Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double 75 € ; chambre triple à partir de 100 €. Demi-pension : 30 € (menu complet, apéritif et vin compris). Petit déjeuner inclus. Chambre pour 4 personnes 125 €. Lit bébé mis à disposition. Connexion Internet gratuite. Table d'hôtes : menu 3 plats, apéritifs et vin compris 30 € et 20 € pour les enfants jusqu'à 12 ans. Espace petite cuisine extérieure mise à disposition. Terrasse. Sanitaires modernes avec douche avec jet de pluie.

Après avoir longtemps abrité des générations d'agriculteurs, cette maison a commencé une nouvelle vie sur un coup de foudre. Sa prestance, fidèle au bâti de l'époque de Napoléon III, justifie amplement qu'on s'y arrête et les

plus chanceux pourront pousser la fameuse double porte, qui n'est pas qu'un simple nom ! La façade de pierre de 1850 est une splendeur et l'intérieur lui rend hommage, réchauffé par l'accueil de Francine, qui aime chouchouter ses hôtes. Les trois chambres sont à la fois des propositions baroques, romantiques, classiques, nostalgiques et artistiques. Des thèmes délicats et raffinés, portés par l'élégance. On aime cette décoration aux détails savamment choisis. Le confort est au rendez-vous et les séjours ont une âme particulière. Dans le calme d'une nature verdoyante, la piscine est un atout supplémentaire. Vous disposez même sur place d'un petit point cuisine à côté pour préparer rafraîchissements ou en-cas. Les petits déjeuners en terrasse sont exquis et vraiment copieux, vous goûterez même aux yaourts et confitures maison de Francine ! Dans la même verve, la table d'hôte suit l'inspiration de la maîtresse de maison, celle-ci peut être gasconne mais aussi asiatique ou italienne : n'oubliez pas de réserver votre repas.

Loisirs

Entre le casino, les sentiers de randonnées et les vestiges historiques qui forment un riche patrimoine, le village ne manque pas d'idées d'activités. N'oubliez pas le parc Lannelongue où, durant l'été, de nombreuses animations festives et culturelles s'en servent d'écrin. Fabuleux oasis de verdure où les essences rares sont bien présentes, ici on joue à la pétanque quand on ne joue pas aux cartes à l'ombre de ces arbres majestueux ! Un mini-golf, des jeux pour enfants et une buvette complètent cet ensemble nature charmant. Un lieu à découvrir.

Sorties

■ LE CASINO

Rue des Thermes

05 62 68 01 02

www.casino-castera-verduzan.fr



Ouvert toute l'année. Du dimanche au jeudi de 10h à 1h30 ; le vendredi et le samedi de 10h à 2h30. Restaurant ouvert tous les jours en service continu de 11 h à 1 heure. Formule entrée-plat ou plat-dessert à 10 €, suggestions du chef, carte. Snacking. 63 machines à sous, 2 tables de black jack et 150 jeux variés. Bar. Concerts et animations suivant la programmation, expositions à l'année.

Le bâtiment est splendide, tout en rigueur magistrale, et il fut l'ancienne demeure familiale d'un des plus illustres président de l'Académie de médecine. Il abrite aujourd'hui un ensemble dédié au jeu, au spectacle et à la restauration : le casino de Castéra-Verduzan présente autant de surprises que de gagnants ! Avec 63 machines à sous, deux tables de black-jack, deux salles de boule et plus de 150 jeux variés à partir d'un centime, il est un haut lieu de la mise ! Afin de toujours surprendre ses clients, trois nouvelles machines à sous sont proposées tous les trois mois. Tout au long de l'année, vous trouverez une belle programmation de spectacles et d'événements culturels comme des concerts ou pièces de théâtre mais aussi des expositions. Vous avez également la possibilité de manger au sein de l'établissement au P'tit Resto, magnifique avec sa large

baie vitrée qui s'ouvre sur le parc. Il est désormais ouvert en service continu, dans un bel esprit bistrot-brasserie et une carte pleine de bons petits plats. Sa formule rapide est fameuse et les petits creux sont comblés avec tartes ou pizzas. Avec ses ambiances différentes, le casino est parfait pour une soirée unique !

Emplettes

■ LA FERME DE BIDACHE

Lieu-dit « Bidache »

① 06 32 43 21 77

www.lafermedebidache.fr

contact@lafermedebidache.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Visite de la ferme avec dégustation gratuite. Espace vente avec produits à base de porcs noirs gascons, tarifs suivant spécialité. VIANDE FRAICHE, SALAISSONS.

Audrey a repris la ferme familiale en 2014 et c'est avec une gentillesse et une bonne humeur toute personnelles qu'elle vous accueille dans sa ferme où, sur 13 hectares de bonheur, vadrouillent gairement ses porcs noirs Gascons. Vous comprendrez vite que pour cette passionnée, le travail se fait dans le respect du bien-être des animaux. Entre les bosquets, au milieu du bois de chêne, pour faire leur connaissance, le défi est d'abord de retrouver ces coquins ! Un jeu de piste qui enchante les plus jeunes, il faut dire que le site, sur les hauteurs, est magnifique avec une pleine vue sur les Pyrénées. Si les 60 porcs des parcs sont irrésistibles, l'espace maternité est sûrement l'attraction la plus attachante. Une dizaine de truies vous y attendent et avec 150 naissances par an, vous êtes sûrs d'y trouver des porcelets qui dès 6 semaines, gambadent à leur tour. La visite se termine avec une dégustation et la boutique regorge de conserves, de fraîs et de charcuterie : saucisson, coppa, jambon entier, ventrèche séchée, carbonnade, coustous ou encore daube et cassoulet au porc noir ont une saveur incomparable grâce à l'élevage au grand air et une nourriture faite de céréales maison.

■ LA FERME DE PEYROUAU

Lieu dit Peyrouau

① 05 62 68 10 42

www.jacqueline-cellia.com

laferme.peyrouau@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h. Livraison possible (commandes via le site internet). Canards élevés dans le Gers, en plein air et gavés à l'ancienne. Production et vente de foie gras, confits, magrets, plats cuisinés, spécialités et coffrets cadeaux. Depuis plus de 30 ans, Albert Cellia et son épouse Jacqueline garantissent une production fermière et raisonnée d'une grande qualité. Passionné par ce qui est exceptionnel, cet agriculteur-conservateur a une approche de l'élevage basée sur le respect des animaux et leur bien-être. C'est peut-être le secret de l'incroyable gamme

de spécialités élaborées à partir de recettes fermières, à l'ancienne, sans additifs ni conservateurs ! Les canards séjournent ici en plein air avec une alimentation 100 % céréales de grains de maïs entiers et cela change... tout ! Saveurs rares, tenue de la viande, richesse du goût, on se régale : rillettes, magret, foie gras, confit, cuisiné en cassoulet ou aux lentilles... Nous vous conseillons le magret séché durant 14 jours, moelleux et fondant, il se tranche à la demande. Les gourmets pourront essayer le foie gras au pistil de safran, les aiguillettes de canard à l'escabèche ou encore les coeurs de canard fourrés au foie gras. Des pâtes au blé dur, torsettes et coquillettes, sont également produites ainsi que des huiles vierge de colza ou fermière de tournesol. N'hésitez pas à visiter le site, des champs céréaliers au laboratoire, c'est passionnant !

Dans les environs

■ CARPE DIEM - RESTAURANT LOUNGE GASCON

Au village

Route d'Auch

PESSAN

① 05 62 06 84 25

thierrycabrieres31@gmail.com

Depuis Auch, suivre la départementale 626 en direction du sud-est pendant dix minutes.

Le restaurant se trouve sur la gauche, à la sortie du virage, au village.

Ouvert toute l'année. Le mardi, le mercredi et le dimanche de 12h à 13h15 ; du jeudi au samedi de 12h à 13h30 et de 20h à 21h15. Menu « ouvrier » le midi, esprit bar à cocktails lounge et bistronomique le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 29,50 € (menu du soir). Formule du midi : 15 € (2 choix d'entrée, de plats et desserts). Vin au verre. Carte en cours d'élaboration. Terrasse.

Situé à Pessan au bord de la départementale, vous ne pouvez pas louper le Carpe Diem. Accueilli par le nouveau gérant et Benjamin en salle – ces deux-là savent vous mettre à l'aise instantanément –, vous avez le choix de vous installer là où il vous plaira : soit près d'un radiateur en hiver, où des plantes vertes et orchidées côtoient des peintures aux notes réconfortantes, soit en terrasse (chauffée l'hiver) à la décoration colorée et ludique avec ses réverbères d'époque et ses coussins aux couleurs chaleureuses sur les banquettes en bois. Le soir, vous appréciez la carte des cocktails classiques : mojito, piña colada, et (a) typiques : le Carpe Diem (recette secrète), ou le Café Gascon, variante gersoise de l'Irish Coffee à base d'armagnac. Quant aux plats, vous dégusterez des produits locaux de saison, comme le poulet fermier du Gers, issu d'une production biologique de Cabas-Loumasses (carte des producteurs à disposition des clients), et son jus accompagné de légumes de saison : purée de panais et patate douce ; ainsi que des plats originaux tant dans la présentation que dans le mariage des saveurs : fishcakes au tartare de matcha et rondelles de radis noir en pickles, par exemple.



Des guides de voyage sur plus de **700** destinations
www.petitfute.com



Suivez nous sur



VIC-FEZENSAC ★

Les toutes premières traces de vie sur le site de Vic-Fezensac dateraient du Néolithique (8000 à 5000 av. J.-C.), elles ont été trouvées sur le site de Saint-Jean-de-Castets (sur la route de Riguepeu). Aujourd’hui, avec ses maisons en colombage, son église du XII^e siècle et son marché en arches en pierre, Vic-Fezensac garde encore quelques trésors pittoresques gersois. Sans protection fortifiée, la ville a dû se reconstruire à de nombreuses reprises. L’Église de Saint-Pierre a été restaurée au XVI^e siècle après avoir été en partie détruite durant les guerres de religion. La ville vit entre culture et tradition. Marquée par l’empreinte de la tauromachie, les *toros* sont à l’honneur lors du week-end de la Pentecôte. Ne pas manquer le festival de Salsa en juillet où toute la ville se colore et danse aux rythmes latins. Vic-Fezensac est célèbre pour ses fêtes mais aussi pour ses marchés nocturnes qui parfument la place du village l’été, de délices locaux (confit de canard, cassoulet à l’ancienne). La ville est une étape incontournable en Armagnac.

■ MAIRIE DE VIC-FEZENSAC

Cours Delom ☎ 05 62 64 47 00

www.ville-vicfezensac.fr

Accueil du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30.

Depuis deux ans, une nouvelle dynamique marque Vic-Fezensac avec le changement d'équipe de la mairie. Michel Espié, premier magistrat de la ville, a souhaité donner à sa ville une image moderne et cela passe par des travaux de rénovation qui débuteront à la fin de l'automne place du kiosque et de l'Hôtel de ville. Cet élan a commencé par le déplacement de la médiathèque et sa refonte complète, un pôle culturel devenu en un an et demi incontournable et parfaitement réussi. Entretien du patrimoine et mise en place de mesures de sécurité notamment durant les

périodes de fêtes, l'objectif est simple : faire de Vic une ville embellie pour plus de bien-être ! Côté animations, l'activité culturelle se déroule autour de grandes manifestations telles que Tempo Latino, Fête de la Saint-Mathieu sans oublier Pentečtavík et Festivic, série de concerts estivaux. La cité de 3 700 habitants compte 80 associations qui ne sont pas étrangères à ces animations et ici, le tourisme reste un facteur économique important. La municipalité met à disposition une grande qualité d'accueil pour recevoir les visiteurs dans des conditions optimales et leur offrir le visage d'une ville conviviale et rayonnante.

■ OFFICE DE TOURISME

D'ARTAGNAN EN FEZENSAC

18, rue des Cordeliers ☎ 05 62 06 34 90

www.vic-fezensac.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Visites de la ville, sites insolites gratuites. Visite guidée des arènes : 3 €. Boutique. Expositions. Vaste documentation gratuite sur le tourisme départemental. Guide touristique « Escapades au Pays de l’émotion », carte du Gers, Petit d’Artagnan guide des vacances en famille... .

Si vous souhaitez visiter les arènes, l’église Saint-Pierre ou avoir des renseignements sur le marché de nuit, la Féria, le festival Tempo latino, celui de d’Artagnan ou les différentes activités que propose la ville, rendez-vous directement à l’Office de tourisme ! L’établissement est moderne et agréable, les conseillères en séjour vraiment très professionnelles et sur place, une importante documentation gratuite vous est délivrée. Depuis sa fusion avec celui de Lupiac, celle-ci est principalement départementale avec notamment les très complets « Traité », petits livrets à thème confort, vitalité, convivialité... .

Petit et grand patrimoine : les pierres vous racontent l'histoire vicquoise

Vic-Fezensac n'est pas une ville comme les autres et durant votre séjour, pensez à prendre le temps d'écouter ce que ses monuments continuent de raconter... disséminés dans les rues et ruelles, ils ont traversé bien des époques avant de vous faire face.

► **Le patrimoine religieux** resplendit avec l'église Saint-Pierre, rebâtie vers 1190 et remaniée au fil des siècles. Le maître-autel éponyme présente des colonnes de marbre rouge qui datent de 1757, un retable, des vitraux Art déco mais surtout des fonds baptismaux taillés dans un seul bloc de marbre classés Monument historique. Quinze variétés de marbre se trouvent à l'intérieur ! La tour carrée du chapitre de 1089 est son seul vestige et de la rue du Triomphe, vous apercevez sur la façade des fenêtres trilobées, géminées et à meneaux. Le monastère Notre-Dame qui fut le premier hôpital vicquois a été construit au XII^e siècle et sur la porte de sa chapelle, des chapiteaux du XIV^e siècle vous attendent.

► **Le patrimoine civil** court du kiosque de 1908 aux fameux ponts dont celui d'Etigny en pierre – le pont Notre-Dame construit avant la révolution sur l'ancienne voie romaine –, en passant par les trois lavoirs qui ont pu être sauvés sur les neuf bâti au XIX^e siècle. Puits, fontaines, les maisons de quartier avec des colombages du Moyen Age, quelques encorbellements d'autres à garlande avec arcades et cornières appelées ici « les arceaux », la maison où dormit Louis XIV avant de se marier en 1660, la maison du 10 place Julie Saint-Avit sous les arceaux avec ses vestiges du château comtal... l'enchantement est partout ! N'oubliez pas d'aller admirer la statue Zadkine, le fameux messager et les œuvres picturales des statues exposées à la mairie.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



A VOUS DE JOUER !

my**petit fute**
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Les marchés de nuit de l'été

En été, Vic-Fézensac organise quatre grands marchés de nuit au cours desquels une centaine d'exposants vous invite à la fête et à la gourmandise. L'ambiance y est très familiale avec des animations musicales assurées et des structures de jeux gonflables pour que les plus petits soient de la fête ! Cette année, cochez les dates du 10 et 24 juillet ainsi que celles du 7 et 21 août sur votre agenda car ces rendez-vous valent vraiment le détour ! Évidemment, les produits du terroir et la gastronomie gersoise y sont à l'honneur mais, en plus de ce marché à la fraîche, un repas en plein air est également proposé et des points de restauration sont partout. La qualité, le naturel et l'exception sont sur les étals et les nombreux artisans enrichissent l'offre. C'est aussi l'occasion de prendre l'apéro, s'amuser, déguster de nouveaux produits, se délecter des recettes du coin à la belle étoile au son des musiques traditionnelles et surtout de ramener de très bons souvenirs. Les marchés débutent à 19 heures et plient bagage à minuit : soyez à l'heure !

C'est donc l'ensemble des prestataires du territoire de la Communauté de Communes qui vous attendent ici. On aime la boutique de produits régionaux et les expositions qui, tous les 3 mois, mettent en avant des artistes locaux. Des visites de la ville sont organisées sous forme de jeux et ne manquez pas celle des arènes. Pour organiser votre séjour à Vic-Fézensac au mieux et ne rien rater des grands rendez-vous, n'hésitez pas à passer par l'OT !

Points d'intérêt

■ LES ARÈNES JOSEPH-FOURNIOL

18, Avenue Edmond Berges ☎ 05 62 06 34 90

www.vic-fezensac-tourisme.com

info-vic@vic-fezensac.com

Arènes de 7 000 places, visites possibles toute l'année. Accueil enfants. L'office de tourisme propose des visites guidées des arènes et de l'espace Musée taurin de 1 à 2h, 3 € par personne, gratuit pour les moins de 12 ans, la projection d'un film de 30 min sur la corrida est incluse. En véritable cité de la tauromachie du Gers, Vic-Fézensac offre des arènes uniques où les professionnels font briller leur art. Construite en 1931, cette place de toros a pu s'édifier grâce à la volonté et l'engagement de 70 aficionados. Deux courses landaises marquent alors son inauguration. La toute première novillada s'est jouée le 20 septembre 1932, devant 3 500 personnes, et 1933 est l'année de la première corrida formelle. Après une interruption pendant la guerre de 1939-1945, le club taurin a toujours eu à cœur de faire vivre cette tradition. Une détermination qui ne manque pas de faire de Vic une étape importante de la tauromachie et toutes les grandes castes y sont venues. Forte de ce succès, la capacité des arènes est portée à 7 000 places. Un mot encore sur le bel ensemble statuaire à l'entrée des arènes : œuvre de Manuel De La Fuente représentant un torero d'exception, Ruiz Miguel, devant un toro de Victorino Martin. Le tout en grande nature. A l'intérieur, chapelle, pistes, callejón, chiquetos, patios et corraux vous attendent, les arènes Joseph-Fourniol sont à l'image du Gers : authentiques.



■ ÉGLISE SAINT-PIERRE

Rue Saint-Pierre ☎ 05 62 06 34 90

Située sur l'emplacement de l'église primitive établie dès le IV^e siècle, l'église Saint-Pierre a été rebâtie à la fin du XII^e et remaniée au fil des siècles, notamment au début du XVII^e. Elle possède un abside semi-circulaire de la fin du XII^e siècle et un beau portail gothique. A l'intérieur, le maître-autel dédié à saint Pierre se dévoile avec de belles colonnes de marbre rouge, marbre bien présent puisque quinze variétés

différentes y sont recensées ! Des colonnettes et des frises romanes ainsi que des peintures du XV^e siècle marquent les lieux. La nef, détruite pendant les guerres de Religion, fut remaniée au XVII^e siècle alors que le clocher octogonal date du XIX^e. Les vitraux d'inspiration Art déco (XIX^e) ont été réalisés par le maître verrier Raphaël Lardeur, sans oublier la voûte en forme de carène inversée en bois, témoin du travail des charpentiers de 1820 et le grand orgue de 1858. Du couvent des Cordeliers, fondé au XIV^e siècle, il ne subsiste que le clocher éclairé dans sa partie haute de belles frises. A l'intérieur de la chapelle reconstruite vous pourrez admirer des fonts baptismaux taillés dans un seul bloc de marbre, classés monuments historiques, ils sont splendides.

Le couvert

■ LE BISTROT D'EN FACE

2, place Julie-Saint-Avit

⌚ 05 62 06 45 45 – nicobeteille@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 7h à 23h ; le samedi de 8h à 23h. Réservation recommandée. Menu enfant : 8 € (plat et dessert). Formule du midi : 13 € (entrée, plat, dessert, vin compris). Entrée et plat ou plat et dessert : 11 € (vin compris). Chèque Restaurant. Terrasse de 40 couverts. Soirées rock tous les vendredis.

Voilà un établissement qui mérite le détour. Sous les arcades, face au kiosque à musique (bar en entrant, cuisine ouverte sur la salle de restaurant au 1^{er} étage), Nicolas propose une cuisine familiale et traditionnelle avec un repas de midi dont le rapport qualité prix est extrêmement correct. On apprécie la carte qui change souvent et la variété de plats dans laquelle il est agréable de piocher, avec pour satisfaire les clients qui en raffolent, des sauces comme autrefois : sauté de canard, daube, confit ou tête de veau rythmés les suggestions. Peut-être pourrez-vous tester, en fonction de la saison, un velouté de butternut avec des éclats de noisettes, un filet de colin en croûte de chorizo, crémeux de piquillos, haricots verts et purée de céleri ou encore une verrine bretonne... Deux constantes sont pourtant à relever : le délicieux faux-filet et ses frites maison et l'incontournable poisson frais du vendredi ! En dessert, la star maison, c'est le 32, du fromage blanc avec sucre de canne et armagnac, s'il vous plaît ! Chaleureux accueil, efficacité du service et qualité ont conquis la clientèle du déjeuner – habitués ou clients de passage – qui ne s'y trompe pas. L'endroit est très convivial et il est facile d'y faire des rencontres puisque l'on s'installe sur des tables communes. A noter que des soirées rock, du bon, du vrai vous dira Nicolas, sont organisées tous les vendredis soir.

■ HÔTEL-RESTAURANT LE D'ARTAGNAN

**Place de la Mairie ☎ 05 62 06 31 37
www.ledartagnan-hotel-vicfezensac.com
ledartagnan32@orange.fr**

Fermé du 25 décembre au 2 janvier. Ouvert du lundi au jeudi le midi et le soir ; du vendredi au dimanche le midi. 9 chambres de 42 € pour une personne et de 45 à 52 € pour deux. Petit déjeuner : 6 €. Demi-pension et étape VRP : 52 €. Pension : 64 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit, écran plat. Carte : 31 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 13,80 € (menu complet, vin compris. Plat du jour : 8,50 €).

Les propriétaires de cet établissement accueillent leurs clients dans cette auberge familiale installée dans une très vieille demeure en pierres de taille et poutres apparentes. Un endroit où les mousquetaires du roi auraient aimé se restaurer en savourant, par exemple, les gambas à la plancha relevées d'une sauce piquante ou la fameuse côte à l'os de 900 grammes pour deux personnes. Une cuisine authentique vous y est proposée, variée malgré une base du terroir incontournable comme le magret de canard, la cuisse de canard confit, l'omelette aux cèpes, le foie gras poêlé et la fameuse croutade en dessert ! La salle principale est splendide, digne des cadets de Gascogne par son élégance somptueuse et son éclairage étudié, magnifiée par une grande cheminée et des nappes rouges du plus bel effet. Victime de son succès, l'hôtel, dont les chambres présentent une literie toute neuve et du double vitrage, est la plupart du temps complet pour la Féria et pour le festival de salsa. Les habitués réservent souvent d'une année sur l'autre. Mais heureusement il reste le restaurant dont on apprécie également la tente extérieure, idéale dès les beaux jours !

Le gîte

■ CHAMBRES D'HÔTES AUX CARRECS
**Le Vieux Carlat ☎ 05 62 64 42 37
www.auxcarrecs.com
auxcarrecs@wanadoo.fr**



Ouvert du 1er avril au 31 octobre. Arrivée à partir de 16h. Départ avant 11h. 3 chambres. De 65 € à 75 € ; Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (15 € pour les moins de 12 ans, gratuit pour les moins de 4 ans). Prêt de matériel de nurserie. CB non acceptée. Wi-fi gratuit. Salon avec coin lecture, terrasse en été. Organisation de week-end espace détente, de 110 € à 220 €, suivant le nombre de personnes et de nuitées. Séance de réflexologie palmaire, plantaire et faciale à partir de 40 € la séance.

De cet ancien chai de 1850, Oriane et Francis ont réinventé et sublimé ce lieu en espace à la fois rustique et reposant. Colorées et spacieuses, les trois chambres aux thématiques gourmandes (café, badiane et olivier) promettent un séjour des plus agréable grâce à leur décoration fabuleuse, magnifiée par les matériaux nobles du cadre. Pierres, bois et carrelage forment une harmonie douce dont le cachet est exceptionnel. La pièce principale est étonnante avec sa surface de 100 m², ses 17 m de long et sa splendide charpente : d'un côté le salon, offrant un espace de détente et une belle collection de jeux de société et jeux pour enfants,

et de l'autre une belle table où les petits-déjeuners gourmands sont servis. De très bonnes spécialités maison sont sur la table, notamment les confitures qui regorgent des fruits de l'été. Une piscine originale, incrustée dans 4 murs de vieilles pierres vous rafraîchira par les beaux jours d'été. Un véritable petit havre de paix dans un très joli parc arboré. Oriane propose également des séances de massage et de réflexologie, un petit plus très agréable pour une détente absolue et à partager à travers les formules « week-ends bien-être » à offrir à vos proches ou à soi-même !

■ Dans les environs

Belmont

Devant le charmant village de Belmont, vous comprendrez vite qu'il porte bien son nom ! A 11 kilomètres de Vic-Fezensac, il culmine et encore une fois, il offre des balades ponctuées par un chemin de ronde et des maisons à colombages. Dans son église gothique, Notre-Dame-de-la-Nativité, vous pourrez admirer un retable et un tableau offerts par Napoléon III. Une jolie étape que la forêt de Mazous de 180 hectares clôt avec force et délicatesse puisque c'est un haut lieu du muguet !

Bétous

■ PALMERAIE DU SARTHOU

**○ 05 62 09 01 17
www.palmeraiesarthou.com
jardin@palmeraiesarthou.com
Fléchage sur les bornes routières, suivre « Jardin exotique ».**

Fermé de mi-novembre à mi-mars. Ouvert du 15 mars à fin avril et d'octobre à mi-novembre de 14h à 18h (fermé le jeudi) ; en mai de 10h à midi et de 15h à 19h (fermé le jeudi) ; de juin à septembre de 10h à 19h. Adulte : 7 €. Enfant de 6 à 12 ans : 3,50 €. Visite guidée pour les groupes de 9 personnes et plus et sur réservation : 8 € par personne. Ce domaine de 8 hectares, divisé en deux parties, une dédiée au jardin exotique et l'autre à un parc environnemental, est un lieu absolument fabuleux. L'enchantedement est partout, palmeraie, serre tropicale, plusieurs centaines d'essences... Des bassins de néophytes et lotus au verger conservatoire très particulier où sont cultivées, de façon naturelle, d'anciennes variétés locales réintroduites comme les cramoisies de Gascogne, c'est une vraie promenade en plein Eden... où on vous laissera volontiers effectuer une cueillette sur place ! Marie-Christine est une passionnée et on ne peut que partager son amour pour la nature. Cette année, elle a conçu le « Jardin mosaïque aux 5 couleurs » un tableau végétalisé d'1,5 ha où se fondent en gammes séquentielles toutes les teintes des lagerstroemias. Les enfants ont un jeu de piste et sur le parcours de randonnée botanique, des installations surprise les attendent. Durant la balade, vous pourrez découvrir des huîtres fossiles géantes et des tortues, vous détendre dans les hamacs berçés par un bateau qui sert de dôme ou de la ferme gasconne avec salle d'exposition de peinture et sa basse-cour ainsi que celle des sculptures d'art contemporain.

Castillon-Debats

Castillon-Debats n'en est pas à ses balbutiements puisque, dès le X^e siècle, la commune était désignée sous le nom de Castillon. Simple et efficace patronyme. Un peu trop peut-être puisque par la suite il se transformera très souvent : Castillon-en-Fezensac, Castillon d'Armagnac ou Castillon-de-Bats ! Ce dernier était lié au nom du château occupé par le fameux compagnon d'Henry IV, Manaud de Bats. Aujourd'hui, point de particule, c'est bien Castillon-Debats même si les événements intimement liés à cette succession d'appellations forment un patrimoine vivace assez riche pour un village de moins de 400 habitants. Évidemment, le château de Batz en fait partie mais le moulin de Muslade, ses maisons anciennes, son église dédiée à l'ermitte saint Antoine ainsi que les vestiges des remparts et des fossés de l'ancien castellum en font une destination touristique charmante où vous pouvez, en plus, faire de belles balades dans son bois de Mazous.

Démù

Tout près de Vic-Fezensac, se trouve ce petit village tranquille d'un peu plus de 300 habitants. Son histoire remonte à deux milliers d'années, quand les hommes se sont installés sur les lieux. Le castelnau prend forme aux X^e et XI^e siècles en se fortifiant. Au centre, se dresse une tour qui a été construite au XIV^e siècle. C'est l'ancienne tour-porte carrée de Démù qui est l'un des seuls vestiges à avoir subsisté. Haute de 15 m, elle a été quelque temps transformée en prison au XVIII^e siècle. Elle possède, à la pointe de son toit, un superbe carillon. L'église ayant été détruite au XVI^e siècle, l'office se tient depuis dans la chapelle Notre-Dame du Bernet, au sud du village : son clocher arbore quelques colombages et un toit couvert d'ardoises.

■ MANOIR DE BUROSSE

D 263

© 05 62 08 57 26

www.manoirdeburosse.jimdo.com

reneemouton@orange.fr

A 1,6 km au sud-ouest de la N 124
et du centre de Démù.



3 chambres. Chambre simple à partir de 47 € ; chambre double à partir de 55 € ; chambre triple à partir de 72 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 17 €. Restauration (table d'hôte le soir et sur réservation : 16 €. Pique-nique : 10 €).

Cette ancienne bâtie un peu à l'écart de Démù et au cœur d'une exploitation viticole à tout pour plaisir. Confortablement installé dans l'une des trois chambres de l'immense propriété qui au fil du temps a pris le nom de manoir, vous jouirez d'une vue magnifique sur la campagne et les vignes environnantes. L'ancienne demeure affiche un style typique de la région et c'est dans cet esprit qu'elle a été rénovée :

en cherchant bien, vous trouverez quelques murs d'époque et même des petits vestiges du XIV^e siècle ! C'est une adresse de caractère avec de belles pierres, fidèle à son riche passé et les chambres avec armoire, penderie et meubles parfois anciens sont coquettes et confortables. Sur le jardin ou sur l'étang, là encore le cadre est magnifique, le calme roi et l'enchanted toujours au rendez-vous... notamment dans la piscine hors-sol très agréable en été ! Sur demande préalable, Renée se fera un plaisir de vous préparer un dîner maison, sa cuisine familiale n'est faite que de produits du terroir : canards, volailles et légumes du jardin vont vous régaler ! Après une nuit des plus tranquilles, vous pourrez prendre votre petit déjeuner à l'ombre du grand charme du verger et déguster les confitures maison qui en découlent. Un abri est à la disposition de votre moto, entre le chai de cette terre du Saint-Mont, les animaux de la ferme, un poney et des chèvres, et surtout la gentillesse de votre hôte, le bonheur est au Manoir !

Lannepak



LA FALÈNE BLEUE

Place de la Mairie

© 05 62 65 76 92

www.lafalenebleue.fr

lafalenebleue@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h ; le dimanche de 12h à 13h30. Haute saison : le mardi de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Menu unique à 33 € (menu-carte). Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 16 € (menu complet, servi en semaine). Vin au verre. Entrée : 13 € ; plat : 19 € ; dessert : 8 €. Restaurant accessible aux personnes en situation de handicap. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse.

Ancienne maison de notaire, la Falène Bleue occupe l'un des coins de la place carrée du village. Ce drôle de nom vient de la contraction des prénoms de Fabien (le chef) et Hélène (la maîtresse de maison) et du bleu de Lectoure omniprésent. Volets, bar, et quelques touches subtiles en salle arborent le bleu royal. Et quelle belle salle ! La pierre est apparente, les poutres aussi et les cloisons ont été abattues laissant apparaître les boiseries de soutènement. Une petite pergola en terre battue vient agrandir l'espace et offre la possibilité de profiter de l'extérieur aux beaux jours. Fabien et Hélène ont voulu un restaurant bistronomique où tous les détails sont soignés, du cadre cosy aux assiettes joliment troussées. Fabien sélectionne ses produits avec attention pour élaborer une carte gourmande et originale. Le canard se présente en tataki (tartare) de magret, rehaussé de gingembre et de foie gras avec une jolie note acidulée venue d'Asie. Le cochon se décline en trilogie : filet mignon, joue de porc mitonnée pendant 48 heures et pieds croustillants. C'est le plat signature de la maison ! En dessert, nous avons craqué pour la sphère chocolat qui réserve une belle surprise.



La Falène Bleue

Restaurant Bistronomique

Place de la mairie
32190 Lannepak
Tél. 05 62 65 76 92
contact@lafalenebleue.fr
www.lafalenebleue.fr





Façades à Vic-Fezensac.

■ ARMAGNAC DELORD

Rue Principale

④ 05 62 06 36 07

www.armagnacdelord.com

chai@armagnacdelord.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Possibilité de visite gratuite des chais avec dégustation pendant les heures d'ouverture pour des individus ou des groupes de 6 pers maximum. Accueil des groupes plus importants sur rendez-vous uniquement par contact sur le site internet. Ouvert toute l'année.

Prosper Delord, distillateur ambulant, tombe le premier amoureux de l'armagnac, cette transformation subtile de l'eau-de-vie. En 1893, il fonde la maison Delord qui devient les Armagnacs Delord Frères avec ses deux fils, Gaston et Georges. Aujourd'hui, la marque perdure dans cet esprit familial qui lui a conféré ses lettres d'or et porte haut la flamme de ce produit haut de gamme à travers le monde. Fidèles au savoir-faire de leurs ancêtres, les arrière-petits-fils Jérôme et Sylvain en assurent désormais le fonctionnement. Le respect du produit est essentiel et se retrouve dans la manière de distiller et d'élever ce bel alcool. En janvier, les vieux alambics sont à l'œuvre pour produire 30 litres à l'heure de distillat. Il prendra ensuite le temps de mûrir dans quelque 1 200 pièces que compte le chai, avant de finir dans des bouteilles cachetées à la cire. La maison compte une centaine de références dont de très vieux millésimes remontant à 1900 ! Imaginez les trésors que vous découvrirez en visitant les chais de cette fascinante famille dont le vignoble est composé de cépages Colombard, Ugni blanc, Baco et Folle blanche. A déguster dans la superbe salle d'accueil.

■ ARMAGNAC JEAN CAVÉ

Rue Principale ④ 05 62 06 36 01

www.armagnac-jean-cave.fr

contact@armagnac-jean-cave.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 12h ; le vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h. Le vendredi, ouvert une semaine sur deux de 14h à 17h. Ouvert toute l'année sauf une semaine à Noël et les jours fériés. Armagnac de prestige, collection de millésimés, coffrets. Flocs de Gascogne, blancs et rouges.

Les bouteilles trônt dans leurs cases de bois et sobrement, les années défilent... Il faut dire que depuis 1883, l'armagnac est au cœur de toutes les attentions et ici, il en devient simplement exceptionnel. Jean Cavé n'est pas un producteur classique, la gamme de produits uniques est de très haute qualité et elle comble l'élite des connaisseurs... tout en séduisant dès l'initiation les néophytes à la dégustation. Les savoir-faire, acquis sur plus de 130 ans de traditions transmises, sont constitués d'une sélection des meilleures eaux-de-vie car la Maison parcourt sans relâche les terres de l'armagnac pour y dénicher les trésors oubliés dans les domaines. Le vieillissement signé Jean Cavé se fait par une distillation en passage en barrique en chêne, les pièces de 400 litres sont suivies par un maître et la magie opère : le temps transforme lentement la couleur translucide en cette teinte ambrée unique... parfums, arômes, finesse ne se perdent jamais grâce aux secrets de conservation. Rares, de prestige, en coffret : nulle part ailleurs vous ne trouverez une aussi belle collection de vieux millésimes d'armagnac au monde. Mais il faut parfois être prêt à débourser plusieurs milliers d'euros pour un très très vieil armagnac. Les flocs de Gascogne, blancs ou rouges, sont de la même excellence : une adresse magnifique, incontournable.

«Une histoire de famille
depuis 1893»



Visite de Chais, dégustation
& vente directe

Lannepax (32) - 05 62 06 36 07
www.armagnacdelord.com



Lupiac fête son mousquetaire !

Quoi de plus logique dans le village natal de Charles de Batz de Castelmore que d'organiser une journée en son honneur et celui des Mousquetaires ? Le festival d'Artagnan chez d'Artagnan aura lieu cette année le 11 août, il sera le 8^e du nom. De la rapière à la fourchette, vous trouverez une reconstitution historique de Lupiac au XVII^e siècle assortie d'un joli marché d'époque, mettant en scène les vieux métiers datant de l'époque des mousquetaires et 500 personnes costumées. Pour se rafraîchir et se restaurer, les tavernes assurent la mission et toute la journée, les calèches, spectacles de rues et les jeux d'époque rythment le rendez-vous. Qui dit mousquetaires, dit évidemment duels et les démonstrations d'escrime artistique sont de la partie ! Un voyage dans le temps bien agréable et dépaysant.

► **Renseignements** au musée d'Artagnan : ☎ 05 62 09 24 09 et www.dartagnanchezdartagnan.org

Le Houga

■ LA FERME AUX CERFS ET AUX SANGLIERS ★

Route de Mont-de-Marsan

☎ 05 62 08 96 97

www.lafermeauxcerfs.com

contact@lafermeauxcerfs.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 10h à 18h30. Adulte : 6 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 2,50 €. Produits à base de cerf et de sanglier, et armagnacs. Restauration (menus de 12 € à 37 €). Boutique. Parking. La Ferme aux cerfs et aux sangliers est un parc animalier doté d'un circuit pédestre (entre 3 et 6 km, selon vos désirs) vous permettant d'observer ces animaux que l'on ne voit que rarement. La visite de la ferme est commentée, animée, avec la possibilité de nourrir certains animaux, d'apercevoir des faons au printemps ou d'écouter les brame des cerfs en octobre. Un déjeuner « chasseur » sur place, et vous n'aurez qu'à repartir après une journée bien remplie avec, en poche, des produits de cette propriété classée « Excellence Gers » et « Bienvenue à la Ferme ».

Lupiac

Ce petit village perché sur les collines de l'Armagnac à 243 m d'altitude domine les alentours. Anciennement occupé par les Maures et jadis fortifié, c'est sans nul doute l'un des plus vieux castelnau de Gascogne. La visite du village permet de découvrir sa place principale avec ses arcades à colombages, juste derrière la belle église. A la sortie du village, quelques dizaines de mètres après le fabuleux musée d'Artagnan, se dresse un pittoresque moulin à vent de 1726 et une croix de pierre. Sa position géographique offre de très jolis panoramas et d'incroyables couchers de soleil, classée Commune Touristique, vous trouverez de nombreux hébergements, des commerces de proximité et surtout de jolis chemins de randonnée et un lac de baignade. Pas très loin du village, se trouve le château de Castelmore, qui ne se visite pas mais que l'on peut admirer de loin. C'est là que le fameux mousquetaire gascon, Charles de batz de Castelmore, plus connu sous le nom de d'Artagnan, a vu le jour. La place principale porte son nom et la première équestre du fier Gascon y trône avec emphase. Ce bronze monumental de 3,50 m et pesant plus d'une tonne est le point de départ de la future Route européenne d'Artagnan qui est en cours de réalisation.

■ MUSÉE D'ARTAGNAN

Chapelle Notre-Dame

☎ 05 62 09 24 09

www.lemondededartagnan.fr

museedartagnan@wanadoo.fr

Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 25 décembre. Horaires d'ouverture : juillet et août : tous les jours de 10h30 à 19h. Septembre : tous les jours sauf le lundi de 10h30 à 18h. Mi-mars/30 juin et 1^{er} octobre/mi-novembre : tous les jours sauf le lundi de 14h à 18h. Fermeture de la billetterie 1h avant l'heure de fermeture. Adulte : 5,50 €. Enfant (jusqu'à 11 ans) : 3 € (de 12 à 18 ans : 4,50 €). Groupe (10 personnes) : 4,50 €. Boutique.

« Le plus illustre des Gascons » alias Charles de Batz de Castelmore est bien plus connu sous le nom de d'Artagnan ! A Lupiac, son village, découvrez la vraie vie de ce personnage charismatique et emblématique qui quitta les siens en 1613 pour devenir capitaine des Mousquetaires, homme de confiance de Louis XIV et surtout une légende. Dans ce musée qui lui est entièrement consacré, depuis 1998, une belle collection de documents et de reproductions d'œuvres variées (affiches de cinéma, portraits, tableaux, livres ou encore statues) et de vrais documents permettent de découvrir la réalité du personnage rendu célèbre par Alexandre Dumas et son contexte historique. Grâce à un parcours sonore et visuel à l'aide de casques d'audio-guidage et une vidéo d'une durée de 20 mn, vous découvrez d'Artagnan à la cour comme à la guerre en parallèle avec le personnage romanesque. Petit à petit, le mousquetaire n'a plus de secrets pour les visiteurs qui revivent un bout de l'histoire de la Gascogne et d'un personnage qui en a fait en partie la renommée. Pour information, une statue équestre en bronze a été inaugurée en août 2015 au centre du village, c'est une belle façon de clore cette journée !

Préneron

Pourquoi aller dans un village qui s'étend sur 8 km² et qui rassemble 150 habitants ? Justement pour ça ! Ce qui est rare est précieux et ce petit bourg perché à 170 m d'altitude est une mine d'émerveillement, d'abord pour les photographes. Ici, par temps clair, la campagne se déploie aux pieds de la chaîne des Pyrénées et, à perte de vue, les champs de tournesols et les prairies verdoyantes forment un patchwork dont le Gers a le secret.





JEAN CAVÉ

Armagnacs Vieux & Millésimés



VISITEZ LES TRÉSORS DE NOS CHAIS...

VISITE GRATUITE DE NOS CHAIS CENTENAIRES

Rue Principale, 32190 Lannepax

Tél : 05 62 06 36 01

www.armagnac-jean-cave.fr

Du lundi au jeudi 9H00 à 12H00 - 14H00 à 17H00

Le vendredi de 9H00 à 12H00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Au détour du village, un puits fermé très pittoresque est un bel ouvrage façonné de pierres et ses 11 m de profondeur sont surmontés d'un édicule de forme gothique. Vous êtes déjà intéressé, on le sent... alors n'hésitez pas à tendre l'oreille et on vous narrera l'histoire dramatique du château féodal bâti en 960 par le seigneur Arnaud de Préneron, détruit par un incendie en 1918 et dont la dernière partie a subi le même triste sort en 1933, après des siècles de péripéties fascinantes. Pour la petite histoire, un cèdre séculaire était lié à ce domaine, il mesurait 40 m de haut lorsque la tempête Klaus l'a elle aussi détruit. Pour vous réconforter, admirez les vallons et surtout l'église Saint-André qui renferme huit magnifiques vitraux dans le chœur ainsi qu'une vierge en bois doré sur une pierre encastrée.

Riguepeu

S'il est niché au cœur des collines et que tout son charme réside dans cette situation idyllique, elle fut pour cette ancienne cité florissante meurtrière : en 1584, Riguepeu est entièrement détruit par une inondation, pris au piège dans ce nid transformé en cuvette. Entièrement ou presque car une seule maison a résisté à la furie des eaux et aujourd'hui encore, elle est au cœur du village ! Les constructions ici sont typiques, de pierres veinées d'un ocre qui porte même le nom du site. Vous appréciez ses forêts, celle de Pitron et surtout celle de Montpellier qui, du XV^e siècle à 1806, abritait une importante industrie verrière où les bouteilles d'armagnac y prenaient vie, avant d'être remplacée par des tuileries. Pour les découvrir et traverser sa magnifique campagne, trois sentiers de randonnée sont balisés et n'hésitez pas à aller admirer son église fortifiée qui date de 1746 et domine la vallée de l'Osse, fière de son clocher-mur plus récent.

Saint-Jean-Poutge

■ LA CHARTREUSE DE DANE

© 05 62 58 01 25 – www.chartreusededane.fr
chartreusededane@wanadoo.fr
 En direction d'Auch depuis Vic-Fézensac sur la N124.



Fermé des vacances de Noël au 30 janvier. Gîte de 45 m² pour 4 personnes : 590 € la semaine, possibilité de louer à la nuitée : 100 € pour 2 personnes. 4 chambres. Chambre double de 80 € à 90 € ; suite à partir de 160 €. Chalet pour 2 personnes : 100 € la nuit, 530 € les 6 nuits. Taxe de séjour : 0,80 € par adulte et par nuit. Une chambre en rez-de-chaussée adaptée aux personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (avec accord des propriétaires. 10 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration (table d'hôtes, sur réservation : 29 €). Vente (produits régionaux : foie gras, armagnac, plats cuisinés...). Spa, sur réservation, 8 € pour 45 minutes pour 2 personnes. Etang de 5 hectares.

Le cadre est idyllique et même un peu plus que ça. Rare pourrait-on dire avec son parc retiré de 5 hectares où un cèdre centenaire trône mais aussi des figuiers dans le verger et un lac. Une piscine éclate le vert environnant et elle fait partie des atouts de charme de ce lieu fabuleux qui n'en manque pas : c'est dans une chartreuse du XV^e siècle que Sylvie et Jean-Bernard Cano vous accueillent... ils le font bien ! L'ancien édifice religieux a évidemment été rénové, c'est désormais un site où bien-être et raffinement se sont glissés dans les beaux murs de caractère. Les chambres d'hôtes sont spacieuses et leurs thèmes les différencient dans une décoration toujours étudiée. L'exotique Arabesque et ses couleurs chaudes mauresques, la Romantique et son lit baldaquin, l'enivrant Egyptien qui vous fait oublier la Gascogne ou encore la folle Jazz, aux touches design... l'offre est riche en voyages. La suite est dans le même esprit, fer forgé et murs hallucinants compris !

Pour les groupes ou les familles, un gîte qui est en fait un chalet en bois massif ouvre ses portes et là encore, il n'y a rien à changer. La table d'hôtes est une pure merveille, du service à la présentation, elle a conquis les chanceux qui l'ont testé : Jean-Bernard et ses fameux plats aux bons produits gersois ont été élus Marmite d'Or. Foie gras mi-cuit maison, confit sauce porto, légumes frais, noix de joue de porc confite et même cassoulet : le festival des saveurs est au rendez-vous. Une superbe adresse !

ASTARAC

Le clocher de l'église de Mirande.

© PHILIPPE GRAILLE - FOTOLIA



MASSEUBE

On dit cette bastide riante et plus de 1 600 habitants ne vous montreront pas le contraire. Haut lieu de la langue d'oc, c'est pourtant Masseoubo qui lui offre son nom... et les experts n'en finissent pas de débattre sur son origine ! Dérivé de *Manu Silva* ou de *Manus Sylvae* ? La nuance est de taille puisque le premier signifie « main de la forêt » et serait lié à l'apparition d'une main lumineuse au-dessus des bois que des moines auraient attestée en 1230. La seconde se base sur sa forêt en forme de main... mais les histoires réfutent cette version et s'appuient sur l'étymologie, à savoir Mas, qui désigne une exploitation féodale et par extension donc maison de la forêt. Passionnante Masseube dont, une chose est sûre, les vestiges d'une importante villa gallo-romaine prouvent une activité bien avant le XII^e siècle comme longtemps cru. Une importante communauté monastique marque les lieux et vers 1230, c'est une vraie place forte. Dès 1274, un plan en damier et des fortifications avec quatre portes sont mis en place et elle se repeuple. Ses fondateurs lui assurent une administration démocratique, originalité pour l'époque et ses foires assurent son succès. En 1645, son suzerain Bernard l'Eperon décède sans successeur et Masseube change de mains jusqu'à être gérée par le duc de Roquelaure. Cité féodale éprouvée, elle a légué la superbe halle du XIV^e siècle qui abrite actuellement la mairie, les couverts, mais aussi l'église Saint-Christophe reconstruite à la fin du XVI^e siècle sur la base d'une ancienne chapelle du XIII^e siècle. Sur un coin de cette place, se trouve une magnifique maison du XVI^e siècle ornée d'élégants colombages et d'encorbellements. Elle est classée, à juste titre, monument historique. Des moulins, un lavoir, des fontaines enrichissent à foison le patrimoine local et elle vit aujourd'hui de l'agriculture et ses oies grises sont réputées.

■ OFFICE DE TOURISME VAL DE GERS

14, avenue Elysée-Duffréchou

© 05 62 66 12 22

www.valdegerstourisme.fr

otvdg@orange.fr

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h.
Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Expositions temporaires d'artistes locaux en face de l'OT, mêmes heures d'ouverture. En été, visite commentée gratuite du Maquis de Meilhan de 14h à 18h, le dimanche. Visite patrimoine, gourmandes, artisanat d'art et villages tous les jours en été.

Village bastide traversé par le Gers, célèbre pour sa douceur de vivre et ses paysages remarquables, Masseube s'inscrit avec charme dans le tourisme rural et vous serez reçu par une dynamique équipe qui connaît parfaitement le territoire et ses bons plans. Les activités sont nombreuses, qu'elles concernent le patrimoine ou les sports nautiques. Mais vous comprendrez vite que la randonnée pédestre trouve ici de fabuleux terrains de jeux grande nature : des guides très complets vous présentent les 13 circuits labellisés « Promenade et Randonnée » soit l'assurance de chemins balisés et entretenus. La route des églises concerne également la commune et les visites guidées proposées par l'OT rythmément l'été, qu'elles soient gourmandes, axées sur le patrimoine ou l'artisanat, notamment celle du mont d'Astarac. Cet accompagnement pour découvrir le mont d'Astarac, le charmant village de Barran et son illustre tour-porte, les châteaux de Mazères ou de Nux, est un précieux atout ! Des dépliants explicatifs aux manifestations aux adresses des petits producteurs, les intervenants de l'office de tourisme sont particulièrement impliqués et incontournables pour un séjour qui vous ressemble.

La route des peintures murales et des sculptures

Les peintures murales et sculptures des édifices religieux sont d'une grande richesse pour l'histoire et le patrimoine local. C'est pourquoi l'association « La route des peintures murales et des sculptures » s'élargit à valoriser au mieux ces exceptionnelles œuvres d'art qui ornent les chapelles et églises du Gers, des Hautes-Pyrénées mais aussi de la Haute-Garonne. Dix d'entre elles forment un parcours découverte étonnant dont 7 sont sur le département gascon : il s'agit des églises de Belloc-Saint-Clamens, Chélan, Lourties-Monbrun, Mont-d'Astarac, Ponsan-Soubiran, Seissan et Simorre. Sariac-Magnoac, Boulogne-sur-Gesse et Monléon-Magnoac sont à découvrir dans les départements limitrophes. Le Val de Gers est particulièrement concerné par cette route puisque cinq édifices ponctuent le territoire. Si certaines portes sont ouvertes au public, d'autres ne s'ouvrent que grâce à la clef détenue par leur gardien : leurs noms et numéros de téléphone, parfois affichés directement sur les monuments, sont disponibles à l'office de tourisme Val de Gers à Masseube qui vous renseignera également sur les possibles visites guidées. Voilà une manière très agréable de parcourir les magnifiques vallons de Gascogne !



LE PETIT ROUTIER

22, avenue Elysée Duffrèchou mail ville
32140 MASSEUBE

Tél. 05 62 66 02 14

sandrineperissas@hotmail.fr



Points d'intérêt

■ L'ÎLE D'AGER

Base de Loisirs

05 62 66 12 22

www.valdegerstourisme.fr

otvdg@orange.fr

Ouvert toute l'année. Accès gratuit. Parking. Base de loisirs avec parcours pêche enfant et sportif.

Ce site de 3,5 hectares est un petit îlot de bonheur, en plein cœur de la campagne verdoyante. Idéalement ombragé, il est en été un des lieux préférés des familles qui y savourent activités, nature et farniente ! Des tables de pique-nique permettent d'y passer la journée et de profiter au maximum de ses nombreuses possibilités ludiques, dont l'espace jeux pour enfants. Si la baignade est interdite, le cadre est magnifique avec sa cascade rafraîchissante, ses passerelles et un parcours de pêche pour les jeunes, sans capture, juste pour le plaisir de taquiner le poisson. Cette année, vous pourrez apprécier au sud du plan d'eau et sur ses côtés de nouvelles étendues fleuries qui apportent un charme bucolique indéniable au site. Un parcours sportif et un sentier pédagogique sont également aménagés et à l'est de la passerelle, un parking ombragé par des érables pourpres signe encore une nouveauté ! Cette étendue d'eau est reliée au camping par les berges du Gers qui forment des chemins très agréables mais elle est accessible aussi directement.

Le couvert



LE PETIT ROUTIER

22, avenue Elysée-Duffréchou

05 62 66 02 14

sandrineperissas@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle les deux dernières semaines d'août et la semaine entre Noël et le Nouvel An. Du lundi au samedi le midi. Ouvert le soir uniquement sur réservation et pour les groupes. Menu du jour 13 € avec quart de vin. Menu enfant à partir de 5 €. Plat du jour : 8 €. Formule entrée-plat ou plat-dessert 9,50 €. Menu enfant sur demande.

Je vous parle d'un temps que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître : le relais routier. Sandrine perpétue la tradition dans son petit établissement de Masseube. Ici, vous recevezrez un accueil chaleureux dans une ambiance animée par les nombreux habitués. Pas de carte ou de menu fixe mais des plats ménagers savoureux à tout petit prix. Sandrine connaît ses classiques sur le bout de ses fourneaux et elle allie produits

de saison et humeur du jour pour sortir de véritables merveilles : poule au pot, daube, veau fermier, poulet rôti... tout y est régal. Elle perpétue aussi la tradition du poisson le vendredi qu'elle accompagne de légumes frais. Les desserts sont faits maison et ils changent tous les jours : tarte au citron, Tatin, roulés à la confiture, riz au lait ou flan caramel, là encore la nostalgie est servie à l'assiette. Le Petit Routier roule comme un grand et c'est notre coup de cœur.

Le gîte

■ LA GRANGE

Lieu dit « La Mirandette »

route d'Auch

05 62 66 14 54

www.lagrange-masseube.com

lagrangegegourmande@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. 6 chambres (lit double ou deux lits). Basse saison : chambre double 51 € la nuit, 45 € la nuit. Demi-pension (rajouter 20 € par personne pour un dîner et un petit déjeuner). Petit déjeuner : 6 €. Lit supplémentaire : 5 €. Restaurant fermé le dimanche soir et le lundi. Trois salles et terrasse, accessible aux personnes en situation de handicap. Wi-fi au restaurant et dans les parties communes de l'hôtel. Canal +.

C'est dans un cadre champêtre très agréable que le jardin vous accueille, avant que Catherine le fasse avec un grand sourire. Ici, la simplicité est de mise mais elle n'empêche ni le bon goût ni la qualité d'être au rendez-vous. L'hôtel s'inscrit avec charme dans les hébergements confortables dont on apprécie l'ambiance rustique, notamment grâce à des plafonds en boiseries splendides. Propres et fonctionnelles, elles assurent des nuits calmes par leurs double vitrages et des réveils comme on les aime, avec vue sur le parc et ses fleurs. Douche ou baignoire, à vous de choisir et c'est encore au restaurant que ce sera le plus dur ! Avec un chef très inspiré aux fourneaux, la belle carte revisite les spécialités régionales et gourmandes avec une maîtrise délicieuse. Les propositions changent très souvent mais quelques incontournables restent au menu comme l'assiette gasconne qui décline le canard sous toutes ses formes ! Accompagnées d'une grosse pomme de terre au four ou d'un écrasé avec petits légumes, les assiettes sont généreuses et savoureuses. Mention spéciale au café gourmand où meringue, guimauve, tartelette ganache et chocolat sont à tomber. Une jolie adresse très abordable !

La route des points de vue remarquables en Val de Gers

Paradis des photographes et des contemplateurs, le Val de Gers offre tant de sites où le panorama est fantastique qu'une route leur est dédiée. Sur environ 80 km, vous découvrirez des points de vue remarquables, situés sur huit lieux culminants et expliqués par une table de lecture en bordure de route. Afin de mieux les apprécier, des aires de pique-nique ont également été installées et c'est un pur bonheur de déjeuner au grand air, dans de tels cadres. Du mont Cassin de Monlaur-Bernet, vous admirerez la chapelle Saint-Roch. Au sud, les Pyrénées vous font face ainsi que le château Bernet. A Faget-Abbatial, c'est au cœur d'une zone Natura 2000 que vous découvrirez le palais abbatial tandis qu'à Samaran, c'est sur une motte cadastrale qu'un chemin de ronde vous attend ! Par temps clair, ces balades sont exceptionnelles. Avis aux amateurs de beaux paysages, n'oubliez pas votre appareil photo ! Vous trouverez tous les renseignements liés à ce circuit magnifique dans les offices de tourisme du territoire.

Campings

■ LES BERGES DU GERS***

Avenue Henri-Trilha

Route de Simorre

⑩ 06.30.47.26.47

www.berges-du-gers.fr

camping.masseube@orange.fr



Camping ouvert du 1^{er} mai au 31 octobre, location des 37 chalets et mobil-homes (climatatisés) toute l'année. Réservation impérative. Réservation impérative. Accueil jusqu'à 19 h (barrière automatique de 7 h à 23 h). Terrain de 7 ha. 92 emplacements (80 m² chacun). Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 6 A) de 17 € à 19 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 17 €. 16 chalets pour 1 à 4 personnes de 270 € à 500 € la semaine ; 15 mobil-homes pour 1 à 6 personnes de 345 € à 595 € ; 1 mobil-home pour 1 à 4 personnes de 275 € à 500 € ; 2 chalets pour 1 à 8 personnes de 350 € à 710 €. Locations accessibles aux personnes en situation de handicap. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Salle d'animation avec télévision. Animations. Accès gratuit au complexe sportif avec tennis et fronton de pelote et à l'espace aqua-ludique avec toboggan et bain à bulles. Baignade surveillée, cours d'aquagym et de natation possibles.

Idéalement placé entre la rivière Gers et le centre de Masseube et ses commerces, le camping Les Berges du Gers est avant tout un complexe touristique parfait pour les familles et les jeunes enfants puisqu'il est sécurisé et animé. Très bien équipé avec un grand bloc sanitaire moderne, il propose des emplacement vastes ainsi qu'un ensemble locatif climatisé avec des chalets tout confort avec terrasse ensoleillée et salon de jardin ainsi que des mobil-homes pour 4 ou 6 personnes. Le cadre est superbe avec une vue qui oscille entre la verte campagne et la chaîne des Pyrénées. Le camping est situé à la base de loisirs du village qui offre de nombreuses activités auxquelles les résidents accèdent gratuitement : piscine avec bain à bulles, toboggan, champignon arroseur, bar et aire de jeux, parcours de santé à l'île d'Ager où on peut pêcher jusqu'à 15 ans, complexe sportif avec tennis et fronton de pelote... des promenades découvrir le

coin... Bref, des supers vacances en perspective et l'accueil de Marie et Marie-Pierre est extra ! Le site est pris d'assaut, surtout en pleine saison, un conseil, réservez ! Au printemps ou en automne, pensez aux offres spéciales : un bon plan futé ! Nouvelle animation payante parcours canoë sur la rivière le Gers en été. Accès gratuit sur le camping à un terrain de volley et sur le complexe sportif à un terrain de beach tennis.

Emplettes

■ BOULANGERIE PÂTISSERIE ARTISANALE

LARTIGUE

56, avenue Jules-Duffort

⑩ 09 63 58 63 55



Ouvert du mardi au dimanche de 6h30 à 19h30. Boulangerie et pâtisserie. Glaces, chocolats, service de traiteur salé. Restauration rapide le midi, en salle et en terrasse. Tourteau le week-end ou à la commande.

Rien n'est plus difficile que de rendre les produits du quotidien remarquables. Laurent Lartigue le fait avec un amour de son métier qui va de pair avec un réel investissement. Artisan boulanger, il ne choisit jamais la facilité et c'est cet attachement à la qualité qui nous a séduits : c'est notre coup cœur ! Le magasin est très agréable, clair et lumineux, il est une magnifique vitrine du savoir-faire maison... Et il est grand ! Côté boulangerie, vous trouverez des pains de tradition sur levain, quatre variétés, la baguette traditionnelle, aux deux blés, le pain de campagne... Les adeptes de la vraie viennoiserie craqueront pour les spécialités au beurre, une façon de faire de plus en plus rare, il faut le souligner. Ici, tout est fait maison et la pâtisserie tient sa place avec des petits gâteaux comme on les aime, des éclairs aux tartelettes aux fruits, ce sont des produits locaux qui sont au rendez-vous. Glaces et chocolats complètent l'offre, n'hésitez pas à goûter le tourteau proposé le week-end : il vient d'être primé au concours départemental de la confrérie ! Une restauration rapide est assurée le midi, encore une fois, on se régale : grillades, frites fraîches, poulet rôti, hamburger forment une pause repas délicieuse. Une belle adresse, complète, à l'accueil des plus chaleureux !

■ LA FERME DE L'ESTIVE

Lieu-dit L'Estive ☎ 05 62 66 02 51

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 21h. Ouvert le dimanche (tous les mercredi à 17h en juillet et août visite guidée gratuite avec dégustation, réservation recommandée. Pour les groupes, visites tous les jours possibles sur rdv). Vente de produits frais, plats cuisinés. CB non acceptée. Ouvert toute l'année.

À la ferme de l'Estive, c'est le terroir avant tout ! Ici on élève canards et oies et on vous propose une large gamme de produits délicieux : foie gras, confits, gésiers, pâtés mais aussi magrets séchés. Une gamme de plats cuisinés est désormais proposée et nous avons été particulièrement surpris par la qualité et la variété des recettes. Daube, haricots tarbais avec confits de canard : si les fleurons de la gastronomie gersoise sont au rendez-vous, n'hésitez pas à goûter le tajine au canard avec ses légumes frais et ses fruits, c'est un petit délice à savourer avec des pâtes ou de la semoule ! En été, la famille Cazaux vous invite chaleureusement dans son exploitation et vous la fait visiter avant de vous proposer quelques alléchantes dégustations. Vous découvrez l'envers du décor, marchez au milieu des palmipèdes : les petits comme les grands en seront ravis. La petite boutique est charmante et les étagères bien achalandées vous donnent l'embarras du choix pour vos paniers gourmands. D'octobre à avril, c'est la période du gavage mais aussi celle de la vente des produits frais : magrets, foie, oies et canards entiers... Cette ferme vous séduira, on le sait !

Marchés

■ MARCHÉ

Place du Foirail

Le mardi matin toute l'année, place du Foirail, et également le samedi matin en juillet et en août, marché des producteurs, halle de la mairie.

Le mardi matin, un sympathique marché d'approvisionnement s'installe sur la place du Foirail proposant tous types de produits : fruits et légumes, vêtements, produits frais du pôle alimentaire. Il rythme l'année et en saison estivale, de juin à septembre, vous pouvez retrouver les producteurs locaux lors d'un second rendez-vous, qui leur est entièrement dédié. Le samedi matin, sous la belle halle de la mairie, à deux pas de la magnifique maison à colombage du XV^e siècle, ils vous attendent avec des stands gourmands et des spécialités artisanales qui sont un vrai bonheur pour les yeux et les papilles.

■ Dans les environs

Arrouède

Ce minuscule village, peuplé d'à peine 104 habitants, est un véritable petit havre de paix. Le village ne manque pas de charme et au détour des rues et des routes, on croise un métier à ferrer, des fontaines, des puits, des maisons anciennes ou encore des croix en fer forgé. C'est aussi un superbe balcon sur les Pyrénées. Situé à 327 m d'altitude, Arrouède offre un panorama exceptionnel sur les montagnes. Les balades à faire, à vélo ou à pied sont nombreuses sur les petites routes de

campagne. Une randonnée, appelée « le chemin du Jésus », permet de découvrir le petit village en passant par le sympathique village de Chélan et le très beau village de Mont-d'Astarac. C'est d'ailleurs avec bonheur que l'association Arrouède Loisirs a repris du service et les animations recommencent à rythmer la vie du bourg, notamment les vide-greniers, une fête de la bière et un rassemblement de voitures anciennes !

■ LA FERME D'ENJEAN

Chemin d'Enjean

⌚ 05 62 66 11 01

queret.annie@wanadoo.fr

Suivez la signalisation et n'hésitez pas à donner rendez-vous au propriétaire.



Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre simple à partir de 65 € ; chambre double à partir de 72 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking inclus. Terrasse privative dans une des deux chambres, au rez-de-chaussée. Wi-fi gratuit.

Annie et Alain ont un véritable coup de foudre pour la région. Il faut dire que le parc arboré d'essences d'ornement et d'arbres fruitiers a de quoi séduire et ce, sur 1 ha avec vue sur les Pyrénées ! C'est en son cœur que la magnifique demeure traditionnelle, avec son porche ancien, son évier en pierre et ses poutres apparentes vous attend. Deux très jolies chambres sont proposées à la location et on aime leur esprit fleuri : la chambre pivoine, toute en nuances rouges (avec sa terrasse privative) et la chambre tournesol se recouvre d'un camaïeu de jaunes vraiment réussi. Spacieuses, magnifiquement décorées, dotées d'un accès indépendant, elles promettent d'agréables séjours en campagne arrouédoise. Le jardin déroule ses splendeurs dès les beaux jours et la terrasse extérieure avec pergola est idéale pour savourer un excellent petit déjeuner, confitures maison s'il vous plaît, en pleine nature. Celui-ci peut également être pris dans le salon d'hôtes qui vous est spécialement réservé, une grande cheminée gasconne lui confère un beau caractère et vous y trouverez une bibliothèque ainsi que toute la documentation touristique et celle des randonnées. Le village n'est qu'à une heure des Pyrénées, une heure de l'Espagne, une heure de Toulouse et une heure des 4 coins du Gers, de quoi multiplier et varier les découvertes et les balades ou tout simplement s'offrir un séjour reposant de farniente... à savourer dans le salon de jardin ! L'accueil y est parfait. Que demander de plus ?

Bézues-Bajon

■ CENTRE NAUTIQUE ASTARAC DU GERS

Au lac d'Astarac

⌚ 06 14 01 29 97

www.cnastarac.fr

didier@cnastarac.fr

Ouvert les vacances scolaires, le mercredi et le week-end, uniquement sur rdv, d'avril à octobre. En juillet et août, ouvert tous les jours sur réservation. Forfait 1 h : canoë 10 €, paddle et voile 5 €. Forfait 1/2 journée : canoë 25 €, paddle et voile 15 €. Location catamaran à partir de 15 €/heure.

Avec 150 hectares navigables, le lac ne pouvait que servir de terrain de jeux aux amoureux des sports nautiques. Ouvert sur les deux vallées, il se prête à merveille au canoë, paddle et voile, ici l'immensité est de mise... ainsi que la bonne humeur grâce à l'association Centre Nautique Astarac du Gers. Didier et son équipe de bénévoles assurent la location du matériel et encadrent les sorties. Une initiation à la voile est également possible sur place mais uniquement lorsque les conditions de vent sont bonnes, vous vous en doutez ! Vous pouvez lui faire confiance, ce passionné navigue depuis sa jeunesse et n'hésitez pas à vous lancer, il vous le dira lui-même : certains apprennent très vite. Catamaran dériveur solitaire, lourd solide ou double : vous avez le choix et surtout celui de vous faire plaisir. Le cadre est splendide, au bord de la forêt classée Natura 2000, l'environnement est vraiment idéal pour les familles qui veulent s'oxygener.

■ LAC DE L'ASTARAC

Départementale 40 ☎ 05 62 05 95 95
www.tourisme-gers.com
info@tourisme-gers.com

Ouvert toute l'année. Pêche à la ligne, en barque et nocturne. Aires de pique-nique, course d'orientation et parcours santé. Zones ombragées. Baignade interdite. Centre nautique en été avec canoë, paddle et voile. Réserve ornithologique.

Intégré au paysage du Haut-Astarac grâce aux deux bras de la rivière Arrats en 1976, ce plan d'eau de 180 hectares est un haut lieu nature où il fait bon se détendre. Vous y trouverez de nombreux pêcheurs, le lieu est réputé, mais aussi des promeneurs à pied, à vélo ou à cheval. Ses aires de pique-nique sont parfaites pour le savourer toute la journée et sur place, si on ne peut se baigner dans les 10 millions de m³, les activités ne manquent pas. Une course d'orientation et un parcours santé vous attendent ainsi qu'un centre nautique qui anime la saison estivale. Bateaux à pédales ou voile, paddle et canoë à vous de choisir ! Le panorama qui s'ouvre sur les Pyrénées est exceptionnel et le site est également une réserve ornithologique où se croisent plus de 160 espèces en migration ou en sécurité en zone d'hivernage. Le site est Natura 2000 et suivant la période, les hérons viennent nicher tandis qu'aigles bottés et milans royaux animent la chênaie-charmaie toute proche. Spatules, aigrettes, bernaches et autres espèces d'oiseaux migrateurs sont aussi observables dans cet écrin de verdure : les amoureux de la photo s'y régaleront. Un bon moment à passer en famille !

Lagraulet-du-Gers

Dans la pure tradition des castelnaux gascons, Lagraulet-du-Gers apparaît déjà comme village au XI^e siècle mais c'est Bertrand de Lagraulet qui lui offre sa première pierre et son patronyme. Son donjon et sa tour carrée maîtresse s'élèvent au Moyen Age et aujourd'hui encore, des vestiges du château ainsi qu'un chemin de ronde et des douves le marquent avec force. Quelques 450 habitants forment sa population et sa douceur de vivre est très prisée, notamment grâce à une ruralité vivace et des domaines viticoles dynamiques. Si les pèlerins du chemin de Saint-Jacques de Compostelle l'ont fort souvent traversé et ce

depuis le XII^e siècle, comme en témoignent les chapiteaux sculptés de son église et les coquilles de l'église Sainte-Madeleine, ils ne sont pas les seuls : les touristes aiment ses paysages, ses particularités architecturales, son âme mais aussi son incroyable château d'eau transformé en hébergement contemporain. A son image, le village évolue, tourné vers l'avenir et attaché à son histoire, il s'est forgé un caractère qui lui appartient.

■ HÔTEL LE CASTEL PIERRE****

Au village ☎ 05 62 28 89 99
www.castelpierre.fr
contact@castelpierre.fr



Fermeture annuelle de mi-décembre à mi-janvier. Accueil de 8h à 20h, tous les jours. 7 chambres. Chambre double de 119 € à 179 € ; suite de 199 € à 269 €. Petit déjeuner : 14 €. Lit supplémentaire : 30 €. Lit bébé sur demande. 1 chambre aménagée en rez-de-chaussée. Animaux acceptés (avec un supplément de 10 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration possible le soir, sur réservation, à partir de 20 €. Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna. Séance d'oenologie sur réservation. Séjours à la carte avec différents thèmes, privatisation du site possible.

Du luxe, du cachet, une histoire et une âme : derrière les 4 étoiles du Castel Pierre, c'est ce qui vous attend dans cet hôtel au charme exceptionnel, il faut le souligner. Son cadre d'abord en fait un havre de paix : perché sur une petite colline, la superbe maison traditionnelle dévoile son caractère dans un parc aux arbres majestueux. Au bout du sentier, Céline et Julien vous accueillent avec chaleur et c'est le ton qui guidera votre séjour. Les chambres sont splendides, l'harmonie s'y inscrit à travers un goût rare et il en a fallu pour transformer ce lieu chargé d'histoire en un hébergement qui offre tout le confort moderne sans le dénaturer ! Dans des écrins de pierre et de boisserie, l'ameublement contemporain et raffiné réussit ce tour de magie et les salles de bains sont magistrales, avec poutres apparentes et évier en matériaux nobles. La vaste salle à manger comporte une cheminée traditionnelle, une piscine avec un bassin de nage de 20 m et une vue sur la campagne, des terrasses dans les suites d'où l'admirer et une chambre Prestige avec baignoire Balnéo : à vous de composer les atouts qui feront de votre séjour un passage dans le raffinement exquis.

■ CHÂTEAU D'EAU

Place de l'Eglise ☎ 05 62 29 12 44
www.mairielagrauletdugers.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Gîte de 250 m² avec 7 chambres doubles et 6 salles de bain. Idéal jusqu'à 16 personnes. De 1 200 € à 2 000 € la semaine selon saison. Suivant la saison, location du gîte pour le week-end, de 610 € à 810 €. Château d'eau, chambre d'hôtes pour 2 personnes 140 € la 1^{re} nuit, 105 € la 2^e et 85 € la 3^e. Chèque Vacances. Une chambre adaptée aux personnes en situation de handicap, en rez-de-chaussée du gîte. Wi-fi gratuit.

Après avoir testé de nombreuses formules d'hébergement, que diriez-vous de dormir dans une cuve mais sous les étoiles ? Le charmant village de Lagraulet-du-Gers propose un des gîtes les plus originaux qui

soient. Cette échappée belle se fait dans l'ancien château d'eau des années 30, à l'architecture circulaire, qui offre une base incroyablement contemporaine à un lieu que les rénovations ont rendu magique. Décor et mobilier design, salle de bains en béton et cuisine en sus de la chambre, vous bénéficiez même d'une terrasse toute en rondeur au sommet. De là-haut, la vue est fascinante, à contempler sur les chaises longues, le panorama est fabuleux. Des lunettes astronomiques sont par ailleurs à disposition pour être un peu plus près des étoiles. La « chambre sous les étoiles », est désormais une œuvre d'art grâce à la patte de l'artiste Jean-Paul Chambas qui a réalisé une fresque murale, digne des vitraux, ainsi que la déco des chambres qui sont toutes de véritables œuvres. Dormir dans une création contemporaine, la classe non ? Dans un ancien édifice c'est un gîte de caractère qui est proposé en plein cœur du bourg et là encore on est séduit par sa formule tout confort et charme.

■ LES SOURCIERS

Lieu-dit la Berdale ☎ 07 87 11 61 65
www.lesourciers.com
marion@lessourciers.com

Visite de la ferme et vente de plantes rares, sur rendez-vous, toute l'année. CB non acceptée.
 Installés à Lagraulet-du-Gers depuis 2014, Les Sourciers franco-argentins Marion et Nicolas, qu'on pourrait aisément nommer les sorciers tant leur fabuleuse magie opère avec les plantes, même les plus rares, viennent de lancer le maraîchage hydroponique dans le Gers. Le concept : faire pousser des fruits et légumes en remplaçant la terre par l'eau. Dans une serre de 600 m², les graines semées se transforment peu à peu en plantes saines et elles sont déjà très recherchées par les chefs des tables gastronomiques du coin. Des tomates anciennes à la ciboule de Chine, l'entrée dans cet univers enchanté vous fera découvrir des plantes aromatiques aux mille et une vertus. La qualité prime ici sur la quantité, c'est un choix, et vous trouverez de nombreuses variétés asiatiques qui se sont très bien acclimatées à la Gascogne. Pour visiter et récolter vous-même vos légumes, n'hésitez pas à prendre rendez-vous. Des cours sont organisés pour que vous puissiez reproduire ce mode d'agriculture digne des jardins suspendus de Babylone ! Marion et Nicolas vous dévoileront tout et surtout leur attachement total au respect de l'environnement et au culte des saveurs.

Lasseube-Propre

Un nom qui peut paraître intrigant mais dont la signification est simple : Lasseube vient du latin *silvae* signifiant la forêt, et propre désigne un lieu déforeté au Moyen Age, afin qu'un village puisse y être installé. C'est ainsi que Lasseube-propre existe depuis l'époque médiévale, passant de forteresse à castelnau au XIII^e siècle. On sait, en outre, de par les vestiges retrouvés, que le lieu-dit Es-Vivès aurait été occupé dans l'Antiquité. Bien des mystères restent encore à résoudre sur cette petite cité mais les balades sur les routes invitent à découvrir la tour du village qui fut l'ancienne porte du castelnau, les châteaux privés du Castet-Viel, de la Blennerie et de Cazaux, les diverses églises, chapelles et de nombreux éléments du petit patrimoine rural.

■ LE JARDIN D'ENTÉOULET

Lieu-dit Entéoulet
 ☎ 05 62 05 15 31
lejardindenteoulet.kazeo.com
jardin.enteoulet@wanadoo.fr

Fermé du 15 novembre au 31 mars. Fermé en août. Appeler avant visite. Ouvert le mercredi et le jeudi à partir de 9h30. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 €. Visites guidées sur demande, même hors jours d'ouverture. Animaux non admis. Visite guidée (sur demande à partir de 10 personnes, tarif 8 €).

Il est arrivé en tête de l'émission « Les jardins préférés des Français » et foulant sa terre, vous comprendrez vite pourquoi. Paradis suspendu créé par Renée Boy, ce magnifique jardin de 2,5 ha évolue chaque année au gré des envies et des inspirations de sa propriétaire. Chaque année le jardin se transforme dans un perpétuel renouvellement avec de nouvelles plantations et de nouveaux décors à découvrir et redécouvrir ! Divisé en différents espaces, propices à la détente, l'émerveillement et la découverte, il héberge une très grande variété de plantes, arbres et arbustes rares agencées avec un goût subtil. Petite terrasse, jardin clos avec volière et secrets, paons et cyprès centenaire, verger du haut et du bas, massif d'eucalyptus, sentier des stipas, blancs, bleus, écarlates... On compte ainsi quelques 280 variétés de rosiers, anciens ou rares, de très nombreuses espèces de graminées, de vivaces, de grimpantes ou de conifères. Cultivé dans le respect de l'environnement et de la biodiversité, le jardin d'Entéoulet fait partie depuis 2014 des Jardins de Noé. Il est surtout un moment de grâce sur un monde délicat. Au loin, il reste 40 ha de terre et de forêts, c'est bien assez pour que Renée continue d'y faire pousser ses rêves.

■ AU CREUX DE MON ARBRE

Lieu-dit Lablennerie
 ☎ 05 62 60 04 86
www.au-creux-de-mon-arbre.com
aucruxdemonarbre@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Nuit en cabane tout confort pour deux personnes, avec accès au SPA inclus : 200 €, en période de vacances scolaires et le week-end : 230 €. 1 chambre. Bungalow de 200 € à 230 €. Repas de 35 € à 80 € pour 2. Petit déjeuner inclus. Enfants de moins de 10 ans non acceptés par mesure de sécurité. Taxe de séjour : 2,50 € par personne et par nuit. CB non acceptée. Bain bouillonnant. C'est la passion des forêts et un livre photographique sur les cabanes qui a inspiré à Isabelle ce fantastique projet, né en octobre 2011. Le domaine et son grand bois de 130 hectares s'y prétaient parfaitement. Donc, admirez sans compter la très jolie maison du XVII^e siècle mais oubliez-la, ce n'est pas là que vous dormirez, enfin, si mais... un peu plus haut. A plus de 4 mètres du sol, nichée au creux d'un chêne multicentenaire, votre cabane toute en rondeur est votre destination ! C'est un vrai petit nid, équipé de tout le confort moderne mais au cœur de la nature, avec en toile de fond le sublime paysage gersois... Magique et dépaysant. Les nuitées sont inoubliables parce qu'en plus un bain bouillonnant vous attend là-haut... entre ciel et terre, ce moment est hors du temps !

Pour une expérience originale, un séjour insolite ou soirée romantique surprenante, n'hésitez pas à prendre place Au creux de mon arbre qui bien vite sera vraiment le vôtre. Il va sans dire que la tranquillité y est exceptionnelle et qu'on s'y sent vraiment bien car tout a été pensé pour rester dans l'esprit nature avec une décoration et des objets artisanaux qui lui rendent hommage. On aime la terrasse extraordinaire et le petit déjeuner est livré le matin, discrètement, au bout d'une corde. Si vous souhaitez découvrir la gastronomie locale qui elle aussi est au sommet, optez pour les paniers gourmands !

Moncorneil-Grazan

■ AOU CASSOU

À Lambert

① 05 62 65 48 41

www.aoucassou.fr

aou.cassou@wanadoo.fr



Cévacances (3 clés). 3 chambres. Chambre double de 55 € à 58 €. Demi-pension : 20 € (repas gastroracoscon à 24 €). Petit déjeuner inclus. Taxe de séjour : 0,50 € par personne et par nuit. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Nombreux stages et ateliers.

Dans ce tout petit village, la campagne s'amuse à créer des décors bucoliques et les artistes se plaisent à y puiser une belle inspiration. Gérard en fait partie et ce peintre adepte du pastel ne pouvait trouver meilleur cadre ! Sa passion, il la partage, la création vous fait du pied, Aou Cassou est faite pour vous ! Précisons avant tout que les séjours ici sont fabuleusement calmes. Les chambres ont été aménagées dans une grange indépendante, qui a gardé un caractère authentique avec poutres croisées et fenêtres splendides. De là, vous pourrez admirer la verdure incroyable qui vous entoure, le jardin et ses prairies courent sur 3 hectares, et le bien-être est absolu. Très confortables et chaleureuses, trois propositions vous sont faites, dont une suite familiale composée de deux pièces, dont une avec un grand lit en 160 et la capacité d'en mettre un d'appoint. Chaleureuses et très bien équipées, elles présentent une literie étudiée qui chouchoute vos nuits ! Le grand air et ses activités nature comme la piscine et les jeux vous attendent ainsi que des stages artistiques. Pastel avec le chef, sculpture, modelage et mosaïque avec des intervenants extérieurs : les ateliers sont aussi bien destinés aux débutants qu'aux amateurs avertis. Elisabeth vous permet d'apprendre à cuisiner le canard gras, dans la bonne humeur et avec gourmandise ! Une belle adresse dont on aime l'esprit convivial, la table d'hôte délicieuse, le petit déjeuner maison et la quiétude bienfaisante.

■ LA COMPAGNIE DES VINS

Au village

① 05 62 65 48 81

www.compagniedesvins.com

compagniedesvins@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année, tous les jours mais uniquement sur rendez-vous. 500 références de vins à partir de 5,20 € la bouteille. Un samedi par mois, soirée dégustation : 20 €.

Christian Termote, passionné d'oenologie, ne propose pas n'importe quels vins. Uniquement des vins venant directement de vignerons, qu'il teste chez lui pour mieux les apprécier et estimer s'ils auront le privilège d'être vendus dans sa cave. Exit les négociants, il veut des vins avec une identité, une histoire à raconter, humanistes, originaux. A travers sa palette de crus très électiques, il met à disposition son expertise pour vous conseiller quant aux accords mets et vins possibles : il aime vous faire découvrir des mariages peu fréquents et révélateurs de délices. Parmi les 500 références de toute la France, une majorité de petits bijoux du Sud-Ouest, du Languedoc et du Roussillon vous attendent avec une quarantaine d'armagnacs, une quinzaine de whiskys et du rhum. Tous les budgets trouveront leur bonheur et un samedi par mois, le maître des lieux se fait un plaisir d'organiser des dégustations privées sur des thèmes choisis : une belle occasion d'échanger, d'apprendre à connaître les vins et en découvrir des nouveaux ! Mais n'oubliez pas de réserver à l'avance. Une adresse tel un grand cru : inattendue et exceptionnelle.

Mont-d'Astarac

Situé sur les coteaux de Gascogne, face à la chaîne des Pyrénées, ce village médiéval a été la toute première capitale du comté d'Astarac. Les comtes d'Astarac y avaient construit, au X^e siècle, un château où ils avaient élu domicile. On en aperçoit encore la motte castrale à l'emplacement du château d'eau actuel. A l'époque, la commune étaient dotée d'une enceinte fortifiée entourée d'un fossé et d'une tour-porte. Seule cette dernière a résisté aux affres du temps. Face à elle se dresse une église du XV^e siècle dont les peintures murales sont très renommées.

■ ÉGLISE SAINT-LAURENT

① 05 62 66 99 14

Ouvert de 9h à 18h. Entrée libre. Ouvert toute l'année. Visite guidée (renseignements auprès de l'office du tourisme Val de Gers – Masseube).

Ce petit village perdu dans la campagne cache un trésor inestimable : son église ! Erigée à la fin du XV^e siècle, bien après la construction de la cité fortifiée puisqu'elle se trouve à l'extérieur, elle occupe une belle place avec ses 30 m de large et ses 34 m de long. Seul son porche à 3 arches brisées a été ajouté au XIX^e siècle. Elle est surtout dotée d'une abside avec une incroyable voûte en croisée d'ogives entièrement peintes. Ces fresques, peintes aux alentours de 1490, ont été découvertes en 1968. Grandes et sublimes, elles représentent des scènes bibliques dont une rarement représentée : le fameux Arbre de Jessé qui se déploie magnifiquement avec sa foison de petits détails. On distingue aussi les évangélistes et les docteurs de l'Eglise dans des médaillons entourant le Trône de Grâce. Sur le mur est, sous le Christ du Jugement dernier, une Résurrection des Morts montre les élus se dirigeant vers le paradis. Au bas du mur suivant, une représentation de l'enfer détaille les supplices des damnés. En 2013, ces fresques ont été élevées au rang de peintures classées et le village a obtenu une bourse de la Fondation du patrimoine. Cette dotation a permis la réfection du toit et la restauration des fresques. N'hésitez pas à aller découvrir ce magnifique monument !

■ MONT-D'ASTARAC

④ 05 62 66 99 14

Voir page 17.

Ornézan

Situé sur l'axe Masseube-Auch, sur la D929, le petit village d'Ornézan s'étend de chaque côté de cette route. Il abrite un grand château des XIII^e et XIV^e siècles sur lequel se dressent deux impressionnantes tours carrées. La très jolie église Sainte-Catherine, tout en bordure du Gers, construite à la fin du Moyen Age, possède un magnifique retable sculpté classé monument historique. Un village à découvrir.

■ LES 4 SAISONS

Au village

④ 05 62 59 27 93



Ouvert toute l'année sauf une semaine en mars et une en août. Ouvert du lundi au samedi le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 17 € à 25 €. Menu enfant : 6 €. Formule du midi : 13 €. Plat du jour : 8 €. Accueil des groupes (jusqu'à 60 personnes). Terrasse.

Un joli nom pour une jolie façade bleutée bien démarquée sur la route principale qui traverse Ornézan. Aux 4 saisons, la salle de restauration respire la simplicité, certes, mais elle est authentique, à l'image de Jérôme le dynamique chef. Dès que vous rentrez dans l'établissement, vous comprenez que vous êtes dans le Gers en regardant les tableaux et la délicieuse cuisine proposée ici vous le confirmera de bien séduisante façon. La carte change très régulièrement pour varier les plaisirs. Le terroir et le goût sont au rendez-vous dans des assiettes généreuses avec notamment toutes les spécialités autour du canard mais aussi de belles pièces de bœuf et des salades relevées meilleurs produits du sud-ouest. Le burger au magret et foie frais est devenu un incontournable et nous vous conseillons le croustillant au chèvre chaud et saumon fumé, particulièrement réussi. Côté produits de la mer, l'endroit propose régulièrement des moules-frites... Côté desserts, les fruits de saison sont au rendez-vous : fraises au printemps, figues en été... elles sont généreuses les saisons gersoises ! Des soirées à thème sont aussi organisées de façon régulière. Vous pouvez vous y arrêter : vous ne le regretterez pas.

Panassac

■ AUSTINS RESTAURANT

D 929

④ 05 62 64 44 91

Ouvert toute l'année. Le lundi, le mercredi et le jeudi de 9h à 14h ; le vendredi et le samedi de 9h à 14h et de 19h à 21h30 ; le dimanche de 10h à 14h. Possibilité d'ouverture le soir sur réservation. Restaurant privatisable avec formules adaptées, menu ou buffet. Menu en semaine, le midi à 13 €, vin et café compris. Le week-end : 16,50 €, café compris. Menu du soir à 16,50 €. Carte : petits plats à partir de 4 €, burgers à 6 €, spécialités végétariennes à partir de 10,50 €. Sandwichs chauds ou froids à partir de 4,50 €. Petit-déjeuner anglais : de 6,50 € à 10,50 €. Accueil des

groupes (sur réservation). Terrasse. Animations. Chambre pour deux personnes avec cuisine équipée : 39 € la nuitée. Certains filent à l'anglaise ? Nous on préfère filer chez les Anglais ! Etape de charme, de caractère et de saveurs inédites, le restaurant d'Austin nous rend crazy in love. Dans un cadre moderne, vous savourerez d'abord l'accueil, que ce soit en salle ou en terrasse. Ici on vient pour déjeuner ou dîner mais, dès le matin, le site est plein de vie : inutile de vous dire combien les formules anglaises du petit-déjeuner ont du succès, réservées aux appétits solides : saucisses, bacon, œufs et même haricots selon les envies, les journées commencent dans l'opulence. Côté carte, nous avons vraiment été séduits par la qualité des produits utilisés et l'originalité des plats. Le choix est là, il comble les amoureux de la viande avec une belle gamme de bœuf à découvrir selon l'affinage, on ne plaît pas avec le goût, du steak à la surlonge, c'est un régal ! Les fish and chips sont évidemment au rendez-vous, et c'est un bonheur, mais dos de cabillaud sauce crevettes, aiglefin et langoustines frites avec sauce tartare forment une offre comme on les aime. Les tourtes, poulet-champignons ou bœuf-oignons, sont fabuleuses. L'ambiance qui ne néglige jamais un concert l'est tout autant : voilà une super adresse, originale et sympa, où vous pouvez même résider en chambre de 25 m² !

Sabaillan

■ L'OUSTAOU

Lieu-dit Lagleyse

④ 05 62 59 26 90

www.loustaou-gers.com

jean-pierre.buda@orange.fr



Gîtes de France (2 épis). Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre simple à partir de 42 € ; chambre double à partir de 55 € ; chambre triple à partir de 70 €. Petit déjeuner inclus. CB non acceptée. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Ping-pong, minigolf, pétanque.

Situé dans une grande maison bourgeoise datant du XIII^e siècle et principale demeure du Hameau de Pis, l'Oustaou est l'endroit parfait pour trouver calme et bonheur. La tranquillité est garantie dans cette belle demeure à colombages, typiquement gasconne et plusieurs fois centenaire. Le gîte a été restauré avec soin tout en gardant son côté rustique et confortable. On accède aux chambres par un escalier bicentenaire. Classiques, les chambres sont confortables et une salle commune vous attend pour le petit déjeuner traditionnel. Suivant le temps, celui-ci peut être servi à l'extérieur et avec son grand jardin et son espace fleuri, il n'en est que plus savoureux ! Ce domaine est idéal pour les familles puisqu'il permet aux enfants de s'amuser, et aux parents de se reposer. Vous pourrez vous détendre au bord du lac ou à l'ombre de la treille ou faire un mini-golf, un ping-pong, ou une partie de pétanque dans le parc très joliment aménagé. En pleine nature mais loin d'être isolé, vous êtes à côté de Samatan la capitale du foie gras et à trois quarts d'heure de Toulouse ; Jean-Pierre vous accueille à l'Oustaou avec bienveillance : on vous conseille le séjour !

■ CANOË EN GASCOGNE

Les Tourniquelles

D632

06 41 90 44 55

www.canoeengascogne.com

canoeengascogne@gmail.com

Fermé d'octobre à avril. Basse saison de mai à juin et septembre. Haute saison en juillet et août. Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Réservation obligatoire. Canoë de 2 à 4 places 17 €/personne et kayak une place 18 €. Pour les enfants de 5 à 12 ans, 8 €, obligation de savoir nager. Groupes tarifs dégressifs. La location est sans limite de temps durant la journée. Descente à la carte.

Canoë en Gascogne propose à la belle saison des randonnées libres et personnalisées en canoës et kayaks sur la Save et la Gesse, entre Puymaurin et Samatan. Mathieu vous aiguillera avec une bonne humeur contagieuse et un professionnalisme qui fait plaisir et vous aurez le choix, suivant votre besoin et votre niveau entre deux options. Parcours sportifs ou parcours famille, la vraie bonne surprise c'est que les tarifs restent fixes quel que soit le temps que vous utilisez les embarcations ! Deux heures ou à la journée, c'est un très très bon plan futé ! L'environnement est un magnifique terrain de jeux, vous contournerez de magnifiques cascades qui vous inviteront à faire une pause ou à vous baigner. Quel que soit votre niveau et à la seule condition que vous sachiez nager, vous avez votre place dans un des canoës qui vous attendent du côté de Samatan. Tout est organisé pour passer un excellent moment de détente entre amis ou en famille. Vous pourrez également louer ces embarcations à des tarifs attractifs pour les groupes à partir de 10 personnes. Et un barbecue est mis à votre disposition à la base pour manger sur place et faire durer le plaisir !

Saint-Blancard

Le village de Saint-Blancard, situé sur une colline du Haut-Astarac et non loin du lac de Gimone, s'impose par son splendide château tout droit sorti d'un conte de fée. Investis à l'époque gallo-romaine puis dotés d'une première église et d'un premier château au début du Moyen Age, la famille Orbessan et les villageois décident de construire, en 1303 un tout nouveau château. Entre le XVI^e et le XX^e siècle, il est largement modifié, notamment suite à l'incendie de 1888 qui provoque sa reconstruction et sa restauration. Cette incroyable structure, parée de tours, de remparts, de créneaux, vaut vraiment le détour. Si la plupart du temps on ne peut l'observer que de l'extérieur, à la fin juillet, lors de la foire de La Magdeleine, les portes du parc s'ouvrent. On peut alors admirer l'édifice sous d'autres points de vue et prolonger le voyage médiéval et/ou imaginaire.

Saramon

Aux XI^e et XII^e siècles, un petit bourg ecclésial se développe autour de l'ancienne abbaye des moines de Sorèze, installée depuis l'an 820. Il se fortifie au XIV^e siècle et abrite le comte d'Astarac. Aujourd'hui, Saramon est un coin du Gers paisible et agréable offrant

la beauté de sa place à couverts, des maisons anciennes et de son église tout à fait singulière aux visiteurs. Chaque année, la fête patronale en l'honneur de saint Victor et de la sainte Couronne, anime traditionnellement les rues et le soir, la fête bat son plein. Le quatrième jour clôt les festivités avec un marché aux magrets gourmand : de midi à minuit, on entend crêpiter les magrets sur les barbecues et on se laisse sans hésiter emporter par l'ambiance conviviale qui envoit la place principale. En été, la base de loisirs propose de nombreuses activités pour profiter de l'eau en famille ou entre amis.

■ L'ÉGLISE SAINT-PIERRE

Ouverte toute l'année, tous les jours. Accès libre pour des visites.

Voilà une église atypique avec son clocher d'un côté et sa tour crénélée de l'autre... A l'origine, se dressait là une simple église romane, érigée au XII^e siècle, qui faisait partie d'une abbaye. La tour carrée, à l'est, aussi appelée tour Saint-Victor, date de la même époque mais on ignore quel était alors son usage précis. Au fil des siècles, l'édifice subit de nombreuses modifications. C'est au milieu du XIX^e siècle, lorsque que la voûte s'effondre, que débutent d'importants travaux de restauration : quatre chapelles latérales sont ajoutées et on rénove la fameuse tour, notamment en la parant de créneaux et mâchicoulis. Cette dernière occupe alors la fonction de clocher de 1850 à 1878. En 1878, à la fin des travaux, on ajoute à l'église un grand clocher-porche opposé à la tour : c'est ainsi que l'église Saint-Pierre nous est parvenue, dotée de deux clochers. A l'intérieur de l'église, se trouve un retable en bois doré du XVIII^e siècle, un retable-mur du XVIII^e siècle, ainsi que les bustes reliquaires de saint Victor et de sainte Couronne. Un bénitier en marbre très curieux est placé près du chœur. Il daterait de l'époque wisigothique ou carolingienne ; ce serait un sarcophage ou une stèle funéraire.

■ L'ORLOGEUR

10, Grande-Rue

05 62 67 52 41

lorlogleur@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Visite gratuite de l'atelier, tous les jours du lundi au samedi, sur rendez-vous. Appelez sur le portable.

Entre prairies verdoyantes et vallonnées, le petit village de Saramon héberge un artisanat pour le moins insolite. En effet, Michel et Benoît Perissas (père et fils) consacrent leur activité à la restauration de tous les appareils de mesure du temps, montres, horloges, pendules en tout genre ! Ce métier d'art est en voie de disparition et si dans le Gers ils sont les seuls, le Sud-Ouest n'en compte que six. Autant dire que découvrir les facettes du quotidien de ces artisans est fascinant. Michel est aussi généreux que les horloges des édifices sont son dada et il vous narre avec passion sa façon de travailler mais aussi l'histoire de l'horlogerie. Vous pouvez retrouver sa verve dans le livre « La mesure du temps à travers les âges » ou dans cet atelier aux allures ancestrales. On a l'impression que le temps s'y est arrêté mais prenez celui de tout regarder ! On y trouve des pièces de toutes sortes et de tous les pays. La porte est ouverte comme

dans l'épicerie de village ; ici point de fruits et légumes mais tout indique l'heure, enfin les heures selon les caprices du temps. Avis aux collectionneurs, férus d'artisanat et amateurs d'insolite, cette adresse vous émerveillera !

RESTAURANT LA GARENNE 11, rue du Casal-Commun

05 62 65 38 75

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 15h. Ouvert le soir et week-ends sur réservation à partir de 20 personnes. Réservation recommandée. Formule du midi : 14 € (entrée, plat, dessert, vin compris). Accueil des groupes (menus à 20 € et 25 €).

La Garenne a pignon sur rue depuis des années à Saramon. Mais le propriétaire a changé en février 2018. Finies les spécialités à base de lapin – d'où le nom de « garenne » et la décoration associée. Bienvenue au civet de canard aux pruneaux ! C'est la spécialité maison et la clientèle d'habitues locaux en redemandent, notamment lors de soirées organisées pour des groupes. La salle, agréable et chaleureuse, permet d'accueillir 80 personnes. La cuisine, ménagère et familiale, s'inspire des produits de saison et Sylvie, la cuisinière, se fournit exclusivement auprès des producteurs locaux. Pas de carte, ni de menu, mais une formule fixe, qui change tous les jours, avec entrée, plat, dessert et du vin. Sylvie cuisine aussi tous les jours de la semaine pour les enfants de l'école locale. La cantine est installée dans une salle de l'établissement. Déjeuner à La Garenne, c'est la garantie de bien manger dans une atmosphère rurale plaisante qui fait bien souvent saliver les citadins qui parcourent les campagnes du Gers.

Seissan

Les lieux furent autrement occupés et un castelnau était encore présent au XII^e siècle. Il reste peu de choses de cette époque si ce n'est la haute tour carree qui appartenait au château. Ce dernier fut la résidence des abbés de Fagets. En 1286, une bastide est construite tout en longueur. Le village a gardé beaucoup de charme avec son kiosque à musique, ses halles, son église et ses vieilles maisons à colombages. A la sortie de la commune, en direction d'Auch, on peut faire la rencontre du Pigeonnier de la Bernisse, un pigeonnier-porche tout en colombage et briques de terre. Et aux alentours se trouvent le très joli château du Garrané et son église qui surplombent la campagne environnante.

■ OFFICE DE TOURISME VAL DE GERS

Allée Pierre-Bédat-de-Monlaur
05 62 05 40 58
www.valdegerstourisme.fr
otvdg@orange.fr

Basse saison : ouvert le vendredi de 9h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30. Visites guidées, commentées et gratuites durant l'été.
Le Val de Gers est un territoire rural où la campagne offre des paysages particulièrement fabuleux et où les villages bastides sont très présents. Annexé de l'office de tourisme de Masseube, celui de Seissan est



RESTAURANT
La garenne



11 rue du casal commun
32450 SARAHON
Tél. 05 62 65 38 75 - 06 13 93 43 80

porté par le même dynamisme et c'est avec plaisir que vous trouverez des intervenants impliqués dans la vie locale qu'ils connaissent parfaitement. En plus de la documentation très complète sur l'hébergement, la restauration et les activités, de nombreuses visites guidées sont proposées durant tout l'été. Gratuites et passionnantes, elles dévoilent ce coin du département vraiment attachant.

■ LE PIGEONNIER DE LA BERNISSE

Domaine de la Bernisse

Si vous passez par Seissan, vous ne pourrez pas rater ce beau pigeonnier qui est particulier par sa forme et sa composition faite d'une base de brique et d'un étage en terre crue avec colombages, c'est un très bel exemple d'architecture de la deuxième moitié du XIX^e siècle. Malgré son aspect désuet, il résiste aux affres du temps et ses nouveaux propriétaires s'emploient à le restaurer afin qu'il retrouve son cachet d'autan. Vous l'aurez sans doute compris, il est au cœur d'une propriété privée donc il n'est pas possible de le visiter, mais vous pouvez admirer cet édifice inscrit depuis septembre 2010 aux monuments historiques, depuis la route départementale. Accolé à une ancienne écurie, le pigeonnier est si joli qu'il sert souvent de support sur les affiches pour les pigeonniers de Midi-Pyrénées et pour la petite histoire, sachez qu'il est installé dans un domaine qui appartenait à Edouard Lartet, le célèbre paléontologue gersois, qui y vécut de 1840 à 1871 !

Lou Marcat de « Bèt tems a »

En gascon cela se prononce d'une traite *Bétènza* : textuellement cela signifie « il y a beau temps », c'est-à-dire comme au bon vieux temps, jadis. *Lou Marcat de Bèt tems a*, c'est donc le marché du bon vieux temps, le marché de l'ancien temps qui nous fait faire un formidable bond un siècle en arrière au cœur de la Gascogne. Tous les ans, il se déroule le premier vendredi du mois d'août dans une ambiance conviviale et surtout campagnarde ! A cette occasion, tout le village est en ébullition et chacun y va de sa participation : les commerçants, les marchands s'activent, le vide-grenier et la brocante s'étoffent et les habitants revêtent des costumes d'époque. Ainsi, en déambulant dans les rues vous croiserez des hommes coiffés de leur béret, portant leur chemise claire, leur costume noir et leur foulard rouge. Quant aux dames, elles vous proposeront un véritable défilé coloré avec leurs belles robes toutes différentes. Parfois une mariée passe, dans sa robe écrue, dentelée, on s'y croirait. Dans une rue, place aux démonstrations artisanales : le boulanger, l'aiguiseur de lame, le fabricant de balais de paille, les fileuses de laine, les laveuses qui s'appliquent à laver leur linge blanc à l'ancienne, à la force de leurs bras... et des marchands de tous bords proposant gourmandises et souvenirs. Le musée paysan d'Emile de Simorre y propose aussi son stand et des activités pour les petits. Pour s'y croire encore plus, une calèche vous emmène après le défilé des splendides vieilles voitures. Sur la place, bien d'autres découvertes sont à attendre comme les battages et dépiquages à l'ancienne avec les vieilles machines agricoles, les jeux de ce temps-là, le palet gascon mais aussi une incroyable démonstration des pompiers qui arrivent en costumes d'époque et vous invitent à les aider à éteindre le feu, formant une chaîne humaine entre le point d'eau et leur stupéfiante machine de pompage. Le midi et le soir sous la halle, un grand repas est organisé et tous les restaurants du village se prêtent au jeu. Dans la journée, des danseurs parcourent les rues, eux aussi, habillés en circonstance, et exécutant des pas de danses oubliées. La liste est non exhaustive, évidemment, il y a beaucoup de choses à voir, à revoir ou à découvrir selon son âge : une journée extraordinaire où les générations s'entraident, se découvrent et où l'art de vivre à la campagne, en toute simplicité, est à l'honneur. À faire absolument !

► Demandez le programme à l'office de tourisme Val de Gers : ☎ 05 62 66 12 22.

■ BAR-RESTAURANT LA MAISON

13, place Carnot
05 62 60 88 48
gevaleille@orange.fr



OUVERT toute l'année. Tous les jours et les jours fériés à partir de 7h30. Basse saison : du mardi au dimanche à partir de 7h30. Haute saison de mai à septembre inclus. Menu du jour à 14 €. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 8,50 €. Formule à 12 € en semaine avec entrée et plat ou plat et dessert. Accueil des groupes. Terrasse et patio. Salle de 60 couverts. Chambres d'hôtes à l'étage de 45 € à 85 €.

Coup de cœur total pour ce restaurant qui a su, dans une ambiance campagne chic, mettre à l'honneur les bons produits du terroir tout en les enrichissant de spécialités originales. Géraldine fait partie de ces professionnelles qui n'envisagent leur métier qu'à travers l'échange et la convivialité : on se sent bien à la Maison ! Le cadre d'abord est très sympa, armoires de caractère, confitiers, de la salle au patio avec sa grande baie vitrée, l'authenticité est au rendez-vous et se retrouve avec bonheur à la carte. Portées par une cuisine avant tout maison et des produits frais du marché, les propositions varient au fil des saisons. Des belles dorades cuites au four au suprême de pintade avec wok de petits légumes, nulle monotonie dans les assiettes, généreuses à souhait. Le week-end, le foie gras et la charcuterie sont à volonté, suivis par un confit, un magret de canard ou une basse-côte. La chef est également pâtissière, les desserts sont dans la même

qualité. Nous vous conseillons vivement cet établissement chaleureux où on se régale tout simplement.

■ PIZZERIA LA DOLCE VITA

8, place Carnot
05 62 65 79 95

OUVERT toute l'année sauf les quinze premiers jours de septembre. Ouvert du mardi au dimanche le soir, le mercredi et le vendredi le midi. Pizzas de 10 € à 12 €, la spéciale avec produits du terroir à 15 €. Burger maison à partir de 5,30 €. Vente à emporter. Petite terrasse de 15 couverts, salle de 15 couverts.

Pour les adeptes de la pizza artisanale et traditionnelle, cette adresse est celle qu'il faut retenir... mais pas que ! En effet, si avec plus de 40 spécialités de pizzas, celles-ci sont la trame forte de la maison, vous trouverez de quoi vous régaler de façon ultra-rapide, avec une restauration à emporter basée sur des produits frais. Pascal, le très sympathique jeune gérant de la Dolce Vita, est attaché à la qualité et travaille au maximum avec les saveurs de qualités. Cela se sent, notamment dans la très copieuse pizza aux accents gascons qui débordent de magret, foie frais, cèpes, girolles et coeurs de canard. On aime également la six fromages, toute moelleuse avec du bleu, du reblochon, du chèvre, de la mozzarella, de l'emmental et du fromage raclette : un pur délice à admirer cuire dans le four ouvert sur la salle. Les burgers maison sont dans le même esprit, varié et excellent, dont celui au magret et foie gras, fidélité au cru local oblige ! En conclusion, une très bonne adresse de restauration rapide, élaborée et efficace.

■ RESTAURANT « HÔTEL DE FRANCE »

29, place Carnot ☎ 05 62 66 20 19

www.bar-restaurant-seissan.fr

smbsgourmands@orange.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle entre Noël et le jour de l'An, une semaine de septembre et un week-end par mois. Du lundi au vendredi de 6h à 21h ; le samedi de 7h à 21h ; le dimanche de 8h à 15h. Menus de 20 € à 30 €. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 9 €. Formule entrée, plat ou plat, dessert : 13 €. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Animaux acceptés, wi-fi.

Au cœur de la bastide, ce restaurant est idéal pour une étape conviviale dans le Gers. Sa terrasse recouverte de tonnelles bordeaux et son entrée avec murs de pierres s'harmonisent magnifiquement avec le bois du magnifique comptoir du bar et vous êtes de suite dans une ambiance auberge qu'il est agréable de savourer ! La cuisine de Monique est gastronomique et traditionnelle, large avec des propositions variées qui vont de la paella (sur commande) en passant par d'excellents plats de poisson... et évidemment une très belle carte de spécialités locales ! Foie gras, confit, magret de canard : le terroir tient sa place même si on apprécie la richesse des menus. L'assiette express est idéale et rapport qualité-prix, difficile de faire mieux : entrée, salade gourmande, viande, frites et dessert ! Les plats du jour suivent le marché et l'inspiration : saucisse du chef et purée maison, poulet, boeuf sauce piquante... une variété que l'on retrouve dans les desserts à l'image du fraiser, de la crème brûlée ou encore la mousse au chocolat. Les moules-frites s'invitent fréquemment et les pizzas, elles aussi maison, complètent l'offre de cette charmante adresse à l'accueil parfait.

■ CHAMBRES D'HÔTES LA MAISON

13, place Carnot

⌚ 05 62 60 88 48

gevaille@orange.fr

Ouvert toute l'année. Cinq chambres pour deux à quatre personnes, de 59 € à 90 €. Nuitée pour une seule personne à 45 €. Petit déjeuner inclus. Matériel de bébé mis à disposition (table à langer, chaise haute, lit pliant...). Wi-fi gratuit. Restaurant au rez-de-chaussée, tarifs préférentiels pour les résidents en chambres d'hôtes. Salon commun avec bibliothèque et télévision.

Dans cet ancien hôtel transformé en chambres d'hôtes, le bien-être des résidents est au centre de toutes les attentions et lorsqu'un accueil aussi charmant est doublé d'un cadre agréable et cosy, on ne peut que craquer. Rénové dans un style shabby chic à la fois classique et doux, les chambres sont impeccables avec leurs murs blancs rehaussées avec goût de petits meubles qui y apportent des touches de couleurs. Certaines sont parfaites pour quatre personnes et si vous séjournez avec des enfants en bas âge, n'hésitez pas à solliciter Géraldine, elle a tout

ce qu'il faut pour leur confort ! Un esprit chaleureux qui se poursuit au salon, pièce commune où il fait bon se retrouver, notamment près de la cheminée ancienne et de son authentique four à pain. Ce qui était l'ancien hall de l'établissement s'est transformé en un lieu cosy avec canapés, télévision et bibliothèque, idéal pour partager d'agréables moments. Un petit-déjeuner gourmand et copieux est assuré, parfait pour commencer la journée, les gâteaux maison sont absolument exquis, il faut dire que la fille de la patronne est à la fois chef au restaurant du rez-de-chaussée et pâtissière de formation ! Si vous préférez une version salée, pas de problème, vos hôtes s'adaptent encore une fois à vos envies. Calme par sa situation en contre-allée, on se sent bien à la Maison qui porte décidément bien son nom !

■ DOMAINES DES LACS DE GASCOGNE

LD Labarthète

Route du Lac

⌚ 05 62 66 27 94

www.domainelacsdegascogne.eu

info@domainelacsdegascogne.eu



Fermé de début octobre à fin mars. Réservation recommandée. Réservation recommandée. Terrain de 12 ha. 79 emplacements. Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 16 A) de 19 € à 37 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 51 € à 147 € la semaine ; chalets pour 1 à 5 personnes de 48 € à 139 € ; bungalows pour 1 à 4 personnes de 49 € à 112 €. Chambre d'hôte de 50 € à 75 € pour 2 personnes. Réservation pour 2 nuits minimum. Petit-déjeuner en sus à 6,50 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3 € à 6 €). Wi-fi gratuit. Location linge de lit : 12 € pour 1 personne, 20 € pour lit double. Sauna. Animations. Sports nautiques. Lacs.

Résumer les multiples activités du Domaine des Lacs c'est comme vouloir enfermer ces derniers dans une bouteille : mission impossible ! Fabuleux site entouré d'eau, de paysages vallonnés et de tournesols, celui-ci est à la fois un camping très bien équipé, une adresse de belles chambres d'hôtes mais aussi un restaurant de qualité et surtout un haut lieu des vacances sportives, placées sous le signe des jeux aquatiques ! Les propositions d'hébergement sont multiples, toutes modernes et très agréables. Les emplacements de camping sont vastes avec 120 m² pour chacun et on aime particulièrement les équipements qui marquent les lieux. Idéal pour un séjour au grand air, avec ou sans enfants, même si ces derniers sont particulièrement gâtés avec des activités au top ! Les grands aiment l'espace bien-être, avec sauna et salle de fitness, et tout le monde craque pour les bords d'un des trois lacs qui donnent au domaine son nom et une aura privilégiée. Dynamique et très complet, ce lieu est parfait pour des vacances inoubliables et l'accueil y est excellent.

Simorre

Ce village aux ruelles pittoresques étonne en particulier par son impressionnante église fortifiée qui surgit d'entre les toits des maisons et qui donne l'impression de faire un voyage au cœur du Moyen Age. Après un incendie dévastateur en 1141, le village, autrefois capitale de l'Astarac, est reconstruit tout autour de l'abbaye et l'ensemble se fortifie au XIII^e siècle. Pour résister aux comtes d'Astarac, les abbés améliorent sans cesse leur abbaye qui sera dotée d'un cloître, d'un clocher octogonal puis allongé à l'ouest. L'église s'étoffe merveilleusement, notamment de 38 belles stalles offertes par Monseigneur Jean Marre au XVI^e siècle. Mais le sort se jette encore sur la commune et en 1673 le palais abbatial est anéanti. C'est au XVIII^e siècle que reprend la construction de ces bâtiments et c'est au XIX^e que Viollet-le-Duc réhabilite l'église au gré de son inspiration, dans un style rappelant celui de la ville rose. On ne sait si le clocher et les murs crénelés que l'on voit aujourd'hui étaient présents à l'origine. Il n'en reste pas moins que l'œuvre de l'architecte est une pure merveille et provoque l'étonnement dès qu'on la découvre. Autour du village, les randonnées pédestres permettent de s'offrir de jolis points de vue sur le monument mais aussi un fabuleux parcours botanique où l'on peut découvrir quelques dizaines d'orchidées différentes si l'on est bon observateur.

■ BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE

Rue Paul Saint-Martin

① 05 62 65 36 34

www.tourisme-3cag-gers.com

contact@tourisme-3cag-gers.com

Ouvert le vendredi toute la journée et le samedi matin. Se renseigner par téléphone.

Simorre est un joli bourg dans un coin très agricole et entouré de coteaux. Son syndicat d'initiative est aussi très mignon. Ce petit bâtiment, tout simple, renferme une importante documentation pour vous renseigner sur les plus beaux endroits à visiter. Simorre c'est aussi un accueil avec des gîtes et chambres d'hôtes, le festival bien nommé Festi'Drôle, le chemin des Orchidées. Mais tout cela vous est détaillé en long, en large et en travers au syndicat d'initiative !

■ ÉGLISE NOTRE-DAME-DE-L'ASSOMPTION

Place de l'Église

① 05 62 66 36 34

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 19h. Visite accompagnée sur demande.

Avant d'entrer dans l'histoire, il est bon de s'arrêter dans la légende qui attribue la fondation de cette ancienne abbaye à... Clovis ! Après une destruction liée à l'invasion des Sarrasins en 722, elle subit les assauts des Vikings et devra attendre que les armes se posent pour atteindre le calme auquel elle était vouée. Suite à un incendie en 1141, elle est reconstruite mais de nouvelles péripéties marquent son tumultueux destin. Elle devient église et est consacrée en 1309. Splendide par son chapiteau roman du début du XII^e siècle, sa nef, ses coupoles de la croisée et sa voûte de chœur avec étoiles et fleurettes sont admirables. Des panneaux dignes des tapisseries et ses tableaux occupent les murs tandis qu'à l'est, deux anges balançant un encensoir encadrent une crucifixion : les vitraux, notamment la verrière de la baie supérieure du chevet, sont splendides. Une Vierge de pitié du XV^e et une déploration du XVI^e complètent cette église à l'aspect fortifié et en font un lieu incontournable pour les amoureux de l'art religieux

■ MONUMENT DU MAQUIS DE MEILHAN

Meilhan

Visites libres toute l'année.

Ici, au maquis de Meilhan, entre Simorre et Masseube, veillaient une grosse centaine de résistants, commandés par le docteur Raynaud, du village de Lombez. Le 7 juillet 1944, ils subissent l'assaut d'un détachement de la Wehrmacht. Un camion explose, le combat fait rage et les ennemis achèvent les blessés et massacrent les autres. En tout, 76 maquisards y laissent la vie (68 tués sur place, 4 exécutés à Lannemezan et 4 autres torturés avant d'être fusillés). Seuls 16 résistants parviennent à échapper au massacre. C'est en l'honneur de ces maquisards que ce mémorial a été érigé en 1948 avec une grande fresque sculptée et sur les lieux, résistent encore les ruines des bâtiments, ainsi que la carcasse du camion incendié. Chaque année, le 7 juillet, une commémoration a lieu sur le site en présence des autorités du département.

À la découverte des orchidées sauvages !

Le village de Simorre se trouve dans une région du Gers très fournie en orchidées sauvages : leur développement y est favorisé par la présence de prairies humides et de sols calcaires. Dans ce coin du Haut-Astarac aux sols très variés, on recense plus de 30 sortes d'orchidées : une aubaine pour les botanistes, experts, amateurs et néophytes. Un parcours d'une quinzaine de kilomètres, tout autour de la commune, permet de partir en quête de ces orchidées, tout en profitant des beautés de la région : vallons verdoyants, bois frais, panoramas sur l'abbatiale et une incroyable vue sur les Pyrénées. La promenade, balisée, au départ de la place du Foirail, permet donc de les découvrir, un peu partout, sur les bosquets, dans les prés, à la lisière des forêts. Hors de question de les cueillir ni de les abîmer ! On les cherche, on les observe, on les contemple, on les photographie, mais délicatesse et respect sont exigés. Ainsi, on fait la connaissance des orchis bouc, *Anacamptis pyramidalis*, ophrys bourdon, serapias et leurs cousines. La randonnée peut se faire en 4 ou 5 heures selon son rythme de marche ou prendre la journée, avec un pique-nique si l'on profite de chaque espèce présente. Une très bonne aventure pour les grands comme pour les petits et une agréable immersion dans la nature, ses merveilles et ses mystères.

■ MUSÉE PAYSAN D'ÉMILE

Avenue de la Bourdette

© 05 62 62 36 64

www.museepaysan.fr



Fermé de novembre à février. Visites cependant possibles sur rendez-vous. Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 14h30 à 18h30. Haute saison : tous les jours de 14h30 à 18h30. Haute saison du 15 juin au 15 septembre. Visites sur rendez-vous hors saison. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2,50 €. Visite guidée (sur rendez-vous). Animations.

Tout au long de sa vie, Emile Castex qui fonda le musée paysan d'Emile en 1990, a réuni une foison d'objets, meubles, vêtements, outils, ustensiles, vaisselles issus de l'univers du paysan gascon du début du XX^e siècle. Cette étonnante collection est exposée dans 8 salles au cœur de la magnifique commune de Simorre. Tout y est authentique même les petites notes explicatives apposées sous chaque élément : elles sont écrites à la

main avec les pleins et les déliés, comme autrefois. C'est un véritable voyage dans le temps qui s'opère. Certains y trouveront des souvenirs de leur enfance, et les plus jeunes s'étonneront d'y voir l'ancêtre de nos actuelles salles de bains ou encore la toute première cocotte minute, en passant par toute la panoplie de vêtements traditionnels exposés à l'étage, sans oublier les anciennes cafetières ou encore les outils et engins qu'utilisaient les paysans à l'époque. L'accueil des bénévoles est incroyable et ils se font un plaisir de vous faire visiter, vous expliquer en détail cet endroit plein d'objets insolites qui les passionnent. Parce qu'à Simorre, on ne fait rien comme les autres, le marché hebdomadaire a lieu à la fraîche, tous les vendredis, de 16h à 20h ! Si l'heure vous paraît atypique, ce rendez-vous très vivant l'est encore plus et reflète le beau dynamisme de la cité. Sous la halle du village, les producteurs locaux et les artisans se rassemblent mais il est fréquent que des artistes les rejoignent : un beau moment de convivialité à partager sur fond de gourmandise !

MIÉLAN

Miélan est l'une des cent « bastides » apparues en Gascogne entre le milieu du XIII^e siècle et celui du XIV^e, période de répit entre la guerre contre les Albigeois et celle de Cent Ans. Fondée en 1284 par le sénéchal du roi de France en Languedoc, en paréage avec le seigneur du lieu (Guillaume de la Roche), elle reçut le nom de la célèbre cité italienne (Milan), déformé localement en Miélan. Détruite en 1370 par les Anglais, reconstruite puis à nouveau occupée en 1450, elle devient capitale du duché-pairie d'Antin au XVIII^e siècle. Après la Révolution, d'anciennes églises ont servi de carrières de pierre. Napoléon, rentrant d'Espagne, traverse Miélan le 24 juillet 1808. Mais, c'est sous le Second Empire que la ville connaît son apogée. Elle atteint 2054 habitants en 1856. La mairie en pierres remplace l'ancienne halle en bois qui a été démolie sous la Monarchie de Juillet. A la fin du XIX^e siècle la courbe s'inverse avec la ville qui perd des habitants. Aujourd'hui, cela se poursuit avec les jeunes qui s'installent de plus en plus dans les grandes villes environnantes.

■ SYNDICAT D'INITIATIVE

Place du 8-Mai © 05 62 67 52 26

Ouvert du 15 juin au 15 septembre.

Petite bâtie qui s'intègre parfaitement dans le paysage local, le syndicat d'initiative de Miélan vous accueille en haute saison. Il vous donnera tous les renseignements utiles quels que soient vos projets, que vous souhaitiez vous installer à Miélan (annuaires, adresses, vie pratique, etc.) ou que vous soyez de passage pour des vacances gersoises. Il vous communiquera les adresses des meilleurs restaurants, des lieux à ne pas rater, des randonnées à faire... Le coin offre de nombreuses choses à faire, la culture est également mise au premier plan avec de nombreuses expositions d'artistes locaux tout au long de l'année. De Miélan, vous pouvez aussi vous rendre sans trop de difficultés dans les principales villes gersoises comme Auch, L'Isle-Jourdain, Nogaro, Mirande, etc. Un système de bus est en effet à votre disposition pour

vous faciliter la vie. Vous trouverez les horaires en vous rendant au syndicat. Le syndicat d'initiative de Miélan n'a qu'un seul objectif : que vous vous sentiez bien dans la ville et que vous n'ayez qu'une seule envie, y revenir.

Le couvert

■ PIZZERIA LA CALÈCHE

1, rue Ritourie © 05 62 67 50 25

lcaleche32@gmail.com

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours midi et soir sauf les lundis et mardis soir. Bar ouvert tous les jours de 7h30 à 15h et de 18h à 22h. Pizzas de 33 Ø de 7 à 11 €. Plat du jour : 8,50 €. Formule du jour avec entrée, plat, dessert et café : 12,50 €. Les pizzas et l'intégralité des plats sont à consommer sur place ou à emporter.

La Calèche fait partie de ces bars de village emblématiques où l'on vient tant pour boire un verre que pour la bonne ambiance qu'il y règne. Retransmissions de matchs, soirées musicales... le lieu est des plus sympathiques ! La belle surprise de 2017 c'est d'y trouver désormais un service de restauration et, grâce à Thierry, celui-ci est loin d'être un simple plus. Au programme et surtout au menu, des pizzas maison à la pâte préparée par le chef et des classiques aux plus originales, on se régale. La Gersoise rassemble tout ce qu'on aime dans le département : magret, gésiers de canard, fromage de montagne et jambon du Pays... Nous avons craqué pour la Clacos qui, comme son nom l'indique, a un bon parfum de caractère. Au camembert chaud, c'est un délice, à relever de persillade pour les plus gourmands. Version sucrées aux fruits ou au Nutella, les pizzas sont à consommer sur place ou à emporter comme l'intégralité des plats et entre le carpaccio de boeuf, la pièce de boucher ou le burger maison au pain artisanal et sa viande ultra fondante, le choix est parfait. En hiver, les sauces comme la carbonnade s'invitent, en été les grillades : elle roule décidément bien cette Calèche.

■ LA P'TITE MARMITE GASCONNE

17, place du Padouen

05 62 67 50 36

www.laptitemarmitegasconne.sitew.fr

joelle.segre@wanadoo.fr



OUVERT toute l'année sauf une semaine de Noël au Jour de l'An et une semaine fin août/début septembre. Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 14h30. Le soir et le weekend, ouvert sur réservation et pour les groupes. Menu unique à 13 € (potage, entrée, plat et dessert). Menu enfant : 6 € (potage, 4 plats au choix, dessert et sirop. Surprise en fin de repas). Plat du jour : 8 € (à emporter 7 €). Formule entrée-plat, potage-plat ou plat-dessert à 10 €. Pizzas à emporter vendredi soir jusqu'à 21h, de 5 € à 11 €. Terrasse.

Joëlle et Erik vous attendent dans leur P'tite Marmite Gasconne et il faut avouer qu'elle est bien savoureuse ! La vraie sent bon les potages campagnards, la grande spécialité de madame. Il change tous les deux jours et, d'avis d'experts, il est simplement divin. Ils suivent le marché, impossible d'en mettre un en avant, le mieux est d'y goûter ! Ce restaurant, très accessible, est au vu de sa qualité une belle surprise. Deux plats chaque jour au choix, un typiquement traditionnel et un aux saveurs exotique : canard de Barbarie confit maison, rougail aux épices, lasagnes d'aubergines avec parmesan, sauté de veau : on apprécie l'esprit du fait maison monté au sommet par de petites sauces délicieuses et on se régale. Les desserts valent eux-aussi le détour comme le vrai fondant au chocolat qui coule sous le premier coup de cuillère. Mais nous vous conseillons la star du lieu, la coupe fraîcheur, débordante de crème fouettée, citron-miel, orange-caramel, fraises fraîches ou aux framboises, c'est un régal. Avec sa nouvelle salle aux murs de bois blancs qui lui offre un côté design, le lieu est vraiment top et il faut souligner l'accueil du patron qui met une ambiance excellente !

■ LES VALLONS DU LAC

Lac de Miélan

RN 21

05 62 67 51 59

www.lacmielan.com

lac.mielan@orange.fr



Logis (3 cocottes). Fermé de septembre à juin. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 29,90 € à 49,90 €. Menu enfant : 12 €. Formule plat et dessert, le midi : 10,50 €. Menu du jour, entrée, plat et dessert à 13,90 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse de 80 couverts avec vue sur le lac.

Le site, ultra-réputé dans le département, est simplement un des fleurons touristiques de cette partie du Gers. Avec un lac en son cœur, de multiples propositions d'hébergement et une aire de loisirs fort prisée, les Vallons du Lac ne seraient pas complet sans un restaurant à la hauteur des lieux. Evidemment, le défi est parfaitement réussi et ici, vous trouverez une cuisine

de qualité entièrement élaborée à base de produits frais. Les yeux fermés, vous avez l'assurance de trouver des plats traditionnels excellents... et d'autres, plus atypiques et tout aussi réussis ! Des choix de viandes, nous retenons de jolies propositions autour du porc noir de Bigorre mais la riche carte n'en délaissait pas des plats à base de poisson, suivant les arrivages. Raffiné et superbe, le cadre est certainement l'atout charme qui renforce la qualité de cette cuisine traditionnelle et si vous pouvez vous installer en salle pour la savourer, il serait dommage de ne pas prendre place dans la terrasse ombragée d'où la vue sur l'étendue d'eau est splendide. Vous pourrez, après votre déjeuner, vous balader dans le grand parc arboré : une excellente adresse à l'accueil et au service parfaits.

Le gîte

■ LES VALLONS DU LAC***

Lac de Miélan

RN 21

05 62 67 51 59

www.lacmielan.com

lac.mielan@orange.fr



Logis (3 cheminées). Ouvert d'avril à fin septembre 2018. 20 chambres. Chambre simple de 60 € à 89 € ; chambre double de 75 € à 95 € ; chambre triple de 98 € à 115 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 9,50 €. Taxe de séjour : 0,90 € par adulte et par nuit. Chèque Vacances. Une chambre adaptée aux personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (avec un supplément de 5 €). Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 29,90 € à 49,90 €. Menu du jour : € servi le midi du lundi au vendredi (sauf jours fériés). Menu enfant à 12 €). Canal +. Chambres en rez-de-chaussée avec terrasse privative et vue sur le lac. Accès gratuit à la piscine, aux toboggans aquatiques et aux jeux de plein air.

Le site est superbe, et c'est l'un des rares endroits à marier tant de propositions sans dénaturer son cadre... tout en assurant la tranquillité qui fait les séjours réussis. Attendez-vous à rester sans voix en découvrant l'hôtel des Vallons du Lac. Le charme est ici une constante, votre chambre vous attend en bordure du lac, au cœur d'un parc verdoyant de 27 ha. À toute heure, la vue est redoutablement belle et pour en profiter pleinement, il vous suffit d'ouvrir la porte-fenêtre et de vous installer dans votre terrasse privative. Magique on vous dit ! Tous les logements sont de plain-pied, pratiques, confortables et très bien équipés, ils possèdent toutes les commodités nécessaires pour des nuitées parfaites. La décoration, à la fois raffinée et moderne, offre une douce ambiance et une entrée individuelle garantit indépendance et intimité. Les lieux sont extrêmement agréables, d'abord par ce panorama nature propice au repos et à la contemplation mais on apprécie les activités du site autant que les enfants qui les adorent : aire de loisirs, piscine, jeux et des toboggans aquatiques... ils se régalaient ! Une combinaison qui vaut à l'hôtel d'être « Logis Famille-Enfants » : incontournable !

Chambres d'hôtes

■ LA MIRANDELLE

4, chemin de Hajau

© 06 69 53 49 22

m.s.f492@orange.fr



Gîtes de France (3 épis). Ouvert de Pâques à novembre 2018. 2 chambres. Chambre double de 70 € à 80 €. Lit supplémentaire : 30 €. En juillet et août, chambre pour 2 personnes de 80 € à 100 €, chambre pour 4 personnes de 150 € à 180 €. Piscine. Wi-fi gratuit. Tables d'hôte sur demande, 25 € par personne (Cuisine gourmet ou détoxifiante). Barbecue, frigo, salon de jardin mis à disposition. Garde d'enfants. Ping-pong. Parc. Gîte de 270 m² avec 5 chambres, 4 salles de bains et dortoir pouvant accueillir 15 personnes : 2 000 € la semaine. Disponible à partir de juillet.

Il est des endroits qui ont une personnalité si forte qu'on les aime immédiatement, pour mille détails et aucun. La Mirandelle a ce pouvoir, au-delà de la magnifique maison qu'elle est, c'est vraiment son âme qui nous a entièrement séduit. On ne peut présenter ces chambres d'hôtes sans évoquer Marie-Sophie dont la vivacité, l'humour et l'accueil sont exceptionnels. Rien n'arrête cette tornade de joie et surtout pas les nouveaux projets : dès juillet, le domaine s'agrandit d'un gîte... et il faut voir quel gîte ! Son nom d'abord, l'Hippopotame, fait un clin d'œil à l'hippopotame qui trône à côté de la piscine... chauffée et immense avec 13 mètres où se prélasser. Quinze personnes pourront profiter des 5 chambres et 4 salles de bains, de la salle de jeux de 40 m², de l'incroyable cuisine, du dortoir et surtout de la patte de Marie-Sophie. Atypique et loin des catalogues de déco, ici vous êtes dans un lieu qui ne ressemble qu'à lui ! Mais en attendant, c'est bien dans les chambres d'hôtes que vous pouvez vous assurer votre bonheur. Deux chambres de parents avec lit double, une chambre d'enfants et deux salles de bains particulières, un lit à baldaquin, des couleurs, des meubles de charme, un parc magistral, des jeux et un petit déjeuner basé sur la nutrition et la santé selon Kousmine... rare séjour vous enchantera autant en vous relaxant ! Le lac et ses balades ne sont en plus qu'à quelques minutes, vraiment une adresse à garder et à réserver !

■ SOUS LA GLYCINE

5, rue des Frères-Léglise

© 05 62 66 63 79

www.chambres-hotes-gers.fr

souslaglycine32@gmail.com



Ouvert toute l'année. 4 chambres (dont une suite familiale). Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (15 € pour les moins de 10 ans). Parking (garage à motos et vélos si besoin). Chambre pour une personne 50 €, pour deux personnes 58 € et suite 100 € la nuitée. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Table d'hôtes 18 € sur réservation. Cuisine équipée, salon avec télévision et buanderie mises à disposition. Parc.

Située entre Tarbes et Auch, près du centre de Miélan, cette demeure de 1771 a beaucoup de charme et le parc qui court sur un demi-hectare n'y est pas étranger. Splendidement aménagé avec un pigeonnier et une mare aux nénuphars, il invite à la détente et la réverie dès les premiers pas sur sa verte pelouse. Vous pouvez faire confiance à vos hôtes pour le rendre merveilleux : cette année encore, les plantations offrent de nouvelles variétés de fleurs qui nous éblouissent ! Exposée plein sud, la maison a elle aussi un vrai cachet et les chambres sont claires et propres, décorées dans un style simple mais très confortable... et on aime les pochoirs de Chantal, bricoleuse, un peu artiste et très attentionnée ! Les tables d'hôtes qu'elle propose sont composées de produits frais et, luxe ultime, fait maison. En effet, entre le verger et le potager, il suffit de lever le bras ou de se baisser pour trouver de purs délices... sous l'œil curieux des deux brebis de la famille. Vous retrouverez ces saveurs dans le petit déjeuner où yaourts, petites gourmandises, gâteaux et confitures sont également maison ! Une cuisinette entièrement équipée est mise à votre disposition ainsi qu'un salon avec télévision et une belle salle à manger. Profitez de la documentation touristique qui vous attend pour agrémenter votre séjour et si vous êtes pêcheur, chasseur, motard ou cycliste, un garage fermé peut accueillir votre matériel. Elle est pas belle la vie en terrasse avec tonnelle sous la glycine ?

Loisirs

■ AIRE DE LOISIRS DU LAC DE MIÉLAN

RN 21 © 05 62 67 51 59

www.lacmielan.com

lac.mielan@orange.fr

Ouvert en juillet et août. Ouvert tous les jours de 11h à 19h. Entrée : 4,50 €. Enfant : 3,50 €. Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans. Lac de 77 hectares : baignade non autorisée. Plage de sable faisant office de solarium. Toboggans aquatiques, aire de pique-nique, location de canoës-kayaks, barques et bateaux à pédales. Bar avec glaces.

Ce site est une allégorie parfaite de la tentation... devant l'incroyable lac de 77 hectares qui se déroule devant vous dans des reflets chatoyants, vous n'aurez qu'une envie : y plonger ! Malheureusement, la baignade n'y est plus autorisée. Pas de déception pourtant, sa présence demeure un dépaysement total qui baigne les journées de supers moments. Ici, petits et grands trouvent leur bonheur et les activités font de Miélan le site idéal pour les familles. Loisirs et détente sont au rendez-vous. Les amateurs de farniente profiteront de la plage de sable pour bronzer ou se reposer en savourant ce cadre tandis que les plus jeunes se rueront sur les quatre toboggans aquatiques. Les jeux sont très nombreux et vous trouverez, entre autres, un golf miniature, un terrain de tennis, de badminton, du beach-volley et de la pétanque ! Sur l'eau, vous pourrez naviguer grâce à la location de barque, bateau à pédales et même faire de la planche à voile, si vous amenez votre embarcation. Une pause glace au bar et ça repart : Miélan est un petit paradis estival que nous vous conseillons.



SUE URE CERAMICS

Les Bourdets

© 09 67 79 03 45

www.sueureceramics.com

info@sueureceramics.com

Ouvert toute l'année. Possibilité de visite de l'atelier, tous les jours, prendre rendez-vous au préalable. Arts de la table et décoration en céramique.

Britannique, elle l'est sans doute aucun mais le Gers a modifié le petit accent de Susan et il vous séduira presque autant que la gentillesse et le talent de cette artiste, résolument sans frontières. Céramiste, Sue vous reçoit dans son atelier et vous explique avec humour ses petits secrets de fabrication. Tour et four sont ses meilleurs alliés et en toute franchise, les collections arts de la table qu'elle crée sont de belles surprises. Absolument contemporaines, tasses, théières, pichets, coupes et coupelles affichent un style épuré et presque nordique, des collections qui s'enchaînent et s'accordent en couleurs, toujours mates. Soutenus, l'orange, le jaune le turquoise remodelent les objets utiles et ceux simplement décoratifs. Une super visite, très sympathique et l'occasion de rencontrer une artiste-artisan passionnée qui met son talent pour le dessin au service d'autres gammes, que Sue ne fabrique pas mais invente. Textile maison au Sénégal, dessous de plats mélaminés en Pologne... Vous ne quitterez plus les lieux !

Sorties

■ BAR LA CALÈCHE

1, rue Ritourie

© 05 62 67 50 25

lacaleche32@gmail.com

Ouvert toute l'année, tous les jours de 7 h 30 à 15 h et de 18 h à 22 h. Soirées musicales toutes les 3 semaines.

Besoin de trouver un bar pour passer un bon moment ?

Rendez-vous à La Calèche où Philippe Fillon, le patron vous attend. Très impliqué dans la vie locale, le Gersois a su faire de son établissement un endroit convivial où la bonne humeur est toujours de mise. Les touristes s'y sentent immédiatement à leur aise quand ils passent dans le coin. Le service est parfait, rapide et vous pourrez goûter ou découvrir les bons vins produits dans le coin. A consommer avec modération bien sûr... au contraire des soirées musicales qui, toutes les 3 semaines, rassemblent tout le monde. Dans le même esprit, les grands rendez-vous sportifs sont retransmis en direct et là encore, vous passerez un excellent moment ! Et grâce à l'arrivée de Thierry, le site fait également pizzeria et snack : que demander de plus ?

■ Dans les environs

Saint-Michel

Petit village implanté sur les rives de la Grande-Baïse, Saint-Michel est, en fait, la réunion de plusieurs petits villages qui existaient encore individuellement sous l'ancien régime. Au X^e siècle, Saint-Michel était la propriété de la seigneurie des Taras qui avaient installé leur église là où se trouve l'actuelle église. Cette dernière est un bel édifice édifié en 1887 de style néogothique et dont le clocher pointu et sculpté est superbe.

Villecomtal-sur-Arros

■ L'ESCAPADE

30, avenue de Gascogne

© 05 62 67 08 63

eric.castay@orange.fr



Fermé la première quinzaine d'août. Ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 8 €. Formule entrée-plat ou plat-dessert 10 €, formule complète 12 €. Pièce du boucher à 17 €. Carte brasserie (vendredi soir, samedi midi et soir). Suggestions à l'ardoise le week-end. Salle climatisée de 60 places. Terrasse ombragée de 60 couverts. Ce lieu unique, tout aussi agréable en salle climatisée qu'en extérieur avec sa terrasse ombragée, est à la fois bistro-brasserie, bar à vins et à tapas. Eric Castay qui a le bistro dans la peau, a su édifier un cadre et une atmosphère à l'image de ses vins, bières et autres joyeusetés solides et liquides ! Dans ce lieu de convivialité inimitable, réunissant jeunes et moins jeunes dans un décor cosy, les produits gascons sont à l'honneur, notamment dans l'assiette du terroir où demi-magret ou cuisse de confit sont accompagnés de toasts de foie gras et d'une salade gourmande aux lardons. Côté brasserie, une côte à l'os ou un rognon de veau à l'échalote flambé au porto raviront vos papilles. Un choix de tapas froids et chauds avec d'incontournables assiettes de jambon de truie de montagne, des terrines de porc noir ou des éperlans frits et des calamars à la romaine vous ravira ainsi que les suggestions à l'ardoise du jour le week-end ! Eric peut vous faire un assortiment, à déguster avec un petit vin savamment sélectionné. Niveau douceurs, laissez-vous tenter par un tiramisu aux spéculoos, un baba au rhum

ou un pain perdu brioché accompagné de sa boule de glace. Ici, l'authenticité et le terroir sont les maîtres mots de cette excellente maison.

■ LE RIVE DROITE

1, rue Saint-Jacques ☎ 05 62 64 83 08

www.lerivedroite.com

rive-droite2@wanadoo.fr

OUvert toute l'année. Fermeture annuelle les quinze premiers jours de novembre. Le mercredi soir ; du jeudi au dimanche le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Carte : 44,50 € environ. Formule : 25 € (du mardi au vendredi).

Rares sont ceux qui, dans la traversée de ce bourg, n'ont un jour songé à pousser la porte de la superbe chartreuse début XVIII^e siècle dont Victor Hugo, Juliette Drouet et George Sand ont goûté le charme (pas le même jour !). A l'intérieur, des salons à la salle à manger, tout

est fort bien mis en valeur, avec goût et intelligence. Myriam et Philippe-Marie Piton veulent toucher une clientèle rompue aux plaisirs de la gastronomie. Ambition amplement réussie. Philippe-Marie Piton, dont le parti pris est de faire surgir avec exactitude, au cœur des saisons, l'excellence des produits, pratique une cuisine inventive, aux intelligents assemblages, toute de subtilité, où parfums et épices ont la délicatesse des aquarelles. Si les truffes font à nouveau leur apparition, on salue des créations telles que les très surprenantes : échine de « noir de Bigorre » demi-confite et crème d'ail rose de Lautrec, le croustillant de caille et foie gras frais, balsamique blanc, menthe et gingembre ou l'œuf bio, caviar d'anguille fumé, lait d'anguille et feuilleté au ras-el-hanout. D'une année sur l'autre, un constat : le Rive Droite demeure l'une des grandes tables du département... et son entrée se pare de bleu dorénavant pour vous offrir un repas haut en couleur.

MIRANDE

Cette bastide fut fondée en 1281 sur l'emplacement d'un petit village, Saint-Jean-de-Lézian. Le clocher porche de l'église Sainte-Marie (particularité unique en France) enjambe la rue de l'Evêché. Les ruelles médiévales conduisent vers la place centrale, ceinte d'arcades, élégante par son kiosque à musique. On contemplera les nombreux balcons et galeries des derniers étages qui permettaient de voir sans être vu. On n'oubliera pas les vestiges des fortifications, les tours de Rohan, d'Astarac et celle du Bourreau, ni la pile funéraire de Betbèze. Dès sa fondation, Mirande a été surnommée Mirande la Jolie, en raison de son damier parfait : des rues se coupant à angle droit délimitant des îlots carrés de 50 mètres. Alain-Fournier, l'auteur du Grand Meaulnes, est venu y parfaire sa formation d'officier. La base de loisirs dans un cadre de verdure au bord du lac accueille les promenades du dimanche. De belles découvertes en perspective !

■ OFFICE DE TOURISME MIRANDE ASTARAC

13, rue de l'Evêché ☎ 05 62 66 68 10

www.tourisme-mirande-astarac.com

bienvenue@ot-mirande.com



OUvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Haute saison : le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h. Wi-fi gratuit.

Espace enfants. Documentation gratuite : cartes, guides des hébergements et de la restauration, dépliants des manifestations. Visite guidée de la ville le jeudi matin en juillet et août, gratuite.

Mirande est devenue, au fil des années et de son évolution, le carrefour incontournable du sud du Gers et ce n'est pas surprenant donc de voir ses animations séduire un public de plus en plus nombreux. En tête, le célèbre festival de Country, cette année du 13 au 16 juillet, qui transforme la ville en capitale américaine, santiags et stetsons sont les bienvenus ! Les Floralies colorent la fin du mois de mai et toute l'année, théâtre, ateliers enfants et rendez-vous musicaux rythment le quotidien. La ville entourée de collines verdoyantes, est elle-même une curiosité d'urbanisme avec son tracé en 49 damiers de 50 mètres de côté, typique des bastides. Vous pourrez donc parcourir ces damiers, vous arrêter à l'ombre de sa cathédrale, flâner dans les ruelles moyenâgeuses ou sous les belles arcades. Pour en découvrir toutes les facettes, l'équipe aussi dynamique qu'agréable de l'Office de tourisme est votre meilleure alliée. Quatre conseillers en séjour vous y accueilleront avec plan de ville, présentation des points incontournables comme l'église de Sainte-Marie et, si vous voulez les visiter avec une pro de leur histoire, laissez-vous guider le jeudi matin, c'est gratuit et très enrichissant !

Une ville où il fait bon vivre !

Fin 2011, la ville de Mirande est devenue la toute première ville gersoise à obtenir le Label Cittaslow qui est attribué aux villes qui répondent à plus de 60 critères relatifs à la convivialité, au développement durable, à la sauvegarde des traditions locales, à l'accueil... en un mot à l'art de vivre. Label mais surtout philosophie de vie, ici on prend le temps de savourer le quotidien tout en respectant le rythme de l'environnement. La sauvegarde des traditions, la valorisation de la nourriture locale et des savoir-faire sont favorisés : avec Cittaslow vous êtes certain de découvrir une ville où il fait bon vivre, sans stress, en harmonie avec la nature. Mirande est donc la troisième commune de France à recevoir cette distinction parmi les 142 villes du monde labellisées dans 24 pays. Une distinction que les différents hébergeurs, artisans, restaurateurs et commerçants font vivre pour votre plus grand bonheur.

Points d'intérêt

Mirande est une bastide aux allures de damiers dont le patrimoine intact et riche compose un circuit découverte étonnant. De la place d'Astarac, centre de ce carré, vous pouvez rejoindre la Tour de l'horloge datant du XIV^e siècle dont le haut de la tour carrée se voit encore au-dessus du café Glacier puis la Tour de Rohan, visible des rues des Clarisses et Sérgignac. La halle, évidemment, qui continue à garder une place privilégiée, tandis qu'au boulevard des Cordeliers, de beaux vestiges de la muraille des fortifications sont là. De l'hôpital Saint-Jacques ne demeure que la porte ogivale mais les maisons à colombages sont, elles, partout ! La plus ancienne est au 20, rue du Président Wilson, du XVII^e siècle, elle est superbe avec sa porte aux décors de type Renaissance. La sous-préfecture et la mairie restent deux beaux édifices du style Second Empire.



■ L'ÉGLISE SAINTE-MARIE

④ 05 62 66 54 95

mirande@paroisse.net

Ouvert toute l'année. Visite libre et gratuite. A l'intérieur, orgue de Jules Magen.

Cette église est une véritable œuvre d'art architecturale avec son clocher-arche, porche occidental dont les contreforts enjambent la rue pour soutenir un clocher à tourelles, visiblement à vocation militaire. Cette arche voûtée d'ogive est une configuration unique en France et c'est donc dès l'extérieur que le charme opère. L'histoire de celle qui fut d'abord une cathédrale débute en 1410 avec l'ancien évêché mais le titre ne resta que 3 ans. Confrontée aux plans en damier de la ville, sa construction ne fut pas sans effort ! Le résultat est fabuleux et à la chapelle du Purgatoire, vous trouverez un vitrail du XV^e qui représente saint Michel terrassant un dragon ainsi qu'une Vierge à l'enfant. L'histoire de ce bâtiment religieux est aussi unique que son architecture : archiprêtre au XVII^e siècle, devenue halle après la Révolution, elle fut aussi simple grange et réserve pour l'armée avant de se détériorer. En 1803, elle retrouve sa fonction d'église et connaît de nombreuses rénovations qui continuent aujourd'hui à travers un programme communal mené en partenariat avec l'association pour le renouveau de la Bastide. Classée Monument historique, elle est un joyau incontournable.



■ MUSÉE DES BEAUX-ARTS ET DES ARTS DECORATIFS

13, rue de l'Évêché

④ 05 62 66 87 09

www.tourisme-mirande-astarac.com

bienvenue@ot-mirande.com



Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Fermé le dimanche et les jours fériés sauf en juillet et août, ouvert le dimanche de 10h à 12h. Seules les visites guidées pour les groupes à partir de 10 personnes sont payantes, tarifs suivant le forfait choisi. Livret-jeu « Cherche La Petite Bête » sur le réseau des Musées du Gers et jeu parcours et Livret « Sites et musées à petits pas » offerts. Animations. Ascenseur.

C'est en 1832 sous la Monarchie de Juillet que le notable mirandais Joseph Delort a créé ce musée en raison de son goût pour les arts et ses responsabilités inhérentes à la section Beaux-Arts du ministère de l'Intérieur. Le site est un véritable voyage pictural où, à travers une magnifique collection d'œuvres italiennes, flamandes et françaises, vous traversez près de cinq siècles de peinture, du XV^e au XIX^e siècle. Surnommés à leur époque « les petits peintres », ces portraitistes désormais renommés ont même immortalisé la famille royale. L'art local est également présent et d'une belle façon puisque vous trouverez une des plus riches expositions de faïences anciennes décoratives, fabriquées dans les plus illustres ateliers du Sud-Ouest. Ce musée recèle de vrais trésors comme l'émouvante collection de dessins de Gervais Caze, soldat de la guerre de 1914-18, qui a croqué la dure réalité des tranchées jusqu'à celle de l'hôpital. Plus inattendue, la canne de Toussaint Louverture vous dévoile le destin de cet ancien esclave de la maison des Comtes de L'Isle-de-Noé, qui avaient une propriété à Haïti. Instruit et libéré, il y mena la révolution ! Un lieu passionnant à découvrir.

Le couvert

■ L'AUBERGE ALAIN-FOURNIER

12, avenue de Chanzy

④ 06 82 34 07 72

andre.moren@orange.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 18,80 € à 23,50 €. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 10 €. Formule du midi, du lundi au vendredi, avec entrée, plat et dessert : 13,50 € ; entrée et plat ou plat et dessert : 12 €. Accueil des groupes (sur réservation). Patio extérieur avec jardin.

De l'extérieur, on ne peut imaginer le petit coin de paradis absolument fabuleux qui se cache derrière la façade de cette auberge. La salle ne manque pas de caractère avec cheminée, murs de pierre et poutres apparentes mais le patio ombragé nous a complètement séduit... il faut dire qu'un jardin le borde avec mur végétal et sa fontaine, des bambous et une pergola... de l'Asie au Gers, vous avez été propulsé ! Vanessa assure l'accueil et le service, on peut dire que son sourire les rend parfaits. Aux fourneaux, son mari André s'amuse et là encore, la surprise est excellente. Une cuisine française est proposée et elle est aussi variée que superbement réalisée. Aux incontournables magrets, confits et foie gras se greffent de belles spécialités comme les escargots, le camembert au four, la tête ou les ris de veau, un filet mignon sauce foie gras... Savoureuses et généreuses, les assiettes nous ont comblés ! Le poisson n'est pas en reste avec des casserolettes de Saint-Jacques, des gambas ail et persil ou des moules farcies et les desserts maison sont aussi délicieux avec tartes aux fruits de saison, panna cotta ou crème brûlée. Une très belle table, à prix imbattable vue la qualité.

■ AUBERGE DE LA HALLE

7-9, rue de l'Ecole

④ 05 62 66 76 81

piquemilh.m@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année sauf quelques jours en mai et en août et entre Noël et le jour de l'an. Ouvert du lundi au vendredi le midi. Menus de 16 € à 20 €. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 13,70 €. Plat du jour à 9 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Parking.

L'auberge se trouve en plein cœur de la bastide, tout près de la belle halle, grouillante de monde et de stands alléchants le lundi matin, lors du marché. C'est d'ailleurs là que vous croiserez Max, le chef, qui y puise toutes les semaines inspiration et produits frais ! Depuis 28 ans, il privilégie ces saveurs locales pour proposer à l'Auberge de la Halle une cuisine variée et riche en petits plats traditionnels. S'il a œuvré dans de nombreux restaurants parisiens ou suisses, ce pro des fourneaux propose aujourd'hui des spécialités qui suivent les saisons avec toujours un potage, des hors-d'œuvre et deux ou trois viandes au choix. De la tête de veau aux joues de boeuf en daube, les suggestions ressemblent aux belles assiettes à l'ancienne et c'est une très bonne cuisine familiale qui est ainsi proposée à petit prix. Côté desserts, de la salade de fruits frais au riz au lait, les choix sont multiples avec quelques clins d'œil à la gastronomie régionale comme les cannelés de Bordeaux ou la fameuse croustade aux pommes. Dans une ambiance conviviale, vous profiterez du charme des lieux et de l'accueil excellent.

■ LE COUP D'ENVOI

1, rue Pierre-Lamaguère

④ 05 62 66 52 77

lecoupdenvoi1@orange.fr

Ouvert toute l'année. Bar ouvert tous les jours à partir de 7h jusqu'à 22h en semaine et 2h le week-end. Brasserie uniquement le midi du lundi au vendredi. Menu enfant : 6 €. Plat du jour : 8 €. Grillades et salades à 8,50 €. Terrasse 30 couverts. Bar-tabac-PMU.

Ce petit bar-PMU qui fait également tabac ne paye pas de mine mais il est parfait pour un repas rapide le midi et on aime les variétés de la carte autant que leurs prix, très abordables. Dans une ambiance de quartier, vous pourrez vous attabler en salle ou en terrasse et que vous choisissiez le menu ou le plat du jour, les propositions dans le pur esprit brasserie sont plutôt très sympathiques. Faux-filet, frites maison et légumes du marché : des plats sans autre prétention que vous régaler... ce qui est déjà pas mal ! En été, les viandes s'enrichissent de spécialités locales comme le magret. Côté salades, le choix est là et n'hésitez pas craquer pour celle avec tartines de berger, avec jambon du pays et fromage, elle est parfaite même pour les gros appétit. La Gasconne avec magret séché, manchons confits et gésiers de canard devrait séduire ceux qui souhaitent goûter aux fleurons locaux ! Une adresse à retenir, animée et authentique où vous pourrez revenir le soir suivre les rencontres de rugby ou de foot... ou encore profiter de l'ambiance savoureuse des 3^e mi-temps du week-end !

■ LE GRAND CAFÉ GLACIER

11, place d'Astarac

④ 05 62 66 50 28

jerome.lemos@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi de 8h à 22h ; le vendredi et le samedi de 8h à 2h ; le dimanche de 8h à

15h. En été, fermeture tous les soirs à 2h du matin. Carte entre 9 € et 12,50 €. Menu enfant : 7,50 € (avec glace en dessert). Plat du jour : 7,80 €. Vin au verre. Formule à 11 € avec dessert et café. En été, tapas avec charcuterie et fromages. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse et véranda. Concerts, soirées à thème, retransmission des grands rendez-vous sportifs.

Coup de cœur pour cette ancienne brasserie de notable qui est devenu l'endroit le plus dynamique de Mirande ! A toute heure du jour et de la nuit, vous apprécierez l'ambiance qui y règne, que ce soit lors des petits déjeuners, des repas de midi, des soirs de match ou des concerts du week-end. Il se dit grand et glacier, nous le trouvons plutôt chaud et irrésistible, ce café ! La carte est redoutablement efficace en restant dans l'esprit brasserie, ici tout est fait maison et les produits sont régionaux et ultra-frais. Les légumes changent avec le marché mais les adeptes des frites fraîches trouveront aussi leur bonheur, à marier avec le Burger maison et son steak haché au fromage. L'entrecôte est « du coin », ce qui fait la différence, et vous retrouverez les grands classiques locaux comme le cassoulet, le demi magret ou encore le confit. On aime la salade Gasconne, généreuse avec manchons, gésiers et magret séché de canard, ses toasts au foie gras et les pommes qui s'y fondent avec goût. En été, les tapas s'inventent ! Jérôme et son frère Pierre ont créé un lieu moderne et vivant, entouré d'une équipe jeune et très agréable, ils assurent un accueil chaleureux comme on les aime !

■ SAVEURS SANS FRONTIÈRES

7, place d'Astarac

④ 05 62 66 64 90

Ouvert toute l'année. Du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi midi. Ouvert le dimanche selon les festivités locales. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 13 €. Carte : de 9 € à 22 €. Plat du jour à 9 €. Accueil des groupes. Terrasse de 40 couverts, 120 en été. Soirée à thème tous les premiers vendredi du mois. Au restaurant Saveurs Sans Frontières, place aux plats marqués par des saveurs authentiques : ici, on ne travaille qu'avec des produits frais et locaux. Dans une ambiance familiale et conviviale, vous découvrirez un large choix de pizzas à la pâte maison, salades, viandes, poissons qui raviront tous les palais. La propriétaire, Annie Gillet, tient à vous embarquer dans un voyage à travers les spécialités du monde, allant du Gers au Mexique. Les globe-trotters du goût n'auront qu'à piocher dans la carte pour varier les plaisirs avec des destinations charmeuses comme les pâtes aux fruits de mer ou l'entrecôte à l'os à moelle. Place quand même au must local, les fameuses pâtes folles avec petits morceaux de foie frais poêlé et magret : un délice. Le premier vendredi du mois, les soirées à thème suivent le tempo : soirée côté à l'os, paella, moules-frites ou encore tango argentin, on adore ! Avec une super terrasse couverte sous les arcades qui donne sur la place du village (pour vous rafraîchir ou vous couper du vent, il n'y a pas mieux), nous vous conseillons cette adresse gersoise sans hésiter, tant pour l'ambiance que la qualité des plats... à des prix très compétitifs.

Le gîte

■ **HÔTEL DU PRINCE*****
15, avenue d'Etigny
 ☎ 05 42 54 10 34
www.hotelduprince.fr
info@hotelduprince.com



Ouvert toute l'année. 10 chambres. Chambre simple de 52 € à 62 € ; chambre double de 62 € à 88 €. Petit déjeuner : 10 € (offert pour les enfants de -de 6 ans). Parking. À partir de 100 € pour le festival Country in Mirande et pour le festival de Jazz de Marciac. Animaux acceptés (avec un supplément de 5 €). Wi-fi gratuit. Soirée étape, en semaine, hors juillet et août : 75 € pour une personne, 95 € pour deux. Ascenseur. Minibar. Parc pouvant être privatisé pour réception, deux salons pour séminaire de 10 à 15 personnes. Tv satellite. Tennis de table, prêt de vélos.

La bâtisse présente ce charme imposant des demeures qui ont traversé les années sans ne rien perdre de leur flamboyance et c'est au cœur de ces murs de caractère, datant du XIX^e, que l'hôtel du Prince vous accueille pour un séjour hors du temps. Le parc est splendide et ajoute au dépaysement qu'induit le site qui est un véritable passeport pour la détente. Cette luxuriante nature cache une piscine où se prélasser en été est un régal et les chambres, qu'elles soient à lit double ou à deux lits simples, sont de la même harmonie. Vastes et très lumineuses, elles sont agréablement décorées avec des meubles de qualité et leur équipement est idéal pour un séjour confortable... avec l'assurance d'un service trois étoiles ! Fabienne et Antoine les modernisent avec un vrai goût sûr qui s'inscrit dans l'âme de l'hôtel, d'un vrai cachet. L'accueil est parfait, particulièrement attachés à rendre service et assurer un séjour idéal à leurs hôtes, ces professionnels sont charmants et on adore le petit déjeuner débordant de produits frais et gourmands, servis à table, avec œufs et fromages à la demande. Une belle adresse qui revit avec splendeur, une vraie valeur sûre !

■ **HÔTEL MÉTROPOLE*****
31, rue Victor-Hugo
 ☎ 05 62 66 50 25
www.hotel-metropole-gers.fr
hotel.metropole32@wanadoo.fr



Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année sauf 15 jours durant les fêtes de Noël et du Jour de l'An. Restaurant fermé le samedi midi, le dimanche soir et le lundi. 10 chambres (dont 1 suite). Chambre simple de 50 € à 55 € ; chambre double de 60 € à 65 € ; chambre triple de 70 € à 75 € ; suite de 60 € à 70 €. Demi-pension. Petit déjeuner continental avec produits frais et maison : 7 € en salle et 9 € en chambre, tarif/personne. Lit supplémentaire : 15 € (pour un adulte, gratuit pour les enfants). Garage : 5 € (offert en soirée étape). Nécessaire pour bébé disponible. Soirée étape 68 €. Taxe de séjour 1 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (2,50 €). Wi-fi gratuit. Restauration. Menus complets de 15 € à 40 € et carte de saison. Menu

enfant 10 €. Terrasse de 30 personnes dès les beaux jours. Tv satellite.

A 200 mètres de la place principale, ce superbe établissement accueillait déjà les touristes il y a 200 ans ! Une belle histoire qui n'a pas empêché David et Hélène d'offrir au lieu un confort moderne et une rénovation contemporaine qui en font une adresse aussi chaleureuse que splendide, qui mérite amplement ses 3 étoiles. Dynamiques et pleins d'humour, ces jeunes propriétaires proposent des chambres vastes et calmes, à la décoration étudiée et on apprécie la literie neuve, les écrans plats ainsi que les cabines de douche dernier cri. Au restaurant, laissez-vous séduire par une cuisine traditionnelle du terroir mais très variée avec de petits délices tels que l'escalope de foie frais aux saint-jacques à la crème de cépes, la parillada de poissons ou les ris de veau à l'ancienne. Le canard est évidemment à l'honneur et le chef ne travaille qu'avec des produits frais, fournis par les producteurs locaux. Le Métropole est agréé par la charte « Qualité Tourisme ». L'assurance donc d'un bon accueil et d'un séjour confortable que nous vous confirmons.

Chambres d'hôtes

■ **ROUTE D'AUCH**
Route d'Auch
 ☎ 05 62 66 64 06
www.aupresident.fr
jacques.piquemil@wanadoo.fr



Gîtes de France (3 épis). Chambre simple de 50 € à 55 € ; chambre double de 55 € à 60 € ; chambre triple de 70 € à 75 €. Petit déjeuner inclus. Chambre pour 4 personnes de 75 € à 80 €. Wi-fi gratuit. Cuisine mise à disposition. Table de billard.

À 1 km du centre de Mirande, le Président est l'assurance de trouver un calme bienfaiteur, tout en étant proche des commodités. Si vous vous demandez pourquoi ce nom étrange pour des chambres d'hôtes, la réponse est (presque) simple : dès la première moitié du XIX^e siècle, la maison appartenait au président du tribunal d'instance de la commune ! Autant dire que le cachet est à la hauteur de la fonction et si vous appréciez les magnifiques demeures, à l'architecture de caractère, celle-ci est pour vous. Le cadre savamment fleuri ajoute des touches de couleur délicates dans la verdure très présente et assure un charme bucolique qui sent bon la lavande. Ici, les lapins courrent dans les champs de tournesols ! Les chambres sont de la même harmonie que la bâtisse rénovée, très grandes, elles sont subtilement décorées avec des meubles raffinés qui s'inscrivent dans cette ambiance hors du temps. Choisissez votre teinte préférée, du parme au beige, et les amoureux des nuits sous les toits choisiront la rose, irrésistible avec ses poutres majestueuses. La blanche est un voyage romantique à souhait et une cuisine est mise à votre disposition si vous souhaitez vous préparer à manger sur place. Au petit déjeuner, comptez sur les gâteaux et confitures maison de votre hôte ! Cette belle adresse, tenue par le très accueillant Jacques Piquemil, est une valeur sûre des séjours authentiques en pleine nature.

Loisirs

■ LUDINA

④ 05 62 66 50 13

www.coeur-dastarac.fr

ludina32@orange.fr



En juin : mercredi, samedi, dimanche de 11h15 à 19h ; lundi, mardi, jeudi, vendredi de 16h30 à 19h. En juillet et août : tous les jours de 11h15 à 19h. Pour les horaires des autres mois, contacter l'office de tourisme de Mirande car ils sont variables. Entrée : 6 €. Enfant : 5 €. Snack-Bar. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Restauration.

Ludina c'est un magnifique parc aquatique dans un domaine d'un hectare et demi de verdure le long des berges de la Baïse : vacances amusantes garanties ! Vous aurez) votre disposition et à celle de vos enfants plusieurs bassins sympathiques pour varier les activités. Les lieux sont idéaux pour profiter du soleil gersois tout en se rafraîchissant. Petits et grands en redemanderont s'ils goûtent aux toboggans, bains à bulles, jets massants, aires de jeux, etc. Impossible de s'y ennuyer.

Emplettes

■ LA CROUSTADE MIRANDAISE

11, avenue d'Etigny

④ 05 62 67 68 79

Ouvert le dimanche de 9h à 13h. Basse saison : le lundi, le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert tous les jours en juillet et août. Accueil des groupes sur réservation, en partenariat avec l'office de tourisme. Visite gratuite. Réservation conseillée. CB non acceptée.

Dès l'entrée, l'appétissant parfum des croustades à l'armagnac vous accueille et pour découvrir comment cette étonnante pâtisserie prend vie, comptez sur Serge et Sylvie : ils vous permettent de visiter les coulisses. Ces anciens boulangers de métier ont ouvert en 2004 ce commerce consacré principalement à la croustade, également appelé Pastis gascon. Leur but était de faire perdurer la tradition de cette spécialité gersoise, faites maison et à l'ancienne. Avant de croquer dedans, il faut épucher les pommes et elles sont nombreuses ! Si elles composent la plus célèbre version de la croustade, des créations gourmandes enrichissent les rayons, notamment la pommes-pruneaux et la poire chocolat, elles aussi arrosées du célèbre armagnac. Les plus audacieux n'hésiteront pas à tester l'incroyable croustade salée, fourrée au foie gras, idéale pour une entrée des plus originales. Serge l'a élaborée avec Jean-Charles de Castelbaljac lui-même et c'est une innovation digne des podiums... de la gastronomie, évidemment ! Uniquement sur commande, elle est à tomber. N'hésitez pas à goûter les cannelés de Bordeaux ou les tourtes des Pyrénées pour un voyage dans les saveurs sucrées de la région.

► **Autre adresse :** Stand au marché de Mirande le lundi matin et le samedi matin au marché de Masseube.

■ DOMAINE DE VALENTÉES

Conserverie au LEP agricole

Quartier Valentées

④ 05 62 66 78 47

www.parfumdetradition.com

expl.mirande@educagri.fr

Ouvert du mardi au jeudi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 ; le vendredi de 8h à 12h30. Présent sur le marché de Mirande le lundi de 8h30 à 12h. Livraison possible (boutique en ligne). Conserves et vente directe.

La main verte et l'oreille attentive...

■ LA JARDINERIE D'EMBALOGÉ

Route d'Auch

④ 05 62 66 51 72

www.jardinieriedembaloge.fr

contact@jardinieriedembaloge.fr



Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Ouvert le dimanche du 1^{er} octobre au 30 juin, de 10h à 12h et de 14h à 19h. Jardinerie, décoration pour le jardin et la maison, service paysagiste (conseils et devis gratuits). Dans cette entreprise familiale, depuis plus de 50 ans, des passionnés s'affairent à cultiver et sélectionner des végétaux de qualité dans le but de partager leur savoir-faire. L'endroit est à la hauteur de vos envies trois univers bien distincts : la jardinerie, la pépinière et le service paysager. Les gammes sont très variées allant de plantes courantes, à des plantes de collection rares : broméliacées, bonsaïs, orchidées, cactées, plantes vertes, carnivores et plans de potagers... le site est enchanteur ! Choix et qualité qu'on retrouve évidemment dans les fruitiers, les arbres d'ombrages, les confères et les arbustes, sans oublier les anciennes variétés de fruitiers. Vrais professionnels respectant la nature, ils assurent des conseils pour que votre jardin soit flamboyant toute l'année, quelle que soit votre demande : comment choisir vos produits, quel mode de plantation utiliser, quels soins apporter, les réalisations particulières possibles. Ils vous proposent un service complet en matière d'aménagements paysagers mais aussi un important rayon décoration jardin ou maison et cadeaux. Avec un excellent rapport qualité-prix et un accueil au top, l'endroit vaut vraiment le coup !

L'exploitation du domaine de Valentées et le domaine viticole de Peyris à Riscles sont rattachés au lycée agricole de Mirande (ou plus précisément l'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole de Mirande-Riscle). Ici, les travaux pratiques sont réalisés en direct grâce aux élevages de canards ainsi que ceux de poulets, de porc noir et de quelques vaches de race mirandaise. Apprendre le métier d'agriculteur se fait donc sur le terrain, pour le plus grand bonheur des amateurs de produits frais qui peuvent ainsi se ravitailler à la conserverie du site ! Avec six ateliers de culture, d'élevage et de transformation, les apprentissages aident les jeunes à se lancer dans le métier et tous les produits fabriqués sur place : foie gras, gésiers, pâtés, magrets fourrés au foie gras mais aussi conserves à base de recettes traditionnelles comme la daube ou le cassoulet. Avec des canards élevés et gavés dans le respect, certifiés sans antibiotiques mais avec du bon maïs blanc, vous êtes certain de vous régaler. Une belle manière de faire perdurer et partager la tradition du terroir local tout en proposant des produits de qualité !

■ LA MARMITE ROULANTE

4, rue Esparras ☎ 05 62 59 05 45
www.traiteur-lamarmite-gers.com
lamarmiteroulante@orange.fr

Ouvert le lundi de 16h à 19h ; le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 8h à 13h et de 15h à 19h ; le dimanche de 8h à 12h30. Menus avec entrée, plat et dessert au rayon traiteur de 13,50 € à 20,90 € suivant le nombre de repas.

Dans cette entreprise familiale, le sourire est aussi important que la qualité ! Et vu l'accueil chaleureux que vous recevez en entrant, celle-ci est déjà certifiée. La charcuterie artisanale et faite maison, dont le jambon et le boudin sont fameux, est le fer de lance de ce magasin qui n'en oublie pas la viande et, attention, elle est de premier choix. Bœuf et veau de race gasconne, évidemment, sont dans les vitrines et on apprécie la fraîcheur et les conseils avisés de Bruno qui peut même vous fournir du porc noir, sur commande. En été, on aime la large gamme de produits qui s'adaptent parfaitement au rendez-vous du barbecue : brochettes, grillades, saucisses, merguez et côtes de bœuf n'ont pas leur pareil pour enchanter vos repas ! Et si l'inspiration vous manque ou que vous préférez ne pas toucher une poêle durant vos vacances, laissez-vous guider parmi les spécialités du rayon traiteur, des menus froids ou chauds complets n'attendent que votre feu vert pour être emportés : salades, entrées, verrines, plat principal et même dessert sont prêts à vous combler. Une idée pratique et futée !

Marchés

■ MARCHÉ TRADITIONNEL

Place de l'Astarac et sous la Halle

Ouvert de 8h à 12h30. Le lundi matin, grand marché sous la halle et place d'Astarac, le samedi matin petit marché des producteurs sous la halle.

Tous les lundis, le marché traditionnel transforme Mirande en un commerce géant à ciel ouvert et il rassemble dans une belle humeur les producteurs alimentaires, les commerçants de bouche mais aussi les artisans, les revendeurs de vêtements ou d'articles de mode et même

les jardiniers. Sous la halle à l'ossature intérieure de fer et fonte mais aussi sur la place d'Astarac, il perpétue le rendez-vous qui existe depuis la fondation de la ville en 1281. Idéal pour faire de bonnes affaires, remplir son panier et entamer un brin de cassette, ce point de rencontre est incontournable. Le samedi matin, s'il est bien plus petit, le rassemblement des producteurs locaux se fait, lui, sous la halle et est élitiste dans la qualité ! Ici, volaillers, fromagers, bouchers et maraîchers vous attendent pour vous faire découvrir les joyaux de la gastronomie locale. Une fois par mois, des animations sont programmées et le marché suit un thème conducteur : du Pays Basque au chocolat, les propositions sont variées et savoureuses.

■ Dans les environs

Aignan

Première capitale de l'Armagnac et siège du Parlement de Gascogne dès le X^e siècle, cette ancienne ville fortifiée aurait vu le jour en l'an 620, fondée par un seigneur saxon Anianus. Typiquement gasconne, elle fut détruite une première fois en 1335 par décision du prince Noir, puis en 1590 par les calvinistes. Elle a su conserver sa place à couverts aux structures de bois médiévaux, son lavoir, témoin des temps passés, et ses églises romanes de Lartigue et Saint-Saturnin, édifiée au XII^e siècle, avec ses deux nefs inégales et son porche classé ou encore l'église gothique de Fromentas bâtie au XV^e siècle. Fière d'être le chef-lieu du canton où naquit d'Artagnan, ce bourg de 50 habitants offre un cadre de vie très agréable que ses nombreux visiteurs apprécieront. Chaque année, les arènes accueillent corridas et courses landaises, pendant les fêtes de Pâques. A proximité du village, au cœur d'une vaste forêt s'étend un lac de 4 hectares, où de nombreuses activités familiales et ludiques sont au rendez-vous... dont une plage de sable fin ! Les amateurs de randonnée trouveront leur bonheur avec des chemins tracés sur lesquels coteaux verdoyants, collines boisées et vignobles se succèdent.

■ OFFICE DE TOURISME ARMAGNAC ADOUR

Bureau d'accueil d'Aignan

5, place du Colonel-Parisot ☎ 05 62 09 22 57

www.tourisme-armagnacadour.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h. En juillet et août, ouvert du lundi au vendredi, de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Ordinateur avec accès internet mis à disposition gratuitement. Visites organisées chez les producteurs et viticulteurs avec dégustation : 2 €. Documentation gratuite : guide touristique, plaquettes avec animations du territoire, visites... Randonnées à télécharger sur le site.

Les conseillers en séjour à Aignan vous accueillent et vous informent sur les très nombreuses activités qu'offre tout au long de l'année ce petit village de 850 habitants mais aussi celles des 25 communes qui forment l'ensemble de son territoire. Si les dépliants sont très complets, nous vous conseillons le guide touristique Armagnac Adour qui recense toutes les possibilités d'hébergement, de restauration et les points phares. Distribué à l'OT, il est parfait pour découvrir Aignan et ses environs où les sites historiques et les petites merveilles du patrimoine sont nombreux. N'hésitez pas à vous inscrire aux visites guidées et accompagnées, de l'insolite aux différents savoir-faire,

elles sont très complètes. Niveau animations, la plus célèbre est sans conteste « la grande corrida de Pâques », talonnée de près par « Vignobles en Fête », période où les amateurs de vins se régaleront en visitant les chais des producteurs de Saint-Mont. Avec une super base de loisirs, une plage au cœur de la forêt, des randonnées nature et même du ski nautique, Aignan vous réserve bien des surprises !

■ LA FERME AUX BUFFLES

Route de Castelnauet

Lieu-dit Lectoure ☎ 06 29 28 31 53

www.lafermeauxbuffles.fr

lafermeauxbuffles@orange.fr

Sur réservation. En été, tous les jours. Visite du parc à buffles en camion militaire à partir de 15h.

Entre l'Asie tropicale et le Gers verdoyant, le rapport ne vous semble pas évident ? Pour les buffles d'eau, il est clair : ils s'y épanouissent avec le même bonheur ! En visitant ce tout nouveau parc, vous en serez vite convaincus, il faut dire que les 20 ha qui forment leur espace de vie est simplement exceptionnel. Pour vous immerger au plus près des troupeaux, vous montez à bord d'un camion militaire version 4x4, ambiance safari garantie. De là, les explications de Martial vous guident dans l'univers méconnu de ces magnifiques bovins dont certaines races sont en voie de disparition. Fascinante et instructive, cette sortie est unique en son genre. Les plus petits peuvent continuer l'aventure avec les cochons, oies, âne et lapins qui les attendent à la mini-ferme. Sur place, une ferme-auberge vous ouvre également ses tables avec, au menu, des produits locaux mais surtout de l'originale charcuterie de buffle, des burgers et des viandes avec en dessert, une tomme de bufflonne exceptionnelle ! Rare et très dépayseante, cette sortie en famille est vraiment originale.

■ CARCHET CITY VILLAGE WESTERN

Lieu-dit Carchet

Route de Plaisance ☎ 06 89 03 67 55

www.carchetcity.blogspot.fr

carchetcity@gmail.com

Ouvert toute l'année, en janvier et février, uniquement pour les groupes et sur réservation. Ouvert samedi et dimanche, à partir de 11 heures. Repas Cantina Tex-mex sur réservation : adultes 13€, enfants 10€. Animations diverses au Saloon. Constructions entièrement réalisées par membres association.

Vous êtes en 1860, dans l'Ouest Américain, ici on ne plaisante pas, entre le saloon et les tentes, Jeff le marshall, le chef indien, quelques squaw et des trappeurs mènent une vie paisible... Jusqu'à ce qu'un hold-up vienne perturber l'ambiance et là, attention les yeux, la poussière vole au rythme de la diligence qui tente de s'échapper pendant que shérif et bandits s'en donnent à cœur joie ! Vous l'avez compris, Carchet City est un vrai village digne d'un western, imaginé et construit entièrement par des passionnés et des bénévoles, c'est un pur régal. Les détails vous projettent immédiatement dans cette époque et au saloon, la cantina mexicaine assure une restauration de caractère. Sortie très ludique pour les grands comme les petits, n'hésitez pas : drapeaux US, peaux de bêtes, règlements de compte, gilets et fusils... ici, vous êtes wanted !



Des guides
de voyage
sur plus de
700 destinations



VERSION NUMÉRIQUE
OFFERTE POUR L'ACHAT
DE TOUT GUIDE PAPIER

Suivez nous sur



www.petitfute.com

Eau miraculeuse et guerrier hors du temps : Bassoues, source de légende

Eau miraculeuse ou non, à vous d'en juger, mais une chose est sûre : la légende de saint Fris refuse de rendre son dernier soupir, même si lui l'aurait fait sur ce site aux environs de 732.

Ce valeureux, blessé par une flèche lors de combats contre les Sarrazins au lieudit de l'Etendard, aurait été emporté loin de la bataille par son cheval. C'est au bord de la Guiroue que le héros expire et ses compagnons l'auraient enseveli au pied de la colline. Il n'en fallait pas plus pour que sa légende soit en marche. Nulle certitude quant au corps trouvé 200 ans après sous ces terres mais pour la population, pas de doute, il s'agissait bien de la dépouille du fameux Fris, guerrier et neveu de Charles Martel. Lors de l'exhumation du corps, une source aurait jailli et nombreux furent les croyants à prêter à cette eau des vertus curatives, notamment pour les problèmes de peau. Au fil des siècles, la renommée du site ne se défait pas, beaucoup viennent y prendre un bain et en 1890, une chapelle est édifiée. Aujourd'hui encore, vous trouverez au bord du lac un panneau avec l'inscription « source miraculeuse » mais attention, le miracle n'étanche pas la soif, elle est impropre à la consommation ! Quant à saint Fris, une crypte contient son cercueil en contrebas de la superbe basilique du XI^e qui porte fièrement son nom. Sur trois niveaux, elle arbore deux portails de style Renaissance édifiés vers 1520 qui eux sont de vrais miracles pour les yeux.

■ MARCHÉ TRADITIONNEL

Place du village

Ouvert de 9h à 13h. Le lundi matin.

S'il domine la vallée du Midour, ce bourg-là est également au sommet des rendez-vous gourmands où l'on se régale ! Il faut dire qu'entre les nombreuses fermes, les productions bio, les marchands et la proximité des coteaux de Saint-Mont, tout ce qui se fait de bon est réuni aux alentours ! Le lundi est alors l'occasion de découvrir toute ses merveilleuses spécialités, sur la place du village, dans une ambiance dont il fait bon s'imprégner. Fromages, pâtisseries, fruits et légumes, conserves, foie gras et frais, viandes, vins et armagnac : vous trouverez de quoi vous régaler. Cette belle vitrine du savoir-vivre gersois est incontournable.

Bassoues

L'histoire de ce village est si riche qu'elle lui a légué à chaque époque de merveilleux trésors qui en font aujourd'hui un des plus beaux du département. Ce patrimoine d'exception se retrouve dès la place principale, véritable enchantement avec ses arcades et les maisons à colombages qui l'entourent. La rue principale traverse une splendide halle dont la charpente ne laisse pas indifférent et, pour remonter le temps, vous pourrez marcher au bord du mur d'enceinte : un instant de grâce à lui seul. Ce qui vous frapperà pourtant le plus sera sans conteste l'impensable donjon de 43 mètres qui veille sur ses ruelles. Magnifiquement conservé, il date de 1371. Pour arriver au sommet, il faut monter 197 marches mais la vue est à la hauteur de l'effort ! Si vous aimez les rares, n'hésitez pas à pousser la porte de l'église de la Nativité, elle comporte un bénitier en pierre du XV^e qui reste un chef-d'œuvre absolu. Bassoues est une terre où les légendes ont forgé l'urbanisme, celle de sa création hésite entre le VII^e et le X^e siècle, où un *castrum* puisait déjà dans son charme. La forêt porte encore le nom de Marsoules, dérivé du dieu romain Mars, mais s'il faut lier son histoire à un vrai héros, c'est au légendaire guerrier

franc Fris qui y planta en 732 sa bannière. Son épope d'anthologie a fait naître une basilique et une âme particulière à ce village qui, entre un flamboyant passé et un cadre enchanteur, a choisi de faire vivre les deux.

■ MARCHÉ DES PRODUCTEURS LOCAUX

Sous la Halle

05 62 70 95 08

www.bassoues.net

mairie.bassoues@wanadoo.fr

Tous les dimanches de 9h à 13h.

S'il a toujours plus ou moins existé, le marché de Bassoues a été véritablement repensé et relancé depuis l'an dernier, pour le plus grand bonheur des adeptes de petits trésors du terroir local ! Car ici, une seule consigne : pas de revenus... sauf le poissonnier, évidemment. Le dimanche est donc le rendez-vous phare des producteurs et artisans, un vrai régal pour les yeux et le goût. Pâtissier, boulangers, éleveurs de volailles fermières, fabriquant de pâtes fraîches, maraîchers : vous trouverez de tout et surtout le meilleur des richesses gasconnes. Des plants de légumes et des fleurs sont également proposés et l'été, rémouleur, céramistes ou bijoux vous attendent. A noter que tous les 3 mois, un grand marché à thème est organisé : dès mars, n'hésitez pas à demander le programme !

Maumusson-Laguian



CHÂTEAU BARREJAT

SARL Denis Capmartin

05 62 69 74 92

www.chateaubarrejat.com

deniscapmartin@laposte.net

Maumusson-Laguian puis Barrejat.

Pour GPS, chercher « Lieu-dit Barrejat ».



Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h.
Ouvert toute l'année. Boutique. Visite gratuite sur demande avec dégustation. Livraison possible.

Ces 40 hectares de vignes font naître depuis 4 générations des crus d'exception régulièrement récompensés dans les concours agricoles. La dernière obtenue ? La médaille d'argent des Vignerons Indépendants est venue couronner la cuvée Vieux Ceps en 2019. Les vins du Château Barréjat sont également cités dans de nombreux guides de référence sur les vins & spiritueux. Le domaine produit deux AOC : le Madiran et le Pacherenc du Vic-Bilh. Certaines parcelles sont très anciennes et cette robustesse exceptionnelle permet d'obtenir des vins de grande qualité. Denis Capmartin façonne sa vigne dans le respect de la tradition et du terroir. Il en ressort des rouges puissants à découvrir à travers la gamme Vieux Ceps obtenue par un assemblage de tannat (80%) de cabernet franc et de cabernet sauvignon. Les blancs sont les fiers représentants de l'AOC Pacherenc du Vic Bilh, qui ont la particularité d'être vinifiés en sec ou moelleux, selon la vendange. Une nouvelle cuvée, la XXXL, est sortie de cave cette année. Elle porte haut le savoir-faire du domaine et son élevage en barriques neuves pendant 12 mois en fait un vin intense et délicat. Il accompagnera à merveille des plats de poisson ou même un jambon de Bayonne affiné. A déguster avec plaisir et modération.

■ DOMAIN SERGENT

Lieu-dit Sergent

© 05 62 69 74 93

www.domaine-sergent.com

contact@domaine-sergent.com

Ouvert du lundi au vendredi à partir de 9h et jusqu'à 18h. Réparti sur 20 hectares, le domaine Sergent est une propriété familiale depuis 1902, aujourd'hui entre les mains de deux sœurs Brigitte et Corinne Dousseau. Elles ont repris le site, il y a vingt ans et se sont employées à la moderniser, entre autre le chai, en installant un système de thermorégulation, qui permet de gérer les températures et conserver les vins dans des conditions optimales. Cette exploitation qui produit 80 % de Tannat élaboré des vins encensés par les critiques qui mettent en avant les tons de fruits rouges et noirs confiturés ainsi que des senteurs boisées. La qualité de ces crus a été également perçue dans les concours, avec une cuvée 2014 qui a valu l'or au Madiran et où le Domaine Sergent, madiran, élevé en fûts de chêne a obtenu l'or en 2015 et l'argent en 2013. Parmi les productions, outre le madiran se trouve du Pacherenc du Vic-Bilh sec et doux (Tradition et Grains d'Elise), du Béarn Rosé (Le Rosé Domaine Sergent) et un Côte de Gascogne (Vigne de Chloé). Une belle variété liée à la situation privilégiée du domaine aux confins des appellations de la région.

■ VIGNOBLES BRUMONT

Château Bouscassé et Montus

© 05 62 69 74 67

www.brumont.fr

contact@brumont.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Ouvert le samedi sur réservation, nombreuses animations.



CHÂTEAU BARREJAT
32400 MAUMUSSON LAGUIAN
© 05 62 69 74 92
E-mail : deniscapmartin@laposte.net
wwwchateaubarrejat.com

Alain Brumont a eu le mérite à ses débuts de donner une image forte au madiran et au tannat, le cépage roi de l'appellation. 30 ans que ce vigneron au caractère fort et à l'aura incontestée s'emploie à développer aussi sa propre image et celle de son domaine, avec un art indéniable de la communication. Avec un réel tonus, il mêle à loisir, tous les ans, animations autour de la gastronomie, de la musique, etc., avec interventions chez lui, mais aussi en France et dans le monde. Avec bien sûr, toute l'année, des visites de sa propriété qui affiche un potentiel étonnant : le fameux chai à barriques souterrain, le premier du genre dans le Sud-Ouest, construit en 1988, au château Bouscassé (1 200 m²), puis celui du château Montus, baptisé la cathédrale du tannat, en 1995, entièrement rénové en 2003 et converti aujourd'hui en demeure de charme réservée aux groupes et aux séminaires... Enfin, ce domaine affiche une belle réussite à l'export : régulièrement primé, Alain est une icône du Sud-Ouest, leader avec 43 dénominations qui en font le numéro 1 de l'excellence.

Peyrusse-Grande

Située sur le passage de la voie romaine allant de Lannemezan à Bordeaux et sur la ligne de séparation des eaux entre les bassins de l'Adour et de la Garonne, Peyrusse-Grande possède de belles maisons médiévales et son église est une des plus anciennes du Gers. Elle date peut-être de l'époque carolingienne ou, au moins, du début du X^e siècle : beau décor d'entrelacs, riches et diversifiés, sur les encadrements des fenêtres, les impostes du chœur et les chapiteaux de l'abside ; bénitiers en forme de coquille Saint-Jacques. A la fin du XVI^e siècle, l'église fut agrandie du premier collatéral, la façade du prieuré servant de mur au sud. Malheureusement, la restauration récente du clocher n'a pas vraiment respecté la noblesse de l'édifice. Quoi qu'il en soit, ce joli village mérite un détour. On peut même pousser jusqu'à la chapelle du Verger avec sa fontaine et son horloge solaire, en direction de Lupiac, à droite après avoir traversé le hameau de Laterrade.

■ LA CÔTE DE BOUÉ

Rainer et Elke Schmidt

La côte de Boué

① 05 62 09 27 35

lactotedeboue@wanadoo.fr



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 4 personnes (85 m²). De 315 € à 625 € la semaine selon saison. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Barbecue, salon de jardin, cuisine équipée. Tv satellite.

C'est au milieu des collines, au bord du lac Saint-Jean, entre pâturages et champs, que vous trouverez cet agréable gîte, équipé de toutes les commodités nécessaires à votre confort. Très bien meublée avec un goût sûr, cette maison est voisine de celle de ses propriétaires et est entourée de plus de vingt hectares

de céréales... autant dire que la campagne vous fait un berceau ! Hébergement idéal pour quatre personnes, vous pouvez venir avec vos enfants sans souci car il possède également une aire de jeux, des balançoires ainsi qu'une table de ping-pong... et une splendide piscine extérieure, sécurisée et clôturée. La maison s'ouvre par ailleurs dessus, on aime beaucoup l'ambiance estivale de cette vue, rehaussée par une jolie terrasse de bois. C'est le lieu idéal pour des vacances 100 % nature avec un petit plus qui n'est pas déagréable en été : l'air conditionné !

Plaisance

Crée en 1322 en paréage par Jean I^{er}, comte d'Armagnac, et l'abbé de Case-Dieu, Plaisance se distingue parmi les nombreuses bastides du département. Son assemblage d'îlots réguliers est traversé par un réseau de rues singulier et deux places à arcades organisent cet urbanisme original. S'il est difficile de trouver des témoignages de ce qu'elle fut réellement au Moyen Âge, son système défensif apparaît comme inefficace et les remparts, détruits au début du XVII^e, laissent trois portes et une tour d'angle de forme carrée, désormais restaurée. De simple bourgade, Plaisance est devenue une ville incontournable et jusqu'au second Empire, des courses landaises animaient son cœur ! Ses arènes continuaient à rythmer les événements avec de nombreuses novilladas chaque année. Audacieuse, en 1862, elle voit la naissance de la première usine électrique de Gascogne et compte alors une importante activité minotière avec cinq moulins. Le Grand Moulin de Cassagnac en est un beau témoignage. Encore première commune à construire une piscine dans le Gers, elle est aujourd'hui un havre de paix splendide, propice au bien-être. Ses grandes portes travaillées, son église où trône le fleuron des orgues et son tracé atypique en font une destination de choix pour le tourisme. Autrefois surnommée Alta Ripa, rive haute, elle reste au sommet !

■ MARCHÉ HEBDOMADAIRE

Place de l'Église

Le jeudi matin de 8 heures à 12 h 30.

Entourés par les arcades, les commerçants et producteurs vous donnent rendez-vous chaque jeudi matin, sur la place de l'église. Le cadre est idéal pour flâner parmi les stands et ils regorgent de bons produits, typiques de la Gascogne. Les maraîchers locaux mais aussi les fermiers et les fleuristes animent ce marché très complet où le panier se remplit aussi vite que les narines palpitent sous les odeurs irrésistibles !

Saint-Médard

Ancien bourg médiéval, Saint-Médard est aujourd'hui un petit village disparate et paisible. Son église construite en 1881 se démarque fortement des habitations alentour par son imposant clocher. Sur une colline à l'est, une petite église romane, au lieu-dit Mongardin a été reconstruite au XVIII^e siècle. Elle donne un vrai cachet au village.

VAL D'ADOUR

La ville de Marciac.

© PHILIPPE GRAILLE - STOCK.ADOBE.COM



VAL D'ADOUR

MARCIAC ★

La bastide royale de Marciac fut fondée en 1281 selon un plan typique des bastides gersoises : une place centrale, desservie par deux rues perpendiculaires à chaque angle et accueillant une halle dédiée au commerce. La halle fut détruite en 1871, ne laissant qu'une vaste place – la plus grande du Gers – de 130 m de long et de 75 m de large. Tout autour, les élégantes façades percées d'arcades réunissent commerces et lieux de restauration. L'église Notre-Dame-de-l'Assomption, édifice gothique du XV^e siècle au clocher-porche carré contient trois nefs et un chœur pentagonal abritant des sculptures du XIV^e siècle mais de tradition romane. L'ancien couvent des Augustins s'avère remarquable par son porche, sa façade, et son clocher octogonal, dont la flèche, qui culmine à 85 m, est la plus haute du Gers.

Le lac, où les activités nautiques motorisées sont désormais interdites, offre, entre autres particularités, d'être très poissonneux et d'accueillir sur sa berge une imposante péniche qui tient lieu de restaurant. Un deuxième restaurant est installé depuis quelques années sur la berge du lac, ainsi qu'un village Pierre & Vacances, favorisant le tourisme familial.

Les arènes traditionnelles, établies depuis le milieu du XIX^e siècle, sont régulièrement le théâtre de courses landaises, tradition bien développée dans cette partie du département, voisine des landes. Si vous pouvez, faites un détour par le musée des Territoires du jazz, un espace scénographique de 600 m² qui retrace en musique, grâce à une audio-balade, l'histoire du jazz, des origines à nos jours. Car c'est bel et bien le jazz qui a fait de ce petit bourg une référence mondiale, membre du club très fermé des Grands sites de Midi-Pyrénées.

Tout est parti, vers la fin des années 1970, d'un banal concert qui aurait pu ne pas connaître de lendemains, mais les gars et les filles du foyer rural se dirent que cette première méritait un prolongement. Et comme Bill Coleman et Guy Lafitte, qui vivaient dans le Gers, les y encouragèrent, de fil en aiguille, le jazz s'est enraciné à Marciac. Depuis 1978, les noms des plus grands s'y sont succédé : Dizzy Gillespie, Ray Charles, Stan Getz, Max Roach, Sonny Rollins, Ray Brown, Lionel Hampton, Oscar Peterson, Bill Coleman, Winston Marsalis, Guy Lafitte, etc. Chaque été, de fin juillet à la mi-août, le festival JIM (Jazz in Marciac) propose les plus grandes pointures de la scène jazz à un très large public, ce qui génère d'importantes retombées économiques pour la ville mais aussi pour tous les secteurs environnants. Durant plus de deux semaines, le jazz est partout. Sous le grand chapiteau installé pour l'occasion, au stade de rugby, à la place centrale, aux terrasses des cafés et dans les rues. La musique règne en maître pendant les trois

semaines du festival. En 2011 a été inaugurée la superbe salle de concert et théâtre l'Astrada, où toute l'année, la saison culturelle de Marciac présente des spectacles de première qualité, et pas seulement du jazz, loin de là.

■ OFFICE DE TOURISME BASTIDES ET VALLONS DU GERS 21, place de l'Hôtel-de-Ville ① 05 62 08 26 60 www.marciactourisme.com info@marciactourisme.com

De septembre à juin : du lundi au vendredi, de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Le samedi de 9h30 à 12h30. Juillet et août : 7 jours/7, de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Ouvert le samedi après-midi lors des concerts mensuels de jazz à l'Astrada. Boutique avec produits du festival et régionaux. Wi-fi gratuit. Cinéma : vente de place, réservation en ligne et programme. Visites guidées du musée des Territoires du Jazz. Documentation gratuite : activités culturelles et sportives, hébergement, restauration, cartes départementales... L'Office de tourisme de Marciac est un savant mélange de style ancien (à l'extérieur) et moderne (à l'intérieur). Le festival Jazz in Marciac qui rayonne au niveau international y est bien sûr mis en avant, les bons plans pour le vivre suivant vos désirs et votre budget sont ici mais pensez à réserver ! Vous trouverez également toutes les informations touristiques liées à la ville mais aussi aux alentours, puisqu'il centralise l'ensemble des prestataires de la communauté de communes Bastides et vallons du Gers. L'agenda des concerts de l'Astrada et des expositions est important, ces programmes copieux confirment Marciac comme ville d'art et de spectacles. Une salle d'exposition accueille des artistes peintres, sculpteurs et photographe en été. Différentes animations fondées sur le vignoble de Saint-Mont sont également organisées et les enfants ne sont pas oubliés avec des spectacles de rue, de nombreuses aires de jeux ou des parcours ludiques (randoland, territoires du jazz, etc.). Avec ses circuits de randonnée et ses chemins de Saint-Jacques, deux clochers, des arènes rythmées par 2 courses annuelles, une chapelle de charme et un musée du jazz, l'OT est votre partenaire privilégié.

Points d'intérêt

■ GALERIE L'ANE BLEU 19, rue Saint Pierre ① 06 87 54 70 17 www.anebleu.org ane.bleu@orange.fr

Ouvert de 15h à 19h pendant la durée des expositions et ponctuellement les jours de concerts et spectacles. Gratuit. CB et chèques non acceptés.

Installée dans une ancienne grange à colombages du XVII^e siècle, la galerie a pour ambition de promouvoir les différentes formes artistiques et culturelles liées aux arts plastiques. Elle dispose d'un fond permanent d'oeuvres et accueille des expositions temporaires toute l'année (ouvert tous les jours du festival JIM de 15h à 19h). Pour plus de renseignements, consultez le site internet www.lanebleu.org.

■ MUSEUM D'HISTOIRE NATURELLE

19, place de l'Hôtel-de-Ville

© 05 62 09 38 03

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 2 €.

Afin de conserver la belle collection créée par son père, Joseph Abeilhé fait don, dans les années 1930, de ce musée à la commune de Marciac. Depuis, petits et grands peuvent y découvrir un grand nombre d'espèces connues et méconnues du monde entier. Dans les vitrines dont l'allure obsolète fait tout le charme, plusieurs thèmes sont à l'honneur comme l'ornithologie avec des oiseaux et des œufs issus de la faune locales ou de l'autre bout de la terre, l'entomologie avec une mignonne collection d'insectes, la géologie et la paléontologie dont les fossiles de vertébrés et végétaux racontent bien des choses sur l'histoire de la planète. On y trouve aussi quelques insolents reptiles, des mammifères naturalisés, des coquillages... Une visite idéale pour les écoliers mais il n'est pas interdit aux parents d'y aller. Bien au contraire !

■ LES TERRITOIRES DU JAZZ

Place du Chevalier-d'Antras

© 05 62 08 26 60

www.marciactourisme.com

info@marciactourisme.com



Ouverture du mardi au samedi de 10h à 18h en juillet-août et tous les jours, de 10h à 19h pendant le festival de jazz. Le reste de l'année, sur réservation pour les groupes. Adulte : 6 €. Enfant (jusqu'à 18 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 4 € (pour les scolaires 2 €). Site accessible aux personnes en situation de handicap. Visite guidée.

Si vous pensiez que le jazz s'écoutait les yeux fermés, au musée qui lui est consacré il s'agit de les ouvrir bien grands ! Unique en Europe, tant par son thème que par les moyens techniques dont il est équipé, ce magnifique espace scénographique de 600 m² propose un voyage à travers toutes les expressions de cette musique qui a vu le jour en Afrique. De ses origines jusqu'aux clubs de New York, en passant par la Louisiane et les blues de la Nouvelle-Orléans vous suivez les douze étapes de son histoire à travers douze décors, sonorisés en numérique par infrarouge et équipés de vidéos. Ils vous entraîneront, casque récepteur sur les oreilles, dans un parcours dont le seul guide est la musique. La prouesse technique, la profusion et la pertinence des documents, la qualité de leur présentation, l'originalité de l'ensemble entraînent le visiteur, casque à infrarouge sur les oreilles, dans un parcours magique d'une durée de 45 min. Une balade à travers l'histoire et un son dont l'âme va bien au-delà de la simple musique : ce musée atypique est incontournable !

Le couvert

■ CAFÉ DE L'HÔTEL DE VILLE

16, place de l'Hôtel de Ville © 05 62 09 36 43

Ouvert toute l'année. En basse saison, café ouvert du mardi au vendredi, de 8h à 21 h et le samedi et dimanche de 9h à 23 h, restauration uniquement à midi. En juillet et août, ouvert tous les jours, restauration midi et soir. (potage et plat du jour). Formules à 10 € avec potage, plat et café, 11 € avec dessert et 13 € formule complète. Accueille des groupes (sur réservation). Terrasse de 100 places en basse saison, 200 en été. Salle intérieure de 40 couverts. Si l'est incontournable en tant que café, cet établissement est également un bon plan pour des repas très sympas au cœur de la ville. Sa terrasse est ensoleillée toute la journée, que l'on y prenne place sous les arcades ou côté ciel ouvert, avec vue sur le donjon. On aime ce cadre atypique et surtout l'accueil très agréable qui accompagne les bons petits plats de la maman du patron ! Bruno mise en effet sur cette ambiance familiale et, devant les assiettes, vous lui donnerez bien vite raison ! Blanquette de veau à l'ancienne, daube de charolais, entrecôte, confits sont de vrais régals, accessibles et vraiment réussis. La carte est riche et recèle des burgers maison à goûter, classique, au chèvre ou aux 3 fromages, à vous de choisir. Les desserts sont également excellents, notamment le tiramisu au café ou la crème caramel au beurre salé. Le service est top, les propositions variées et en été, les touristes ne s'y trompent pas, il est pris d'assaut. Nous vous recommandons vivement d'en faire partie, ce petit bijou au design certain, avec fauteuils club et tables contemporaines, vaut le détour.



■ LES COULISSES

29, place de l'Hôtel-de-Ville

© 05 62 08 45 83



Ouvert toute l'année. 7j/7 de mi-juin à mi-septembre. Basse saison : Ouvert tous les jours midi et soir, sauf le dimanche soir et le lundi. Fermeture pour les fêtes de Noël jusqu'à mi-janvier. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 29 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 15,50 € (entrée+plat+dessert). Plat du jour à 8,50 €, formule entrée-plat ou plat-dessert à 12,50 €. Animations. Terrasse de 50 couverts.

Imprégné d'un héritage familial où l'on est gourmand, et assurément gourmet, Pierre Cardonne, le propriétaire des Coulisses, a misé sur des produits de qualité et régionaux pour amener ses clients à la découverte des saveurs du Gers. Trilogie de foie gras et assiette de dégustation, confit de canard avec sa purée façon grand-mère se bousculent à l'ardoise pour votre plus grand plaisir... mais la carte des poissons très riche ne manquera de vous interpeller. Dans des compositions sophistiquées et joliment présentées, filet de rouget, de bar à la ligne ou noix de saint-jacques, selon la saison, sont au menu. On ne peut que saluer le talent de ce chef inventif dont le tour de main n'a d'égal que la gentillesse. Dans un décor de brasserie parisienne aux accents gascons vous apprécierez la bonne humeur communicative du maître de maison, qui vous accueillera tout sourire ! Les Coulisses mettent à l'honneur le terroir dans un cadre tout en contraste entre modernité et tradition.

■ LA FABRIQUE

23, chemin de Ronde ☎ 05 62 69 44 47
lafabrique.marciac@outlook.fr



Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. En juillet et août, ouvert tous les jours, midi et soir. Carte avec entrées de 8 à 13 €, plats de 13 à 19 € et desserts de 5 à 7 €. Menu enfant : 9,50 € (avec dessert). Plat du jour : 9,50 €. Du lundi au vendredi midi : formule entrée-plat ou plat-dessert à 13,50 €, formule entrée-plat-dessert à 13,50 €. Le soir et le week-end, seule la carte est proposée. Accueil des groupes (sur réservation). Animations. Animations durant le Festival Jazz in Marciac. Dans un décor ultramoderne et une vaste terrasse, La Fabrique est sûrement un des établissements les plus sympas de Marciac. Si nous avons été séduits par la qualité de l'accueil, celle de la carte est dans la même verve, créative, inspirée et à un prix très abordable. Florian, le chef, ne travaille qu'avec des produits frais, locaux, issus au maximum des fermes voisines. Cela se sent immédiatement et on aime le raffinement des spécialités maison, particulièrement le grenadin de veau en croûte de cacahuètes, provenant d'une petite exploitation. Régionale, la cuisine l'est assurément mais revisitée au goût du jour, comme le montre avec brio l'assiette autour du foie gras où il parsème de sa présence des samoussas servis avec une compotée d'oignons, relève une crème brûlée aux petits fruits et se déguste mi-cuit sur un pain d'épices : cette composition est excellente. Les poissons frais sont également de la partie et les plats suivent les arrivages tandis que viandes grillées ou en sauce vous régalent de leur variété dont une belle côte à l'os ! Côté desserts, duo de fromages des Pyrénées et croutade aux pommes assurent à Nicolas et son équipe une mention très bien !

■ LA PÉNICHE

Route du Lac ☎ 05 62 09 38 46
www.restaurant-marciac.com
contact@restaurant-marciac.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Fermé le dimanche et le lundi soir en hiver. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 27 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 13,50 € (3 choix d'entrées, plats et desserts). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Salle de 70 couverts, terrasse 70 places.

Cette véritable péniche, qui a navigué sur le canal du Midi, est aujourd'hui reconvertise en restaurant climatisé et c'est un véritable bonheur d'y prendre place. Toute l'année, le lac de Marciac sert de cadre fabuleux à cet établissement original et si en hiver on apprécie les baies vitrées qui dévoilent le site, en été, le service se fait en terrasse, au bord de l'eau. C'est un lieu magnifique et reposant, idéal pour déguster une assiette de foie gras dans la tradition, des gambas flambeées à l'armagnac, une omelette aux cèpes ou une brochette de coeurs de canard. Le poisson, cuit à la plancha, est excellent et particulièrement les chipirons à l'espagnole, vraie réussite de la carte. La cuisine traditionnelle se décline chaque midi, en semaine, en 3 entrées, 3 plats chauds, 3 desserts au choix avec même une soupe en supplément en hiver. Michel assure un accueil chaleureux qui ajoute un petit plus très agréable. Réservation recommandée, évidemment !

■ LA PETITE AUBERGE

16, place de l'Hôtel-de-Ville
⌚ 05 62 09 31 33
lapetiteauberge32@orange.fr



Ouvert toute l'année. Fermeture 1 semaine après le Festival de Jazz in Marciac. Du vendredi au mercredi le midi ; du vendredi au lundi le soir. Réservation recommandée. Menus de 19,80 € à 29 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 9,90 €. Formule : 10,50 € (plat, dessert et un quart de vin). American Express, Chèque Restaurant. Ascenseur adapté pour personnes en fauteuils roulants ou à mobilité réduite. Accueil des groupes (séminaire jusqu'à 60 personnes). Terrasse. Patio intérieur.

La Petite Auberge est une véritable institution à Marciac. Dans une ambiance conviviale et familiale, la fidèle clientèle se réjouit des bons petits plats préparés avec soin par l'équipe de Sylvie Chapart, aux commandes de l'établissement depuis plus de 30 ans ! On vient ici pour savourer des incontournables comme les Délices de mamie, un foie frais poêlé avec sauce framboise et tulipe de julienne de légumes, un ris de veau à l'ancienne, un magret de canard en cocotte ou un T-Bone de bœuf. Dans un cadre typique au charme authentique, on se régale des classiques comme la cocotte de foie frais aux pommes aux plus originales cuisses de grenouilles persillées ! Le poisson aussi est excellent, notamment le duo de carpaccio et les papillotes qui changent suivant les arrivages. Tout est frais évidemment et acheté chez les petits producteurs locaux et si la carte des desserts est célèbre pour sa crème brûlée maison, les tartes gourmandes la talonnent. Le décor assure une ambiance avec murs de pierres, des poutres apparentes, une cheminée ou encore un patio verdoyant aux airs espagnols et sa terrasse sous les arcades est un régal... comme l'accueil, les menus et le service.

Le gîte

■ HÔTEL DES COMTES DE PARDIAC***

28, place de l'Hôtel-de-Ville
⌚ 05 62 08 20 00
www.hotel-marciac.com
contact@hotel-marciac.com



Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année sauf la semaine entre Noël et le Jour de l'An. 25 chambres (dont une suite de 150 €). Chambre simple de 59 € à 75 € ; chambre double de 64 € à 80 € ; chambre triple de 90 € à 100 €. Pension complète (rajouter 50 € au prix de la chambre). Demi-pension (rajouter 30 € au prix de la chambre). Petit déjeuner : 9,50 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé inclus. Soirée Etape : 75 €. Animaux acceptés (sans supplément). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Les Comtes de Pardiac ? Une arme de séduction massive ! Ce ne sont pas Eric et Cyrille qui vous diront le contraire : depuis septembre dernier, ils sont les nouveaux propriétaires de ce bel hôtel pour lequel ils ont quitté l'Allier. Les coups de foudre pour l'établissement sont fréquents alors attendez-vous à craquer vous aussi.

Idéalement placée au cœur du village, il faut dire que la magnifique bâtisse rayonne et que les séjours y sont parfaits. Les chambres viennent juste d'être refaites, plus modernes, on apprécie leur nouvel aspect et surtout les literies qui elles aussi ont toutes été changées. C'est donc dans une formule tout confort que vous vous profiterez de leur exposition plein sud. Elles forment une coursière tout en surplombant le jardin verdoyant et le fabuleux patio de 500 m² avec terrasse. Des atouts supplémentaires où, dans le calme absolu, les nuits dévoilent le ciel étoilé typique du Gers ou son soleil légendaire. L'accueil est impeccable, le cadre beau, les équipements parfaits : le bonheur, laissez-vous « comtez » !

Chambres d'hôtes

■ LA BAGUENAUDA

9, rue de Juillac

© 05 62 09 57 03

www.labaguenaude.fr

contact@labaguenaude.fr



Clévacances (4 clés). Fermé de mi-mars à mi-avril. Accueil de 16 h à 19 h. 4 chambres (de 25 à 42 m²). Basse saison : chambre double de 75 € à 100 €. Haute saison : chambre double de 85 € à 125 €. Petit déjeuner inclus (fait maison). Lit supplémentaire : 25 €. CB non acceptée. Wi-fi gratuit.

C'est une magnifique maison du XIX^e siècle, dans une petite rue tranquille de Marciac – et donc au cœur du festival de jazz – que Rose-Marie vous ouvre ses portes. On apprécie immédiatement l'esprit riad qui règne dans l'architecture des lieux avec cour intérieure, fontaine et surtout un très beau jardin, atypique en plein centre, et à l'abri des regards puisque de hauts murs le ceinturent. En été, c'est la piscine avec transats, son salon-salle à manger d'été et sa terrasse baignée de soleil où se prélasser qu'on savoure sans compter : vous l'avez compris, la Baguenaude est splendide. Les chambres, aménagées avec soin, sont un subtil mélange d'ancien et de faste contemporain où tableaux, sculptures d'artiste, têtes de lit modernes et fauteuils Louis XV se marient dans un goût sûr et très agréable. Très spacieuses, elles sont parfaites et notre coup de cœur va à la Shanghai, certainement la plus douce avec ses tons bleu-gris et surtout sa salle de bains où trône... une cheminée ! En plus des chambres, vous avez accès à deux salons, un d'hiver et un d'été ainsi que deux salles à manger. Le petit déjeuner fait maison est un vrai plus, outre la très jolie vaisselle dans laquelle il est servi, il se compose de jus de fruits frais, de confitures et de gâteaux maison succulents. On est aussi proche de tout : de la place du village et des commerces et surtout du chapiteau principal du festival de jazz... Patio, piscine, jardin, raffinement et accueil au top : une très belle adresse.

■ LA PETITE ÉCOLE

29, rue Henri-Laignoux

© 06 89 64 22 36

chailloux.severine@orange.fr



Clévacances (4 clés). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 18 h (prévenir en cas d'arrivée tardive). 3 chambres. Chambre double de 75 € à 110 € ; chambre triple de 80 € à 115 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Deux gîtes de 2 à 4 personnes et de 2 à 7 personnes sont également proposés à la location sur le même site : à partir de 150 € la nuit et 800 € la semaine en haute saison (tarifs dégressifs suivant le nombre de nuitées). CB non acceptée. Wi-fi gratuit. Matériel bébé à disposition sur demande. Parking privé hors festival de jazz.

Cette ancienne école pour filles, ouverte dans les années 1920 par des religieuses a été réhabilitée et transformée en 2013 en trois chambres d'hôtes et deux gîtes : une nouvelle vie qui nous séduit totalement. Séverine vous y accueille et on aime d'emblée la cour avec terrasse et le petit salon de jardin qui donnent le ton, fort charmant ! La décoration des lieux est à la fois sobre et moderne, ici les chambres d'hôtes fonctionnent quasiment dans l'esprit hôtelier et votre indépendance est totale grâce à l'entrée qui vous est réservée. C'est un point de chute idéal pendant le festival Jazz in Marciac puisqu'on se trouve à quelques minutes à pied de la place principale et du grand chapiteau. Il faut souligner que les prix n'augmentent pas pendant la période de JIM, chose rare ! Il faut cependant réserver plusieurs mois, voire une année, à l'avance car les hébergements pendant cette période sont pris d'assaut. Si vous êtes en groupe ou entre amis, pensez aux gîtes qui possèdent une cuisine tout équipée et du linge de lit et de toilette fourni et renouvelé durant le séjour. Et pour finir sur une note idéale, une piscine embellit l'été et nous donne vraiment envie de retourner à l'école pendant les vacances !

Loisirs

■ PISCINE AQUALUDIQUE DE MARCIAC

Lac de Marciac © 05 62 03 70 66

www.marciactourisme.com

info@marciactourisme.com

Ouvert de juin à septembre (basse saison juin et septembre, ouverture selon météo, haute saison juillet et août). Basse saison : ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 17 h à 19h30 ; le mercredi, le samedi, le dimanche et les jours fériés de 14 h à 19h30. Entrée : 3,50 €. Abonnement : 28 € (10 entrées adultes et 20 € pour 10 entrées enfant). Enfant : 2,50 €. Gratuit pour les moins de 4 ans. Accès gratuit en juin et septembre. Restauration. Piscine de plein air avec bassin découvert, aire de jeux et espace solarium. En été, piquer une tête dans une eau rafraîchissante peut ressembler à un vrai luxe dans le Gers, aussi la base aquatique de Marciac mérite toute votre attention ! Ludique, elle l'est assurément avec une piscine de plein air chauffée mais aussi un bassin avec rivière à contre-courant, une cascade parapluie, un geyser, des jets d'eau et une banquette massante. Les tout-petits ont droit à leur pataugeoire et, comme le site est surveillé, vous pouvez profiter tranquillement du solarium pendant que les enfants s'amusent. A moins que vous ne soyez vous aussi tenté par une des trois pistes du toboggan ! Très complet avec une aire de jeux et un stand snack avec boissons fraîches et glaces, l'ensemble, avec son cadre verdoyant et orné d'une jolie pelouse, constitue la sortie familiale par excellence.

Location de deux-roues

■ LES VÉLOS D'ADRIEN

2 ter, rue des Cinq-Parts

© 06 51 32 38 62

Haute saison : ouvert tous les jours. Permanences toute la journée pendant le festival de Jazz in Marciac : 9h-10h, 14h-15h et 18h-19h. Location de vélo à la demi-journée 5 €, journée 10 €, semaine 35 €. Location de Rosalie, 4 places, tous les jours durant le festival, de 15 h à 19 h, au lac, balade : 12 €. CB non acceptée.

Passionné de vélos, Adrien les a collectionnés, restaurés et parfois même transformés (en tandem, en porte-bois, etc.). Au fil des années, il a amassé pas moins d'une centaine de vélos en tous genres qui, à sa disparition en 2009, semblaient voués à l'oubli. C'était sans compter sur la détermination de son beau-fils et de son petit-fils, Jeannot et Rémi Lacour. C'est avant tout pour faire vivre la collection d'Adrien qu'ils ont lancé ce petit service de location de deux-roues, super sympa. Que vous désiriez un vélo de ville, un VTT ou même un tandem : ils ont votre bonheur ! Et si le sport ne vous tente pas, la visite du local, rue des Cinq-Parts vaut déjà le détour. La star de l'été, c'est la Rosale, le fameux quadricycle à pédales, parfait pour les familles ! C'est aux abords du lac que vous pourrez tester l'engin, quel que soit votre âge, lors d'une balade d'une demie-heure. L'étendue d'eau ne fait que 2,8 km : la sortie reste un plaisir ! Retrouvez Jean, face à la piscine ludique, durant tout le festival de Jazz in Marciac.

Sorties

■ L'ASTRADA

Derrière la place du chevalier d'Antras

Chemin de Ronde

© 0 892 690 277

www.jazzinmarciac.com

info@jazzinmarciac.com



OUVERT toute l'année. Programmation des spectacles en ligne. Entrée : 30 €, 10 € pour les moins de 12 ans et 20 € pour les étudiants et demandeurs d'emploi.

Astrada signifie « destinée en occitan. Portée par le maire de Marciac, Jean-Louis Guilhaumon et l'association Jazz in Marciac, elle a pour vocation de continuer tout au long de l'année la dynamique culturelle autour du festival de jazz. Inaugurée en grande pompe en mai 2011 cette magnifique salle de spectacle de 500 places accueille tout au long de l'année des concerts de musique jazz, classique, contemporaine, de chanson française, des pièces de théâtre, des spectacles de cirque de danse ou d'humour.

► **Autre adresse :** Réservations par courrier à envoyer à l'adresse suivante : Jazz in Marciac-L'Astrada Marciac Réservations-BP23-32230 Marciac

■ LA PEÑAC

22, place de l'Hôtel-de-Ville

© 06 87 79 06 05

pia.booking@gmail.com



OUVERT toute l'année sauf de mi-juillet à fin août. OUVERT le lundi de 14h30 à 15h30 et de 16h à 17h. OUVERT à partir de 19 h les vendredis et samedis soirs, jours de concerts, en semaine, suivant la programmation culturelle (vérifier auprès des organisateurs). Billetterie participative à partir de 4 €. Assiettes tapas de 3,50 € à 14 €. Café associatif avec ateliers, soirées ciné-débat, projection de documentaire... CB non acceptée.

Voilà un cabaret qui, sous forme de café-concert associatif fait bouger la ville et ses habitants ! Deux à trois fois par semaine, selon la programmation des événements, la dynamique Pia, aidée de bénévoles, organise des repas-concerts à thème. Au menu, jazz, salsa, rock, funk ou flamenco : vous l'aurez compris, ici on privilégie une scène ouverte aux musiques du monde. C'est dans cet esprit que les menus sont élaborés avec des repas qui suivent au plus près le pays et le style de musique de la

Le vin et la musique à Marciac

Quand on évoque le festival international de jazz, on songe immédiatement aux producteurs Plaimont qui ont tissé, en plus de 40 ans, des liens indestructibles, depuis les débuts balbutiants de chacun, en 1977, jusqu'à cette notoriété commune. Parfait métissage de deux cultures si éloignées et si proches finalement, la musique et le vin, dans un seul but : la sauvegarde et le développement de la région. Marciac et Plaimont, inconnus à l'époque, jouent aujourd'hui dans la cour des grands ! Marciac, avec ses 1 200 habitants, accueille sur un peu plus de 15 jours, plus de 200 000 festivaliers, 16 concerts, 80 000 entrées sous un chapiteau de 6 000 places planté sur le terrain de rugby ainsi qu'aux arènes, à l'Hôtel de ville, pour le festival Bis gratuit et maintenant à l'Astrada, la nouvelle salle. L'union de Saint-Mont et de Marciac est un bel exemple : 350 vignerons s'investissent pour faire découvrir aux festivaliers non seulement leurs vins mais aussi l'ensemble des activités créées à Marciac autour de la vigne et du vin. Ainsi retiendra-t-on surtout les plus belles réalisations économiques comme la construction de Pierre et Vacances, l'atelier d'initiation au jazz et ses 200 élèves, parrainé par Wynton Marsalis, la création du lycée viticole de Riscle avec la filière « la vigne et le vin », sans oublier la célèbre vigne de Marciac et ses 6 000 pieds parrainés par les festivaliers ; 150 rangées sont dédiées chacune à des musiciens célèbres venus au festival. La nouvelle saison du festival est attendue avec ses grands classiques et ses surprises. Plaimont Producteurs y jouera une fois de plus un rôle majeur, partout dans les rues, lors de dégustations, aux arènes, sous le chapiteau, coiffés de leur indémodable bérét et ceint de leur tablier !

soirée. Dans une démarche affirmée d'économie sociale et solidaire, les produits issus des circuits courts et des petits producteurs sont toujours frais et de qualité et s'ils sont bio, c'est encore mieux ! Ludovic est un chef fou de musique et de bons petits plats, cuisine au wok comprise. L'ambiance y est chaleureuse et familiale avec une décoration toute de rouge et noir, très cosy et intime. La Peñac propose également des soirées ciné-débat, des projections de documentaires et divers ateliers : cette adresse originale est celle des bons moments où réflexion, rires et découvertes culinaires font écho aux concerts qui sortent des sentiers battus. A découvrir et savourer !

Emplettes

■ L'ESSENTIEL – LIBRAIRIE ET EPICERIE BIO

20, chemin de Ronde

⌚ 05 62 69 07 93

www.lesessentielamarciacl.wordpress.com

lesessentiel32@gmail.com

Ouvert le lundi de 15h à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Pendant le festival Jazz in Marciac, ouvert de 9h à 20h, tous les jours. Produits bio et librairie. Au premier abord, vous ne voyez pas bien le point commun entre les produits issus de l'agriculture biologique et les livres ? C'est parce que vous n'avez pas encore franchi le seuil de cet établissement atypique ! Librairie Bio l'Essentiel vous montre avec brio que les deux domaines sont loin d'être incompatibles et que, mieux, ils se complètent. Nourrir son esprit et se régaler ou se régaler en se nourrissant : inutile de choisir, ici les deux sont au programme. La qualité est au rendez-vous et vous trouverez une large gamme de produits bios, certifiés Ecocert, des compléments alimentaires, bien-être et aussi des petits délices locaux comme on les aime puisqu'ils sont du Gers ! Ici, les échanges équitables, solidaires et locaux sont au cœur des préoccupations et l'épicerie est vraiment une belle vitrine de cette philosophie. Côté librairie, littérature générale, nouvelles, poésies mais aussi art, cuisine, régionalisme et littérature jeunesse se côtoient dans une sélection assez pointue. En terre de Jazz, vous trouverez évidemment des titres en lien avec cette musique qui marque Marciac ! Une adresse étonnante, originale et très attrayante.

Marchés

■ MARCHÉ

19, place de l'Hôtel-de-Ville

⌚ 05 62 09 38 03

Ouvert de 8h à 13h. Tous les mercredis.

Le mercredi matin, sur la place de l'Hôtel-de-Ville, l'ambiance est à la négociation et aux bonnes affaires... surtout les plus gourmandes ! Rendez-vous incontournable des producteurs locaux, ce marché est une belle vitrine du terroir où fruits, légumes, pâtisseries, fromages et charcuteries remplissent bien vite le panier. Des revendeurs sont également présents ainsi que divers camelots proposant des vêtements et des accessoires de mode. En été, des animations musicales sont de la

fête et notez bien que durant le festival Jazz in Marciac, cette année du 29 juillet au 15 août, le marché quitte le centre du village pour s'installer au bord du lac. Un cadre enchanteur qui ajoute à son charme !

Dans les environs

Saint-Christaud

Situé au croisement de deux voies anciennes, ce petit village est très connu des pèlerins qui marchent sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle et un poème dit même qu'en le traversant, tous l'aimèrent. Même sans être de ceux-là, vous aurez du mal à ne pas succomber au charme de sa situation en hauteur. Posé sur les crêtes, il domine les coteaux mais ne voit aucune concentration d'habitat, son cœur étant formé d'une splendide église qui semble protéger ses terres avec bienveillance. Elle est d'une pure beauté architecturale, reconstruite au XII^e siècle par les moines antonins sur des bases datant de 1088, peut-être initiées par les templiers. Pour sa forme massive visible de loin et ses briques de style toulousain, elle a éprouvé le surnom de « vache rouge », *vaca roja* et, au-delà de cette spécificité unique dans le centre du Gers, sa visite ne manque pas d'intérêt : ses oculi carrés ouverts en losange au-dessus des baies romanes sont très rares et ses murs portent de curieux mordillons. Le portail est le seul élément de pierre et ses sculptures sont celle de la transition entre le style roman et gothique.

■ LA GRANGE DE GARAC

⌚ 05 62 09 37 50

www.chambres-hotes-garac.moonfruit.fr

stagemireille@hotmail.fr

A 300 mètres de l'église.



Fermé de décembre à mi-mars. 4 chambres (dont trois pouvant accueillir trois personnes et une pour deux personnes). Basse saison : chambre double de 60 € à 70 €. Haute saison : chambre double de 70 € à 80 €. Demi-saison : 25 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking inclus. Pour les pèlerins, 35 € la nuitée, 25 € en chambre partagée et 15 € le repas. Wi-fi gratuit. Restauration (panier pique-nique 6 €). Draps et serviettes fournis, bibliothèque. Maison bordée par le GR 653, idéal pour les randonnées.

Avec ses murs de pierres ocre et son architecture imposante, la grange de Garac s'inscrit dans la lignée des bâtisses d'exception. Elle doit son caractère au XIX^e siècle et, si on apprécie sa restauration, on respecte encore plus son âme typique et son ambiance chargée d'histoire puisqu'elle est l'ancienne étable du château. Mireille et Henri ont eu la riche idée de partager ses atouts en ouvrant leurs portes et les chambres d'hôtes proposées méritent le détour. Car, oui, le village est un peu excentré mais Marciac n'est qu'à 9 kilomètres ! L'hébergement est au top du confort, meublé avec goût, les chambres climatisées sont exquises. Coup de cœur cependant pour la bien nommée « Coquelicot » dont les murs en bois s'accordent à merveille aux couleurs vives.

Les salles de bains sont ultramodernes avec des vasques surélevées et on savoure le plafond magistral du salon qui s'ouvre sur la vaste terrasse fleurie, donnant sur le château et la chaîne des Pyrénées. C'est là que Mireille partage le meilleur du terroir et les tables d'hôtes sont parfaites pour savourer assiette gasconne, confit ou magret. L'accueil est un énième point fort de ce lieu qui n'en manque pourtant pas, très chaleureux, vous appréciez les attentions de ce couple simplement formidable. Féru d'histoire, Henri pourra même vous faire visiter l'église classée qui se trouve à 300 m : il en est le sonneur de cloches, autant dire qu'il connaît sa petite musique ! Une superbe adresse, que nous vous conseillons vivement.

■ LA CHÈVRE QUI RIT

la Baradée

© 05 62 05 33 08

lachevrequirit@gmail.com

Route de Mirande, prendre direction Pouyebon.

Exploitation ouverte sur rendez-vous, visite avec découverte des produits et dégustation. Boutique avec spécialités fromagères bio.

Marie n'est pas une simple professionnelle de l'élevage, c'est avant tout une vraie passionnée des animaux qui les considère comme des collègues à cherir pour qu'ils partagent le meilleur... dans les meilleures conditions. Une différence qui fait tout l'intérêt de cette visite et si la ferme s'appelle La Chèvre qui Rit, les quarante qui s'y prélassent vous montreront qu'elle porte bien son nom ! Après une collation, Marie vous fera découvrir son petit monde et sa philosophie d'un élevage réussi. Suivant les périodes de l'année, vous aurez la chance d'assister à des naissances, des mises en herbe ou des réveils. Très proche de ses dames, l'éleveuse vous expliquera le concept de la communication intuitive, qui est peut-être le secret du bon goût des produits laitiers qu'elle fabrique ! Car n'en doutez pas, au-delà de cette sortie pédagogique, de vrais bonheurs de la table vous attendent : crottins, bûchettes, pyramides, ou tomme se partagent la vedette avec des yaourts et même du flambic, une spécialité du site. Des fruits frais sont également disponible selon la saison. Après les avoir goûts, vous pourrez les découvrir à la boutique : on peut parier que vous aurez changé d'avis sur le fameux chèvre qui se révèle plein de douceur.

Tillac

Construit entre le XI^e et le XIV^e siècle, le castelnau de Tillac s'étend sur un plan rectangulaire assez simpliste. Il n'en reste pas moins un village pittoresque charmant avec son église du XV^e siècle, les couverts et façades à colombages de la rue principale et ses deux tours situées aux extrémités du village. A Tillac, situé à 39 km d'Auch, l'agriculture reste l'activité la plus importante.

■ LES DEUX TOURS-PORTE

La présence de ces deux importants éléments de fortification évoque l'ampleur du castelnau au Moyen Age qui, situé sur des routes très fréquentées et en raison de sa prospérité économique, devait avoir de quoi se

défendre. Les noms de ces tours viennent tout simplement de grandes capitales de l'époque : l'une est placée en direction de Mirande et l'autre vers Rabastens. Si la Tour de Mirande est une classique, mais non moins magnifique, tour de guet d'une vingtaine de mètres de haut, la Tour de Rabastens a une configuration très surprenante. Appelée aussi « Tour ouverte à la gorge », munie de seulement 3 murs et sans toit, elle était un fabuleux piège pour les ennemis qui ne pouvaient ni s'y installer, ni s'y camoufler.

■ L'ÉGLISE SAINT-JEAN-LE-MAJEUR



Ouvert toute l'année.

On ne la voit pas au premier abord, elle est dans l'ombre des deux tours-portes du village, pourtant cette petite église médiévale vaut le détour. Construite au XIV^e siècle, l'église Saint-Jean-Le-Majeur n'a plus aujourd'hui l'aspect de l'édifice médiéval d'origine. Autrefois, il y avait un clocher-mur et non pas le clocher cubique actuel qui a été construit au XIX^e siècle après un incendie dévastateur. La rénovation a été réussie, tout a été fait pour conserver le charme architectural d'antan ! A l'intérieur, le premier coup d'œil est surprenant, l'enceinte semble entièrement boisée et rappelle la coque d'un bateau. La chaleur du bois rend l'édifice accueillant avec au cœur de la nef des vitraux éblouissants.

■ O RABASTENS

 Place de l'Horloge

© 05 62 08 58 07

o.rabastens@orange.fr

Basse saison : ouvert du jeudi au mardi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 21h. Menus de 19,50 € à 25 € (le soir et le week-end). Formule du jour, du lundi au vendredi, à 13,50 €, formule entrée-plat ou plat-dessert à 11,50 € et plat du jour à 9,50 €. Menu enfant : 6,50 €. Deux terrasses ombragées.

A l'entrée du village, juste à côté de l'horloge, nous avons craqué pour le Ô Rabastens, un restaurant de caractère aussi surprenant qu'agréable. Deux terrasses vous y attendent et leur charme s'accorde parfaitement à l'ambiance du lieu. Une est sous une arcade historique, l'autre au cœur d'une cour : le site est de ceux où l'on aime prendre place. Stéphane et Cathy assurent un accueil chaleureux et, à la table, les propositions sont plus que séduisantes. De l'étonnant mariage du Gers et de la Touraine est née une carte pleine de saveurs et portée par les produits frais. Nous vous conseillons de goûter le pied de cochon farci ou le croustillant de chèvre de Sainte-Maure, AOP. Vous l'aurez deviné, le chef est fidèle à la gastronomie de sa terre d'origine et c'est un régal de la découvrir, surtout à travers un tel savoir-faire. Le foie gras ou encore les magrets représentent les délices locaux et le midi vous pouvez opter les yeux fermés pour le menu du jour qui est celui d'une cuisine familiale : mousse d'avocat aux épices, duo de saumons petits légumes, terrine de campagne, poulet rôti, brandade de cabillaud, tête de veau... Les desserts maison changent avec le marché, poire au chocolat, panna cotta ou tarte fine aux pommes : quelle belle adresse !



© MARTIN GRAILLE DRONE - STOCK.ADOBE.COM

Le village médiéval de Tillac.

■ CHAMBRES D'HÔTES DU CHÂTEAU DE PALLANNE

Château de Pallanne ☎ 05 62 70 00 06
www.chateaugolfdepallanne.fr
golfcpallanne@wanadoo.fr

Ouvert de mai à octobre. 5 chambres d'hôtes pour 2 personnes de 145 € à 280 € hors taxes, suivant la saison. 2 appartements pour 6 personnes de 390 € à 490 €. Le tarif comprend l'hébergement, le petit-déjeuner, l'accès illimité au golf et à la piscine privée. Parc de 70 hectares. Club-House ouvert en été de 8h30 à 19h et de 9h30 à 17h30 en hiver.

Un magnifique domaine, un sublime château, un panorama d'exception, un grand lac scintillant et un golf de niveau international : Que demander de plus pour un séjour flamboyant sur les hauteurs de la vallée de Bouès ? Bienvenue dans cette splendide demeure du XVIII^e siècle qu'est le château de Pallanne. Construit durant la Révolution, il a été restauré avec la patte des

architectes des Monuments de France et il vous ouvre ses chambres où tout n'est que luxe et volupté. Dans une ambiance particulièrement élégante, les pièces présentent des volumes remarquables, alliant avec grâce le confort moderne et le respect d'une architecture d'époque. Les salles de bains sont à tomber et la vue qui s'étend jusqu'à l'horizon est unique. Deux appartements sont proposés dans le même esprit, parfaits pour six personnes voulant partager la vie de château ! La famille de Broqueville, propriétaire du domaine depuis plus de 10 ans, a inauguré un grand golf verdoyant en 2004 et il est à votre disposition puisque l'hébergement comprend un accès illimité au green. Une piscine privée extérieure vous est également réservée et les balades dans le domaine de 70 hectares sont fabuleuses, avec chapelle et orangerie. Un restaurant de qualité et un club-house complètent les lieux qui sont, en outre, idéaux et idylliques pour organiser un mariage, un séminaire, un banquet... histoire de vivre l'inoubliable !

VAL D'ADOUR

RISCLE

Construit au cours des IX^e et X^e siècles, le village entourait un château comtal et une chapelle protégée par des fossés et des baratz, remparts de l'époque. Son nom vient de risclo, rangée de pierres disposée dans les cours d'eau pour attirer le poisson. Fière de ses lointaines origines, Riscle a vu son castelnau du XI^e siècle se transformer à la fin du Moyen Âge en une ville plus importante, grâce à ses marchés et à ses foires. Aujourd'hui encore, son église édifiée au XI^e siècle est une fierté, classée Monument historique, elle devait alors être au centre de maisons faites en torchis. Mais dans certains quartiers, ce sont surtout des maisons en cailloux de l'Adour, en pierres des coteaux et en briques des tuileries que vous pourrez admirer. À la croisée de l'Armagnac, des Landes, du Béarn et de la Bigorre, Riscle marque le début du pays des grands vins Côtes-de-Saint-Mont et Madiran, fleurons du vignoble gersois.

■ OFFICE DE TOURISME ARMAGNAC ADOUR

Place de la Libération
 ☎ 05 62 69 74 01
www.tourisme-armagnacadour.fr
info@tourisme-armagnacadour.fr



*OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H À 12H ET DE 14H À 16H.
 EN JUILLET ET AOÛT, OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI, DE 10H À 12H30 ET DE 14H30 À 18H ET LE SAMEDI DE 10H30 À 12H30 ET DE 14H30 À 17H. BILLETTERIE ÉVÉNEMENTIELS. DOCUMENTATION GRATUITE : GUIDE TOURISTIQUE, PLAQUETTES DES ANIMATIONS ET DES VISITES GUIDÉES DU TERRITOIRE. RANDONNÉES EN LIGNE, À TÉLÉCHARGER SUR LE SITE. BOUTIQUE AVEC GAMME DE VINS. ORGANISATION DE CIRCUIT DE RANDONNÉES COMPRENANT ACCOMPAGNEMENT, VISITE CHEZ DES PRODUCTEURS ET VITICULTEURS AVEC DÉGUSTATION.*

On ne louera jamais assez les mines d'or que sont que les intervenants des Offices de tourisme et, ici encore, c'est une équipe très sympathique, accueillante et dynamique qui vous attend. En plus des dépliants qui recensent les animations phares comme le festival de la Fête des fleurs, les activités à faire à Riscle et dans les villages alentour, vous trouverez toutes les informations concernant les 25 communes du territoire, dont des circuits de découverte très complets. Demandez l'incontournable livret du patrimoine insolite, il vous révélera les petits trésors cachés de Riscle comme une fontaine oubliée ou un ancien tunnel ferroviaire ! Les animations sont nombreuses sur ce territoire mais avec 33 chais et 5 appellations, l'œnotourisme est au cœur des rendez-vous, dont le très attendu Vignobles en fête où les producteurs de Saint-Mont vous ouvrent leurs portes. Si vous souhaitez leur rendre visite pour déguster des spécialités gourmandes, les bonnes adresses vous seront communiquées. A l'OT, vous trouverez par ailleurs une gamme des vins du cru proposés au prix de la propriété.

Le couvert

■ LE PIGEONNEAU

36, avenue de l'Adour

© 05 62 69 85 64

www.lepigeonneau.com

restaurant.lepigeonneau@gmail.com



OUVERT toute l'année. Le mardi et le jeudi de 12h à 14h ; le vendredi de 12h à 14h et à partir de 19h30 ; le samedi de 12h à 15h et à partir de 19h30 ; le dimanche de 12h à 15h. Menus de 14,90 € à 23 €. Menu enfant : 9,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (20 personnes maximum). Terrasse.

Véritable coup de cœur pour ce restaurant qui cumule tout ce qui fait du bien aux yeux, aux papilles et... aux oreilles, grâce au délicieux accent de Ruby ! Avec son mari Bob, qui officie aux fourneaux, cette charmante Hollandaise vous accueille avec un sourire et une bonne humeur communicative. Dans une décoration bien pensée, parsemée de bronze et d'or, vous apprécierez l'ambiance cosy des bougies sur les tables mais aussi les petites attentions qui y sont déjà : pain, olives, mais, beurre... On ne plaisante pas avec les condiments ! C'est d'ailleurs une des particularités de la maison, spécialiste des sauces dont le choix permet toutes les audaces. Aux truffes, à l'échalote, au poivre, au floc, les plats s'en révèlent uniques ! Un concept qu'on a adoré tout comme la qualité de la carte, très variée. Salade au saumon fumé maison, mayonnaise de wasabi et gingembre et croquette aux crevettes, paleron de veau braisé, cubes de patate douce et potiron et jus de veau, carré d'agneau mariné à l'ail, romarin et thym accompagné de pommes de terre et légumes, filet de canette mousseline pomme de terre et batavia et lardons sauce au madère ou verrine citron meringuée et glace vanille seront peut-être des

plats que vous pourrez goûter. Les menus changent au fil des saisons, et ce mélange d'univers est un voyage gourmand. En résumé : une très bonne table qui assure un très beau moment.



RELAIS DU PONT D'ARCOLE

Route d'Aquitaine

© 05 62 69 71 40

www.relaiss-du-pont-darcole.com

mumuetramon@orange.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle entre Noël et le Nouvel an. Le dimanche et le lundi le midi ; du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 19,50 € à 35 €. Carte : 34 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse couverte de 40 places. Service traiteur à domicile pour événements. Hôtel de 10 chambres, 55 € la nuit.

Au Relais du Pont d'Arcole, c'est Stéphane le chef mais si vous le cherchez, vous le trouverez plus vite en demandant Ramon ! Il propose une carte du terroir traditionnelle qui revisite les spécialités du Sud-Ouest avec élégance. Elle change trois fois par an pour suivre les saisons et garantir une fraîcheur incomparable. Les assiettes, très bien agencées, présentent de vrais petits bijoux et magrets, confits sont bien présents. Le foie gras maison, servi avec son chutney est à tomber et tous les deux jours, le poisson frais arrive, cuisiné selon l'inspiration ! La salade Pont d'Arcole est un grand classique avec gésiers, foie gras et magret séché. En hiver, goûtez absolument au saumon fumé, c'est une spécialité de Ramon. Le choix entre viandes, comme le carré d'agneau ou le filet de bœuf façon Rossini est juste parfait et on aime le savoir-faire de ce chef inventif. Frites maison et desserts audacieux complètent le tout : tarte au citron revisitée et millefeuilles rivalisent avec la célèbre croutade aux pommes ! Avec une décoration alliant l'ancien et le moderne, dans un cadre sobre et un éclairage contemporain et sa terrasse sous les arcades, l'établissement est très agréable.

Le gîte

■ RELAIS DU PONT D'ARCOLE**

Route d'Aquitaine

© 05 62 69 71 40

www.relaiss-du-pont-darcole.com

mumuetramon@orange.fr

Logis. Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle entre Noël et 1^{er} janvier. Hôtel ouvert tous les jours. 10 chambres. Chambre double 55 €. Demi-pension : 78 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus. Soirée étape : 67 €. Taxe de séjour : 0,60 €. Dispositif d'installations pour bébé sur demande. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restaurant ouvert du lundi au dimanche midi : menu du jour : 14 €. Terrasse couverte 40 places. Tv satellite.

Dans une belle maison blanche au toit de tuiles rondes, cet hôtel chic et raffiné a des airs de demeure coloniale semble sorti d'un autre temps. L'élégance et le confort sont les maîtres mots des lieux où la décoration associe

l'authentique et le moderne. Entièrement relookées, les chambres sont désormais contemporaines avec des têtes de lit aux chevets intégrés, des jeux de miroirs, un parquet flambant neuf et de petits placards très pratiques. On adore l'harmonie des tons blanc, gris et mauve qui forment une palette parfaite pour une atmosphère agréable : du sol aux peintures, tout est neuf ! Équipées d'une salle de bains fonctionnelle, de la télévision et du wi-fi gratuit, elles sont tout confort. Cette belle composition se retrouve dans l'esprit du restaurant qui propose une cuisine du terroir mise au goût du jour et raffinée dont la carte change tous les 3 mois. Spécialités du Sud-Ouest assurées ! La situation du Relais du Pont d'Arcole est idéale, à distance égale de Mont-de-Marsan, de Tarbes et de Pau et près du circuit de Nogaro : un bel endroit où séjourner et se régaler avec, en prime, un accueil des plus chaleureux assuré par Stéphane et son équipe.

Gîtes

■ DOMAINE DE MAOURIES

Lieu-dit Maouries ☎ 05 62 69 63 84
www.domainedemaouries.com
domainedemaouries@gmail.com



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 8 personnes (5 chambres). De 500 € à 550 € la semaine selon saison. Pour les locations week-end, une formule petit-déjeuner est possible. CB non acceptée. Animaux acceptés (de petite taille et uniquement après accord). Wi-fi gratuit. Barbecue. Domaine viticole avec chais attenant : visite et dégustation gratuites.

Aménagée au cœur d'un vignoble d'exception, cette grande maison confortable et douillette peut recevoir 6 à 8 personnes. Elle possède cinq chambres, assorties de deux salles de bains, spacieuses et impeccables. Un esprit rustique que le séjour avec sa cheminée, ses objets et son mobilier ancien assure avec charme. La cuisine est vaste et parfaitement équipée. Jacqueline est une hôte comme on les aime et l'accueil vraiment chaleureux ! Derrière le gîte, un petit parc privatif vous est garanti pour une indépendance totale. Vous profiterez du barbecue et de la petite tonnelle où prendre vos repas ainsi que d'une aire de jeux. L'atout coup de cœur du site est sans conteste le chai attenant qui peut se visiter ainsi que tout le domaine viticole. Une dégustation des grands crus maison s'impose : ici Madiran, Pacherenc Vic-Bilh, Côtes de Gascogne et Saint-Mont sont produits et on ne compte plus les récompenses de ces millésimes de qualité. Une très belle adresse où vous apprécierez la vue sur les Pyrénées ainsi que les balades sur les berges de l'Adour qui coule à proximité.

Emplettes

■ DOMAINE DE MAOURIES

Lieu-dit Maouries

⌚ 05 62 69 63 84

www.domainedemaouries.com

domainedemaouries@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Visite du chai et dégustation gratuite (durée de 1 heure à 1 heure 30). Formule toasts et apéritif possible sur demande. Ouvert le dimanche (uniquement sur réservation). Chai gourmand avec repas de groupe, uniquement sur commande, de 8 à 40 personnes. Menus gastronomiques avec apéritif, 3 vins du domaine et café compris : de 25 € à 35 €.

Ils ont uni leurs talents pour continuer l'œuvre familiale, initiée en 1907, et Isabelle, Pascal et Philippe font vivre ce domaine d'exception où l'accueil est simplement à l'image des vins : parfait. Avec ses 28 ha, il a la particularité d'être à la frontière de trois départements et cumule les récompenses. Le madiran, vin au puissant caractère, se décline en trois bouteilles le Cœur de Pyrène, le haut de gamme Caillou de Pyrène et le très haut de gamme Orchis de Pyrène : une qualité que le Guide Hachette a récompensée d'une étoile en 2014. Maouriès c'est également une belle production de Pacherenc-Vic-Bilh mais aussi du Saint-Mont, dont le savoureux Terre Forte en rouge et l'Anthocyan, médaille d'or des vins du Sud-Ouest 2012. Les vins de pays Côtes-de-Gascogne se distinguent comme le millésime 2015 de l'Autan, blanc sec, et le Foehn moelleux. Les crus de la maison ont conquis les spécialistes qui ne tarissent pas d'éloge et ils affichent une belle personnalité que la visite du vignoble vous fera découvrir. Et pour les savourer pleinement, les Chais Gourmands sont des repas gastronomiques avec, par exemple du foie de canard poêlé, polenta au jus de volaille, salade croquante au basilic, une côte à l'os grillée, sauce béarnaise et frites confites, une queue de lotte rôtie, crème de piquillos et poivrons confits ou la tourtière gasconne, glace vanille, caramel au beurre salé et à l'armagnac.

Marchés

■ MARCHÉ HEBDOMADAIRE

Sous la Halle

Tous les vendredis matins à partir de 8 heures. Toilettes accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Tous les vendredis matin, le marché traditionnel se réunit sous la halle de Riscle mais aussi autour du bâtiment avec les producteurs de la région. Vous trouverez de nombreuses spécialités des élevages du Sud-Ouest, des fruits et légumes, mais aussi un poissonnier et même un traiteur. Petit par sa taille mais grand par sa qualité, ce rendez-vous rythme avec gourmandise la vie locale de la commune.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES



INTÉRESSANT



REMARQUABLE



IMMANQUABLE



INOUBLIABLE

Dans les environs

Arblade-le-Bas

Point de grand château rutilant à Arblade-le-Bas, petit village paisible qui a probablement vu le jour au X^e siècle. L'église au centre du village date du XII^e siècle et l'abside romane est clairement visible. Après avoir été détruite par la foudre au XVI^e siècle, elle est reconstruite et contre-fortée puis remaniée au fil du temps. C'est aujourd'hui un ouvrage sobre qui allie plusieurs styles architecturaux pouvant surprendre.

LA BELARDINE

Belardine

© 07 89 57 33 30

www.belardine.fr

contact@belardine.fr



Ouvert toute l'année. Chambre double 62 €. Petit déjeuner inclus. Tarif pèlerin : 55 € la chambre pour 2 personnes. Gîte de 2 chambres avec 4 lits, accueil pèlerins : 20 € par personne avec petit-déjeuner. Repas familial : 13 €. Lessive : 3 €. Une chambre pour les personnes à mobilité réduite. Connexion Internet gratuite.

Une belle sensation de plénitude vous transporte dès que vous arrivez à La Bélardine. Un accueil familial et chaleureux vous y est réservé par Véronique et, en chambre d'hôte ou en formule gîte, pèlerins et touristes sont les bienvenus. Le gîte d'abord est implanté dans la grange d'une ancienne ferme viticole et il dispose d'un grand séjours/salle à manger et de deux chambres, dont une mansarde à l'étage, au goût exquis. La chambre d'hôte a beaucoup de caractère avec ses murs de chaux, ses tons orangés et son plafond de bois, confort et bien-être sont au rendez-vous. Dans un parc arboré, une terrasse à colombages vous attend, idéale pour se délasser dans les transats et le calme des lieux ainsi que l'esprit des propriétaires en font une étape de charme, que vous marchiez ou non vers Compostelle.

Barcelonne-du-Gers

Quand l'histoire d'un lieu débute par la construction d'un bâtiment d'accueil nommé « hospitalet de Cousseut », on est ravi que l'hospitalité le marque encore des siècles après ! Cette bastide créée vers 1118 par les templiers de Mancet est une étape de charme où il fait bon se promener. Traversée par l'Adour, elle est aux confins des Landes, département auquel elle est rattachée par la communauté de communes mais son âme est typiquement gasconne. De beaux témoignages du passé comme son église du XVI^e siècle et son clocher carré, son lavoir exceptionnel et sa curieuse prison, ancien château d'eau qui a servi ensuite de chambre de sûreté et d'asile de nuit, forment un patrimoine de caractère. Connue pour ses arènes où la course landaise est présente depuis cinq siècles, Barcelonne-du-Gers vous ouvre ses chemins, son bois où le château de Jeanne d'Albret a laissé quelques vestiges, son sentier de l'Adour mais surtout son cœur.

LE LAVOIR

Accès libre toute l'année. Gratuit.

Ce grand lavoir construit en 1867 avec les matériaux récupérés de l'ancienne halle de bois nous laisse imaginer la cinquantaine de lavandières battant et lavant le linge tout en discutant. La corvée s'appelait alors « la bugade », le linge sale était d'abord frotté au savon de Marseille, tandis que dans un trépier l'eau chaude bouillait. Le lavoir est un des plus anciens du département et sa structure reste exceptionnelle avec deux cheminées sur les côtés et des bancs sur toute la longueur. Voici l'ancêtre de vos lave-linges : celui-là fonctionnait à l'huile de coude, du début à la fin du cycle de lavage, jusqu'à ce que l'eau soit devenue claire ! En hiver, l'endroit servait d'abri au « bouilleur de cru » ambulant qui venait distiller le vin des paysans pour en faire de l'eau-de-vie. Un petit détour à faire pour une surprenante découverte.

MAIRIE

Rue des Pyrénées © 05 62 09 44 21

barcelonne.du.gers@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 16h45.

En la voyant vous vous poserez mille questions : fronton de pelote basque ? Inspiration russe ? Influence espagnole ? Avec sa façade étonnante, le bâtiment de la mairie intrigue tous les curieux. Construite en 1868, après bien des démarches pour l'achat du terrain et la mise en place des travaux, elle arbore un joli balcon de bois, un cadran à horloge, les armoiries de la ville, et un campanile. Difficile d'en définir le style exact, elle est en tout cas à voir et représente un très bon sujet de débat !

Ô PAPILLES GOURMANDES

3 bis, rue des Pyrénées © 07 70 18 67 67

Ouvert du mercredi au dimanche de 11h30 à 14h ; du mercredi au samedi de 18h30 à 21h. Menu unique à 14 € (burger + frites maison + soda + dessert). Carte : 12,50 € environ (burger du moment : 10 € ; desserts de 2 à 3 €). Plat du jour : 8,50 € (exotique : antillais ou indien). Vente à emporter.

Unique point de restauration du village depuis ce début d'année, c'est une vraie aubaine pour redynamiser la vie locale ! Après 7 ans à tenir un snack à Aire-sur-Adour, ville d'à côté, mais côté Landes, Ludovic Perri, d'origine parisienne, a souhaité offrir un lieu de vie à Barcelonne-du-Gers. Pour cela, point de chichis, mais des produits de qualité et/ou frais et locaux : pain du boulanger, viande du boucher, frites maison, roquefort Papillon notamment, il se fournit auprès du magasin de producteurs voisin ! Ô papilles gourmandes est un lieu accueillant, dépaysant, dans le blanc et le vert : éventail peint à la main ramené de Thaïlande, décoration en bambou... Dans cet espace coquet, la cuisine se trouve dans la salle, qui compte quelques petites tables, uniquement séparée par la vitrine de desserts et la caisse. Pour les burgers gourmands (avec galette de pomme de terre), choisissez-les suivant leur nom, chacun rappelant un fromage ou sa région : Aveyronnais au roquefort, Normand au camembert, Auvergnat au cantal ! Vous trouverez aussi des panini, des tacos et des salades en plus des burgers du moment (Ch'ti, Savoyard) et le plat du jour : boeuf à l'indienne, thon à l'antillaise, tartiflette...

■ BASTIDE DU COSSET

11, place de la Garlande

© 05 62 69 88 42

www.bastideducosset.com

info@bastideducosset.com



Gîtes de France (4 épis). 5 chambres. Chambre double de 78 € à 120 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit. Piano, petit salon avec grand écran, espace informatique. Télévision. Borne pour voitures électriques. Bain bouillonnant.

Florence et Freddy vous accueillent dans une majestueuse maison de maître et c'est certainement une des plus belles que vous trouverez en chambres d'hôtes. Le site est fabuleux, au cœur du village, il marie l'ancien et le moderne, l'ambiance feutrée d'un grand salon avec piano et tables de jeux à un espace informatique bien pensé, des boiseries d'antan au confort contemporain... Tout ici est exceptionnel, baigné de volupté, d'histoire, d'élegance et de la brillance d'antan. Les chambres se présentent comme des havres de paix, magnifiquement meublées et agencées, elles sont pleine de caractère. Les salles de bains sont de vrais bijoux, nichées sous les toits, ponctuées de miroirs travaillés, de lavabos audacieux, elles donnent envie de se prélasser dans un bain qui signe un voyage hors du temps ! Et si vous aimez l'eau, elle est ici dans tous ses états, douce dans la piscine extérieure au cœur du jardin ou bouillonnante dans le spa qui vous attend. De l'escalier en bois à la tour, tout nous a séduits ici et c'est une merveilleuse adresse qui convient aux amoureux des belles bâtisses avec cachet. Le petit déjeuner peut être servi en chambre mais, pour prolonger le rêve, nous vous conseillons de le savourer sous la véranda, elle est simplement exquise.

■ Ô MARCHÉ FERMIER

Place de la Poste

1, rue des Pyrénées

© 05 62 69 28 94

www.o-marche-fermier.fr

omarchefermier@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h. Producteurs en vente directe, commande possible via site internet, colis à récupérer au magasin.

Amoureux du terroir, vous allez trouver ici votre petit coin de paradis ! Ce magasin propose la vente directe de produits fermiers de grande qualité dans un espace où vous faites vos courses comme si vous alliez directement dans les fermes. Sur les étals, fruits et légumes de plein champs, viandes et volailles délicieuses, fromages et vins : bio ou issus de l'agriculture raisonnée, le site réinvente le marché ! Les conserves sont rigoureusement sélectionnées : légumes, gibier, canard, porc, pigeon, tout provient de petits producteurs et on saura vous expliquer la fabrication de chaque spécialité. Les conserves de poissons sont dans le même esprit, issues d'une petite entreprise basque, thon, sardines et chipirons sont à tomber. Du riz à l'huile de tournesol, en passant par les tisanes ou encore les produits de beauté au lait d'ananas, la qualité est exceptionnelle. On adore le nouveau concept de troc qui remplit les rayons avec

le surplus issu des jardins et potagers des particuliers. Le présentoir à l'entrée déborde de tomates colorées et de toutes les formes, fèves, blettes, vieilles variétés de salade, pommes à l'ancienne ou mirabelles : vous ne les trouverez nulle part ailleurs !

Projan

■ CHATEAU DE PROJAN***

500, route du Château

© 05 62 09 46 21

www.chateau-de-projan.com

chateaudaprojan@gmail.com



Fermé une semaine à Noël et une en octobre. 7 chambres. Chambre double de 100 € à 180 €. Le dîner. Petit déjeuner : 14 €. Lit supplémentaire : 15 €. Week-end « Cuisine du canard » : 630 € pour 2 personnes en pension complète. Animaux acceptés (sur demande). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restaurant ouvert le soir du mardi au samedi, à midi uniquement pour les groupes à partir de 6 personnes. Pas de TV dans les chambres mais dans le salon. Ping-pong, bibliothèque, vélos à disposition. Sur le site, tour médiévale.

A la croisée des chemins de trois départements, le village de Projan est dominé par le château qui continue d'y veiller du haut de sa colline. C'est dans ce parc de 10 hectares de verdure, hors du temps, que Christine et Richard Poullain vous accueillent et le luxe absolu est au rendez-vous. Du XI^e siècle, il ne reste que la flamboyance car vous vous en doutez, les rénovations se sont succédé, dont une par un architecte férus de peinture. L'art contemporain y a trouvé un écrin d'exception, notamment dans les vastes chambres, décorées avec des toiles magistrales. Du hall d'accueil avec une mosaïque en marbre et granit, de l'espace salon à la bibliothèque : tout est décliné sur le thème des arts et la maison est un musée permanent. Le cadre est unique, fait d'un raffinement exquis, moderne et digne des séjours de rêve. Vous bénéficiez du calme et de la sérénité du paysage sur les deux terrasses, donnant sur le parc et la vallée, le panorama à 360 ° est un ravissement. A l'accueil très professionnel, attentif et souriant il faut ajouter le savoir-faire et les compétences des hôtes qui vous régalent de recettes dont ils ont le secret. Pensez à réserver car l'endroit a un succès fou.

Saint-Mont

Un adorable village gersois de l'appellation madiran, aux tons ocre et terre de Sienne qui fut défendu par une forteresse, des portes et des murailles, avec un couvent, l'ancien prieuré de Saint-Mont. En 1569, Montgomery maltraite l'église et livra le monastère aux flammes. A la fin du XVII^e siècle, on rebâtit le cloître et le beau retable du maître-autel. L'église, dédiée à saint Jean-Baptiste, n'a qu'une seule nef, attribuée aux Anglais. Reconstruite et restaurée à maintes reprises, la voûte principale attire l'attention par sa hardiesse et son élévation. Saint-Mont a vu sa notoriété se développer autour des Producteurs Plaimont de la cave installée in situ, à la dynamique hors du commun.

■ MONASTÈRE DE SAINT-MONT****

Rue Bernard Tumapaler

© 06 32 86 46 11

www.lemonasteredesaintmont.com

info@lemonasteredesaintmont.com



Ouvert toute l'année. 11 chambres. Basse saison : chambre double 108 € ; suite 148 €. Haute saison : chambre double 148 € ; suite 198 €. Petit déjeuner inclus. Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration (« La Petite Table »). Ouvert tous les jours midi et soir. Formule midi entrée + plat + vin à 19,50 €. Menu du chef : 55 €. Carte 45 € environ). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Excursions (dégustation de vins dans la cave clunisienne).

Après 3 années de travaux intensifs, le Monastère de Saint-Mont a enfin ouvert ses portes au public en avril 2019. 11 chambres de charme, un restaurant, un bar et un Spa vous accueillent dans cette splendide bâtie du XI^e siècle remise au goût du jour par Stéphane Bastouil. Les éléments anciens tels que l'escalier en chêne, la cheminée monumentale des anciennes cuisines, les parquets pluri-centenaires sont rehaussés de pièces d'antiquité uniques. Le moderne se mêle agréablement à l'ancien et vient réchauffer l'austérité monacale. La Petite Table, tenue par Jean-Paul Tossens, joue la modestie par le nom, mais déroule avec brio une carte aux saveurs de saison. Venu de Belgique où il a pris le temps de pratiquer ses gammes et de gagner en technicité, il vient nous régaler les papilles avec de belles recettes gastronomiques. Ne manquez pas le pigeonneau, son produit de prédilection, travaillé différemment au fil des mois. Il était servi avec un toast d'abattis et foie gras, un jus au porto, des tuiles au sarrasin et une mousseline de pommes de terre lors de notre visite. Vous pourrez alors vous détendre au Spa aménagé dans l'ancienne bergerie, avec vue sur les Pyrénées depuis le bain bouillonnant en terrasse.

► **Plaimont : de la création à la notoriété.** L'histoire remonte à des temps immémoriaux, ou presque. En 1055 le prieuré de Saint-Mont est fondé. Il est placé quelques années plus tard sous la protection de l'abbaye de Cluny. A cette époque, c'est une évidence, les besoins

ecclésiastiques en vin sont tels que les moines du cru développent la culture de la vigne autour du prieuré. De longues années s'écoulent, la culture de la vigne n'est plus l'apanage des moines. En 1973, des vignerons des communes de Plaisance, Aignan et Saint-Mont se rassemblent et réunissent leurs caves coopératives pour développer un outil commercial destiné à faire connaître le fruit de leur travail. Plaimont est né. En 1981, les vignerons obtiennent l'Appellation d'Origine Vin délimité de Qualité Supérieure (AODQ). En 1999, la cave de Condom (Vin de Pays des Côtes-du-Condomois) les rejoint. Quelques années plus tard, un partenariat pour une optimisation des services en amont se crée entre la cave de Crouseilles (64) et les producteurs de Plaimont, tous deux devenus aujourd'hui acteurs majeurs de l'appellation Madiran et Pacherenc.

► **30 ans d'excellence avec l'arrivée de l'AOC.** L'AOC obtenue en 2011 – décision votée à l'unanimité par l'INAO – constitue un événement majeur dans l'engagement de qualité des vignerons de Plaimont. Hasard du calendrier, ils fêtaien cette année-là leur 30 ans d'excellence. Ils ont su mettre en scène cette collision heureuse au château de Sabazan en invitant le public à découvrir l'histoire de leur appellation au fil d'un parcours thématique très riche qui reste encore dans les mémoires. En 2012, Plaimont obtient l'inscription à l'inventaire des Monuments historiques de la parcelle de vigne de Sarragachies. Sa particularité ? Les pieds ont plus de 200 ans d'âge et ont été plantés avant l'épidémie de phylloxéra qui ravage les domaines du Sud-Ouest à la fin du XIX^e siècle. La parcelle témoigne également d'une conduite du vignoble aujourd'hui disparue : la plantation au carré. Enfin, elle fait montre d'une biodiversité rare avec 21 cépages différents, dont 7 sont toujours en attente d'identification. Plaimont investit dans la recherche ampélographique (étude biologique de la vigne) et confronte les différentes façons de cultiver de ses vignerons pour en tirer les meilleures pratiques et faire évoluer l'appellation vers toujours plus d'excellence. L'union des coopératives organise ainsi des Rencontres ampélographiques qui permettent de faire le point sur les avancées en recherche et développement relatives aux cépages du piémont pyrénéen.

Des vins divins

Pour découvrir les vins du Sud-Ouest du Gers, les vignerons de Plaimont proposent des dégustations et des visites de leurs chais à Saint-Mont, mais aussi à Condom sur rendez-vous. En AOC Saint Mont, Pacherenc du Vic-Bilh et Madiran vous y attendent tandis qu'en IGP ce sont les célèbres Côtes de Gascogne qui sont au rendez-vous. Le vignoble du piémont pyrénéen comprend de magnifiques Châteaux et pour ne manquer aucun de ces délices de leurs domaines, les caveaux vous accueillent toute l'année avec une sélection des meilleurs vins. Vous y découvrirez des vins élaborés à partir de cépages locaux comme le tannat, le pinenc, le manseng noir pour les vins rouges et rosés, ou encore le colombard, le gros manseng et le petit coubu pour les vins blancs.

► **À Aignan** © 05 62 09 04 32

► **À Lectoure** © 05 62 68 75 90

► **À Saint-Mont** © 05 62 69 69 50

► **À Plaisance** © 05 62 69 44 43

► **À Condom** © 05 62 28 44 33

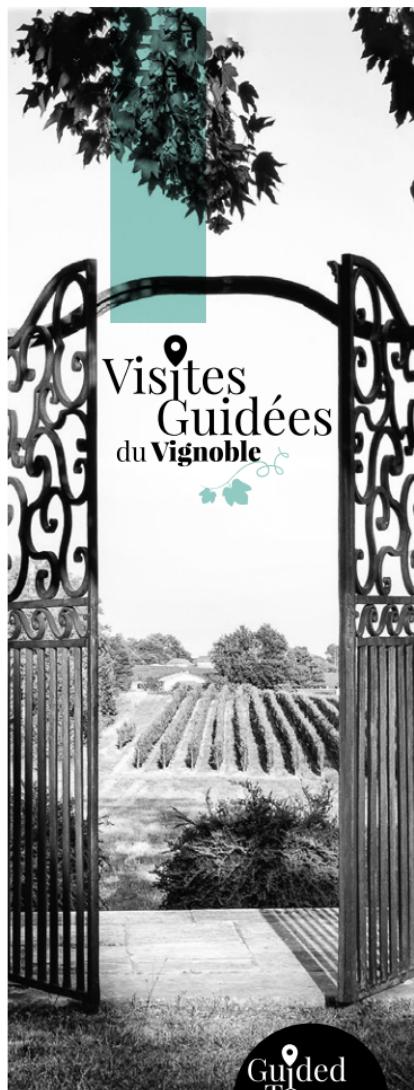
► **L'œnotourisme, la nouveauté 2019.** Plaimont s'investit pour valoriser un terroir riche de traditions et de savoir-faire en ouvrant ses vignobles aux touristes. Des visites guidées sont désormais possibles, sur réservation et à partir de 2 personnes. Visite du chai et du monastère de Saint-Mont, visite des vignes bio, découverte des typicités de vins de Château vous mèneront auprès des vignerons pour découvrir leurs caves, leurs chais et goûter un échantillon de leur talent. Un atelier pédagogique autour de l'art de l'assemblage du vin vous permet de réaliser votre propre assemblage en AOC Saint Mont et de repartir avec votre bouteille. Ces activités originales animées par des passionnés durent entre 1 heure 30 et 2 heures. Coût de 10 € à 45 € selon la visite ou l'atelier choisi. Et si vous êtes vraiment emballés, vous pouvez prolonger le plaisir en profitant de la table ou des somptueuses chambres du Monastère de Saint-Mont désormais ouvert au public. Certains vignerons se sont aussi inscrits dans la démarche Accueil vigneron, et ouvrent les portes de leur domaine, en formule chambre d'hôte ou gîte, pour une immersion totale. Tous les renseignements sont disponibles auprès de Plaimont et sur leur site www.plaimont.com.

► **Plaimont en chiffres.** 4 appellations : IGP Côtes de Gascogne, AOC Saint Mont, AOC Madiran et AOC Pacherenc du Vic-Bilh. 5 300 hectares, 800 familles de vignerons, 200 salariés, 5 caves adhérentes, 7 domaines & Châteaux, 6 espaces de vente en Gascogne, 73 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2018.

■ PLAIMONT
Route d'Orthez
05 62 69 69 50
www.plaimont.com

*Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche de 14h à 18h.
 Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 19h.*

Au pays de Saint-Mont, au cœur d'un département dont la renommée viticole n'est plus à faire, Plaimont vous fera découvrir des vins à la typicité bien gasconne. Créeée en 1979 par l'association des caves de Plaisance, Aignan et Saint-Mont dans le Gers, Plaimont est née de leurs initiales. En 1999, les Caves de Crouseilles et de Condom ont rejoint le groupe, emmenant avec elles les appellations Pacherenc du Vic-Bilh, Madiran et l'IGP Côtes de Gascogne. Avec plus de 5 300 hectares de vignes, cette coopérative réunit les plus beaux châteaux de la région et notamment le monastère de Saint-Mont. Les vignerons cultivent exclusivement les cépages gersois et 100 hectares de l'exploitation sont consacrés à l'agriculture biologique. Les emblématiques « vignerons au béret » ont réussi à préserver une parcelle de vignes préphylloxériques unique en France. Fait historique, la parcelle du village de Sarragachies, ancêtre de plus de 200 ans, a été inscrite à l'inventaire des Monuments historiques. Et désormais, elle se visite ! Leurs vins rouges, blancs, rosés savoureux se découvrent dans de nombreux domaines ainsi que dans l'ambiance conviviale de leurs caves. Le vin est ici produit de fête et de partage !



Credit photo Alain Tercier



Plaimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES

Saint Mont - Madiran
Pacherenc - Côtes de Gascogne

Infos & Réservations :
 + 33 (0) 5 62 69 62 87 - www.plaimont.com



Viella

Célèbre pour ses maisons colorées aux tuiles rouges, ce bourg rayonne aux confins du Béarn, de la Bigorre, des Landes et de l'Armagnac. Au sommet d'un coteau verdoyant, Viella domine de magnifiques forêts et des plaines aux cultures très variées qui assurent, encore une fois, un spectacle aux teintes magiques. Cette vue unique est encore plus belle grâce à la présence de la chaîne des Pyrénées qui se distinguent en toile de fond et on comprend pourquoi le territoire a été habité dès l'ère préhistorique ! Fief du comté de Foix, il a été rattaché en 1367 au comté d'Armagnac et son passé tumultueux a été marqué par une première destruction alors qu'elle rayonnait au pied du château, dans le vallon de Bégor, pour cause d'épidémie de peste. Depuis, elle est au sommet et le reste avec grâce, continuant avec fierté à faire perdurer sa tradition agricole qui va des céréales à l'élevage de bovins... sans oublier les joyaux que sont les vins prestigieux : Madiran et Pacherenc !

■ HAUT DE LA FÉ

Lieu-dit « Le Haut de la Fé »

© 05 62 69 85 94

jean-charles.prat@wanadoo.fr



Gîtes de France (3 épis). Chambre double 50 €. Petit déjeuner inclus. Gîte de 2 à 6 personnes, de 180 € à 380 € la semaine selon la période. Connexion Internet gratuite. Tables d'hôtes. Excursions (activités nombreuses sur le site marche, VTT, tir à l'arc, randonnées tout terrain en Jeep...). Pour un séjour de charme, une superbe maison de caractère, cette adresse de chambres d'hôtes est à la fois très abordable et parfaitement dépaysante. Au cœur des vignobles du Madiran et du Pacherenc, c'est avec beaucoup de style que la bâtie du XVIII^e siècle a été restaurée tout en gardant son cachet d'autan. C'est donc dans un décor parsemé de poutres apparentes en chêne, d'un évier de pierre, d'une cheminée et de placards intégrés à l'ancienne que vous évoluerez, n'hésitez pas à marcher tête baissée pour une fois : le sol est en terre cuite, difficile de ne pas l'admirer ! On apprécie l'âme particulière des lieux qui combinent confort actuel et ambiance typique, notamment avec un lit d'époque. Le jardin est un émerveillement, arboré lui aussi avec des essences anciennes, il comporte même une bambouseraie et un petit plan d'eau naturel ! Idéal pour découvrir ce coin de Gascogne, cette adresse est vraiment la bonne, qu'on la choisisse en formule chambres d'hôtes ou gîte. Celui-ci présente une terrasse ombragée exquise et définitivement, tout l'est en Haut du Fé, même l'accueil de Jean-Charles !

■ DOMAINE BERTHOUMIEU

Lieu-dit « Dutour » © 05 62 69 74 05

www.domaine-berthoumieu.com

barre.didier@wanadoo.fr

*OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H À 12H ET DE 14H À 18H.
OUVERT LE DIMANCHE (ET LES JOURS FÉRIÉS SUR RENDEZ-VOUS).
VISITE ET DÉGUSTATION GRATUITES.*

Didier Barré fait partie de cette génération de vignerons passionnés qui n'a pas l'intention de rester sur des acquis. Des innovations, mais toujours une même ligne de conduite de la part de cet homme de tradition, ardent défenseur du tannat, le cépage roi de l'appellation. Avec son épouse Marie-Line, ils mènent de main de maître cette propriété, très suivie par la presse spécialisée et récompensée chaque année. En 2011, le pacherenc-du-vic-bilh Symphonie d'Automne s'est retrouvé dans la catégorie des « Grandes réussites » et le madiran Haute Tradition classique dans celle des « Réussites exceptionnelles ». 2012 est dans la même lignée : l'or au Concours agricole a récompensé la Cuvée Charles de Batz, 2 étoiles au Guide Hachette pour la même cuvée millésime 2011, et enfin le madiran Haute Tradition et le pacherenc sec, Pierre de Grés, catalogués par le Guide Hachette comme « meilleurs des grands vins secs présentés au grand jury », sont devenus « Vins ambassadeurs ». En 2014, enfin, le rouge boisé cuvée 2012 auréolé d'or au Concours général agricole de Paris. Il continue aussi à s'investir dans le Tanatis, autour du tannat, un vin de liqueur qui se développe dans l'appellation.

■ DOMAINE LAOUGUÉ

Route de Madiran

© 05 62 69 90 05

www.domaine-laougue.fr

contact@domaine-laougue.fr

Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Visite de groupe sur rendez-vous. Visite du domaine et du chai (avec casse-croûte dans les vignes 5 €). Possibilité de repas sur rdv, pour les groupes à partir de 20 personnes, tarifs selon menu élaboré. Dans cette propriété, on ne compte plus les médailles ; concours de Bordeaux, Toulouse, Mâcon et Concours général agricole de Paris, Challenge international des vins, Concours européen des masters, Fédération des vignerons indépendants, sans compter les commentaires élogieux dans la littérature spécialisée (Guide Gilbert et Gaillard, La Revue des vins de France, Guide Hachette...). Une belle reconnaissance pour cette propriété familiale créée en 1980 sur 20 hectares qui produit quatre cuvées de Madiran (le Caraby, le Marty et le Camy et l'Arbison) et deux de Pacherenc, doux ou sec. Des vins travaillés par l'oenologue du domaine avec le vigneron Pierre Dabadie et son fils Sylvain qui s'impliquent dans la gestion raisonnée et le respect de l'environnement, les vendanges manuelles, la vinification par cépages et par parcelles, l'élevage en barriques, en mettant en avant les qualités tanniques du madiran. Depuis peu, le domaine s'investit dans l'œnotourisme pour ainsi se placer sur la route des grands amateurs désireux de plonger dans ce monde fascinant et permet tout au long de l'été de découvrir la vigne à travers des balades nature, pédagogiques et ludiques.

ARMAGNAC

Cathédrale Saint-Luperc, Eauze.

© PHILIPPE GRAILLE - FOTOLIA



ARMAGNAC

CAZAUBON-BARBOTAN-LES-THERMES

Cazaubon, le centre-ville, est un gentil petit bourg gersois : Barbotan, le grand hameau, est une station thermale – l'une des plus réputées de l'hexagone d'ailleurs, un peu surréaliste, car en rupture avec l'image bonhomme que l'on peut avoir de la Gascogne traditionnelle. La coquette enclave, reconnue comme l'une des plus anciennes stations thermales françaises, doit son renom à la famille de Barbotan, qui vint y *barboter* vers 1220 ou à son nom gascon : *Riou caou salvat* (chaud ruisseau salvateur). Henri IV, Michel de Montaigne et le cardinal de Richelieu comptèrent parmi les visiteurs les plus célèbres de la « cité de la jambe », spécialisée dans le traitement des troubles circulatoires, la phlébologie et la rhumatologie. Les boues (provenant de tourbières situées à proximité de la commune) et les eaux chaudes bicarbonatées, sodiques, calcaires, silicatées ou encore magnésiennes ont stimulé une végétation luxuriante, dont les fameux lotus roses extrêmement rares en Europe. Barbotan-les-Thermes possède une infrastructure d'accueil très importante. Un beau plan d'eau de 80 hectares avec ses plages, aires de jeu, base nautique ainsi qu'un chenal international d'aviron, une piscine ludique de 300 m² et un casino. Certes, on est dans le Gers, mais cet endroit est à part. L'établissement thermal propose également des forfaits de remise en forme et des soins à la carte.

■ OFFICE DE TOURISME ET DU THERMALISME DU GRAND ARMAGNAC

Place d'Armagnac ☎ 05 62 69 52 13
www.barbotan-cazaubon.com
omt.barbotan@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h. Le matin uniquement de décembre à février. Animaux acceptés, wi-fi, parking, salle de réunion. Informations visites guidées.

Cazaubon est une commune animée toute l'année grâce à la station thermale de Barbotan – d'où le nom de l'Office de tourisme ! Les salariés de l'institution vous accueillent au sein d'une maison regroupant le cinéma, le bureau de poste et l'UTEPSIAA (université thermale éducative et de prévention de santé inter-âge de l'Armagnac), autant de services intéressants. Entre concerts, folklore, conférences, activités sportives, cures thermales (premier centre du département), expositions d'art, ateliers manuels et films, vos journées et soirées seront bien occupées. Des visites pour groupes dans les lieux les plus admirables des alentours sont également proposées, sur réservation. Autre grande animation importante (pour les papilles en particulier) : le marché. Il a lieu le mercredi matin à Barbotan et le vendredi matin à Cazaubon, sur la place des promenades.

Le couvert

■ LE BISTROT

Rue d'Albret
Casino de Barbotan
☎ 05 62 08 33 00
www.casino-barbotan.com
casinobarbotan@yahoo.fr

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Ouvert jusqu'à 22h30 le vendredi et le samedi. Bar ouvert de 11h à 1h. Menus de 13,90 € à 21,50 € (5 menus et formules différents). 80 couverts en intérieur, 60 en terrasse. Terrasse. Casino.

Entre deux jeux au casino, Le Bistrot vous propose divers menus et formules sur sa terrasse verdoyante ou dans sa vaste salle. C'est une brasserie au design éclatant, à l'atmosphère contemporaine, qui donne le sentiment d'être dans un paquebot. Le chef François Piernas vous attend pour vous soumettre une cuisine conforme aux attentes des joueurs, où le terroir est rehaussé par une imagination de circonstance, sans oublier quelques grammes de fantaisie. Sans doute serez-vous tenté par la formule locale « Tout canard » ou, si la viande rouge est ce que vous appréciez le plus, vous vous laisserez tenter par les formules « Entrecôte » ou « Hamburger ». La formule « saumon » ravira ceux qui surveillent leur ligne.

■ CHÂTEAU BELLEVUE

19, rue Joseph-Cappin
☎ 05 62 09 51 95
www.chateaubellevue.org
chateau.bellevue@yahoo.fr

Maitre Restaurateur. Fermé du 1^{er} janvier au 13 février et du 24 au 26 décembre. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h et de 19h30 à 21h. Fermé le dimanche soir et le lundi en février et décembre. Menus de 21 € à 45 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 15 € (entrée / plat ou plat / dessert, du lundi au vendredi). American Express. Label Les tables du Gers. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Ce bel hôtel particulier en pierre de taille date du XIX^e siècle a été réaménagé en hôtel-restaurant. Bâti à flanc de colline à la sortie du village de Cazaubon, il est immergé dans un parc de 3 hectares aux cèdres centenaires. La chef Charlotte Latreille officie aux fourneaux depuis plusieurs années déjà. Ce maître-restaurateur s'attache à personnaliser sa cuisine en proposant des recettes régionales mais créatives, basées sur des produits locaux (comme le porc noir bigourdan de Pierre Matayron ou le fromage de chèvre de la ferme du Touja). La carte est très souvent renouvelée et varie au fil des saisons. Parmi les classiques du lieu, nous pouvons cependant

citer le filet de canette roustillé crème à l'ail du Gers, la poire pochée amandine sauce caramel, ou encore les langoustines snackées aux suprêmes de pamplemousse et aux fèves au beurre frais... Selon la saison, vous pourrez aussi déguster des saint-jacques poêlées, ratten tièdes et vinaigrette truffée, une selle d'agneau rôtie au beurre de coriandre, tajine de racines aux pignons grillés ou une onctueuse ganache au chocolat au lait, praliné feuillantine, sorbet framboise.

■ LA COCCINELLE

33, avenue des Thermes

④ 05 62 03 77 07

Fermé du 1^{er} décembre au 29 février. Ouvert le mardi et le mercredi de 8h à 18h30 ; du jeudi au dimanche de 8h à 22h. Menus de 11,50 € à 25,50 €. Menu enfant : 7,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accès handicapé. Table à langer. WiFi gratuit. Animaux acceptés.

Cela fait 12 ans déjà que Dominique Barcelona et son épouse font tourner cette brasserie devenue le haut-lieu des soirées de Barbotan. Chaque année, à la fin de l'hiver, le lever de rideau est accueilli avec enthousiasme par les locaux. C'est avec beaucoup de gentillesse que les propriétaires vous proposeront leur carte variée établie avec des produits frais et de saison. Vous aurez le choix parmi de nombreuses formules dont un menu gascon avec son magret entier de canard grillé (350 g) ou la spécialité maison de foie gras poêlé aux pommes. Les habitués optent souvent pour une pizza préparée à la commande et les vacanciers viennent déguster une glace en terrasse dans l'après-midi. Les assiettes sont bien troussées et joliment présentées. La belle devanture bleu pétrole donne le ton d'emblée : ici, vous êtes dans une brasserie chic !

Le gîte

■ L'AIR DU TEMPS**

24, avenue des Thermes

④ 05 62 08 39 79

www.hotelairdutemps.fr



Ouvert toute l'année. 22 chambres (de plain-pied). Chambre simple 50 € ; chambre double 60 €. Pension complète : 80 € (pour une personne). Demi-pension : 65 € (pour 1 personne). Petit déjeuner : 6 € (8 € en chambre). Parking inclus. Forfaits curistes à partir de 1100 €. Taxe de séjour : 0,61 € par nuit et par personne. Chèque Vacances. WiFi gratuit. Restauration (salle de restaurant avec bar).

L'établissement, situé au calme et jouissant d'un parc d'un hectare, est tout à la fois proche des thermes et du lac de l'Uby. Le casino n'est quant à lui qu'à quelques centaines de mètres de *L'Air du temps*. 22 chambres modernes et de plain-pied vous attendent avec leur insonorisation irréprochable et leur équipement de confort – dont salle d'eau et toilettes privatisés. L'hôtel offre un accès des plus commodes aux handicapés moteurs ou personnes à mobilité réduite. Un salon de jardin, auquel on accède par une large porte-fenêtre, vous permettra de profiter d'un cadre 100 % naturel.

■ BEAUSÉJOUR**

6, avenue des Thermes

④ 05 62 08 30 30

www.hotel-barbotan.com

beausejourcape@orange.fr



Fermé du 1^{er} décembre au 29 février. 24 chambres (dont 4 studios). Chambre double de 70 € à 85 € ; studio / appartement de 850 € à 999 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 15 € (par nuit). Parking inclus. Forfaits curistes en 1/2 pension ou pension complète à partir de 1 555 €. Taxe de séjour : 0,90 € par nuit et par personne. WiFi gratuit. Parking gratuit. TV satellite. Bain bouillonnant.

C'est une belle maison blanche aux volets bleus, qui respire la tradition d'accueil légendaire du Sud-Ouest. La bâtie s'inspire largement de l'architecture landaise avec son toit en pente. Les hôtes, Yannick et Sylvie font de leur maison la vôtre, avec moult détails qui donnent leur âme à cet hôtel et cette affabilité non feinte. Les chambres sont coquettes, paisibles et confortables, tout comme les studios. Dans un décor tout en douceur, on profite d'une vue sur la campagne environnante ou sur la piscine. Un service de restauration de qualité, gourmand tout en étant équilibré, est proposé aux hôtes tout comme aux clients de passage. Les séjours de longue durée, pour les curistes, sont particulièrement agréables, eu égard à la qualité et à l'ambiance familiale de la table.

■ CHÂTEAU BELLEVUE***

19, rue Joseph-Cappin

④ 05 62 09 51 95

www.chateaubellevue.org

chateau.bellevue@yahoo.fr



Logis. Fermé du 2 janvier au 12 février et du 24 au 26 décembre. Chambres disponibles à partir de 15h, à libérer avant 11h30. 20 chambres (2 suites juniors à 138 €). Chambre double de 92 € à 138 €. Pension complète : 75 €. Demi-pension : 45 €. Petit déjeuner : 13 € (entre 7h30 et 10h30). Lit supplémentaire : 15 €. Gratuit en dessous de 3 ans, demi-tarif de 3 à 12 ans. Soirée étape à 90 €. Taxe de séjour : 0,90 € par personne et par nuit. Labels Hébergers, Hôtels de Caractère, Symbols of France, Historic Hotels of Europe, et Hôtels & Préférence. Animaux non admis. Séminaires. Poste Internet. WiFi gratuit. Restauration (voir rubrique « Le couvert »). Terrasse.

C'est une somptueuse demeure datant du XIX^e siècle, pleine de charme, sise en plein cœur d'un beau parc de 3 hectares. Ses 20 chambres ont chacune un style affirmé. Elles sont aussi confortables qu'agréables, apprêtées par la même famille d'hôteliers depuis plus de 10 ans. Ici, on pense au confort avant tout. Salon, bar, bibliothèque, grande piscine de plein air, terrasse plein sud, téléphone, coffre-fort, sèche-cheveux, télé écran plat, vue imprenable, produits d'accueil écologiques, peignoir, linge de toilette, lit top confort... et un excellent restaurant au rez-de-chaussée. Un séjour luxueux en perspective !

■ LA FERME DE JEAN-MARIE****Route de Gabarret****Barbotan-les-Thermes****05 62 08 31 31****omt@barbotan-cazaubon.com**

Fermé du 2 décembre au 18 mars. Appartement pour les curistes : 21 jours. Chambre double 80 € ; studio / appartement de 302 € à 350 € la semaine. Petit déjeuner : 16 €. Lit supplémentaire : 15 € (par jour). Parking. 25 chambres. Basse saison du 20 octobre au 1^{er} décembre ; moyenne saison du 14 avril au 27 juillet ; haute saison du 28 juillet au 19 octobre. Animaux acceptés (8 € par jour). Service de ménage. Possibilité de prendre ses repas à La Bastide (tarifs préférentiels). Tv satellite. En supplément. La Ferme de Jean-Marie, à deux kilomètres de la station thermale de Barbotan est directement gérée par la Chaîne thermale du soleil, celle-là même qui possède les thermes. C'est une résidence installée dans une somptueuse maison de maître aux couleurs rosées. Vous y jouirez d'un cadre partagé agréable (parc, jardin avec transats, salon avec bibliothèque) tout en profitant d'une certaine indépendance. Les appartements prévus pour 2 personnes sont équipés d'une kitchenette, de la télévision, d'un téléphone direct et d'une salle d'eau. Les plus spacieux bénéficient d'une loggia pour profiter des belles après-midi ensoleillées. Les architectes ont veillé à donner au cachet aux appartements en ayant recours au bois, si chaleureux. Après tout, les curistes sont là pour 3 semaines et doivent pouvoir se sentir comme chez eux ! Une navette les mène gratuitement jusqu'aux thermes pour bénéficier des soins.

■ LA RÉSIDENCE DES THERMES**20, avenue des Thermes****Barbotan-les-Thermes****09 83 71 53 27****www.laresidencedesthermes.com**

Fermé du 1^{er} décembre au 28 février. 16 chambres. De 185 € à 367 € la semaine selon saison. Appartements de 29m² à et 100 m². Taxe de séjour : 0,65 € par nuit et par personne. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (possibilité de demi-pension et de pension complète). Salon de jardin, location de draps, lave-linge, séche-linge. Salle de sport.

La Résidence des Thermes propose 16 appartements de standing, de 29 m² à 100 m² pouvant accueillir de 1 à 6 personnes. Les appartements ont été entièrement rénovés en 2013 et possèdent tout le confort nécessaire pour un séjour longue durée : chambre, séjour, salle de bain, WC, cuisine, télévision écran plat, lave-linge, séche-linge. De nombreux services en supplément sont également prévus, selon que vous préférez un séjour comme à la maison ou comme à l'hôtel. La décoration a été imaginée par une décoratrice d'intérieur dans un esprit moderne un peu sombre mais rehaussé par des touches de couleur qui puissent dans une thématique florale : camélia, jasmin, jacinthe... La résidence dispose également d'une salle de détente commune, d'une salle de sport et d'un jardin. C'est un cadre luxueux, aux

ambiances variées, à quelques pas du lac de l'Uby pour la détente, à 100 m du centre-ville pour les courses et à 150 m du centre thermal pour les cures.

Gîtes**■ DOMAINE DU MÉGNON****Le Mégnon****Le Sentex****05 62 69 50 38****www.lemegnon.com****contact@lemegnon.com**

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 2 gîtes pour 2 et 4 personnes. De 265 € à 490 € la semaine selon saison. Caution : 150 €. Taxe de séjour (0,80 € par jour et par personne) en sus. Tarif cure sur consultation. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés (gratuitement). Service de ménage. Location draps et linge de toilette : 8 €. Location de draps.

Au cœur d'un vaste parc d'un hectare planté de chênes et de cèdres plus que centenaires se dissimule aux regards une très belle maison bourgeoise : Le Mégnon. Les propriétaires vivent ici à l'année et ont aménagé deux gîtes dans les dépendances aux magnifiques poutres de chênes apparentes. La Pitchounette (61 m²) est faite pour accueillir 2 personnes, mais il y a aussi un canapé-lit. Elle vous séduira par son côté loft campagnard avec une grande cheminée, des colombages, des meubles chinés chez les brocanteurs. Le second gîte, la Mirabelle, est proposé avec le même souci de décoration et de qualité. Plus grand (90 m²), il est pensé pour accueillir 4 personnes sur 2 niveaux. Et pour profiter de l'extérieur dès que le soleil pointe, chacun dispose de plusieurs terrasses, entre ombre et soleil, avec transats, hamac et salon de jardin. Le jardin paysager a été récompensé par la commune de Cazaubon en 2015. Coup de cœur garanti.

Campings**■ SUNELIA, LES RIVES DU LAC********Lac de l'Uby****Les Rives du Lac****Barbotan-les-Thermes****05 62 09 53 91****www.camping-uby.com****info@camping-lesrivesdulac.com**

Qualité Tourisme. Fermé du 20 octobre au 31 mars. Réservation recommandée. Terrain de 6 ha. 80 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Emplacement (avec 10 A) à partir de 17,50 €. 4 chalets à partir de 378 € la semaine ; 6 mobil-homes à partir de 553 €. Taxe de séjour en sus : 0,45 €/nuit/adulte. Promotions pour les cures thermales. Court séjour 2 nuits minimum possible (hors juillet-août). Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €/jour). Aire pour camping-cars. Wi-fi payant. Service de ménage. Restauration (snack). Sauna. Location de draps (7 €/personne) ; TV (40 €/semaine) ; Ménage (60 €) ; Kit bébé (5 €/jour) ; Parasol ou transat (15 €/semaine). Le camping Sunélia des rives du lac de l'Uby vous accueille dans un cadre naturel, pour des vacances familiales

propices à la détente. Bordé d'un lac de 80 hectares, le site est apprécié pour la pêche. Les emplacements camping disposent tous de l'électricité 10 ampères. Le complexe propose également une large gamme d'hébergements en mobil-homes récents dont certains disposent de climatisation, congélateur, ou encore vue sur le lac. Le camping dispose d'une supérette avec pain et viennoiseries, pizzas, snacks et légumes frais. Un espace aquatique privé et surveillé est ouvert de mi-juin à mi-septembre. De nombreux services supplémentaires sont proposés à ceux qui auraient besoin d'un confort maximal, conforme au label local « Hébergers ». Des activités sont prévues pour les plus jeunes, ce qui permet aux parents de jouir d'un peu de tranquillité. A chacun son rythme de vacances. Le camping est très prisé de la clientèle néerlandaise.

Loisirs

■ BASE DE LOISIRS DU LAC DE L'UBY

Parc de loisirs du lac de l'uby

① 05 62 09 53 92

omt.barbotan@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année à la promenade. Ouverture base de loisirs de mi-juin à fin août. Haute saison : ouvert tous les jours de 12h à 19h30. Horaires de la piscine. Bateaux et paddles, l'après-midi de 14h30 à 18h30. Entrée : 6 €. Enfant : 4 €. Tarifs détaillés sur le site internet. Le prix comprend baignade, jeux gonflables, pédalo et canoë. Restauration. Animaux interdits.

Le plan d'eau de l'uby (80 ha) est un grand lac de détente ouvert à la baignade. Il dispose d'une belle plage de sable fin de 260 m de long. On peut y faire du pédalo, du canoë-kayak et de l'aviron (avec un chenal de compétition de 2,1 km !). Une zone est réservée à la pêche (2^e catégorie). Le lac est jouxté par une piscine ludique de 700 m², avec bassin de 25 m, pataugeoires pour les plus petits, transats, parasols et balnéothérapie. Côté terre ferme, il est possible de pratiquer tennis, volley-ball, pétanque ou encore basket-ball. Il y a aussi un parcours de santé, des jeux d'enfants ainsi qu'une zone camping-cars et des aires de pique-nique. Sans oublier, bien sûr, de nombreuses animations, dont des repas avec feux d'artifices le soir de la Saint-Jean, le 14 juillet et pour la fête de l'Assomption.

Détente, forme

■ BARBOTAN-LES-THERMES

Thermes de Barbotan

Groupe Chaîne thermale du Soleil

① 08 25 00 19 77

barbotanlesthermes@chainethermale.fr

Ouvert tous les jours. Ouvert du 4 mars au 30 novembre 2019. Accès à l'espace spa thermal de 40 € à 140 €.

Nombreuses cures différentes. Activités sportives, physiques et aquatiques (aquabike, aquagym, natrelax, relaxation, Pilates, marche nordique, yoga, sophrologie...). Tarifs préférentiels pour loger à la Résidence des Mousquetaires, à la Ferme de Jean-Marie ou à la Bastide.

L'établissement de Barbotan-les-Thermes tient son architecture des anciens séchoirs à tabac du Sud-Ouest. À l'intérieur, des éclairages tamisés distillent une lumière douce propice à la détente. Un cadre relaxant pour une double orientation thérapeutique : la rhumatologie et la phlébologie. Une tourbe végéto-minérale extraite sur place, malaxée avec l'eau thermale, ainsi que les applications de kaolin ont un excellent effet sédatif sur les douleurs, tandis que les kinésithérapeutes peuvent suivre individuellement les curistes. Des soins de remise en forme sont proposés à la demi-journée ou en court séjour : bain hydroxeur, baignoire à bulles et jets d'eau, matelas aquatique, hydromasseur séquentiel (qui diffuse des affusions d'eau thermale sur tout le corps), ondée thermale hydromassante ou encore douche au jet. Une salle de gym avec appareils de cardio permet de se raffermir les muscles. Des mini-cures sont également proposées aux personnes pressées, avec hébergement et restauration. On peut désormais bénéficier des bienfaits de l'eau thermale sans avoir besoin d'une prescription médicale.

Sorties

■ CASINO DE CAZABON

Barbotan-les-Thermes

Rue d'Albret ① 05 62 08 33 00

www.casino-barbotan.com

casinobarbotan@yahoo.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 10h à 3h. Vendredi, samedi et veille de fête jusqu'à 4h. Tournoi de poker tous les vendredis à partir de 21h et le 4^e dimanche de chaque mois à 13h30. Restauration. Ce casino se situe au cœur de la station thermale de Barbotan. Dessiné par l'architecte agenais Jean Ferrando, récompensé du Grand prix de Rome, ce somptueux établissement offre un parterre de 75 machines à sous (vidéo poker, vidéo rouleaux, et rouleaux), ainsi que roulette anglaise, black-jack et Texas Hold'em. Des tournois de poker y sont régulièrement organisés le vendredi soir. Une salle de spectacles et de conférences de 400 m² vous permettra de profiter d'une programmation de qualité, avec des animations musicales et dansantes toute l'année dans un « Purple Lounge », restaurant musical à la cuisine créative ou encore déjeuner sur le pouce au bistrot. Envie de douceur ? Le bar et café gourmand Bulles & Chocolat vous prodigue un choix de boissons et chocolats du monde entier. Si l'on ne joue pas ou que l'on veut se délasser entre deux parties, on peut savourer un cocktail dans l'ambiance cosy du piano-bar ouvert jusqu'à 1h.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES



INTÉRESSANT



REMARQUABLE



IMMANQUABLE



IMPOSSIBLE



INOUBLIABLE

La distillation de l'armagnac au château Garreau

Le château Garreau, acheté par la famille du même nom en 1919, est situé à cheval sur les départements des Landes et du Gers. Sur ce domaine géré par la quatrième génération, appelé aussi Domaine de Gayrosse, on trouve un pavillon d'accueil et une boutique gourmande et culturelle, l'Ecomusée de l'armagnac, le Musée du vigneron, un auditorium, une salle d'exposition, ainsi que le Musée des alambics, ré-agencé en 2016 pour une meilleure mise en valeur des onze alambics, dont la reproduction du plus vieil appareil distillatoire connu (3 500 ans avant J.-C.). Les armagnacs sont issus de cépages baco (80 %), ugni blanc et folle blanche. Après de subtils mélanges, ils sont élevés dans le chai souterrain du domaine, une vraie particularité. Pendant la distillation, des journées d'initiation, de dégustation et de découverte sont organisées, ainsi que des repas. Le château Garreau est un lieu d'échange et de transmission. En été aussi les portes s'ouvrent aux producteurs et artisans locaux pour une journée découverte. De grandes tables sont installées devant l'Ecomusée. Les visiteurs sont invités à faire leurs emplettes pour réaliser un grand pique-nique, et pourquoi pas, terminer la journée par la promenade botanique ou le parcours nature.

■ CHÂTEAU GARREAU – ÉCOMUSÉE DE L'ARMAGNAC

Domaine de Gayrosse

© 05 58 44 84 35

www.chateau-garreau.fr

ecomusee_armagnac@orange.fr

Depuis Mont-de-Marsan, passer Saint-Justin et continuer vers Cazaubon/Barbotan-les-Thermes, puis suivre Labastide-d'Armagnac et se laisser guider par les panneaux sur la route d'Estang, vers Mauléon-d'Armagnac, en direction de Nogaro.

Vignobles et Découvertes. Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert le lundi de 13h30 à 17h30 ; du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 ; le week-end de 15h à 18h. Haute saison : le samedi de 14h à 19h ; le dimanche de 15h à 18h ; de 10h à 19h. Fermé entre Noël et Nouvel An et le 1^{er} mai. Basse saison de novembre à juin. Ouvert jusqu'à 18h30 d'avril à juin et en septembre et octobre. Accueil des groupes : Visite guidée sur rendez-vous et possibilité de restauration sur place. Auditorium pour séminaires et conférences. Entrée gratuite membres du Club Français de l'Armagnac. Entrée Ecomusée de l'Armagnac : 4,50 € adulte, 2 € enfant > 3 ans, 10 €/famille. Visite du Prince : 9,50 € par personne (comprend la visite guidée du chai centenaire).

Le Château Garreau est un lieu unique, incontournable pour qui veut apprêhender l'authenticité du Gers. Il respire les traditions gasconnes les plus anciennes, qu'il s'agisse d'armagnac ou de vie à la ferme. Le Domaine de Gayrosse héberge l'écomusée de l'armagnac ainsi qu'une boutique gourmande des produits du domaine (armagnacs millésimés, flocs et Bouquet des Gascons, la spécialité). Le musée du vigneron est installé dans un bâtiment datant du XVII^e siècle exposant des outils anciens destinés au travail de la vigne et du vin, du sabotier, du tonnelier, du travail à la ferme. Le musée des alambics en compte une dizaine, pour la distillation du cognac, des huiles essentielles ou de l'armagnac bien sûr. Certains datent de 1904 ou 1919 et sont toujours en fonctionnement. Le musée s'accompagne d'une exposition de bouteilles colorées et originales typiques des années 1950 ainsi que d'expositions temporaires et de jeux d'arômes. Vous pouvez compléter votre découverte du domaine en optant pour la visite du Prince. Un guide vous emmènera dans le chai souterrain, unique en Armagnac, et vous accompagnera dans une dégustation d'armagnacs dans un lieu totalement insolite. Enfin, les extérieurs se visitent également à l'occasion d'un parcours nature.

Emplettes



ARMAGNAC VEUVE LAFONTAN
Le Cap blanc

Cutxan

© 05 62 69 77 10

www.armagnac-veuve-lafontan.com

Ouvert toute l'année, du lundi au vendredi, sur appel téléphonique. Armagnacs millésimés et Flocs de Gascogne. E-shop via le site internet.

Du doux paysage gersois, voici une adresse qui en a tout puisé : Veuve Lafontan & ses Enfants est une entreprise artisanale qui utilise un savoir-faire ancestral afin d'élever des eaux-de-vie vénérables issues d'un travail d'excellence. Ici, on ne produit que des armagnacs d'exception. Un programme ambitieux pensez-vous ? Une passion pour

Béatrice Mandon qui, depuis 5 ans déjà, a repris le flambeau de l'alambic à la tête de cette maison centenaire. Déguster ses armagnacs, c'est découvrir des trésors de diversité et de complexité, une palette aromatique authentique... prenez le temps de la rencontre... Car ici, le temps est un vrai acteur ! Les eaux-de-vie sont élevées dans des fûts en chêne pédonculé de 200 à 400 litres. Grâce au brûlage des pièces et au tanin du bois, des arômes insoupçonnés se révèlent et explosent après maturation. De la patience et du temps défini, car si vous visitez les chais, ce que nous vous conseillons, l'émerveillement vous attend à la salle des trésors, véritable royaume des armagnacs millésimés. Ils sont conditionnés en bonbonnes et classés des années 1888 à 1969. Véritables exceptions dans le domaine des eaux-de-vie, ils relèvent du « cousin-main » et résument parfaitement la qualité de cette adresse, rare.

Marchés

■ MARCHÉ

Le mercredi matin à Barbotan (rue des Thermes) et le vendredi matin à Cazaubon (place des Promenades). Le marché local se déroule sur deux lieux différents en fonction du jour. Le mercredi matin, les étals investissent Barbotan-les-Thermes de 7h à 14h environ. Et le vendredi matin, prenez la direction de Cazaubon, et rendez-vous sur la place des Promenades pour trouver les marchands. Marché en plein air, il est principalement consacré à l'alimentation, mais aussi aux boissons ainsi qu'aux vêtements. En raison de la bonne organisation qui y règne, on peut parcourir tranquillement les allées. Vous découvrirez aussi les produits de la région avec beaucoup de fromagers, des producteurs de foie gras, des vins issus des domaines des alentours... Nul doute que vous ferez de belles découvertes, un passage par ce marché agréable s'impose si vous êtes de passage dans les environs de Cazaubon ! Il y a peu de chances que vous en repartiez les mains vides !

Dans les environs

Estang

À 8 km au sud de Cazaubon par la D 32. Son nom viendrait de *stagnum* (étang), d'où « *estanquet* » en référence à la halte que l'abbaye du Haget mettait à la disposition des pèlerins sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. La région du Bas-Armagnac, noire dans le sens en raison de ses profondes forêts, est parcourue d'eau vive, mais c'est à Estang que se trouve la source la plus abondante, « *la hount sante* » ou fontaine sainte. Celle-ci alimente en eau potable les dix communes environnantes. Estang fut détachée, en 1368, par Charles V, en faveur de Jean I^e, comte d'Armagnac. L'église paroissiale et son annexe Saint-Martial furent pillées pendant les guerres de Religion. Au XVI^e, Estang avait quatre églises. Côté patrimoine, Estang a considérablement souffert de ces guerres et des deux guerres mondiales. Il ne reste donc que peu de vestiges du passé : l'église romane Notre-Dame-d'Estang et les arènes, toutes deux classées et méritant amplement une visite. Œuvre d'art à part entière, les arènes constituent une curiosité régionale. Construites au début du XX^e siècle par toute la population, elles sont entièrement faites de poutres de chêne et recouvertes de tuiles romanes patinées par le temps.

■ HÔTEL-RESTAURANT LE COMMERCE

Place Quatre Septembre

○ 05 62 09 63 41

www.lecommercehotelrestaurant.fr

lecommerce-estang@orange.fr

Situé à dix minutes en voiture de Cazaubon, en prenant la départementale 32 en direction du sud.

Logis (2 cocottes). Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Fermeture pour les vacances d'hiver (Toussaint et Noël). Du mardi au samedi le midi et le soir (dernier service à 21h). Ouvert le dimanche de Pâques, pour la fête des mères et pour les groupes (sur réservation). Réservation

recommandée. Menus de 28 € à 35 € (menu du terroir autour de la volaille gasconne ; menu du marché en fonction des arrivages). Carte : 44 € environ (entrées de 15 à 19 €, plats de 16 € à 24 €, desserts de 7 à 9 €). Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 14,50 € (2 choix d'entrée, de plats, choix de desserts du jour ou café, 1/4 de vin rouge ou blanc). Vin au verre. Accueil des groupes. Chaises bébés. Jardin. Terrasse.

À la frontière entre le Gers et les Landes, à Estang, l'hôtel-restaurant Le Commerce est une étape incontournable. La bâtisse, datant du début du XX^e siècle, fait face aux Arènes Jean Bartherotte d'Estang, très appréciées à l'époque par François Mitterrand pour ses courses landaises. L'ensemble abrite un bar, deux salles de restaurant, une salle de séminaire, une terrasse ombragée et fleurie très agréable pour les soirées estivales ainsi que neuf chambres standard ou supérieures. Lætitia et Patrick Topin, Maître Restaurateur depuis 2015, vous accueillent dans une ambiance conviviale et vous proposent une cuisine de terroir, teintée de Méditerranée.

Après avoir fait le tour de la salle pendant 25 ans, Patrick Topin a fait le choix, en 2012, de passer derrière les fourneaux en s'installant dans le Gers. En 1990, il devient le troisième Meilleur Sommelier d'Alsace, et l'année suivante, il gagne le prestigieux concours de Meilleur Maître d'Hôtel de France. En véritable perfectionniste et amoureux de la restauration, il se forme régulièrement auprès des plus grands qui sont aujourd'hui des amis. De la Corse d'où il est originaire, reste à Patrick le goût du poisson préparé à la plancha ou à basse température et le respect du produit, de la saisonnalité, des assaisonnements à l'huile, avec des herbes aromatiques.

■ LES LACS DE COURTES***

23, route de Panjas

○ 05 62 09 61 98

www.lacsdecourtess.com

contact@lacsdecourtess.com



Fermé de novembre à mars. Locatifs ouverts toute l'année. Terrain de 5,5 ha. 104 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 24,50 €. Chalets pour 4 personnes à partir de 217 € la semaine ; bungalows pour 4 personnes à partir de 161 € ; caravanes pour 2 à 4 personnes à partir de 220 € ; mobil-homes à partir de 210 €. Gîte 5 personnes à partir de 294 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Bain bouillonnant. Animations.

Dans un cadre verdoyant, au bord d'un lac privé, vous pourrez profiter du calme de cet immense site. Des installations de qualité vous attendent : emplacements spacieux, herbeux et bien délimités ou locatifs adaptés aux attentes et au budget de chacun. Le camping est également équipé d'un golf miniature, d'une piscine et d'une aire de jeux. L'ambiance y est conviviale et familiale. A deux pas du site, vous découvrirez le circuit automobile de Nogaro, la station thermale de Barbotan ainsi que de nombreux producteurs d'armagnac et de foie gras. Tout est réuni pour passer des vacances au grand air en s'offrant quelques belles escapades gastronomiques.

CONDOM



Le nom *Condom* viendrait du latin *condatomagus*, « marché du confluent », car un ruisseau – la Gèle – l’arrose également avant de se jeter dans la Baïse. Et non du préservatif aux origines anglo-saxonnes, similitude qui incite nos amis d’outre-Manche à prendre des photos souvenirs du panneau d’entrée de la ville... La noble cité gasconne s’en amuse et se souvient plutôt de l’époque pas si lointaine où elle était la plaque tournante du négoce de l’armagnac. Ancienne cité épiscopale, elle rassemble sur son canton un éventail complet des joyaux de la Gascogne. La cathédrale Saint-Pierre est un exemple de gothique tardif, à la nef lumineuse et légère, flanquée d’un admirable cloître du XVI^e siècle, d’une place refaite dans un style, disons... indéfinissable. Un peu plus loin, le musée de l’armagnac : alambics et bouteilles furent jadis produits par les verriers gascons, et les vieux hôtels XVIII^e (hôtels de Polignac, de Cugnac, etc.). Ne surtout pas quitter Condom sans effectuer une promenade en bateau sur la Baïse, petit tour qui permet de découvrir l’histoire de la rivière et celle du négoce de l’armagnac.

■ OFFICE DE TOURISME DE LA TÉNARÈZE

5, place Saint-Pierre

○ 05 62 28 00 80

www.tourisme-condom.com

contact@tourisme-condom.com



D'avril à mi-juillet et mi-août à octobre, ouvert du lundi au samedi, de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. De mi-juillet à mi-août, ouvert du lundi au samedi, de 9h à 13h et de 14h à 19h, le dimanche et jours fériés de 10h30 à 13h. Le reste de l'année, ouvert du lundi après-midi au samedi, de 10h à 12h30 et de 15h à 17h30. Documentation gratuite sur le tourisme en Ténarèze : loisirs, gastronomie, patrimoine, producteurs locaux... Accès Wifi gratuit. Boutique avec librairie, vente d'itinéraires et de fiches de randonnées, souvenirs, produits pour enfants etc.

Situé au cœur de la Gascogne et du Sud-Ouest, entre Agen et Auch, l’ancienne cité épiscopale de Condom s'est bâtie à proximité de la rivière Baïse, épine dorsale du territoire de la Ténarèze, l'un des trois terroirs de production de l'eau de vie d'Armagnac. Halte sur la voie du Puy vers Saint-Jacques de Compostelle, vous serez accueilli à Condom par la célèbre statue monumentale de d'Artagnan et ses trois mousquetaires qui vous dévoilent leurs merveilles architecturales voisines : cathédrale gothique, cloître, ancien évêché, sa chapelle et ses nombreux hôtels particuliers. L'équipe de l'Office de Tourisme vous aidera à créer le carnet de route de votre séjour et vous accompagnera pour vous livrer les bons plans et adresses immanquables et vivre des expériences qui vous ressemblent. Partagez des moments de convivialité en famille, entre amis, en tribu, dégustez un verre d'armagnac, venez vous ressourcer au cœur du Grand Site Occitanie « Flaran-Baïse-Armagnac ».

► **Visite guidée de la cathédrale**, les mardis en juillet et août, à 18h30. Suivez le guide qui vous contera l'histoire de ce site remarquable, miroir de l'ancienne cité épiscopale. Tarifs : 4€ / adulte, 3€ / les 13-18 ans.

Rallye touristique de la ville, les jeudis en juillet et août, à 10h. Pour les aventuriers en quête de découvertes insolites de la cité épiscopale, rendez-vous à l'Office de Tourisme. Gratuit. Réservation conseillée.

Points d'intérêt

■ CATHÉDRALE SAINT-PIERRE



Place Saint-Pierre

Ouvert toute l'année. Fermeture de la cathédrale à 18h30. Visite non autorisée pendant les offices. Grand-messe dominicale à 10h30. Visite guidée (pour les groupes et sur réservation). Se renseigner à l'Office de Tourisme : 05 62 28 00 80).

Cette abbaye bénédictine fondée en 1011 devient un évêché en 1317, profitant de l'installation de la papauté à Avignon. Bossuet fut évêque du lieu, même s'il n'eut pas le temps de s'y rendre, étant rapidement nommé à Meaux. Il aura laissé son nom à un parvis de l'édifice ! D'un côté, une première chapelle encore existante, la chapelle de la Vierge, construite au XIV^e siècle ; de l'autre, la cathédrale en elle-même, édifiée au XVI^e siècle dans un style gothique. Elle déploie une nef large et de nombreuses chapelles latérales. Ses dimensions (90 m de long pour la nef) en font un monument impressionnant, d'autant plus que son clocher culmine à 40 m de haut. Les pèlerins arrivant de La Romieu la voient de loin, en contrebas. Le XIX^e siècle l'a dotée d'un chœur, décors, sculptures et vitraux somptueux. La cathédrale accueille en son sein un orgue du XVII^e siècle, restauré au XIX^e siècle et doté d'un « chant du rossignol », accessoire baroque assez rare. Sa partie instrumentale et son buffet ont été respectivement classés en 1972 et 1974. Juste à côté de l'édifice subsiste un cloître datant de 1521, détruit au XVII^e et reconstruit à l'identique au XIX^e. À proximité, le tribunal et la sous-préfecture occupent les anciens locaux épiscopaux, saisis lors de la Révolution.

■ MUSÉE DE L'ARMAGNAC



2, rue Jules-Ferry

○ 05 62 28 47 17

musee.armagnac@condom.org

Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre. Basse saison : ouvert le samedi de 15h à 18h. Haute saison : le mardi et le samedi de 15h à 18h. Haute saison en juillet et août. Basse saison d'avril à juin et en septembre et octobre. Visites possibles du lundi au samedi matin sur rendez-vous. Adulte : 2,20 €. Enfant : 1,10 €. Groupe (20 personnes) : 1,80 €. Gratuit pour les personnes handicapées. Visite guidée (s'adresser à l'Office de Tourisme).

Installé dans les dépendances de l'ancien palais épiscopal, à deux pas de la cathédrale, du tribunal et de la sous-préfecture, ce musée fondé par l'archiviste Henri Polge en 1954 retrace l'histoire du breuvage gascon par excellence, ce spiritueux si bon pour la vie intérieure : l'armagnac. Vous y découvrirez que, dès le Moyen Âge, cette liqueur s'exportait jusqu'à Bayonne ou Bordeaux, revigorant également les pèlerins faisant route vers Saint-Jacques-de-Compostelle. Mais c'est au début du XIX^e siècle,

grâce à son cours d'eau, la Baïse, rendue navigable après quelques travaux d'aménagement, que Condom est devenue la capitale du négoce de l'armagnac, aux dépens d'Eauze. Du travail des sols à la distillation, tout vous est expliqué. Une salle de projection vous permet de découvrir, en plusieurs langues, l'histoire fort ancienne et la fabrication de l'armagnac, puisqu'il s'agit de la plus ancienne eau-de-vie de France, autrefois appelée « *aygue ardente* » et réputée guérir de nombreuses maladies (pas seulement digestives !).

Le couvert

■ LE BALCON

1, place Saint-Pierre

© 05 62 28 44 06

valcomm@hotmail.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 10h à 22h ; le dimanche de 10h à 15h. Menu unique à 25 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 14 € (plat, dessert, café). Accueil des groupes (jusqu'à 40 personnes). Terrasse.

Situé au premier étage d'un immeuble du XIII^e siècle, à côté de la cathédrale, le Balcon est un véritable restaurant qui ravira vos papilles. Ses recettes sont inventives et gourmandes et vous aurez envie d'y revenir régulièrement. Ses plats sont délicieux, travaillés avec des produits frais (dont un maximum en bio) achetés chez des producteurs locaux. Avec sa vue imprenable sur la cathédrale, vous pourrez déguster une cuisine à la fois simple et raffinée. Les raviolies sont la spécialité de la maison. Autre spécialité, les tapas, servies le soir et le week-end. Le Balcon, un endroit où passer un excellent moment !

■ ÉRIC SAMPIETRO – LA TABLE DES CORDELIERS

1, rue des Cordeliers

© 05 62 68 43 82

www.latabledescordeliers.com

info@latabledescordeliers.com

Ouvert toute l'année. Congés de Noël du 20 au 27 décembre. Congés annuels du 4 janvier au 1^{er} février inclus. Du mardi au samedi à partir de 12h (dernier service à 13h30) et à partir de 19h (dernier service à 20h30). Réservation recommandée. Menus de 68 € à 100 €. Carte : 90 € environ. Formule : 35 € (entrée, plat, dessert, du mardi au vendredi). Vin au verre. Terrasse.

Dans un cadre d'exception, une chapelle conventuelle du XIII^e siècle ayant conservé toute sa splendeur et de beaux vitraux grâce une restauration respectueuse, c'est sans nul doute l'un des meilleurs restaurants de la région. L'accueil et le service sont irréprochables, dans un esprit tout à fait gascon, rivalisant avec la qualité de l'assiette. Le chef cuisinier, Éric Sampietro, enfant du pays, y crée de subtiles alliances entre les produits du terroir et une cuisine moderne sophistiquée, joliment présentée. Il maîtrise à merveille les associations de saveurs, notamment autour du poisson. Les saint-jacques sont juste snackées avec des poireaux et de la ricotta. Le filet de turbot joue avec l'acidité des asperges et d'un sabayon d'agrumes. En dessert, la panna cotta opère une rencontre improbable avec le céleri, la pomme verte et la noix de Pécan. La carte change en permanence pour s'adapter aux produits frais du marché pour un moment de plaisir intense et d'émotion.

► **Un bistro tout aussi inventif** est installé dans une autre partie de la chapelle et permet de goûter au talent d'Eric Sampietro à moindre prix.



Condom, au bord de la Baïse.

■ LES JARDINS DE LA BAÏSE

**20, rue Maréchal-Foch © 05 62 68 37 00
lecontinental@lecontinental.net**

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Menus de 23 € à 35 €. Menu enfant : 10 € (moins de 12 ans). Formule du midi : 14 € (formule entrée+plat ou plat+dessert à 12 €). Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Agrémente de volets et auvents bleus (bleu pastel de Lectoure) sur sa vaste façade donnant sur la Baïse, fort d'une élégante décoration intérieure du XX^e siècle, le restaurant de l'hôtel Continental se devait d'offrir une table de haute volée. Pari remporté, avec une cuisine raffinée et goûteuse, faite à base de produits régionaux. La carte regorge de bons petits plats, mais nous vous conseillons d'opter pour les escalopes de foie gras de canard poêlées, pommes rôties au floc de Gascogne, le pavé de sandre, poêlée de quinoa aux légumes verts, sauce au floc de Gascogne rouge, le magret de canard du Gers, gratin de pommes de terre, sauce aux cèpes, le végan selon l'inspiration du moment ou encore le pastis gascon aux pommes, sirop de pousses rapière ou la tarte fine aux poires pochées dans le floc de Gasconne... Ici, les grands classiques sont toujours conjugués avec un brin d'originalité, pour un résultat des plus remarquables. La palme en revient au chef, Serge Navarro. Tout cela dans un cadre reposant, avec la possibilité – si le temps le permet – de s'installer sur une grande terrasse ombragée, riche en teintes... méditerranéennes !

■ RESTAURANT PIZZERIA DA FULVIO

**11, rue Charron © 05 62 28 15 26
www.restaurant-dafulvio.fr
contact@restaurant-dafulvio.fr**



Gluten-free friendly. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30, du vendredi au dimanche, jusqu'à 22h30. Nouveauté 2017 : vente de salades et plat du jour à emporter, conditionnés en bocaux et prêts à consommer dans la journée à la Cantina des Mousquetaires ! Menus à partir de 18,90 €. Pizzas de 9,90 € à 12,90 €. Les Gigante de 50 cm à partir de 19,90 €. Menu enfant : 8,90 € (aiguillettes de canard, pizza maison ou burger). Du lundi au vendredi. Menu Pèlerin à 20,90 €. Formule du jour, le midi, en semaine : entrée-plat-dessert à 13,50 €, entrée-plat ou plat-dessert à 11 € et plat du jour à 9 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (possibilité de salle privative avec vidéo-projecteur pour séminaires). Terrasse de 70 places. Bar Le Grand Café ouvert tous les jours de 7h à 22h.

Cosy et ultra réputé, le restaurant pizzeria Da Fulvio est une des plus belles adresses de Condom. Du service à l'accueil, les clients sont les rois et difficile de ne pas succomber aux propositions de Laurent et de sa carte : ici la cuisine gasconne s'offre sans vergogne des accents italiens... à moins que ça ne soit le contraire ! Le terroir ensOLEillé est votre hôte : salade gasconne avec foie gras de canard maison, pâtes fraîches à la geroise avec foie frais et magret persillé, bruschetta avec tomates, mozzarella Bufala et speck, charcuterie italienne typique... On se régale des multiples saveurs. La Burgererie puise

dans l'originalité et l'authenticité avec l'Hambur'Gers et son haché de canard, une tranche de foie frais poêlée dessus et frites maison. Côté pizzas, elles sont cuites au feu de bois et faites confiance à Stefania : venue du Sud de Florence, la pizzaiola connaît sa partie et puise dans la pure tradition italienne mais selon Da Fulvio. Ici les allergènes sont indiqués, les plats dédiés aux végétariens et sans gluten aussi... La grande nouveauté 2017 réside dans la vente à emporter et à consommer, pas très loin mais hors les heures de service : salades et plats du jour sont conditionnés en bocaux de verre et la Cantina des Mousquetaires vous accueille pour les savourer dans un lieu hallucinant. Parfait, futé, de qualité : Da Fulvio c'est la *bella vita* assurée.

Le gîte

■ ANCIEN CARMEL DE CONDOM

**35, avenue Victor-Hugo
Anciennement Route de Saint-Puy
© 05 62 29 41 56
www.lanciencarmel.com
accueil@lanciencarmel.com**

Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre. Le reste de l'année, réservé aux groupes (au moins 10 personnes). Gîte d'étape de 15 lits en chambres à 25 € la nuit avec petit déjeuner. En demi-pension, ajouter 12 € (produits du potager en saison). Tarif de groupe à partir de 10 personnes. Chambres de 2 ou 3 personnes, lavabo privatif, sanitaires sur le pallier. Animaux non acceptés, sauf ânes et chevaux (au pré et au piquet) pour les pèlerins. Wi-fi gratuit, parc de 3,5 ha, jardin d'amusement, potager, cloître, vergers, salon avec TV, salon avec poêle à bois, local à vélos qui ferme à clef. Parking gratuit.

Projet associatif unique en son genre, l'Ancien Carmel de Condom associe un gîte d'étape à un lieu de vie permanent. Les résidents permanents de l'endroit sont des retraités ayant fait le choix d'une existence semi-collective, mais aussi un compagnon et une dizaine de personnes au parcours de vie difficile encadrées par un travailleur social dans le cadre d'une « pension de famille ». Cet hébergement insolite jouit d'un cadre inimitable, d'une authenticité épatante et d'un esprit des plus excellents. À deux pas du GR65, c'est un carrefour exceptionnel pour faire des rencontres inoubliables : pèlerins, groupes, associations et simples séjournants se passent le mot pour faire l'expérience de l'Ancien Carmel, dont on sort forcément grandi. Pour couronner le tout, la cuisine – les plats sont servis de façon familiale dans le réfectoire – est aussi excellente que bon marché, réutilisant au maximum les produits du (grand) jardin de Prouillan et des denrées fournies par des producteurs locaux. Une humble alchimie qui a produit un endroit incontournable !

■ LE LOGIS DES CORDELIERS**

**2 bis, rue de la Paix © 05 62 28 03 68
www.logisdescordeliers.com
info@logisdescordeliers.com**



Fermé du 1^{er} au 31 janvier. De 14h à 21h. 21 chambres (à libérer avant 10h30). Chambre double de 48 € à 70 € ; chambre triple de 63 € à 74 €. Petit déjeuner : 8 €.

Parking inclus (box fermé à 7 € la nuit). Taxe de séjour : 0,75 € par personne et par nuit. Animaux acceptés (7 € par nuit). Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Le Logis des Cordeliers est un îlot de verdure et de silence au cœur de Condom, capitale de la Ténarèze. Cette bâtisse invite à la détente, au bien-être, tout comme la belle piscine pour les beaux jours. L'intérieur est aussi agréable que l'extérieur, avec des chambres grandes et confortables. Elles disposent toutes de salles de bains, et certaines sont agrémentées d'une chouette terrasse avec de magnifiques rosiers grimpants et vue sur la piscine ! Cerise sur le gâteau, l'accueil est très agréable. Les gourmets pourront s'offrir un repas à l'excellente Table des Cordeliers, à deux pas de là, restaurant étoilé ! Un beau séjour à venir.

■ LES TROIS LYS

38, rue Gambetta ☎ 05 62 28 33 33

www.lestroislys.com

info@lestroislys.com



Ouvert toute l'année. 12 chambres (dont 2 suites de luxe). Chambre simple à partir de 60 € ; chambre double à partir de 70 € ; suite à partir de 150 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking inclus. Taxe de séjour : 3 % du prix de la chambre € par nuit et par personne. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi. Restauration (gastronomique). Terrasse, réfrigérateur, sèche-cheveux, coffre-fort, café et thé, téléphone.

À l'image simple et élégante de la façade de cet hôtel particulier du XVIII^e siècle, les douze chambres et suites de l'établissement invitent au repos. « Là, tout n'est qu'ordre et beauté/Luxe, calme et volupté », aurait volontiers écrit un Charles Baudelaire, pour nous inviter au voyage en terre condmoise... Tous les styles ont leur place aux Trois Lys : moderne, design, classique... Le tout à quelques dizaines de mètres de la place principale de la ville, puisque l'entrée donne sur la rue Gambetta, artère marchande par excellence et à dominante piétonne. L'endroit allie le charme de l'ancien au confort contemporain.

Gîtes

■ LES CHALETS DE GRAZIMIS

Hameau de Grazimis ☎ 06 25 14 20 82

www.chalets-grazimis.fr



Ouvert toute l'année. De 380 € à 900 € la semaine selon saison. Jeux pour enfants. Wi-fi. Salon de jardin, location de draps, lave-vaisselle. Pas de tv.

Dans un cadre verdoyant, les Chalets de Grazimis sont posés à quelques minutes du centre-ville de Condom. Fidèles au modèle de construction finlandais, ces hébergements tout bois respirent la simplicité et le naturel, sans pour autant manquer de confort. Ce sont des chalets dûment équipés et flamboyant neufs. Deux nouveaux chalets, dont un pouvant accueillir 8 personnes, ont d'ailleurs fait leur apparition en 2019. Vous apprécierez tant l'intimité du lieu que l'hospitalité chaleureuse des propriétaires, Géraldine et Christophe Cazaban Martin. Idéal pour des vacances en famille ou entre amis, vous aurez la possi-

bilité d'expérimenter l'équitation pendant votre séjour, activité phare du gîte ! Celui-ci propose également des activités culturelles, découvertes, ludiques et sportives, et gastronomie-cenologie. Le domaine comprend 2 à 8 personnes et sont disséminés au sein d'un parc de 4 hectares. Vous n'aurez même pas à croiser vos voisins.

■ DOMAINE DE LA BRETTE

Route de Nérac ☎ 05 62 28 08 46

www.domaine-de-la-brette.com



Gîtes de France (2 épis). Ouvert toute l'année. Pour 35 personnes. De 270 € à 1 380 € la semaine selon saison. Trois chambres d'hôtes de 50 € à 75 € la nuit. Jeux pour enfants. Animaux non autorisés. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Service de ménage. Bois : 70 €/m³ ; Petit-déjeuner : 7 € ; Location linge de toilette : 5 € / personne ; Ménage compris. Location de draps, lave-linge.

Vous voilà accueilli avec le sourire dans ce magnifique domaine de 130 ha, qui est vraiment stupéfiant en raison de son immensité. Dans une dépendance de 70 m de longueur notamment, 7 gîtes distincts sont à votre disposition. Ils peuvent accueillir chacun de 4 à 7 personnes – sauf le Meslier Saint-François, classé trois épis par Gîtes de France, totalement indépendant, plus indiqué pour 8 à 10 personnes. Dans ces bâtiments du XVIII^e siècle, les intérieurs entièrement refaits à l'instigation des Moreau offrent tout le confort moderne, avec cheminée dans le séjour, chambres et salles de bains à l'étage, toilettes séparées, cellier, chauffage central et – depuis 2013 – écran plat ainsi que lave-linge dans chaque gîte. Trois très jolies chambres d'hôtes sont aussi à votre disposition. À l'extérieur, un jardin privé côté est et un parc commun avec piscine, terrain de tennis et jeux pour les enfants, sauront satisfaire les grands et les petits. De belles balades sont à faire au départ du domaine par des chemins bien entretenus à travers la forêt qui jouxte le parc. Ils vous mèneront jusqu'à la Baïse, où vous pourrez profiter d'un peu d'air.

■ LE GÎTE DE GAUGE

Espace Loisirs

Chemin de Gauge ☎ 05 62 28 30 26

www.gitedegauge.com

jr.cano@wanadoo.fr

Fermé du 1^{er} au 31 décembre. Pour 4 personnes. De 290 € à 390 € la semaine selon saison. Taxe de séjour : 0,80 € par personne et par nuit. Formule week-end à partir de 110 €. Wi-fi gratuit.

Une adresse pour tous ceux qui ont envie de couper les ponts et de respirer un grand bol d'air frais et de quiétude ! Dans ce coin proche de la nature, mais non loin du centre-ville, au bord de la Baïse qui vous apportera une fraîcheur de bon aloi, vous allez savourer les douceurs de la rivière au passage de l'écluse. Vous pouvez même vous y rendre en bateau, car il y a un embarcadère privé ! Le gîte rural de Gauge vous propose des suites agréables, familiales. En sus, on vous proposera deux chambre d'hôtes. L'une d'elles, la chambre rose, possède même une terrasse. Jeux pour les enfants, lecture pour les parents, si vous recherchez la tranquillité, arrêtez-vous chez Jacques et Mimi Cano, où la bonne humeur est de mise !

Chambres d'hôtes

■ LES ANGELOTS

3, quai Labouillière ☎ 05 62 28 82 02

www.lesangelots.fr

lesangelots.32@orange.fr



Clévacances (3 clés). Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre simple de 45 € à 60 € ; chambre double de 50 € à 65 € ; chambre triple 83 €. Demi-pension : 23 €. Petit déjeuner inclus. Garage inclus (pour les motos ; stationnement facile dans la rue pour les voitures). Prêt du mobilier nécessaire pour les bébés. Taxe de séjour : 0,75 € par personne de plus de 13 ans et par nuit. Panier pique-nique : 7 €. CB non acceptée. Membre du réseau « Gers accueil ». Service de ménage. Restauration. Spécial randonneurs : lavage du linge : 3 € ; séchage : 3 €. Excursions (promenades en vélo électrique).

C'est une belle maison bourgeoise des années 1810, avec plafonds hauts, moulures, rosaces, stucs, parquets cirés et d'origine, la demeure invite au calme et à la sérénité. Située au bord du canal et non loin du parc de Gauge et de la cathédrale, elle vous permettra, en quelques minutes de marche, de rejoindre le centre historique de la ville. Chambres et suites sont aussi spacieuses que confortables. Décorées dans les tons pastel, elles procurent une agréable sensation de douceur de vivre. Les Angelots, c'est un endroit apaisant, un véritable petit nid douillet. Nous vous recommandons les coffrets-cadeaux week-ends à thème (œnologie, armagnac, vélo électrique, étapes du chemin de Compostelle, ULM, etc.) proposés par les heureux propriétaires : Muriel et Denis.

■ LES BRUHASSES Route d'Eauze

⌚ 05 62 68 38 35

www.lesbruhasses.fr

info@lesbruhasses.fr



Gîtes de France (4 épis). Fermé du 15 décembre au 15 janvier. Arrivées entre 17h et 19h ; départs avant 11h. 5 chambres (le tarif pour une personne n'est pas disponible de juin à septembre). Chambre simple de 89 € à 99 € ; chambre double de 94 € à 104 €. Demi-pension : 35 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus. Taxe de séjour : 0,75 € par personne et par nuit. 10 % de remise pour plus de 7 nuits réservées. Chèque Vacances. Animaux non autorisés. Poste Internet. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Lave-linge : 3 € ; séche-linge : 3 €. Réfrigérateur et micro-onde à disposition. Lit parapluie sur demande. Prêt de vélos gratuit. Terrasse. Cette remarquable demeure familiale du XVIII^e siècle, chargée d'histoire, ne manquera pas de vous séduire, avec ses deux tours d'angle qui lui donnent des allures de petit manoir campagnard ! La maison, qui était autrefois au centre d'un vaste domaine agricole, a été entièrement rénovée. Chez Hélène et Jean Royer, on est fier de recevoir « à l'ancienne ». Un agréable accent québécois affirmera encore ce caractère tradition et authenticité. Les repas, entièrement réalisés à base de produits locaux et de qualité deux à quatre fois par semaine, selon les possibilités du couple et la demande,

sont pris en commun avec les hôtes (apéritif à 19h30 : ne traînez pas !), pendant des discussions enjouées. Hélène, une vraie Gasconne, vous racontera mille et une anecdotes sur sa province et son parcours. Quant à son mari, d'origine québécoise, il apporte sa touche d'exotisme et ses histoires venues de Nouvelle-France... La demeure est entourée d'un vaste parc arboré de 3 ha où il fait bon se balader et se détendre au soleil. Les chambres sont vastes et lumineuses. La Gascogne, avec ses grandes ouvertures, c'est aussi le royaume du soleil. On vous conseille cet endroit de charme qui saura vous ravir.

■ CÔTÉ REMPARTS

7, rue Jules-Ferry

⌚ 05 62 28 38 97

www.cote-remparts.com

bolac.ph@orange.fr

À 50 m de l'ancien évêché et du musée de l'armagnac.



Gîtes de France (4 épis). Fermé de début novembre à fin mars. 2 chambres. Chambre simple de 78 € à 88 € ; chambre double de 92 € à 102 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 € (25 € de 2 à 12 ans). Gratuité en dessous de 2 ans ; lit bébé à disposition. CB non acceptée. Animaux non autorisés. Connexion Internet. Terrasse, salon de jardin.

Catherine et Philippe Bolac vous accueillent dans leur hôtel particulier du XVIII^e siècle, situé dans le cœur historique de Condom. Leur demeure, patiemment et passionnément restaurée, a retrouvé son éclat d'origine depuis l'escalier monumental de l'entrée jusqu'au mobilier ancien qu'ils ont choisi. Un jardin fleuri, ombragé et clos, ainsi qu'une piscine, agrémenteront votre séjour dans cette maisonnée hors du temps. Depuis l'escalier en pierre, on accède à l'aile privative qui mène aux deux chambres vastes et confortables. Deux, ce n'est pas beaucoup, car ici la qualité passe avant la quantité : les places sont chères, donc prenez-y-vous à l'avance ! « Côté jardin », une suite familiale en duplex aux couleurs claires et apaisantes. « Côté cloître », une chambre romantique aux couleurs chaudes et ensoleillées... Pas mal de découvrir Condom sous un jour quasi luxueux. Ça, vous vous en souviendrez !

■ CHEZ HÉLÈNE

9, rue Roques

⌚ 06 64 54 81 86

www.chezhelene.fr

helenebaron32@gmail.com

Accès côté jardin au 7, rue de la Parguère.

Ouvert toute l'année. 5 chambres (plus un gîte). Chambre simple 55 € ; chambre double de 60 € à 70 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire (entre 20 et 35 € selon la chambre). Gîte : 450 € à 650 € la semaine (caution : 100 €). Restauration (sur réservation).

C'est dans une belle maison ancienne, très élégamment rénovée et décorée qu'Hélène vous accueille. Elle est très bien située, à 5 minutes du centre-ville et dispose de cinq chambres pouvant accueillir de une à quatre personnes. La décoration mêle parfaitement les meubles chinés dans les brocantes et des couleurs modernes. Des couleurs pas du tout agressives et qui vous invitent ainsi au repos et

au calme. Un calme que l'on retrouve dans le jardin où il est si bon de profiter d'une agréable fraîcheur l'été sous les feuillages de la tonnelle. Hélène propose aussi un gîte dans un bâtiment qui était un ancien magasin. Elle a su en garder l'authenticité en y ajoutant un souffle de modernité. Un bel endroit à découvrir.

► Autre adresse : 7, rue de la Parguère

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL L'ARGENTE***

Chemin de l'Argenté

© 05 62 28 17 32

campingdecondom.jimdo.com

camping@condom.org

En voiture : suivre la direction Pau/Eauze.

Gare routière à 2 km.



Fermé du 1^{er} octobre au 31 mars. Accueil jusqu'à 20h (en juillet et août). 68 emplacements. Base de loisirs à proximité immédiate et accès au centre aqualudique gratuit dès deux nuits. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,60 € à 16,70 €. 10 chalets de 310 € à 490 € la semaine. Location pour 2 nuits possible suivant période. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (avec carnet de vaccination et accepté en caravaning). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Animations. Animations ponctuelles en saison et passage du boulanger en été.

Au bord de la Baise, rivière emblématique de Condom, et non loin du centre-ville, un camping classé trois étoiles vous attend dans une zone de loisirs : c'est l'Argenté, camping municipal ! Ses espaces ombragés et son agréable terrain sont particulièrement appréciables lorsque le soleil est de plomb. À proximité, il ne manque pas de quoi s'amuser, ni de petites boutiques richement achalandées, sans oublier le grand marché du mercredi matin. Avec des tarifs tout à fait abordables, c'est un bon plan pour découvrir Condom à moindre prix tout en vivant au plus près de la nature, dans la simplicité qui sied si bien aux bonnes vacances...

Loisirs

■ AÉRODROME D'HERRET

Herret

© 05 63 39 54 27

www.parachutismeoccitan.com

260 € le saut. Supplément vidéo : 90 €; photos : 80 €; option VidéoPro : 130 €. Baptême de l'air en planeur : 70 €. Heure de vol : de 14 à 70 €. Chèque Vacances.

L'aérodrome du Condomois, c'est 12 ha de superficie autour d'une belle piste enherbée faisant 50 m de largeur et 850 m de longueur, sans oublier deux hangars dignes de ce nom. Les activités s'y bousculent pour le plus grand bonheur des amoureux de sensations aériennes, notamment avec le TGV : « Ténarèze Gascogne Vélivole ». Le club n'encadre pas que le vol à voile puisqu'il propose des survols du territoire, et se double du MACH (Model Air Club Herretois) et du Mousquet'air ULM, tandis que de nombreux pilotes privés passent sur la piste. Vous rêviez d'une initiation ? C'est le moment !

■ AIR FERNANDEZ

Aérodrome d'Herret © 05 62 29 39 68

aerofernandez@gmail.com

Comptez 39 € pour 15 minutes de vol et 90 € par heure. Cédric Fernandez est un pilote d'ULM chevronné. A bord de son bi-place Savannah, il vous fera découvrir la beauté du Gers vu du ciel à l'occasion d'un baptême de l'air de 15 min ou 30 min. Ces vols se font au départ de l'aérodrome d'Herret à proximité de Condom ou de Montestruc au sud de Fleurance. Il propose également des vols plus longs pour lesquels vous pouvez définir l'itinéraire et partager les frais, à bord d'un ULM type Skyranger. Survol de la Ténarèze et de ses Plus beaux villages de France ou de votre maison, mais aussi vol au-dessus du Pic du Midi ou du Pays Basque sont autant d'idées pour partir à l'assaut du ciel du Sud-Ouest. Les engins disposent d'une coque fermée pour éviter les courants d'air et peuvent atteindre une vitesse de 140 km/h avec un vent favorable !

■ CENTRE DE LOISIRS AQUALUDIQUE

Avenue des Mousquetaires

Route d'Eauze © 05 62 29 17 48

www.cc-tenarez.fr/centreAqualudique

contact@cc-tenarez.fr

Depuis le centre de Condom, suivre « Toutes directions ». D931 en direction d'Eauze.

Fermé du 1^{er} octobre au 31 mai. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 14h à 19h. Haute saison : tous les jours de 11h à 20h. Haute saison : juillet et août (vacances scolaires). Entrée : 4,50 €. Enfant : 2,70 €. Gratuit pour les enfants de moins d'1 m. Prix réduits pour cartes 10 ou 25 entrées. Prix de groupe. Possibilité leçons de natation et cours d'aquagym. Restauration.

Un agréable cadre vous accueille, avec notamment un bassin de natation de 25 mètres et un bassin « ludique », mais aussi des toboggans, des remous et une pataugeoire pour les petits. Un malheureux incendie au plus fort de l'été 2016 n'a pas remis en cause la nature du lieu, lequel a tout de suite repris ses droits pour donner de la fraîcheur aux estivants ! Après tant d'activités et d'efforts, en cas de petit creux, un snack, une buvette et une aire de pique-nique vous tendent les bras ! Ce centre aqualudique se trouve à côté du camping municipal de Condom (l'Argenté) et de la base de loisirs de Gauge, associée à la Baise. C'est l'âme de la ville à la belle saison !

■ PLAN D'EAU VIVE DE LA BAÏSE

Route d'Auch

Base de loisirs

Parc de Gauge, route d'Auch

© 05 62 28 24 88

mairie.condom@condom.org

Ouvert toute l'année. De nombreuses activités encadrées par des professionnels sont organisées en juillet et août. 4,20 € l'heure de canoë-kayak.

Canotage, canoë-kayak en amont du barrage et pêche de deuxième catégorie... Ce plan d'eau vive est indissociable de la base de loisirs de Gauge dont il fait partie. L'été, ce plan d'eau de la Baise, situé au cœur de la plaine de Gauge, vous propose des activités sportives, ludiques et gratuites (canoë, voile, tir à l'arc, golf, équitation, natation, etc.) encadrées par des pros et s'adressant aussi bien aux vacanciers qu'aux Condomois de souche.



J'ARMAGNAC DOMAINE DU POUY

Earl COUREAU Maurice

Production et vente direct à la propriété

Tél. 05.62.28.02.05 - 07.84.19.23.04

armagnac.coureau@orange.fr

<https://www.armagnac-coureau.com>

Une histoire de plaisir et de partage

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

■ VOIE VERTE DE L'ARMAGNAC

Ancienne voie ferrée

© 05 62 28 00 80

www.tourisme-condom.com

contact@tourisme-condom.com

Ouvert toute l'année. Accès libre.

Cette ancienne voie ferrée inaugurée en 1893 a été réhabilitée sur plus de 18 km pour faire office de « voie verte ». Randonneurs, promeneurs, cavaliers, cyclistes et joggers y prennent plaisir, seuls ou en famille, au plus près de la nature et en toute sécurité, loin des automobiles et de l'asphalte. Condom est son point de départ, puis le chemin serpente vers Gondrin et au bas de Lagraulet. Des sites touristiques majeurs, comme Larressingle, Cassaigne, Mouschan, le hameau de Vopillon ou encore Montréal-du-Gers, se situent à une distance raisonnable du tracé de cette ligne qui peut donc servir de tremplin pour d'autres expéditions.

Emplettes



ARMAGNAC COUREAU
Domaine du Pouy

NOUVEAU

Route de Mézin © 05 62 28 02 05

www.armagnac-coureau.com

Le domaine Coureau fait partie de ces adresses dont le succès s'est bâti sur le bouche à oreille. Et sur la personnalité de Maurice Coureau, décédé en 2017, qui produisait des armagnacs généreux, à son image. Sa fille Christiane a repris le flambeau de cette maison qui perdure depuis 5 générations. Elle a quitté Saintes où elle vivait, a suivi une formation au Bureau national interprofessionnel de l'Armagnac et a rouvert le chai en avril 2019. Elle continue la vente directe, qui a toujours été le mode de distribution privilégié de l'Armagnac Coureau et ambitionne d'apporter quelques touches de modernité, comme la promotion des eaux-de-vie sur Internet. À charge pour elle de réveiller l'alambic qui dort depuis 2009 et reprendre la distillation d'armagnacs hors d'âge, la spécialité de la maison. Elle souhaite également former ses enfants et sa nièce, avec l'espoir que l'un d'entre eux perpétuera la tradition familiale de distillation et d'élevage de l'alcool ambré. C'est aussi le secret espoir des nombreux clients fidèles à la maison, anonymes ou célèbres comme Tony Blair.

■ ARMAGNAC RYST DUPERYRON

Hôtel de Cugnac

1, rue Daunou © 05 62 28 08 08

www.rd1905.com/fr

contact@ryst-dupeyron.com

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : le week-end de 14h30 à 17h. Pour les visites, se présenter au moins 1h avant la fermeture ; visite pour les groupes à partir de 20 personnes jusqu'en septembre 2018. Visite et dégustation gratuites.

Sur l'allée la plus huppée de Condom, la maison Ryst-Dupeyron possède l'élegant hôtel particulier de Cugnac construit en 1780 pour le marquis de Bonas, lui-même négociant en eaux-de-vie. Aujourd'hui, Jacques-François Ryst défend la noblesse du patrimoine familial : un armagnac des plus fins, réputé dans toute la région et au-delà des frontières métropolitaines. Dans un souci de transmettre la passion d'un métier inimitable et toute la beauté d'un savoir-faire, le château propose de visiter ses chais centenaires, ses cuves et son alambic, acteur essentiel de la distillation. On découvre pas à pas toutes les étapes de la production de l'armagnac. Pour ne rien gâcher au plaisir, on déguste, on se délecte, on savoure... Ce véritable mémorial vivant attire jusqu'à 300 cars et des milliers de personnes chaque année. Le « diplôme de connaisseur en armagnac » de l'académie Joseph-Dupeyron attend les plus disciplinés ! On comprend que ce lieu ait été nominé aux trophées du tourisme en Midi-Pyrénées. Le groupe a de plus quelques vignobles dans le Bordelais : avis aux amateurs !

► Autre adresse : 36, rue Jean-Jaurès.

■ AURIAN

Route de Nérac

Chemin de l'Écluse-d'Autière

© 05 62 28 34 15

www.aurian.fr – aurian@aurian.fr

Ouvert du lundi au vendredi. Livraison possible.

Chez Aurian, on est distillateur et négociant en vin et armagnac depuis 1880. Dans son chai d'embotellage, Philippe Aurian, quatrième du nom, propose des armagnacs merveilleusement fondus. Ce maître liquoriste diffuse ses productions artisanales dans toute la France : crème de mûres et de cassis à l'armagnac, crème de pêches de vigne, crème de fraises des bois, liqueur

d'armagnac à l'orange, pour n'en citer que quelques-uns. Également des vins apéritifs au génépi, aux figues, à la truffe, aux châtaignes, quelques bonbons et des pruneaux... à l'armagnac ! De quoi repartir les mains pleines d'excellents produits.

■ CAVE DE CONDOM

Cave Plaimont

59, avenue des Mousquetaires

© 05 62 28 44 33

www.valdegascogne.coop

cavedecondom@valdegascogne.coop

Basse saison : ouvert le lundi de 14h30 à 18h ; du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : le lundi de 14h30 à 19h ; du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Haute saison d'avril à septembre. Fondée en 1950, la cave de Condom couvrait au début du XXI^e siècle un vignoble de 1 356 hectares. Parmi les stars de la cave, on trouve des flocs en blanc et en rouge, l'incontournable armagnac bien sûr (domaine de Loyac notamment), les vins de pays des côtes du Condomois et des côtes de Gascogne, sans oublier un peu de saint-mont. Avant les fêtes, des dégustations sont offertes. Après avoir porté l'enseigne « Terres de Gascogne », cette cave a fusionné avec une autre entreprise prospère pour donner le groupe « Val de Gascogne », lequel s'est rapproché de Plaimont Producteurs. On regrettera cependant certaines dénominations de vins détonnant avec le terroir gascon et son exigeant sérieux : « Rosé d'Enfer », « Rosé Séduction » ou « Caprice », qui auraient leur place dans d'autres vignobles.



DOMAINE DE GEN SAC

Lieu-dit Gensac

© 05 62 28 43 94

chateau.gensac@free.fr

NOUVEAU

Visite des chais de vinification, de maturation en fûts neufs de chêne français et d'Armagnac. Dégustation gratuite et boutique ouverte en juillet et août du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h à 12h. Le reste de l'année, du lundi au vendredi de 9h à 17h30. Le 20 juillet et 24 août, marché gourmand avec dégustation, animation musicale et produits locaux de 18h à minuit. Vins rouges, rosés, blancs, vins liqueur, pétillants, différents cépages : de 6 à 25 €. Armagnac et Blanche d'Armagnac : à partir de 30 €. Réseaux Bienvenue à la ferme et Vignerons Indépendants. Écuries avec élevage de Lipizzans, visite organisable sur rendez-vous uniquement. Expositions de peinture dans la chapelle du XV^e en juin et septembre. Au cœur de l'Armagnac s'étend le Domaine de Gensac sur plus de 300 hectares sur lequel se dresse, depuis le XIII^e siècle, le magnifique château du même nom. Depuis plus de 600 ans, la culture de la vigne fait partie du patrimoine du lieu. Maintenir cette tradition ancestrale tout en s'appuyant sur les technologies les plus modernes motive la volonté des propriétaires de produire des vins et des armagnacs de très grande qualité, et fait leur fierté. Un paysage unique de vignobles, de lacs et de prairies sert d'écrin à leur passion des vins et des chevaux. Plus de 40 pur-sangs vivent autour du Château de Gensac, et leur présence rend l'endroit encore plus magique et sa visite est une expérience unique !



lieu dit "Gensac" 32100 CONDOM

Tél. 05 62 28 43 94

info@gensac.com

www.gensac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

■ CHÂTEAU GEN SAC

Gensac

05 62 28 43 94

www.gensac.com

info@gensac.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h30 à 18h30.

En vous rendant au Château Gensac, vous aurez non seulement la possibilité de déguster des vins et armagnacs d'exception mais aussi celle de lever un coin de voile sur la somptueuse bâtie du XIII^e siècle. Le domaine s'étend sur 300 hectares de prairies ou s'égaient des Pur-sang en liberté, de lacs, de forêts et bien sûr de vignes. Ici, on cultive des cépages bien connus comme le tannat, le merlot, le séminon ou le petit manseng. Mais aussi des variétés plus rares comme le fer servadou ou le petit courbu. L'assemblage en blanc ou en rouge permet d'obtenir des vins étonnans et de caractère souvent récompensés dans les foires agricoles et vinicoles. Les noms donnés font référence à l'équitation et au dressage, l'autre passion des propriétaires : « Pas de deux », « Piaffer », « Quadrille »... Le Château distille également son armagnac dans un chai ultra-moderne situé à côté de la chapelle privée du XIV^e siècle. On aime particulièrement le flaconnage – et le goût ! – des armagnacs de 5 à 20 ans d'âge. La maison vend aussi quelques millésimés ainsi qu'un XO très raffiné. Prenez donc la clé des champs pour vous frotter à quelques siècles d'histoire et quelques histoires d'eau-de-vie !

■ FLEURONS DE LOMAGNE

Place Marre

05 62 68 20 95

www.fleuronsdelomagne.com

contact@fleuronsdelomagne.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h30. Basse saison : le dimanche de 9h à 12h30.

Haute saison : le dimanche de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Ouvert le dimanche. Livraison possible (boutique en ligne. Frais de port : 7 € ; franco de port à partir de 120 €).

Si le pays de D'Artagnan est riche en produits savoureux, les Fleurons de Lomagne font la part belle aux producteurs locaux soucieux de leur environnement et de la qualité de leurs produits. En boutique, on trouve une variété de spécialités locales en un lieu convivial et au prix le plus juste. C'est une épicerie fine aux accents gascons très prononcés. Séverine, Laureen et Katia vous conseillent et vous proposent, un grand et charmant sourire aux lèvres, toute une panoplie de produits régionaux dans le premier magasin Fleurons de Lomagne ouvert à Condom depuis 2005. Envie de composer un panier gourmand et de découvrir la succulence du Sud-Ouest ? Foie gras gersois, confiseries, vins de pays, armagnacs, apéritifs et produits frais sont à votre disposition dans une boutique bien achalandée. Noël approchant, différents coffrets gourmands sont disponibles. On salive devant les pâtes à tartiner chocolat-armagnac, ou encore devant les terrines de tradition ! S'ajoute à ce bel ensemble une panoplie d'ustensiles et de vaisselle aux couleurs de la

région. Une palette extraordinaire d'articles pour repartir avec des souvenirs et des cadeaux gastronomiques typiquement gersois.

► **Attention, la boutique déménage au 3 place Saint-Pierre courant mai.**

■ INTERMARCHÉ

Rue Bonnemaison

05 62 68 36 36

www.ledriveintermarche.com



Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30. Drive. Location de véhicules utilitaires et de tourisme (véhicule 9 places à disposition). Station-service 24h/24. Chèque Restaurant. Avec 2850 m², cet hypermarché de proximité est particulièrement engagé dans l'économie locale. Avec l'objectif de toujours mettre à disposition des produits frais et de qualité, le magasin mise depuis plus de 35 ans sur des filières d'approvisionnement courtes. Cet engagement se traduit par des partenariats avec des producteurs gersois, certains en bio, pour garantir une traçabilité irréprochable. Résultat, plus de 35 % des fournisseurs sont régionaux ! Très régulièrement, l'Intermarché Condom organise des dégustations de ces produits et des rencontres producteurs-consommateurs, comme dans l'esprit du marché traditionnel. Vous trouverez une boucherie très prisée par les Condomois, proposant de la viande bio locale ainsi qu'une cave de mûrissement de viande, une poissonnerie, un large choix de fruits et légumes mais également un vrai service de boulangerie animé par quatre professionnels. Désormais, un drive est à disposition ainsi qu'un parking couvert de 65 places et une station-essence. En tant que distributeur éco-responsable, le supermarché lutte contre le gaspillage alimentaire en faisant don des produits arrivant à péremption.

■ LA LIBRAIRIE GOURMANDE

3, place Bossuet

05 62 28 17 35

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 18h30. Haute saison : du mardi au samedi de 9h30 à 19h. Capacité : 26 places à l'intérieur (6 à 8 personnes par salle) et 12 en terrasse. Occasionnellement fermé entre 13h et 15h. CB non acceptée.

Une chaleureuse librairie-salon de thé, installée dans une maison à deux étages proposant dans ses différentes pièces entre 3 000 et 5 000 ouvrages neufs à acheter ou à feuilleter sur place autour d'une boisson de votre choix, sans oublier un gâteau fait maison ! Le « menu » change chaque jour. Créé par Véronique Laron, cet établissement est tenu depuis 2013 par Bernadette, qui sera à vos petits soins, entre deux lectures. Côté livres, le choix est large et les thèmes variés : les derniers auteurs primés y côtoient les romans policiers, les ouvrages régionaux, les beaux livres ou encore la littérature jeunesse, avec quelques rayons sur l'écologie ou le bien-être. Côté boissons, le choix est à peu près aussi important : thés noirs ou verts, nature ou aromatisés (provenant de la maison Dammann et disponibles à la vente, sur place), cafés d'origine sélectionnés, chocolats chauds (dont un au piment d'Espelette), limonade et jus de fruits, etc. Un lieu où passer un agréable moment, été comme hiver !

**"Au service des prix bas,
des chefs d'entreprise indépendants,
citoyens et acteurs de votre quotidien"**



Votre Intermarché s'est doté d'une cave à maturation de la viande. Pour être commercialisée, celle-ci doit mûrir dans des conditions de conversations optimales.

La maturation, dont le temps varie selon les races et le type d'animal, cela rend la viande bovine encore plus tendre plus savoureuse et davantage parfumée. Intermarché vous garantie le meilleur prix.

Pour la meilleure qualité,

Cave à viande



Acteur engagé
dans l'économie
locale,
35% de nos
fournisseurs sont
des producteurs
locaux

Nos
Producteurs
du Gers

Nos services



photocopies



photo d'identité



distributeur de billets



borne développement
photos argentiques



borne développement
photos numériques



distributeur
de boissons



e-drive

lavage automobile

haute pression

station-service

L'énergie est notre avantage,
économisez-la !

Nos horaires

Du lundi au samedi :
8h 30 à 19h 30
Sans interruption



récupération de cartouches d'imprimante,
d'ampoules et de piles



REGEX Publicité - ETB BRESSOLS RCS Montauban 301 161 170 - SAS au capital de 48 000 €. Offres valable du 31 mars au 4 avril 2015 sauf pour le caburant du 30 mars au 4 avril 2015 - Après lecture, ne pas jeter sur la voie publique.
Photos non contractuelles. Toutes nos photos sont des suggestions de présentation. Sous réserve d'erreurs typographiques. Imprimé par Techprint.

CONDOM
Rue Bonne Maison

S.A.S. SAMAGE - Entreprise Indépendante - RCS Auch B RCS 383 790 367

Intermarché
SUPER

05 62 68 36 36

■ PÂTISSERIE-GLACERIE-CHOCOLATERIE

CYRIL-GARNIER

3, rue Gaichies

05 62 28 11 33

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 13h et de 15h30 à 19h30. Ouvert le dimanche (de 8h à 12h30).

Cela fait quelques années que le jeune couple Garnier a repris avec succès une honorable pâtisserie-glacerie-chocolaterie en plein centre-ville, héritage de l'ancienne maison Saint-Mézard. Cyril et Virginie, nos deux jeunes tourteraux, confectionnent des produits de grande qualité, grâce au savoir-faire hérité de leurs aïeux d'Auvergne et d'ailleurs : spécialités chocolatées de Pâques (et de Noël) réalisées avec les meilleurs cacaos qui se puissent trouver, tourtières gasconnes selon une recette familiale secrète employée depuis 1963, et bien d'autres délices... Les plus conventionnels pourront se rabattre sur les grands classiques de la pâtisserie française, les glaces et les petits fours. Apéritifs, desserts, goûters et gourmandises : rien n'est oublié !

Marchés

■ MARCHÉ TRADITIONNEL

Place du Bataillon de l'Armagnac

Ouvert le mercredi de 8h à 13h.

Le marché de Condom se tient en contrebas de la place Saint-Pierre, à côté de la gare routière. Les producteurs locaux investissent les étals pour proposer aux Condomois une belle sélection de produits typiques : fruits et légumes, volailles, conserves... Le marché est essentiellement alimentaire. En été, vous trouverez plus de chalands, bien sûr, et plus de marchands également qui échangent dans la bonne humeur. Mieux vaut venir tôt pour avoir le choix. Un marché de moindre importance se tient également le samedi matin.

Dans les environs

Béraut

■ LE HOUR

Le Hour

05 62 68 48 33

www.le-hour.com

le-hour@orange.fr



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 5 chambres (5% de remise pour les séjours de 3 nuits et plus). Chambre double 62 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 € (par nuit). Gratuit pour les enfants de moins de 2 ans. Taxe de séjour : 0,75 € par adulte et par nuit. Gîte 2 à 3 personnes : de 280 € à 330 € la semaine ; gîte de 4 à 10 personnes : de 450 € à 1 100 € la semaine. Chèque Vacances. Chambre adaptée (téléphoner pour réserver selon vos besoins). Jeux pour enfants. Animaux acceptés (le préciser au moment de la réservation). Wi-fi gratuit. Cuisine, salon et bibliothèque communs, matériel bébé, lit parapluie.

L'imaginaire est au rendez-vous : dans cet ancien hameau, l'inattendu est omniprésent... Florence et David Bonneville, artistes à l'esprit aussi créatif que créateur, ne jettent rien, récupèrent et font des merveilles ! Ils vous proposent, dans leur domaine de 4 ha, 5 belles chambres, harmonieuses et reposantes, tout confort : un coin salon, mais aussi une petite kitchenette pour vos petits creux. Classification trois épis par Gîtes de France fort logique. On peut partir en promenade guidée avec un âne, visiter les bois, bronzer au bord de la piscine dans une longue séance de farniente, s'amuser avec des jeux en bois typiquement gascons, ou encore profiter d'une vue imprenable sur les vallons gersois... Condom n'est guère loin, de même que La Romieu et Flaran. Et si vous voulez voir du pays, ne vous tracassez pas, on saura vous conseiller ! Le Hour ? Un véritable bonheur !

Caussens

L'endroit fut investi dès la préhistoire, au Néolithique. Son nom atteste à lui seul que le village est très ancien et a été notamment occupé par les Gallo-Romains. Ces derniers ont, en effet, apporté leur savoir-faire avec les carrières de chaux.

Le sol y étant très calcaire, il a très vite été exploité car il donnait une bonne matière première à la construction. Ainsi, Calx et donc « chaux », a donné « Caussens », village qui s'est développé plus tard autour de son château gascon du XI^e siècle.

Tout a quasiment été détruit au XIV^e siècle, mais le village s'est peu à peu reconstruit, tout en longueur. Aujourd'hui subsiste quelques vestiges du château et du mur d'enceinte, mais Caussens est surtout connu pour le sublime château de Mons, autrefois propriété du maréchal Lannes, aujourd'hui domaine viticole réputé.

■ CHÂTEAU DE MONS

05 62 68 30 30

www.chateau-mons.com

chateaudemons@gers.chambagri.fr



Gîtes de France (3 épis). Fermé quelques jours avant Noël jusqu'au 1^{er} janvier. Ouvert de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h. 33 chambres (89 personnes maxi). Chambre double. Pension complète. Demi-pension (à partir de 68 €). Petit déjeuner buffet. Seulement pour groupes d'au moins 15 personnes. Restauration.

Avec le château de Mons géré par le conseil départemental, vous optez pour un hébergement haut de gamme, mais aussi convivial pour les groupes, au sein de l'une des plus belles demeures gasconnes, à quelques kilomètres de Condom. L'architecture XVIII^e siècle de la bâtisse est tout simplement splendide. Les chambres, nombreuses, peuvent accueillir d'une à six personnes. Certaines prennent la forme de dortoirs, tandis que d'autres offrent salle de bain et télévision. Elles vous offrent une vue magnifique sur le parc ou la cour du château. Vous pourrez également profiter de votre séjour dans l'enceinte de la propriété pour visiter le vignoble et repartir, pourquoi pas, avec quelques bonnes bouteilles !

Fourcès

Ce n'est pas pour rien que Fourcès est classé parmi les plus beaux villages de France, avec son magnifique château, sa tour de l'Horloge et sa forme tournoyante... La place principale, bordée de couverts et façades à colombages, est circulaire. Cette forme est très rare pour une bastide ou un castelnau ! On ne sait pas vraiment si Fourcès est tout l'un ou tout l'autre, car les caractéristiques de ces deux types de villages se chevauchent ou s'opposent. Bien souvent, pour contenter tout le monde, on dit que « c'est un castelnau devenu bastide ». Érigée à la fin du XIII^e siècle, elle est sans cesse passée entre les mains des Anglais et des Français pendant la guerre de Cent Ans. Aujourd'hui, le village de Fourcès est un site étonnant qui charme les visiteurs comme les réalisateurs de films, puisque la commune a déjà été un lieu de tournage (10 jours pour s'aimer) ! C'est une atmosphère paisible qui s'en dégage, pour le plus grand bonheur de tout un chacun.

■ RELAIS D'INFORMATION TOURISTIQUE – ÉPICERIE

Au Cabas gascon

Au village ☎ 05 62 29 22 21

www.fources.fr

Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30. Café, wi-fi, bureau de poste, régie camping-cars, point info-tourisme.

Le relais d'information touristique de l'Office de tourisme de la Ténarèze (dont le siège est à Condom) est une chance pour la commune de Fourcès, qui fait notamment parler d'elle pour la rotondité de son urbanisme (très rare pour les bastides !) et son grand marché aux fleurs printanier. Céline Lamothe sera heureuse de vous accueillir dans son épicerie, pour des emplettes mais aussi pour des conseils. En sortant, n'oubliez pas de jeter un coup d'œil au château du XIV^e siècle, à l'église Saint-Laurent, au pont du XV^e, à l'arboretum local, à la tour de l'Horloge, à la place ronde et à ses arcades méridionales !

■ PONT-PORTE DE VILLE

Au village

D114

Un pont en pierre médiéval, construit au XV^e siècle, sert de « porte de ville » et permet de pénétrer au plus intime du castelnau de Fourcès en enjambant l'Auzoue.

Ce petit monument offre une belle vue sur le château local de style Renaissance, l'église paroissiale et l'artère principale qui s'ouvre, tout au bout, sur la place centrale de la commune, célèbre pour sa rotondité des plus fleuries. On imagine aisément la façon dont les lieux étaient disposés au Moyen Age, avec un imposant pont-levis faisant passer marchands, voyageurs, habitants et jurats de la municipalité...

■ L'AUBERGE DE FOURCÈS

Place Armand-Fallières

⌚ 05 62 29 40 10

www.auberge-fources.com

Fermeture annuelle la dernière semaine d'octobre. Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le mardi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menu unique à 24 €. Carte : 34 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 13 € (potage + entrée / plat / dessert au choix à l'ardoise). Accueil des groupes (salle pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes ; menus de groupes à 18 € et 25 €). Terrasse.

Le village de Fourcès est inimitable... en raison de sa place centrale de forme ronde, ce qui est extrêmement rare pour une bastide ! L'auberge de Fourcès donne sur la grand-place de cette localité si charmante dans laquelle se dégage une impressionnante douceur de vivre. Pour une halte, le maître des lieux vous propose des mets aux couleurs locales, sans trop de sophistication. Le cadre est d'un genre bluffant : pierres et poutres en bois sombres se mariant aux rideaux orange en des tons chaleureux, cheminée pour vous réchauffer en amoureux l'hiver (n'ayez crainte les frileux, les radiateurs sont aussi présents !), et une remarquable salle de réception façon « rustique » ! Les groupes seront logés à bonne enseigne, tandis que tout vacancier appréciera grandement la terrasse ensoleillée, les habitués prenant l'apéritif au comptoir du bar ou au soleil en terrasse, regardant les joueurs de pétanque pratiquer leur passion. On pourra par exemple déguster du jambon de pays, une côte de porc et sa purée de vitelottes qui colore agréablement l'assiette de façon surprenante car violette, et un crumble banane-chocolat ! Le tout suivi d'un café au soleil, face à la place, détendu !

Une fête bien fleurie !

Chaque année, la dernière fin de semaine d'avril, le village de Fourcès resplendit un peu plus grâce à son marché aux fleurs inauguré en 1976. Il a été mis en place par l'association locale Arrebiscoula dont le nom gascon signifie « regain de vie ». Cette étiquette traduit très bien l'action que ses bénévoles veulent mener : faire renaître, préserver, valoriser le patrimoine historique de la commune. L'association est à l'origine du petit Musée des vieux outils, de l'arboretum à l'extérieur de l'enceinte, de travaux de rénovation du village, d'organisation d'événements divers qui animent les lieux... Le marché floral est à ce jour une manifestation majeure pour la commune, avec ses 80 exposants environ et des milliers de visiteurs subjugués par la place ronde et les rues entièrement fleuries ! Un thème est imposé et les exposants proposent des créations florales exceptionnelles qui sont primées par un jury : on en voit vraiment de toutes les couleurs. Les animations sont nombreuses, avec des orchestres de rue, des promenades, une restauration conviviale est également possible sur place.

► **Renseignements :** association Arrebiscoula ☎ 05 62 29 51 29.



Tour de l'horloge.

■ TOUR DE L'HORLOGE

Au village

C'est l'ancienne porte de la bastide de Fourcès vers l'ouest, datant du Moyen Age (XIII^e siècle) et remarquablement bien préservée. De forme carrée, elle est dotée d'une archère et, en guise de passage, d'une voûte en berceau brisé. Elle semble être adossée à l'ancienne église du village et à son presbytère, et avoir pu servir de clocher (sa vieille cloche est marquée d'une croix). Ce passage permet d'accéder à la promenade (ancien chemin de ronde). La tour de l'Horloge pose une énigme aux historiens : sur un pan de mur extérieur (muraille attenante), une tête humaine est gravée dans la pierre : serait-ce l'effigie d'un seigneur local ? Quoi qu'il en soit, cette tour fortifiée est l'un des rares monuments laissés intacts par les troupes de Charles VII en 1488 (peut-être en raison de son objet religieux), et le village a de quoi s'en glorifier !

■ DU CÔTÉ DE CHEZ JEANNE

Au village

① 09 53 06 04 06

www.ducotedechezjeanne.com
contact@ducotedechezjeanne.com



Clévacances (4 clés). Fermé du 1^{er} décembre au 31 mars. 4 chambres. Chambre double de 80 € à 95 €. Demi-pension (table d'hôtes à réserver 24h à l'avance ; 25 € adulte, 18 € jeune de 13 à 18 ans, 13 € de 5 à 12 ans). Petit déjeuner buffet inclus. Taxe de séjour : 0,75 € par personne et par nuit. Chèque Vacances. Hébergers, Bistros & terrasses du Gers, Les bons crus d'Artagnan. Jeux pour enfants. Animaux non acceptés. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration (bistrot Le Carroussel gourmand). Du Côté de chez Jeanne, ce sont de magnifiques chambres d'hôtes, et nous pesons nos mots. La décoration d'une bâtie ancienne rendue fonctionnelle a été plus que

réussie. Il s'agit d'une maison de famille, au centre du village rond de Fourcès. Les quatre chambres sont spacieuses et aménagées avec beaucoup de goût et d'authenticité puisque les propriétaires ont essayé de conserver et de rénover au maximum le mobilier d'origine. Selon celle que vous choisirez, vous aurez vue sur la place du village ou sur la cour intérieure. C'est un établissement « total » puisque Le Carrousel Gourmand fait office de bistrot pour tout le monde, et de tea-room pour les Britanniques. Parmentier de canard, salade de crevettes au curry et au gingembre, sans oublier un foie gras de canard gersois IGP mi-cuit, incontournable, sont au rendez-vous !

■ L'AUBERGE DE FOURCÈS

Place Armand-Fallières

① 05 62 29 40 10

www.auberge-fources.com

Ouvert tous les jours de 9h30 à 22h30. Terrasse. Restauration. Concerts (ponctuels).

Avec un côté bar venant compléter un côté restaurant, cette auberge mérite bien son nom ! C'est un lieu de vie et de rencontre, au fin fond d'une campagne qui, en dehors de l'été, reste très sage et calme. Au moindre rayon de soleil, vous appréciez de prendre un pot entre amis sur la devanture, dans la continuité des arcades. Certains soirs, des concerts sont organisés (pauvres voisins !) à des heures raisonnables, faisant la plupart du temps intervenir des groupes de musique locaux. Ici, on est cool !

■ LE CARROUSEL GOURMAND

Le village

① 09 53 06 04 06

www.ducotedechezjeanne.com

contact@ducotedechezjeanne.com



Fermé du 12 novembre au 31 mars. Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 11h à 18h. Ou la table d'hôtes (25 €) à 20h à réserver en avance. Formule froide : 11,50 € (assiette salée) ; pour le chaud, cocotte de viande à 13,90 €, avec entrée ou dessert 15,90 €. Chèque Vacances. Terrasse.

Ce établissement, au-dessous d'une chambre d'hôtes, a ouvert ses portes au mois de mai 2013. Au plus intime de Fourcès, vous y trouverez bistrot, terrasse, tea-room ou restaurant selon votre envie, en journée. Rien de mieux pour se poser et profiter d'un brin d'air. On cuisine d'excellents produits de terroir, en fait maison, comme en témoignent le parmentier de canard (pour les grands et les petits !) et le foie gras mi-cuit IGP du Gers. Salé ou sucré, chaud ou froid : chacun en aura pour son compte !

■ L'ALAMBOUTIC

Place des Armes

① 05 62 29 35 04

www.lalamboutic.com

cecile@lalamboutic.com



Ouvert le mardi et le mercredi de 14h à 18h ; du jeudi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Livraison possible (boutique en ligne). Frais de port offerts à partir de 50 € d'achat à la vinothèque).

Installée sous les arcades, cette épicerie fine 100 % *made in Gascogne* propose des centaines de produits gascons. On y trouvera ainsi des vins régionaux (côtes-de-gascogne, madiran, pacherenc, brulhois, buzet), des armagnacs millésimés de Ténarèze et du Bas-Armagnac ainsi qu'une large gamme d'apéritifs (floc de gascogne, pousse-rapière du château Monluc, vins aromatisés, etc.). Côté produits gourmands, le choix est tout aussi large : des mets à base d'oie et de canard, bien sûr – dont l'incontournable foie gras –, mais aussi des plats cuisinés régionaux, des huiles bio aromatisées, du miel, du safran, des confits de fleurs, des pâtisseries (babas gascons, cannelés à l'armagnac, biscuits artisanaux), de la charcuterie, des cosmétiques à base de lait d'ânesse, du melon de Lectoure, des pâtes et de la farine artisanales, des pruneaux d'Agen sous toutes les formes (nature, fourrés, à l'armagnac, etc.), des plats cuisinés et des pâtés de blonde d'Aquitaine et bien d'autres choses encore. À noter aussi que Cécile Chérel, la patronne, organise régulièrement avec Nicolas des dégustations avec les viticulteurs du coin.

■ DOMAINE DE MAGNAUT

Jean-Marie Terraube ☎ 05 62 29 45 40
www.domainedemagnaut.com
domainedemagnaut@wanadoo.fr

Depuis Cazaubon, suivre Montréal-du-Gers en direction de Condom. Depuis Condom, suivre Larroque-sur-l'Osse en direction de Mézin, dans le Lot-et-Garonne.

Vignobles et Découvertes. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Livraison possible (boutique en ligne). Vins de 6,40 € à 13,80 € la bouteille ; floc : 11 € ; armagnac : de 34,20 € à 124 € le flacon.

Au cœur de la région de l'Armagnac-Ténarèze, « deux générations ont su rallier la tradition d'un pays et la modernité afin de vous offrir une gamme complète de produits authentiques ». Depuis les années 1970, Pierre Terraube produit les premières eaux-de-vie d'Armagnac du domaine jusqu'à la relève de son fils. Jean-Marie Terraube, assure le renouveau nécessaire pour produire des côtes-

de-gascogne. Attaché aux traditions et aux valeurs de son territoire étendu sur 40 hectares, Jean-Marie n'en est pas moins un vigneron indépendant moderne. Aujourd'hui, les produits du domaine sont régulièrement récompensés. Il poursuit cette démarche dynamique pour développer leur commercialisation hors des frontières du Gers et de France. Attaché à l'œnotourisme, des événements sont régulièrement organisés au domaine et se déclinent parfois au féminin, grâce au Club des Vigneresses gersoises, dont fait partie Cécile, son épouse.

Larressingle

Une légende raconte que, dans l'Antiquité, un lieutenant de César, face à la résistance du village, aurait crié à ses soldats : « *Retro singuli* », ce qui signifie : « en arrière, un par un ». D'autres pensent que cela viendrait du latin *cingulum*, se rapportant à l'enceinte fortifiée, avec l'ajout d'un *re* pour signaler une refondation. De ces deux hypothèses découlerait ce curieux nom de Larressingle. Quoi qu'il en soit, c'est l'un des plus beaux villages de France. C'est « la petite Carcassonne du Gers ». Quand, au XI^e siècle, l'abbé Hugues devient évêque d'Agen et de Bazas, il céde Larressingle aux abbés de Condom. Le village se fortifie alors peu à peu avec la reconstruction de l'église qui prend une allure défensive, l'édification de remparts et du château. Le petit village, bien fortifié sur une petite surface, ne compte pas beaucoup de soldats mais les habitants, vivant dans les remparts, assurent en partie la protection. Néanmoins, il fut imprenable jusqu'à la fin du XVI^e siècle, quand Montespan le mit à rude épreuve. Par la suite, les lieux sont peu à peu abandonnés et, à la fin du XVIII^e siècle, le dernier évêque de Condom saccage les lieux en déplaçant la toiture et la charpente du château en direction Cassaigne. Le village tombe en ruine. Il a même failli disparaître. Mais le duc de Trévise, au XX^e siècle, s'en mêle et trouve des mécènes pour sauvegarder le village. Aujourd'hui, l'enceinte a un charme fou. Un lieu paisible, magique et ressourçant que les randonneurs et pèlerins apprécient grandement.

ARMAGNAC



Porte du village fortifié de Larressingle.



Des guides de voyage sur plus de 700 destinations



VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER

Suivez nous sur



www.petitfute.com

■ VISITE GUIDÉE DU VILLAGE FORTIFIÉ

Au village

Office de tourisme

Dans l'enceinte fortifiée

05 62 68 22 49

Les jours d'ouverture de l'office de tourisme : 15h en mai ; 11h et 15h en juin et septembre ; 11h, 12h, 15h et 16h30 en juillet-août. Adulte : 4,80 €. Enfant (de 13 à 18 ans) : 3,60 € (1,20 pour les enfants de 5 à 12 ans). Label Le Petit d'Artagnan. Visite guidée. Animaux acceptés.
Si l'Office de tourisme de la « petite Carcassonne du Gers », j'ai nommé Larressingle, n'est ouvert que de mai à septembre, il ne chôme pas en saison ! Ses animateurs parlent le français, l'anglais et l'espagnol : ils seront ravis de vous montrer les moindres recoins d'une citadelle qui a bien des surprises à vous réserver. À compléter par une mise en pratique de quelques acquis théoriques au camp de siège médiéval, juste en dehors du village fortifié !

■ LA HALTE DU PÈLERIN – MUSÉE

Au village

05 62 28 11 58

www.tourisme3281.com

contact@ryst-dupeyron.com

Basse saison : ouvert tous les jours de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Haute saison en juillet-août. Basse saison en septembre et vacances scolaires (zone de Toulouse). Hors saison : ouvert pour les groupes de plus de 15 personnes sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 4,50 €. Enfant (jusqu'à 17 ans) : 3,50 € (étudiants également). Groupe (15 personnes) : 3,50 €. Tarif famille (2 adultes et 2 enfants) : 12 € (personne supplémentaire : 3,50 €). Une partie boutique et exposition est accessible en entrée libre. Visite du musée : 25 minutes environ.

La Halte du Pèlerin vous séduira d'abord par son emplacement, au cœur de l'enceinte fortifiée de Larressingle. Ce musée vous offrira un joli voyage médiéval qui intéressera toute la famille, les petits comme les grands. Des personnages en cire rappellent la vie très animée des habitants de la cité au Moyen Âge. Le musée est complémentaire de la cité puisque Larressingle est un parfait exemple des fortifications de ce temps-là. La visite des deux est extrêmement enrichissante. La boutique du musée vous permettra de pouvoir fouiller et trouver des objets en rapport avec l'exposition. De quoi repartir avec de beaux souvenirs, notamment pour les enfants ! Les amateurs d'histoire seront comblés. Vingt-cinq minutes d'évasion plus de sept siècles en arrière, ça ne se refuse pas ! Un audio-guide (français, anglais, espagnol ou allemand) vous aidera à vivre pleinement votre visite.

■ LE PONT D'ARTIGUES

Le pont roman d'Artigues se trouve quelques kilomètres en contrebas du village de Larressingle. Il date du Moyen Âge et avait, en fait, été construit afin de faciliter la traversée de l'Osse pour les pèlerins se rendant à Saint-Jacques-de-Compostelle (1 000 km séparent cet ouvrage d'art du Finisterre galicien !).

Ce pont a été inscrit au patrimoine mondial de l'humanité en 1998 par l'Unesco. Les Beaux-Arts l'avaient quant à eux inscrit dès 1943 à leur inventaire des sites dont la conservation présente un caractère d'intérêt général. Il est très joli et est sublimé par le contexte champêtre et boisé des alentours, la route y menant suivant le charmant petit ruisseau de la Marian. Que l'on soit pèlerin ou simple promeneur, c'est un honneur que de faire partie des innombrables personnes qui l'auront traversé.

En cas de pluies abondantes, la chaussée peut être détrempée, mais il n'y a généralement rien à craindre !

■ LE VILLAGE FORTIFIÉ

Ouvert toute l'année. Tous les jours.

Ne manquez pas de visiter ce Plus beau village de France si vous êtes dans le Condomois. Préservé des nombreuses guerres qui se sont déroulées dans la région, il a été magnifiquement restauré entre les deux-guerres. Vous avez sous les yeux un exemple somptueux de village médiéval, de forme circulaire. Après avoir passé le pont qui enjambe les douves et la porte, s'ouvre sous vos yeux le village tel qu'il était au XVI^e siècle. Les maisons s'adoscent aux remparts, et beaucoup d'entre elles sont transformées en boutiques. Au centre du village trône la tour de l'austère château du XIII^e siècle. A l'ombre de celle-ci, une charmante église romane fortifiée du XII^e siècle mérite d'y pénétrer. Vous remarquerez l'effet d'optique du plafond situé au-dessus du chœur qui donne l'impression d'un cercle. Nombreux sont les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle qui s'y arrêtent et laissent un témoignage dans le livre d'or.

■ AUBERGE DE LARRESSINGLE

Couloumet

© 05 62 28 29 67

www.auberge-de-larressingle.fr

contact@auberge-de-larressingle.fr

Logis (2 cocottes). Ouvert toute l'année. Ouvert 7j/7 de fin mars à fin septembre, fermé dimanche soir et lundi soir en dehors de cette période. Menus de 15 € à 22 € (formule 2 ou 3 plats). Carte : 37 € environ. Menu enfant : 9 €. Assiettes apéritives de 6,50 € à 13 €. Menus de groupe sur demande. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Attachée au savoir-faire traditionnel et à la qualité des produits, cette auberge propose une cuisine du terroir, largement axée sur l'oie et le canard. Ses produits sont sélectionnés avec soin et travaillés sur place. Dans un décor d'époque et dans un environnement rural, vous dégusterez un croustillant de saint-marcellin à la pomme sur lit de feuilles de chêne, une salade de gésiers de canard confits, des manchons de canard confits, sauce à la moutarde du Gers, potatoles et légumes de saison, un steak de bœuf du Gers grillé à la fleur de sel de Guérande, potatoles et légumes de saison ou une crème brûlée à la vanille Bourbon... Du bon vin, du floc et de l'armagnac sauront accompagner ces plats fins et goûteux. Toutes les chambres de l'hôtel ont

été entièrement rénovées, avec un confort au top. La vue sur la cité fortifiée du XIII^e siècle est toujours aussi belle. L'accueil est souriant, le service de qualité et la terrasse très agréable, avec son joli mobilier de jardin.

■ L'ESTANQUET

Au Barry

© 09 83 95 20 23



OUVERT DU MERCREDI AU LUNDI LE MIDI À PARTIR DE 10H ET LE SOIR À PARTIR DE 18H. BASSE SAISON : DU VENDREDI AU LUNDI DE 10H À 19H ; LE JEUDI SOIR À PARTIR DE 18H. HAUTE SAISON : TOUS LES JOURS DE 10H À 21H. BASSE SAISON D'OCTOBRE À AVRIL. CHAISE BÉBÉ.

Tout frais, ce restaurant avec grande terrasse et capacité totale de 120 couverts est agréablement bien situé ! Il contribue à faire vivre la petite Carcassonne du Gers toute l'année. Les tables sont prises d'assaut en été, le bouche à oreille faisant son travail. Face à tant de monde, les cuisines n'ont le choix que de rester sur des plats relativement simples, et c'est un choix aussi raisonnable que gagnant. Bonnes bières, charcuteries, salade de tomates, pizzas traditionnelles, côte de veau, côte de bœuf, salade du pèlerin, batteuse à l'échalote... Autant de classiques servis avec maestria, l'ambiance faisant le reste.

■ LACASSAGNE

Lacassagne

© 05 62 28 26 89

www.lacassagnechambresdhotes.fr

contact@lacassagnechambresdhotes.fr



Gîtes de France (4 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 90 € à 105 €. Petit déjeuner inclus. Chèque Vacances. Wi-fi. Restauration (tables d'hôtes : 30 € en compris).

Repos et détente assurés dans cette belle maison bourgeoise de 1732, au cœur d'un jardin de 2 ha et de la campagne gersoise. Maïder, la maîtresse des lieux vous ouvre sa maison avec ses deux salons et leurs belles cheminées en pierre, son bureau-bibliothèque et, bien sûr, ses 4 jolies chambres. Ces dernières sont lumineuses et confortables, avec des lits en 140 cm ou 160 cm. L'établissement vous servira tous les matins un petit-déjeuner continental composé de mets sucrés et salés. Vous aurez aussi la possibilité de déguster le soir sur place des plats traditionnels.

Larroque-sur-l'Osse

Le village a été construit sur un ancien site castral du XV^e siècle. Il possède encore quelques vestiges de son passé avec quelques ruines du château, quelques morceaux d'enceinte, à l'instar de la tour de Luzan, typique du XV^e siècle, au charme incontestable avec ses mâchicoulis et sa porte en ogive en pleine zone rurale. La commune arbore deux édifices religieux : l'église Saint-Pierre, du XIX^e siècle, avec son grand clocher carré ; et l'église Saint-Martin d'Heux, de style roman, édifiée au XIII^e siècle avec, à l'intérieur, un plafond peint six siècles plus tard et de nombreux objets en bois sculptés.



DOMAINE CHIROULET Heux

© 05 62 28 02 21

www.chiroulet.com

contact@chiroulet.com

Depuis Condom, direction Fourcès.

En venant de Montréal-du-Gers, prendre direction Fourcès puis Larroque-sur-l'Osse.

Le domaine est bien fléché sur la dernière portion de route.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Sur rendez-vous le samedi d'octobre à mi-juin. Livraison possible (vente par correspondance pour 12 bouteilles minimum, franco de port à partir de 300 €). Armagnacs de 46,60 € à 76,60 € ; vins de 6,75 € à 24,10 € ; flocs à 11,10 €.

Cinq générations se sont succédé pour pérenniser le domaine familial Chiroulet. Philippe Fezas, ingénieur œnologue, est l'un des pionniers des Côtes de Gascogne rouge. Il a tenu son pari en ayant réussi à produire l'un des plus fameux de l'appellation, d'une suavité explosive, fruité tout en gardant un équilibre parfait. Son père, Michel Fezas, avait déjà fait – jadis – du floc rosé sa spécialité et le Domaine produit toujours du Floc rosé mais aussi du blanc. Le domaine Chiroulet se situe sur des coteaux argilo-calcaires et produit également des vins blancs et rosés, mais aussi des armagnacs. Aujourd'hui, Chiroulet (prononcez le « t final, si vous plait !) a su s'imposer parmi les crus de grande qualité et contribue à redorer le blason de l'appellation. Le domaine collectionne les médailles grâce à ses vins de caractère qui expriment avec brio leur terroir et leur originalité. Notre cœur (et notre palais aussi !) penche pour le Chiroulet Grande Réserve en rouge, un bel assemblage de merlot (60%) et tannat (40%) élevé en fût de chêne. En blanc, la Côte d'Heux, un monocépage gros manseng, exprime complexité et caractère obtenus par un long élevage sur lies fines.

Montréal-du-Gers

Ce bourg est un parfait exemple de bastide construite au XIII^e siècle. Fondée en 1255 par le comte de Toulouse – c'est d'ailleurs l'une des premières bastides gersoises –, elle est, comme le veut l'architecture de ce type de construction, d'une géométrie très régulière. On a choisi de la découper en plusieurs îlots rectangulaires, lui offrant notamment une superbe place entourée de couverts et, sur un angle, une grande église gothique fortifiée. De fait, ce n'est plus l'église qui occupe le centre du village, mais la place du marché. Située sur une frontière franco-anglaise, la ville n'a cessé de passer sous le règne des uns et des autres : en 1565, elle est incendiée par Montgomery et tombe en ruine.

Heureusement, trois siècles plus tard, elle est reconstruite, restaurée peu à peu, et retrouve son aspect et son charme d'autan pour redevenir l'une des plus jolies bastides de Gascogne. Elle fait preuve d'une unité réjouissante, et offre de magnifiques panoramas sur les alentours. À proximité, il y a la villa gallo-romaine de Séviac et ses magnifiques mosaïques, sans oublier

le site de fouilles paléontologiques de Béon, entre autres églises et chapelles. Montréal-du-Gers est un des endroits à ne surtout pas manquer dans le département.

■ OFFICE DE TOURISME

Place de l'Hôtel-de-Ville

© 05 62 29 42 85

www.tourisme-condom.com

contact@tourisme-condom.com

Basse saison : ouvert le mardi et le jeudi de 14h à 17h ; le mercredi, le vendredi et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h30 à 13h. Ouvert toute l'année.

Sous les arcades d'une des plus anciennes Bastides du Sud-Ouest, l'Office de tourisme vous délivrera un circuit découverte qui vous plongera dans l'histoire de ce Plus Beaux Villages de France. Céline, conseillère en séjour, vous délivrera les secrets des vignes et des chais de cette commune la plus viticole du département. Il ne vous restera plus qu'à déguster aux domaines ! Pour les amateurs de randonnées 3 PR (promenades et randonnées) et le chemin vers Saint-Jacques de Compostelle vous amèneront à découvrir les paysages sauvages et vallonnés de la Ténarèze (fiche randonnée et topo-guide en vente à l'Office de tourisme). L'Office de tourisme de la Ténarèze à Montréal-du-Gers fera peau neuve à partir de septembre 2017 pour mieux vous accueillir dès mai 2018, dans un nouvel espace d'interprétation autour de la thématique viticole avec des aménagements ludiques et sensoriels. Pendant cette période de travaux, retrouvez les professionnels des conseils en séjour à l'Office de tourisme de Condom, Place Saint-Pierre !

■ LES 7 ÉGLISES DE MONTRÉAL-DU-GERS

Place de l'Hôtel-de-Ville

© 05 62 29 42 85

www.montrealdugers.fr

Le projet est ouvert aux dons pour la restauration du patrimoine ecclésial local.

Le circuit des « 7 églises de Montréal-du-Gers » est l'un des plus gros projets portés par la municipalité montréalaise (s'appuyant sur des associations œuvrant depuis longtemps, comme les Amis de la chapelle de Luzanet, ceux de Saint-Vincent de Corneillan ou de Genens), qui se montre également accueillante vis-à-vis des travailleurs indépendants par le biais du programme départemental Soho Solo. Doté d'un site Internet moderne et de fonctions de fundraising (levée de fonds, à l'attention des mécènes et des simples bienfaiteurs de passage), cette nouvelle attraction touristique vous permettra de partir à la découverte de sept édifices religieux : les églises Notre-Dame de Montréal (également dénommée Sainte-Marie, ou encore Saint-Philippe-et-Saint-Jacques), de Luzanet, Saint-Pierre de Genens, Saint-Vincent de Corneillan, Sainte-Marie-Madeleine (ou Saint-Louis) de Routgès, d'Arquizan, et de Ballarin ! Au fil des siècles, certaines églises du territoire communal ont été détruites : cette ruine due à la fuite du temps semble bel et bien révolue ! C'est au contraire de nouvelles restaurations qui, d'année en année, attendent chacune de ces chapelles.

L'ensemble est mené en coopération avec les associations, les habitants du village, la mairie, mais aussi l'État, le département et la région.

■ ÉGLISE D'ARQUIZAN

Arquizan

www.montrealdugers.fr
mairie-montreal@wanadoo.fr

Église dédiée au culte catholique. Ouverture intermittente. Gratuit.

Des « 7 églises » mises en avant par l'office de tourisme de Montréal-du-Gers, c'est l'une des plus récentes et des moins typiques. Avec un clocher plus élevé que celui de la plupart de ses consœurs, elle navigue entre roman et gothique, sans multiplier les ouvertures (du moins côté nord). Vue depuis le sud, la nef est beaucoup plus belle, avec son crépi jaune clair qui répond au soleil en belle saison. Située en bordure du hameau d'Arquizan, elle domine le cimetière de l'endroit, flanquée par un grand et vieux conifère. Mais le hameau est sans doute plus connu pour son Championnat de France de lancer de pattes de poulet que pour son humble chapelle, très mignonne au demeurant !

■ ÉGLISE DE BALLARIN

Balarin

www.montrealdugers.fr
mairie-montreal@wanadoo.fr

Ouverture ponctuelle. Gratuit.

La chapelle dont il est question se situe au beau milieu du modeste hameau de Balarin (ou « Ballarin » : l'orthographe peut varier entre un ou deux « l »), également connu pour son petit château. C'est la septième des « 7 églises de Montréal-du-Gers », qui en clôt le circuit en permettant d'obtenir ce chiffre parfait entre tous, dans de nombreuses civilisations : le chiffre 7 ! Il reste encore beaucoup à faire pour la mise en valeur pleine et entière de ce patrimoine, de généreux mécènes se manifestant au fil des années, mais l'édifice vaut déjà, en l'état, le détour.

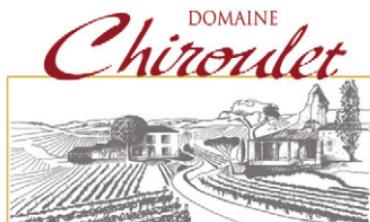
■ ÉGLISE DE CORNEILLAN

Corneillan

www.montrealdugers.fr

Des travaux d'urgence étant en cours de réalisation, les visites de l'intérieur ne sont pas encore organisées. Aide de bienfaiteurs bienvenue.

Sur le chemin de Saint-Jacques, à quelques kilomètres du centre de Montréal, le hameau de Corneillan abrite une église aux atours rustiques, entourée par les belles vignes propres au pays d'Armagnac. L'église de Corneillan semble dater des XIV^e-XVI^e siècles, mais la paroisse du lieu est mentionnée en 1255 dans la charte fondatrice de la bastide montréalaise : aussi, une partie de la chapelle (partie basse du chevet) pourrait être antérieure à cette date. Le toit a été refait en 1868, ce qui a permis à ce bel édifice n'ayant que peu d'ouvertures de subsister jusqu'à notre époque, où la municipalité compte sur la générosité de donateurs de bonne volonté pour mener à bien tous les travaux nécessaires – les plus urgents en premier lieu. Le tout offre un charmant paysage, avec une pierre d'une couleur inimitable, un petit cimetière et un espace sacré délimité par des murets. L'intérieur compte encore de nombreuses fresques.



FAMILLE FEZAS

CRU GASCON



*Ce que notre terre sait,
nos vins vous le racontent.*

Domaine Chiroulet
32100 Larroque/L'osse
Tél. 05 62 28 02 21
chiroulet@wanadoo.fr
www.chiroulet.com

■ ÉGLISE NOTRE-DAME DE LUZANET

www.montrealdugers.fr
mairie-montreal@wanadoo.fr

Située à quelques kilomètres au nord-ouest de la bastide de Montréal-du-Gers.

Extérieur du site librement accessible. Dons bienvenus.
 On a longtemps pensé que cette église était le fruit des désirs de l'évêque de Condom Jean Marre. Les historiens soutiennent aujourd'hui d'autres thèses, l'édifice étant desservi par un prêtre et recteur avant même l'épiscopat de celui qui restaura la cathédrale Saint-Pierre de Condom. La famille de Galard en aurait été commanditaire (son blason figure sur la clef de voûte de la sacristie, et ses ainés sont seigneurs des lieux à cette époque), avec une reconstruction presque totale de la chapelle dans le deuxième quart du XVI^e siècle. Quand les premiers travaux de restauration démarrèrent en 1984, la chapelle n'était plus qu'une ruine. Il a fallu presque 30 années pour que, peu à peu, la chapelle retrouve son cachet médiéval, les travaux d'envergure n'ayant débuté qu'en 1999, sous la direction de S. Thouin, architecte en chef des Monuments historiques. La mobilisation des habitants, de généreux donateurs et des institutions locales a payé puisque l'église, dotée d'un grand intérêt artistique et dédiée à la Vierge Marie, est rouverte au public depuis 2014, après une énième restauration. Il est d'ailleurs toujours possible de participer au mécénat des « 7 églises de Montréal-du-Gers ».

■ ÉGLISE SAINTE-MARIE (OU NOTRE-DAME, OU SAINT-PHILIPPE-ET-SAINT-JACQUES)

Place de l'Hôtel-de-Ville
www.montrealdugers.fr

mairie-montreal@wanadoo.fr

En hiver, église fermée le lundi. Le dimanche, grand-messe à 10h30 : visite interdite pendant les offices. Gratuit.

Ses noms sont multiples, et l'on peine parfois à comprendre de quel édifice on veut parler ! Aujourd'hui, il est d'usage d'appeler cette église « Sainte-Marie » ou « Notre-Dame », mais elle a été aussi dédiée à deux apôtres, d'où cette dénomination assez courante dans les livres d'histoire : « église Saint-Philippe-et-Saint-Jacques ». C'est le centre paroissial de Montréal-du-Gers, en plein cœur du village, dans un coin de la place du marché et de la mairie. L'édifice, de style gothique, date du XIII^e siècle, grande époque des bastides. Il domine la vallée grâce à son allure pour le moins imposante et son flanc fortifié. Restaurée dès le XVII^e siècle et la fin des guerres de religion, elle abrite une mosaïque gallo-romaine et compte un somptueux portail gothique (lequel a cependant perdu ses hauts-reliefs).

► **Autre adresse :** Boulevard des Pyrénées et Rue du 11-Novembre

■ ÉGLISE SAINT-Louis (OU SAINTE-MARIE-MADELEINE)

Routèges

www.montrealdugers.fr
mairie-montreal@wanadoo.fr

Ouverture ponctuelle. Gratuit.

L'église Saint-Louis ou Sainte-Marie-Madeleine (elle est dédiée à ces deux saints) serait la plus ancienne de l'actuel territoire de la commune de Montréal-du-Gers. Elle se distingue par ses lignes rurales (presque une grange !), la rareté de ses fenêtres, la beauté de ses pierres et de leur coloris, et par un clocher-mur très intimiste, le tout entouré d'arbres plusieurs fois centenaires au cœur des vignes et de la rase campagne ! Son parvis, devant le clocher, est couvert, ce qui permet aux pèlerins lancés sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle de s'y arrêter pour s'abriter de la pluie, si besoin est ! Sur un des flancs de la nef, comme il était



Montréal, les arcades du passage couvert.

de coutume au Moyen Âge, le cimetière du hameau déploie ses quelques caveaux. L'intérieur, également rustique, serait presque douillet et mignon : des murs en pierres apparentes, un mobilier sobre et léger (jusqu'à la chaire !), un maître-autel élégant, de petites statues aux couleurs guillerettes et autant de tableaux un peu plus sombres.

■ ÉGLISE SAINT-PIERRE DE GENENS

Génens

www.montrealdugers.fr

mairie-montreal@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Il s'agit d'un édifice en ruine, mais plein de charme, dans un bosquet en bordure d'une route de campagne. Gratuit.

Cette église de facture romane, construite au XII^e siècle sur l'emplacement d'une antique *villa gallo-romaine* et classée « monument historique » en 1979, se situe au sud du centre-bourg de Montréal, sur la rive droite de l'Auzoue. Il n'en reste que les murs, les lieux ayant été pillés par les protestants de Montgomery (dont les troupes ont mis à feu et à sang la région) et les poutres restantes ayant été réemployées (ainsi que d'autres matériaux) pour la restauration de l'église paroissiale de la bastide. La particularité de Saint-Pierre de Genens est d'être d'assez petites dimensions, et de compter plusieurs pierres reprises à des bâtiments datant de l'Antiquité. On y contemplera entre autres un beau chrisme, une abside homogène, des pilastres, des corniches et d'harmonieuses colonnes. Une collecte de fonds pour la sauvegarde de l'édifice – en outre doté d'une excellente acoustique – n'a de cesse de compter sur la générosité de tous les passants.

■ MAIRIE DE MONTRÉAL

Place de l'Hôtel-de-Ville

05 62 29 52 00

www.montrealdugers.fr

mairie-montreal@wanadoo.fr

Ouvert le lundi de 14h à 17h ; du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h à 17h.

Nichée sur sa haute colline, Montréal-du-Gers surplombe vignes et vallons armagnacais. Entre histoire et culture, la ville est marquée par sa profonde empreinte médiévale comme en témoignent ses sept joyaux religieux, mais aussi antiques. Classée parmi « les plus beaux villages de France », la municipalité est aussi impliquée dans le projet « Elusa capitale antique ». Les arcades de la place centrale du village abritent des restaurants et des cafés aux allures traditionnelles, et la mairie loge dans une belle demeure du XVIII^e siècle... Toutes les rues de la bastide tout en long mènent à cette place qui s'anime au gré des saisons et des nombreux événements organisés par les associations. Cette dernière vit au rythme de la musique, du sport et d'une gastronomie haute en saveurs. Soucieuse de transmettre sa culture, la cité de Montréal-du-Gers coordonne en novembre la Flamme de l'Armagnac, manifestation autour de l'un des breuvages les plus connus du monde entier. Fiers d'un patrimoine architectural riche, les Montréalais s'empresseront de vous faire découvrir plus d'un trésor caché !

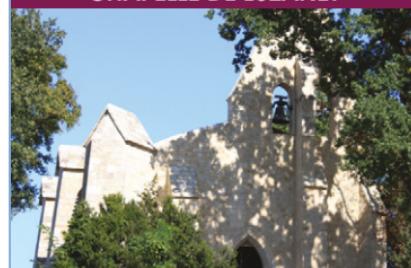
MAIRIE DE MONTREAL DU GERS



MOSAIQUES DE SEVIAC



CHAPELLE DE LUZANET



Place de l'hôtel de ville

32250 MONTREAL DU GERS

Tél. 05 62 29 52 00

www.montrealdugers.fr

■ MUSÉE DES FOUILLES

Office de tourisme

Place de l'Hôtel-de-Ville ☎ 05 62 29 42 85

Ouvert toute l'année, aux horaires de l'Office de tourisme de Montréal. Gratuit.

Que vous ayez ou non visité la villa gallo-romaine de Séviac qui se trouve en contrebas du village, toujours sur le territoire de la commune de Montréal-du-Gers, un petit tour au dépôt de fouilles de la villa gallo-romaine de Séviac est immanquable ! Au sein de l'Office de tourisme du lieu, sur la place principale d'une bastide classée parmi les « plus beaux villages de France », vous contemplerez les fragments très bien conservés des plus vieilles mosaïques du site archéologique de Séviac. Ces pièces sont issues des premières fouilles. Depuis, la ville antique a fait l'objet d'un traitement privilégié et tous ses trésors découverts par la suite ont été mis en valeur sur place. Dans ce petit musée, vous serez plongé dans le quotidien de nos lointains aïeux : bijoux, poteries, sculptures et objets de la vie courante de jadis s'offrent aux yeux des passants.

■ SITE DE FOUILLES PALÉONTOLOGIQUES

DE BÉON

Lieu-dit Béon ☎ 05 67 73 84 84

museum@mairie-toulouse.fr

A 3,5 km au sud-est de Montréal.

Site ouvert 3 semaines en juillet à l'occasion d'un stage de fouilles archéologiques pour adolescent. Se renseigner auprès de l'Office de Tourisme de Montréal-du-Gers.

Il s'agirait du gisement paléontologique le plus important découvert en France depuis un siècle et aussi un des sites majeurs d'Europe. Découvert en 1987 au lieu-dit Béon, ce site recèle une importante collection de fossiles vieux de près de 17 millions d'années. On y a dénombré environ 90 espèces de vertébrés dont 50 espèces de mammifères, de reptiles, d'amphibiens et d'oiseaux. Les paléontologues y ont même fait la découverte de 4 nouvelles espèces. En juillet 2013, le site a ouvert pour la première fois ses portes au public afin de dévoiler ses merveilles. Si l'Office de tourisme local saura le mieux vous renseigner sur la visite (intermittente) du site, ce dernier appartient à la mairie de Toulouse et se trouve géré par Planète Sciences et le muséum d'histoire naturelle de la ville rose. Certains étés, pendant le mois de juillet, des camps de fouilles sont organisés pour des adolescents de 14 à 17 ans (1 200 € environ pour le séjour de trois semaines).

■ VILLA GALLO-ROMAINE

DE SEVIAC

Séviac

⌚ 05 62 29 48 57

Voir page 10.



Ouvert toute l'année. Fermé du 1^{er} au 13 février. Fermeture annuelle pendant un mois avant Noël (réouverture le 26 décembre). Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Menus de 14 € à 25 € (menu végétarien ; Menu l'Escale : salade du Gers, demi-magret et croustade aux pommes). Carte : 21 € environ (entrées de 7 à 19 €, plats de 12 à 23 €, desserts de 3,5 à 10 €). Menu enfant : 10 € (boisson, plat et dessert). Formule du midi : 14,50 € (hors weekend). Menu L'Escale (midi et soir) : 24 €. Menu à 27 €. Menu de groupe. Terrasse.

Sous les arcades de la place de Montréal, Édith et Rodrigue vous accueillent dans leur restaurant spécialisé dans la cuisine gasconne et dans le poisson. Le chef, Laurent Jouet, qui a travaillé dans plusieurs restaurants de la région, vous concoctera des spécialités à base de produits de la mer, comme les coquilles saint-jacques à la normande, les filets de rougets en papillote ou le saumon au chorizo. On vous proposera aussi des plats typiques de la gastronomie de terroir, comme la salade gasconne, le foie gras, le confit de canard et, en dessert, la fameuse croustade ! Des soirées à thème sont régulièrement organisées (soirée jazz, espagnole, malgache, etc.). Cuisine et musique s'accordent alors pour révéler la saveur de cultures et d'horizons divers !

■ RESTAURANT LA PETITE ESCALE

Rue du 11 Novembre

⌚ 05 62 28 82 05

petite.escale@gmail.com

Fermé le mardi soir et le mercredi toute la journée. Ouvert du jeudi au mardi de 10h30 à 15h et de 18h à 22h. Pizzas entre 7 € et 12 €. Salades entre 3 € et 10 €. Kebabs et paninis entre 3,50 € et 8 €. Sandwiches entre 3 € et 5 €.

Pizzas traditionnelles ou crémeuses, salades composées, kebabs généreux, paninis chaleureux, sandwiches 100 % pratiques... Depuis mai 2015, la Petite Escale accueille les Montréalais dans sa pizzeria moderne, un peu façon américaine. Cet établissement de restauration rapide et saine a été ouvert par le couple Rodrigue, propriétaires du restaurant semi-gastronomique L'Escale, situé sous les arcades de la bastide. Si le temps consacré à votre pause déjeuner est restreint, à la Petite Escale, vous aurez la possibilité de manger sur le pouce ou sur place. Desserts, thés et autres boissons attendent également ceux qui en auraient le temps. L'objectif de la maison : préparer des plats simples et sains à un rapport qualité-prix raisonnable. Cette année, la Petite Escale rouvre ses portes rue du 11 novembre et non plus place de l'Hôtel de Ville, où se trouve toujours l'Escale !



■ DOMAINE DE MOREAU

Domaine de Moreau



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Caution : 500 €. Pour 12 personnes (285 m², 6 chambres). De 1 330 € à 1 900 € la semaine selon saison. Hors haute saison : week-end de 400 à 450 € ; formule 3 nuits de 500 à 550 €. Animaux acceptés (gratuitement,

4, place de l'Hôtel-de-Ville

⌚ 09 74 56 24 82

www.lescale-gers.fr

contact@lescale-gers.fr

Situé à un angle de la place carrée de l'Hôtel de Ville.



sur demande, contre caution 300 €). Wi-fi. Service de ménage. Draps : 8 €; chauffage : 150 €; bois : 40 €; taxe de séjour : 0,80 €; linge : 3 €; ménage fin de séjour : 90 €. Cheminée, barbecue, terrasse, lecteur DVD, congélateur, micro-ondes. Salon de jardin, location de draps, lave-vaisselle.

Voici une très belle demeure familiale à l'âme incomparable, flanquée de deux tours, nichée dans les vallons gersois et agrémentée d'un grand parc arboré de 3 000 m² ainsi que d'un vignoble de 14 ha. On ne s'étonnera donc pas si les chambres, très joliment décorées, reprennent la thématique des cépages régionaux. On trouvera les chambres « Chardonnay », « Folle Blanche », « Ugni Blanc », « Baco », « Gros Manseng » et « Colombard ». Le manoir dispose de deux terrasses (dont une à l'étage), d'une belle bibliothèque au sommet de l'une des deux tours, d'une piscine et d'une salle de billard (convertible français-américain). On vous y accueillera avec le sourire aux confins des trois départements du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne.

■ CHÂTEAU DE PELLEHAUT

Le Petit Pellehaut

© 05 62 29 48 79

www.pellehaut.com

contact@pellehaut.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Le domaine du Château de Pellehaut s'étend sur 550 ha, dont 200 de vignes ! Cette magnifique exploitation agricole est gérée en famille, et selon la tradition, par deux frères : Martin et Mathieu Béraut. Situé sur les coteaux de Pellehaut, à plus de 180 mètres d'altitude, le vignoble bénéficie d'un terroir idéal et d'un ensoleillement maximal, ce qui permet de donner aux vins une qualité et une saveur incomparables !

Le Château de Pellehaut, médaillé d'or presque chaque année au concours général agricole de Paris, propose une large gamme d'armagnacs et de vins en côtes-de-gascogne : « La Gamme Harmonie », « Les Vins Patients », « Les Fin Octobre » ou encore le « Family Réserve ». Sachez de plus que chaque gamme a été récompensée ou saluée, par différents labels, pour la qualité de ses nectars. Le domaine est la vraie star des vins gersois et porte haut la flamme de la qualité.

■ DOMAINE DE CAUDE

Lieu-dit Caudé

© 05 62 29 49 77

www.domaine-de-caude.fr

contact@domaine-de-caude.fr



Basse saison : ouvert le mercredi, le vendredi et le samedi de 8h30 à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 8h30 à 19h. Haute saison de juin à octobre. Basse saison de novembre à mai. Appeler avant de se rendre au domaine. Livraison possible (boutique en ligne). Vins de 6 € à 8,50 € la bouteille en blanc, rosé ou rouge.

Dans leur domaine de Montréal-du-Gers, Jérôme et Lydie Bédouret cultivent la vigne avec amour et produisent des vins blancs, rosés et rouges, souvent primés au Concours général agricole de Paris ou dans les revues spécialisées comme le guide Hachette des vins. Parmi les têtes de liste de leur production : côtes-de-gascogne, vin blanc sec sauvignon, vin blanc gros manseng moelleux, rouge merlot-cabernet... Si vous le souhaitez, vous pourrez – à l'issue de votre visite et de votre dégustation – vous procurer l'un ou plusieurs de ces produits auprès des propriétaires. Ils vous conseilleront au mieux selon vos goûts, et ils organisent de temps en temps un repas « poule au pot » : à découvrir !

■ DOMAINE DE LABRIT

Labrit © 05 62 29 46 14

www.domainedelabrit.com

domainedelabrit@yahoo.fr

Ouvert toute l'année la journée sur rendez-vous (téléphoner avant de venir). Vins de 4 € à 5 € la bouteille. Armagnacs de 30 € à 72 € le flacon.

Le domaine de Labrit se situe en Ténarèze. Fort d'un vignoble de 47 ha, il vous invite à savourer ses produits tout en profitant du paysage. Armagnacs, blanc moelleux, vin rouge et rosé devraient vous plaire. Acquise par la famille Gourgues en 1934, cette propriété se trouve à limite de la commune de Montréal-du-Gers avec le département voisin de Lot-et-Garonne, et c'est désormais la troisième génération de la famille, avec Philippe, qui s'en occupe. Celui-ci a relancé la distillation d'armagnac en 2004 et décidé en 2006 de mettre certains de ses vins en bouteille. C'est un vignoble dont la surface a doublé qui s'apprête à passer dans les mains de Sébastien, de la quatrième génération ! Amateurs de bons crus, venez découvrir le plaisir des vins produits avec passion et savoir-faire.

■ DOMAINE DE LA HAILLE

© 05 62 29 47 46

www.lahaille.com

lahaille@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Ouvert le dimanche (sur réservation, de même que les jours fériés). Livraison possible (franco de port à partir de 48 bouteilles). Vins de 6 € à 11 € la bouteille. Floc : 11 €. Armagnac de 28 € à 180 €.

Depuis 1937, le domaine de la Haille vit à fond la caisse (de vin !), grâce aux bons soins que lui prodigue la famille Lapeyre, dont les maîtres mots sont caractère, authenticité, plaisir et terroir. Aujourd'hui, ce sont 42 ha de vignes qui produisent une large gamme de vins blancs secs et moelleux, rouges et rosés à partir de nombreux cépages, tels que colombard, sauvignon, chardonnay et gros manseng (pour les blancs) et merlot, cabernet et syrah (pour les rouges). La gamme « la Haille » dispense des breuvages très fruités, tandis que la collection des Cuvées déploie des vents raffinés et structurés pour accompagner les repas gastronomiques. Enfin, la cuvée Authentique vous fera entrer en pâmoison ! Une partie de la production est également transformée en armagnac, entre millésimes et assemblages.

Au cœur de Montréal.

© PHOVOIR



■ DOMAINE HAUT-CAMPAGNAU

2, place de l'Hôtel-de-Ville.

© 05 62 29 11 56

hautcampagnau@aliceadsl.fr

Vente directe au chai sur rendez-vous. CB et chèques non acceptés.

Dernière trouvaille du Petit Futé : le vin de Dominique Andiran, auto-proclamé « grand fainéant ». 18 petits hectares auront permis à cet ancien moniteur de voile, reconvertis vigneron depuis 1998, d'obtenir les louanges de la presse française (*Le Monde*) et internationale (*Stern*). Les raisons ? Le domaine Haut-Campagnau produit en biodynamie avec deux impératifs : la levure endémique et les cépages historiques comme marqueurs de terroir. Le résultat ? Les cépages colombard, ugni blanc, gros et petit manseng, muscadelle, petit courbu et sauvignon rose, bichonnés sur 85 % de ces parcelles, donnent les blancs les plus détonnantes de la région. *Le Petit Futé* préconise le « Ruminant des vignes » (gros manseng), le « Montis Regalis » (ugni blanc et chardonnay) ou « Les pissenlits », un vin de voile chardonnay ou gros manseng, souvent comparé au blanc du Jura. Vous pourrez dégoter ses bouteilles chez *Plaisirs du Vin* (magasins à Agen, Villeneuve-sur-Lot, Cahors, La Rochelle, Saint-Jean-de-Luz, Grenoble, Marmande, Barcelonne, etc.).

■ DOMAINE HORGELUS

Le Cassou

© 05 62 09 95 94

www.domaine-horgelus.com

contact@horgelus.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h. Livraison possible (à partir de 36 bouteilles, vente par mail ou téléphone ; pour les autres quantités, se rapprocher de Vinatis.Com). Rosé et blanc à partir de 6,60 € ; rouge à partir de 6,90 €.

La famille Le Menn, avec son pater *familias* Yoan en tête régnant sur 66 ha jadis acquis par son grand-père, est sur une pente ascendante qui n'en finit pas de monter. Vivant du vin, c'est pour elle une grande récompense que d'être reconnue par ses pairs et les professionnels du milieu œnologique. Figurez-vous que la cuvée sauvignon et gros-manseng a été honorée d'une médaille d'or au concours général agricole de Paris en 2018, ainsi que le rosé. Pour compléter le tout, le *Guide Hachette des vins* 2015 a accordé un « coup de cœur » pour le colombard-sauvignon 2013. Pour notre part, nous ajoutons les félicitations du jury au Phi-ling 2014 (rouge) où tannat et cabernet-sauvignon s'associent pour de juteux accents de cassis et de réglisse, légèrement épices... Ajoutez au tableau un peu d'armagnac et un caveau de vente tout neuf intégré au domaine, et vous en aurez pour vos papilles !

■ LA FERME DE HUSTET

Lieudit Hustet

© 05 62 28 26 53

bastien.beaurain@orange.fr

OUVERT tous les jours de 9h à 19h. Rillettes de canard : 7 € les 300g ; magret séché : 9,50 € les 250g ; cou farci : 16 € les 400 g ; foie gras : 36 € les 300g.

Bastien Beaurain, gaveur et conservier, élève et transforme ses canards pour produire toute une gamme de produits typiques de la gastronomie du Sud-Ouest. On trouvera au Hustet du foie gras, du cou farci, des confits (cuissés ou gésiers), des rillettes, des pâtés, mais aussi des plats cuisinés, comme la garbure ou encore le cassoulet. Certaines recettes sortent de l'ordinaire comme ce chili con canard ou le canard aux pruneaux ou encore la sauce Bologers. Bastien n'élève pas que des canards, mais aussi des lamas, des porcs noirs, des kangourous, des chèvres, des ânes... Le parc est fléché et vous pouvez déambuler entre les enclos, à condition de respecter la quiétude des animaux. Vous pouvez même acheter un panier pique-nique à la boutique et profiter du parc en famille ou entre amis.

■ MARBLE ART

Lieudit Moulierous © 05 62 29 47 70

www.marbleart.fr

marble.art@online.fr

Ouvert le lundi et le jeudi de 13h30 à 17h. D'avril à décembre. Autres jours sur rendez-vous.

Howard et Claire Owen créent des statuettes en marbre reconstitué à partir de poudre de marbre – blanc de Carrare, noir, vert et gris de Saint-Béat dans les Pyrénées. Les modèles sont réalisés en pâte à modeler. Grands amateurs et spécialistes de chats, ils réalisent aussi quantités d'autres animaux (éléphants, chouettes, tortues, etc.). Leur inspiration puisé également dans les chinoiseries qui frisent parfois un peu le kitsch, comme ces gros bouddhas rieurs.

■ VIGNOBLES LADEVÈZE

Domaine de la Boubée

© 05 62 29 41 85

Ouvert toute l'année. Sur réservation.

Dans la famille Ladevèze, on produit de l'armagnac depuis cinq générations, avant même que cette eau-de-vie de vin ne devienne l'armagnac. Aujourd'hui, c'est Alexandre, viticulteur et œnologue, qui a pris le relais. Toujours en recherche de nouvelles saveurs, le domaine exploite 8 cépages différents sur les collines de la Boubée, dans le but de réunir tous les cépages de l'armagnac. On trouvera ainsi de la folle blanche, du baco, de l'ugni blanc et du colombard, mais aussi des cépages rares comme le plant de grasse, la clairette de Gascogne, le mauzac rosé et le jurançon blanc. La maison propose des assemblages de 10, 20 et 25 ans, des millésimes (assemblages d'une même année), des monocépages millésimés et des bruts de fûts (à forte teneur en alcool). Entre juin et septembre, la famille Ladevèze ouvre une échoppe sur la place du village de Fourcès. À l'image d'un parfumeur, on vous proposera de faire votre propre assemblage en fonction de vos goûts ; une manière ludique de découvrir les subtilités de l'armagnac.

EAUZE ★

Nous sommes dans l'ancienne *Elusa*, ville des Elusates, peuple aquitain ou proto-basque qui luta contre les légions de Jules César, avant de capituler et de devenir la capitale de la province de Novempopulanie – nom un peu compliqué à retenir ! Cité administrative importante, elle devint l'un des premiers évêchés de France, dès le V^e siècle. En raison de ses richesses, la cité fut violemment pillée par les Vikings, et son siège épiscopal fut supprimé.

En 1577, celui qui deviendra le roi Henri IV faillit y perdre la vie lors d'une embuscade. Il y reviendra pour y séjournier, mais cette fois en tant que monarque, avec son épouse Marguerite de Valois, la fameuse reine Margot. Cathédrale, cloître, maisons à colombages, la ville est véritablement chargée d'histoire ! Aujourd'hui, Eauze vit principalement de la viticulture. Capitale historique de l'Armagnac, selon le décret de Balguerie, préfet de l'Empire en 1802, elle est située dans les zones d'appellations contrôlées les plus prestigieuses du Bas-Armagnac, terroir producteur d'une eau-de-vie internationalement connue. La ville est animée et active grâce à ses nombreuses animations culturelles et sportives, ses festivals et férias qui animent toute l'année la vie locale.

■ MAIRIE

Hôtel de Ville

Place de la République ☎ 05 62 09 83 30

www.mairie-eauze.fr

Ouvert le lundi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30.

La mairie d'Eauze est le cœur dynamique de cette petite cité rurale pleine de vie. Michel Gabas, maire et conseiller départemental, et son équipe font rayonner le territoire tout en facilitant la vie de ses 4 000 habitants. La mairie donne l'impulsion d'une vie culturelle très riche. Concerts, conférences, théâtre et cinéma de plein air mais aussi de l'art contemporain font partie du bouillonnement permanent de la saison culturelle. Notons notamment le festival Street-Art'Magnac en avril qui s'expose dans les rues de la ville. Nature et environnement ne sont pas laissés pour compte. Squares, parcs, lac permettent à la commune d'avoir une fleur aux classements des villes fleuries. Eauze est aussi la capitale de l'armagnac et toutes les administrations de la célèbre eau-de-vie se trouvent ici ! Il fait tout autant partie du patrimoine que les chapelles, les maisons à colombage, les lavoirs ou le magistral site gallo-romain d'Elusa. Le pôle archéologique est fabuleux, de la domus de Cieutat aux 20 000 pièces du Trésor, la cité est incontournable. Chef-d'œuvre d'art méridional, la cathédrale Saint-Luperc bénéficie d'un programme de restauration et une souscription financière est par ailleurs ouverte. Des sites touristiques uniques, des férias taurines d'envergure et des festivals incontournables : à Eauze, on ose !

■ OFFICE DE TOURISME

2, rue Félix-Soules ☎ 05 62 09 85 62

www.tourisme-eauze.fr



Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert le lundi, le mardi, le vendredi et le samedi de 9h à 12h ; le mercredi et le jeudi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h30. Haute saison du 1 juillet au 31 août. Moyenne saison en mars et en novembre-décembre (du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h). Label Tourisme & Handicap.

Point d'accueil et d'information pour les visiteurs, l'office de tourisme d'Eauze assure une mission d'accueil, d'animation et de promotion touristique locale. Il souhaite intéresser aussi bien les particuliers que les professionnels au domaine du tourisme. Eauze, capitale de l'Armagnac, attire de plus en plus de vacanciers, notamment étrangers. Belges, Allemands, Hollandais viennent explorer la cité, son musée du Trésor, son site de Pouy, son pôle archéologique ou faire des randonnées. Les pèlerins sont également nombreux, tout au long de l'année. Ici, les randonneurs sont particulièrement gâtés avec de superbes parcours dans les vallons gersois. De nombreuses manifestations sont organisées (concerts, marchés de jour et de nuit, cinéma, feria, etc.) et laisseront de votre passage à Eauze un agréable souvenir. Pour tout renseignement, adressez-vous à l'office de tourisme où des conseillères se feront un plaisir de vous guider dans vos recherches.

Points d'intérêt

■ CATHÉDRALE SAINT-LUPERC

Place d'Armagnac

www.tourisme-eauze.fr

Ouvert toute l'année. Visite interdite pendant les offices. Grand-messe dominicale à 10h30. Gratuit.

Eglise ou cathédrale ? Ce nom de « cathédrale », recouvré en 1864, est avant tout honorifique : l'antique siège épiscopal d'Elusa (province de Novempopulanie) a été ravagé et pillé par les Vikings au IX^e siècle et n'a jamais été restauré depuis. L'église Saint-Luperc, telle que nous pouvons la voir aujourd'hui, a été bâtie de 1463 à 1591, puis a été restaurée aux XVII^e-XVIII^e siècles, ayant beaucoup souffert des assauts protestants au XVI^e siècle, d'où son apparence assez austère. Elle est cependant très caractéristique du style gothique méridional, un peu sombre, avec une nef tout en longueur de six travées ne dessinant même pas une croix latine ! L'ensemble reste de taille relativement modeste. Mention particulière au clocher octogonal, mais aussi aux solides contreforts donnant d'un côté sur la place principale de la ville. L'orgue « romantique », construit en 1843 par la maison Daublaine et Callinet de Paris, est de style néogothique.

► Autre adresse : Rue Carbonas

Retrouvez l'index général en fin de guide



ÉAUZE

Capitale de l'Armagnac



Terre de découvertes

Élusa Capitale Antique - Pôle Archéologique

Cathédrale Saint Luperc

Marché traditionnel du Jeudi

Marché au gras et marchés gourmands le dimanche matin de fin octobre à mars

Marché aux producteurs du Dimanche matin (en saison)

Chemins de randonnée

Chemins de Saint Jacques de Compostelle



Mairie d' Éauze, place de la république, 32800 Éauze

Tél.: 05.62.09.83.30 - www.mairie-eauze.fr



■ LA DOMUS DE CIEUTAT – CENTRE D'INTERPRÉTATION

Allée Julien-Laudet ☎ 05 62 09 71 38
www.elusa.fr – contact@elusa.fr

Fermé de décembre à fin février. Mars, novembre : ouvert tous les jours de 14h à 17h ; avril, mai, juin, septembre et octobre : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Juillet, août : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 € ; tarif réduit : 4 €. Groupe (20 personnes) : 4 € pour une visite guidée. Billet jumelé avec la villa gallo-romaine de Séviac et le Trésor d'Eauze (2 sites) : 7,50 €, groupe : 6,50 €, réduit : 6 € ; (3 sites) : 10 €, groupe : 9 €, réduit : 8 €. Entre 2001 et 2012 des fouilles ont été menées à Eauze au cœur d'une réserve archéologique d'une vingtaine d'hectares. Elles ont permis de mettre au jour les vestiges d'une domus. Cette maison à péristyle aurait été édifiée au troisième siècle de notre ère, sur une superficie de 1600m². Quelques années plus tard, vers l'an 350, le propriétaire aurait décidé de l'agrandir : c'est l'époque de la splendeur du bâtiment, qui atteint alors près de 2700m². Légèrement surélevée par rapport aux rues, la demeure bénéficie d'une position proéminente dans le quartier aristocratique dans lequel elle est insérée. Elle s'organise autour de deux cours à péristyle et est entièrement tournée autour de ses jardins et de ses cours intérieurs. Elle dispose d'un petit espace de thermes privés et d'une grande salle de réception. Son caractère ostentatoire est évident. Le soin apporté par les propriétaires successifs à la décoration de la demeure, en particulier au niveau des sols et des murs des pièces de réception, marque probablement la volonté d'exalter leur pouvoir et leur richesse. La domus est bordée le long de ses façades nord et est par des portiques ou trottoirs couverts. Entre 2001 et 2012, des fouilles menées à Eauze, au cœur d'une réserve archéologique de près de vingt hectares, ont permis de mettre au jour les vestiges d'une domus. Cette domus à péristyle a été édifiée au III^e siècle de notre ère, sur une superficie de 1600m². Quelques années plus tard, vers l'an 350, le propriétaire décide de l'agrandir : c'est l'époque de la splendeur de la domus, qui atteint alors près de 2700m². Légèrement surélevée par rapport aux rues, cette demeure bénéficie d'une position proéminente dans le quartier aristocratique dans lequel elle est insérée. Elle s'organise autour de deux cours à péristyle et est entièrement tournée autour de ses jardins et de ses cours intérieurs. Elle dispose d'un petit espace thermal privé et d'une grande salle de réception. Son caractère ostentatoire est évident. Le soin apporté par les propriétaires successifs à la décoration de la demeure, en particulier au niveau des sols et des murs des pièces de réception, marque probablement la volonté d'exalter leur pouvoir et leur richesse. La domus est bordée le long de ses façades nord et est par des portiques ou trottoirs couverts. A l'entrée du site archéologique de la domus de Cieutat, dans l'ancienne gare d'Eauze, est aujourd'hui installé un centre d'interprétation. Porte d'entrée du patrimoine d'ELUSA Capitale Antique, cet espace permet de découvrir l'ampleur de la cité antique d'Elusa à travers une scénographie moderne et ludique et transporte le visiteur au cœur de la vie urbaine et rurale à l'époque gallo-romaine.

■ ELUSA CAPITALE ANTIQUE

Musée Archéologique, Musée du Trésor

Place de la République
 ☎ 05 62 09 71 38

[Voir page 9.](#)

■ MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE – LE TRÉSOR D'EAUZE

Place de la République ☎ 05 62 09 71 38
www.elusa.fr
musee@mairie-eauze.fr



Mars et novembre : ouvert tous les jours de 14h à 17h.

Avril, mai, juin et septembre : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Juillet et août : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h. Fermé le 1^{er} janvier et le 25 décembre ainsi que le deuxième week-end de juillet (Musée uniquement). Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 €, tarif réduit : 4 € / Groupe (20 personnes) : 4 €. Billet commun 3 sites Musée, Domus et Villa de Séviac : 10 € (groupe 9 €), billet commun 2 sites : 7,50 € (groupe 6,50 €). Accueil enfants (visites scolaires et animations variées). Visites guidées (sur réservation pour les groupes). En décembre, janvier et février, les sites de La Domus de Cieutat et du musée du Trésor accueillent sur réservation et à partir de 10 personnes les groupes adultes pour des visites guidées ou les groupes scolaires pour des visites et des ateliers.

Au cœur de la ville, le musée archéologique du Trésor d'Eauze conserve un exceptionnel trésor gallo-romain de 28 003 pièces de monnaie et d'environ cinquante objets précieux datant du III^e siècle de notre ère. C'est un des rares trésors retrouvés intacts et intégralement sauvagardés en France, malgré les assauts menés par les Vikings contre la cité élusate au Moyen Âge. Bénéficiant d'une muséographie moderne et du label « musée de France », cet écrin dresse, sur trois niveaux d'exposition, un panorama de l'occupation humaine de la région et nous fait pénétrer dans l'intimité de la vie des habitants d'Elusa, capitale de la très raffinée province romaine de Novempopulanie. Eauze conserve les vestiges d'une cité antique fondée il y a près de deux mille ans par les Romains et elle représente une des plus grandes réserves archéologiques de France (18 ha). Le musée d'Eauze a aussi pour vocation de présenter les découvertes issues des campagnes de fouilles ayant permis de mettre au jour une somptueuse domus, riche demeure urbaine d'environ 3 000 m² témoignant d'un véritable art de vivre « en ville ». Un billet commun peut permettre d'accéder aux trois principaux sites gallo-romains du secteur.

Le couvert

■ CAFÉ DE FRANCE

2, place d'Armagnac ☎ 05 62 09 80 31
www.cafe-de-france-eauze.com
cafedefrance32800@gmail.com



Ouvert du jeudi au mardi et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 13,90 € à 19,90 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 10 €. Chambres d'hôtes à partir de 45 € (50 € pour deux). Terrasse.

En plein cœur d'Eauze, place d'Armagnac, le café de France est sis dans un somptueux immeuble à colombages, particulièrement pittoresque, arborant fièrement les armes du royaume de Navarre et du vicomté de Béarn. C'est un établissement « total » : outre son café aussi convivial qu'agréable et bien fourni en vins locaux et bières de qualité, vous y trouverez un service de restauration très « terroir » et bon marché, mais aussi différentes possibilités d'hébergement. Et tout cela en face de la cathédrale élusante ! La suite « Jeanne d'Albret » et la chambre « Antoine de Bourbon » offrent des charmes improbables, mais les chambres « François Ier » et « Marguerite d'Angoulême » promettent elles aussi un séjour savoureux, à l'instar des studios « Saint-Jacques-de-Compostelle » et « Henri IV » !

■ LE DIVAN

10, boulevard Charles-de-Gaulle

① 05 62 09 82 63

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h. Menus de 13 € à 19 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 13 € (entrée, plat, dessert, 1/4 de vin, du lundi au vendredi). Terrasse.

A quelques pas du centre-ville, sur le boulevard extérieur très animé, la brasserie Le Divan propose des produits régionaux à des prix raisonnables. Le menu gascon vous permettra de savourer une salade idoine réalisée dans les règles de l'art (ce qui est assez rare pour être signalé) avant de combler votre faim avec un bon confit de canard et des frites des plus classiques. S'il vous reste un peu de place, vous pourrez craquer pour un dessert du jour. Dans un style « bistro-brasserie », la formule du midi est extrêmement complète, tandis que l'atmosphère des lieux est dominée par la présence de travailleurs élusés, très enjoués de nature.

■ HÔTEL-RESTAURANT HENRI IV

1, place Saint-Taurin ① 05 62 08 45 40

www.hotel-restaurant-henri-4.fr



Congés annuels la dernière semaine d'octobre. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : du dimanche au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 32 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 15 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Grande salade autour du canard : 26,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Vous avez peut-être déjà aperçu l'hôtel Henri IV à la télévision... Il a accueilli certaines scènes du film *Le Bonheur est dans le pré*, avec Michel Serrault, Eddy Mitchell et Carmen Maura. D'ailleurs, une grande photographie en noir et blanc représentant une scène de film dans laquelle Marilyn Monroe téléphone orne la cheminée. Le restaurant compte deux salles. La petite, intime, est parfaite pour un dîner en amoureux ou un repas d'affaires. La grande, très spacieuse et lumineuse, convient aux tablées familiales et aux fêtes entre amis. La terrasse avec tonnelle au cœur de la vieille ville est très agréable pour y boire un verre ou un café. Le bâtiment en lui-même nous plonge dans la Gascogne d'antan. La carte se compose de produits frais et du terroir, évoluant au fil des saisons. Les portions ne sont pas chiches. De la sauce Henri IV

à celle au foie gras en passant par les frites maison à la graisse de canard, vos papilles seront stimulées en douceur. Vous retrouverez les spécialités roboratives qui font la réputation du Sud-Ouest : foie gras poêlé, cassoulet, confit de canard... le tout servi avec le sourire.

■ LOFT CAFÉ

7, place d'Armagnac ② 05 62 09 90 76

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 9h à 23h45. Menus de 11 € à 22 €. Menu enfant : 7,50 €. Terrasse. Le Loft Café est un endroit magnifique, sous les arcades de la vieille ville et proche de la cathédrale dont les murs et les clochers se dressent devant vous. L'équipe jeune et dynamique du Loft Café vous accueille avec un sourire généreux, à l'image de leur table. Le tout est superbement présenté, avec un bon rapport qualité/prix. Vous dégusterez une cuisine élaborée avec des produits frais du marché et de producteurs locaux. Nous vous recommandons tout particulièrement la blanquette de veau à l'ancienne, la salade aux anchois et à la pomme de terre, le clafoutis à la banane... Une façon de vous mettre l'eau à la bouche, car la carte change tous les jours ! En hiver, un charmant insert où crétinent d'épaisses bûches de chêne créera une ambiance des plus familiales. Distinction qui ne trompe pas : les bureaux, banques et entreprises des alentours, lorsqu'ils ont besoin de prendre un repas en commun, n'hésitent pas à recourir aux services du Loft Café !

■ AU MOULIN DU POUY

Route de Condom

Allée Jean Desqué

Près de la Piscine d'Eauze et du Camping.

② 09 50 75 76 58

www.restaurant-eauze.com

A 800 m du Centre Leclerc. A 1000 m du centre-ville d'Eauze. A 4 minutes du Golf d'Eauze.

Fermé du 1^{er} au 31 janvier. Ouvert du mardi au dimanche le midi. Le soir sur réservation, possibilité de petit-déjeuner sur demande en saison estivale. Réservation recommandée. Menus de 16,50 € à 30 €. Carte : 17 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 13,50 € (2 entrées au choix + 2 plats du jour au choix + 1 dessert du jour au choix). Vin au verre. Vins Côtes de Gascogne de 9,8 € à 19,8 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations. Dix ans d'expérience au travail comme à la maison pour Françoise Perry et Jean-Pierre Blondeel ! Ce couple vous accueille depuis 5 ans dans un cadre bucolique et verdoyant au Moulin du Pouy, ancienne guinguette d'après-guerre remise au goût du jour. Vous apprécierez la cuisine familiale de terroir de Françoise, qui s'est reconvertie et à présent à cœur de travailler des produits frais, de saison et bien du coin ! Quant à Jean-Pierre, il sera ravi de vous accueillir dans leur charmant restaurant à la charpente et aux poutres en bois peintes en blanc, à la décoration toute de gris et rouge. La salle est abritée derrière une grande baie vitrée qui donne sur la jolie terrasse de pierre ombragée de palmiers. Plus au loin, les arbres et les vallons vous font dire que vous êtes au cœur du Gers mais si près de la ville d'Eauze. Au menu du jour une grillade de secreto de cochon blanc à la cuisson parfaite, tendre, rosée, moelleuse et juteuse comme il se doit, à accompagner d'un vin de la région soigneusement sélectionné par le maître des lieux.

■ PIZZ'APPOLINAIRE

9, boulevard Charles-de-Gaulle

05 62 09 93 33

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Menus de 17 € à 28 €. Carte : 10,50 € environ (pizzas entre 8 € et 13 €). Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Voilà une petite pizzeria chaleureuse et accueillante, donnant directement sur les grands boulevards. La carte est diversifiée, avec pizzas classiques et petites surprises puisque la carte change régulièrement. Les prix sont corrects : c'est une bonne solution pour les petits budgets. Les pizzas sont cuites au feu de bois et peuvent toutes être faites sur base blanche, à la demande. Les pâtes fraîches sont « maison ». Le cadre est assez sympathique. Si vous venez en voiture, aucune prise de tête : il y a toujours de la place pour se garer tout près de l'établissement ! Avec un accueil agréable et un bon service, c'est une combinaison gagnante !

► Autre adresse : 11, boulevard Charles-de-Gaulle

■ LA VIE EN ROSE

22, rue Saint-Jully

05 62 09 83 29

www.restaurant-la-vie-en-rose.com

restaurant.vieenrose@orange.fr

Fermeture pour les vacances de printemps et de la Toussaint. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 46 €. Formule : 13 € (entrée / plat ou plat / dessert). Menu du jour à 15 €. Chèque Restaurant. Ambassadeur Tariquet, 1 assiette au Michelin. Terrasse.

Avec un brin de romantisme, raffiné, le restaurant La Vie en Rose a su trouver sa clientèle. Une cuisine de saison, avec une petite carte plutôt classique mais sans cesse remise au goût du jour, des produits nobles travaillés avec brio, tel est le parti pris du chef. Nous vous conseillons tout particulièrement de goûter à la papillote de coquilles Saint-Jacques au foie gras frais, au magret aux framboises ou encore à la croustade maison. Le magret façon Rossini est lui aussi épatait. La carte des vins met l'accent sur les productions locales qui accompagnent à la perfection les créations du chef. La salle en briques et poutres apparentes possède un charme très provincial avec ses tables juponnées et nappées. En été, une agréable terrasse est installée de l'autre côté de la rue.

Le gîte

■ HÔTEL-RESTAURANT HENRI IV

1, place Saint-Taurin

05 62 08 45 40

www.hotel-restaurant-henri-4.fr

hotel-restaurant-henri.iv@wanadoo.fr

10 chambres. Chambre double de 75 € à 95 € ; chambre triple de 95 € à 110 €. Pension complète. Demi-pension.

Cour pour motos et vélos. Animaux acceptés (gratuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (plat du jour 10 €. Formules à 12,50 € et 15 €. Menus de 21 € à 32 €).

L'hôtel Henri IV est situé sur une charmante petite place, derrière l'église-cathédrale élusate. Les dix chambres

ont été rénovées avec goût et sont dotées de tout le confort nécessaire pour un séjour au calme tout en restant en plein centre-ville. Aux beaux jours, vous profiterez du soleil installé sur la superbe terrasse avec tonnelle. L'ambiance familiale et douillette, ainsi que la gentillesse des propriétaires, Muriel et Manuel Bagulho, feront le reste pour finir de vous séduire ! Leur passage fin 2016 dans l'émission *Bienvenu à l'hôtel* est plus que mérité !

Gîtes

■ FERME DE MOUNET

Route de Parleboscq

05 62 09 82 85

www.ferme-de-moune.com

contact@ferme-de-moune.com



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 8 personnes (170 m², 4 chambres). De 600 € à 1 600 € la semaine selon saison. Gîte pour 2/4 personnes : de 300 € à 600 € la semaine selon saison. Service de ménage. Ménage : 60 €. Location draps : 8 €. Location linge de toilette : 3 €. Vente. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.

La Ferme de Moune s'étend sur 60 hectares, tout près d'Eauze. Les deux gîtes de cette splendide gentilhommière de la fin du XVIII^e siècle sont spacieux et partagent une piscine en commun. Il s'agit de maisons individuelles installées sur le domaine, et retapées avec pragmatisme. Tout a été prévu pour que vous passiez des vacances agréables et ludiques : billard, appareils de fitness, bibliothèque et un grand jardin de 5 000 m² pour le gîte principal. Si vous y passez un séjour avec enfants, n'hésitez pas à les emmener à la ferme rencontrer les animaux. Les adultes, eux, seront sans doute plus intéressés par la boutique. Le foie gras de canard entier a été récompensé à plusieurs reprises et il est absolument délicieux. Vous risquez d'ailleurs de remplir le coffre de votre voiture en prévision des prochaines fêtes. La Ferme de Moune compte également 4 chambres d'hôtes abritées dans la gentilhommière.

■ GÎTE COMMUNAL D'ÉTAPE

2, rue Félix-Soulès

05 62 08 11 22

www.tourisme-eauze.fr



Ouvert de mars à octobre. Accueil à l'office de tourisme (2, rue Félix-Soulès). Pour 23 personnes (5 chambres). 11 € par personne et par nuit (lits non superposés). Cuisine équipée commune. Salle de bains. Groupes de 15 personnes maximum. Gîte d'étape communal (2 gîtes 2 épis de 4 personnes et 3 gîtes de 5 personnes). Animaux refusés.

Ce gîte d'un genre modeste a l'avantage de se situer en plein centre-ville, à quelques mètres de l'office de tourisme qui s'en occupe et de la cathédrale Saint-Luperc. Facile à trouver, doté de 23 lits proposés à un prix dérisoire, le gîte d'étape communal d'Eauze a souvent de la place, au dernier moment, notamment pour les pèlerins partis

sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle (deux des appartements leur sont réservés), mais aussi pour les voyageurs solitaires, jeunes et moins jeunes. Petit plus : les équipements, bien que standardisés, sont tous récents et parfaitement salubres.

Chambres d'hôtes

■ HOURCAZET

© 05 62 09 99 53

www.hourcaset.com

claude.lejeunne@wanadoo.fr

Depuis Eauze direction Mont-de-Marsan par la D626 puis la N524 sur 7 km. Prendre à droite au carrefour Manciet-Réans le chemin d'Espujos. Faire 500 m jusqu'à un château d'eau puis prendre le chemin à droite indiqué Hourcaset. Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre simple 65 € ; chambre double 75 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 10 €. Taxe de séjour : 0,75 € par personne et par nuit. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi.

Voilà un lieu comme on l'imagine quand on décide de s'arrêter dans une chambre d'hôtes dans le Gers. Une belle et ancienne ferme à colombages, au sein d'un écrin de verdure et de vignes. Calme absolu pour une très jolie nuit, que ce soit dans l'une des deux grandes chambres de la maison principale ou dans celles de l'ancien chai. Toutes sont très agréablement décorées et équipées de tout le confort nécessaire pour un court séjour. Les huisseries et poutres sont partout présentes ce qui diffuse un charme campagnard comme on les aime. Le petit déjeuner est copieux et aux beaux jours, vous aurez un réel plaisir à le prendre sur la très belle terrasse donnant sur les hortensias fleuris.

Loisirs

■ GOLF COUNTRY CLUB DE GUINLET

Lieu-dit Guinlet

© 05 62 09 80 84

www.golfdeguinlet.com

Ouvert toute l'année. Menu club-house à 15 €. Ouvert tous les midis, sauf le mardi et le mercredi de novembre à mars. Entrée : 49 € (pour 18 trous. 36 € en basse saison). Abonnement : 169 € (pour une semaine). Chariot : 5 €. Voiturette : 30 €. Location club : 3 €. Restauration. Boutique.

Niché dans la campagne gasconne, sous la direction de Fanny Lhotellier, le golf de Guinlet existe depuis 1986 et il a su se créer une clientèle régulière au fil des années. C'est un parcours exigeant, vallonné, de 18 trous, d'une longueur de 5 675 mètres et un practice de 18 places. Le terrain est boisé par endroits et pimenté de bunkers bien placés ou de greens défendus par des obstacles d'eau. Vous pouvez également prendre des cours d'initiation et

de perfectionnement grâce à l'école de golf. L'endroit fait partie d'un vaste complexe de loisirs avec un restaurant, une résidence où loger, une piscine, un court tennis ainsi qu'une boutique. Sans oublier l'événement qu'est, début avril, le grand prix fédéral d'Eauze !

Emplettes

■ BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DE L'ARMAGNAC (BNIA)

11, place de la Liberté

© 05 62 08 11 00

www.armagnac.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le bureau national interprofessionnel de l'armagnac (B.N.I.A.) regroupe l'ensemble des professionnels de la filière (producteurs en caves particulières ou en caves coopératives, négociants, distilleurs, courtiers...). Les missions du BNIA sont d'apporter une assistance technique et pratique à tous ses membres. Il procède aussi à toutes les études et aux recherches concernant la production et la commercialisation des eaux-de-vie d'armagnac et plus largement, rassemble les données économiques, techniques et statistiques de la filière. Il vérifie aussi la qualité des eaux-de-vie produites et offertes à la vente et veille à l'application des règles découlant de l'Appellation d'Origine Contrôlée tout en assurant la promotion collective de l'armagnac et les actions confiées par les ministères de tutelle, notamment sur le plan de la réglementation. Sur leur site internet, vous découvrirez tout ce qu'il faut savoir sur cette eau-de-vie vieille de sept siècles. Vous pourrez aussi trouver les points de vente et les producteurs à visiter pour vous procurer les meilleurs flacons.

■ DOMAINE DE LAGAJAN-PONTOUAT

© 05 62 09 81 69

<http://www.lagajan.com>

contact@lagajan.com

Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h. Haute saison : tous les jours de 9h à 20h. Visite gratuite et commentée du chai et de l'alambic.

Bienvenue dans ce domaine familial, transmis de génération en génération depuis le XVII^e siècle. L'esprit de conservation du patrimoine a même poussé les propriétaires à ouvrir un musée où s'accumulent les souvenirs de onze générations de la famille au travers de nombreux instruments agricoles. Lors de la visite, on observera les grands fûts, le fonctionnement de l'alambic, on apprendra ce qu'est la part des anges. Bref, on prendra avec grand plaisir une vraie leçon de choses. Viticulture et vinification, animation du musée, accueil, commercialisation... ici, chaque tâche est assignée à un membre de la famille. Le domaine produit de l'armagnac et de l'eau-de-vie – distillés dans un fût centenaire – mais aussi du floc de gascogne et des vins des Côtes-de-Gascogne.



■ DOMAINE DE PAJOT

Pajot ☎ 05 62 09 93 50

www.domainepajot.com

damienbarreau@domainepajot.com

Téléphoner avant tout déplacement.

Le domaine de Pajot, reconvertis en production bio depuis 2001 (mention « vin biologique » depuis la récolte 2012), produit des côtes-de-gascogne, du floc et de l'armagnac. Les cépages de colombard, d'ugni-blanc, de gros manseng et de sauvignon sont sélectionnés avec passion et rigueur par Damien Barreau. Nous vous conseillons le « Quatre Cépages », un vin blanc sec frais, aux notes aromatiques d'agrumes, buis, fruits exotiques (également disponible en BIB de 3 L) ; le « Rosé » et le superbe « Noisette », récolté au soleil d'automne, dont les fruits gorgés de soleil donnent naissance à des notes d'agrumes, de confiture de coing, de pain d'épice, d'ananas et de poire. Le floc blanc et l'armagnac complètent une cave digne de ce nom.

■ DOMAINE DU TARIQUET

Domaine du Tariquet

☎ 05 62 09 87 82

www.tariquet.com

contact@tariquet.com

Ouvert du lundi au samedi. Téléphoner pour prendre rendez-vous avant de venir.

Après avoir traversé une immense allée bordée de vignes s'étendant à perte de vue (des centaines et des centaines d'hectares), une belle demeure gasconne s'impose à vous dans toute sa splendeur : c'est le château du Tariquet. La famille Grassa en est propriétaire depuis 1912. Elle fait partie de ces producteurs d'armagnac qui ont choisi de s'appuyer sur le maintien du cépage folle-blanche, le plus ancien de l'armagnac, et qui n'ont pas hésité à relancer leur production de vin – blanc en l'occurrence – dans les années 1980. On croise désormais ce « tariquet » devenu un nom commun dans toutes les férias et les manifestations de rugby... mais aussi dans les restaurants et sur les tables les plus chic. Les « Premières Grives », un vin blanc moelleux mais pas collant, est l'une des plus belles créations œnologiques du domaine, lequel propose une gamme très complète (une dizaine de vins différents !).

■ LA FERME DU PETIT LARROUDÉ

☎ 05 62 09 86 56

www.petitlarroude.com

fermepetitlarroude@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi. Livraison possible (boutique en ligne). Frais de port offerts à partir de 450 € d'achat). Foie gras de canard entier : 315 g pour 35,70 € ; cou de canard farci au foie gras : 13,50 € ; rillettes de canard : 5,70 €. « Du canard avant toute chose », vous diraient Nadine et Aurélie ! Dans la boutique de la Ferme du Petit Larroudé, le canard est roi. Elevé en plein air, gavé à l'ancienne au maïs grain issu de la production de l'exploitation, il est cuit avec soin. Vous trouverez toutes les recettes typiques que vous aimez : pâtés, rillettes, garbure, confit, foie gras...

le tout à prix très abordable pour une qualité indéniable ! Dans la petite boutique aux poutres apparentes, charme et convivialité sont aux rendez-vous. Les maîtresses des lieux proposent également un superbe gîte dans une maison traditionnelle gasconne.

■ MAISON DU FLOC DE GASCOGNE

Rue des Vignerons ☎ 05 62 09 85 41

www.floc-de-gascogne.fr

contact@floc-de-gascogne.fr

Ouvert toute l'année.

Vous connaissez l'armagnac ? Vous avez déjà bu du jus de raisin ? Alors, sans le savoir peut-être, vous connaissez le floc de Gascogne. Eh oui, le floc est un subtil assemblage de jus de raisin frais (pour 2/3) et d'armagnac (pour 1/3). Il se décline comme le vin : blanc, rosé ou rouge. Ce délicat breuvage, classé parmi les AOC, se boit frais pour l'apéritif, mais aussi avec un foie gras, du fromage ou un dessert... idéalement *made in Sud-Ouest* (croustade, crêpes, pastis...). Il est produit dans trois départements, sur 780 hectares, pour un rendement de 10 000 hectolitres. N'hésitez pas à vous rendre à Eauze, la capitale du floc de Gascogne, pour en savoir plus et découvrir cette boisson traditionnelle du Sud-Ouest. Vous pourrez également découvrir quelques circuits oeno-touristiques intéressants !

■ VINS DES CÔTES DE GASCOGNE

Route de Cazaubon ☎ 05 62 09 82 19

www.vins-cotes-gascogne.fr

Ouvert toute l'année.

La Gascogne, région généreusement vallonnée et verdoyante, nichée aux pieds des Pyrénées, dédie depuis deux mille ans ses coteaux à l'art de la vigne. Ce terroir prédisposé, associé à la force du savoir-faire de mille cinq cents producteurs gascons, a donné naissance aux vins côtes-de-gascogne. Essentiellement produits dans le Gers, berceau de la convivialité et de la qualité de vie, les vins à Indication Géographique Protégée (IGP) côtes-de-gascogne se déclinent en blanc (90 % de la production), rouge et rosé. Issus de cépages locaux comme le colombard, l'ugni blanc et le gros manseng, les vins côtes-de-gascogne blancs, secs et moelleux vous séduiront par leurs arômes fruités, au goût prononcé d'agrumé et de fruit exotique. Servis bien frais (8 °C), ils sont délicieux en apéritif, comme pour un repas de poissons. Fruits d'un assemblage de cépages réputés comme le tannat, le merlot et les cabernets, les côtes-de-gascogne rouges déclinent des notes gourmandes de fruits rouges (cerise, fraise) ou noirs (cassis, mûre). Servis à une température idéale de 16 °C à 18 °C, c'est la valeur sûre à associer à vos viandes rouges, plats en sauce ou fromages. Quant aux côtes-de-gascogne rosés, ils jouent sur des arômes de fruits rouges et de fruits exotiques et sont à déguster avec charcuterie ou salades composées. Sachez que les vins côtes-de-gascogne sont partenaires des guides *Petit Futé* !



Ces établissements
sont les coups de cœur du Petit Futé !

Côtes de Gascogne

Fraîchement Sud-Ouest

Plus de 1000 producteurs

Vignoble Gascogne Armagnac

Colombard

Fruité Léger

Sauvignon Frais

Cépages autochtones

Gros Manseng

Vin blanc

Sud-Ouest

vins-cotes-gascogne.fr

Partagez nos expériences



■ VILLA DRIA

Vignoble Drieux ☎ 05 62 08 38 19

www.villadria.com

contact@villadria.com

Ouvert du lundi au vendredi. Ouvert sur rendez-vous. Produits commercialisés à L'Alamboutic, au centre de Fourcès. Vous savourerez à la Villa Dria, un domaine de 46 ha, un vin de Gascogne léger, fin et fruité. Ce nom insolite a été donné au domaine en souvenir de l'époque où les Romains implantèrent la vigne dans la région, il y a déjà deux millénaires ! Ils avaient deviné que cette terre composée de sables, d'argiles et de limons, agréablement tempérée et doucement ensoleillée, conviendrait à merveille à la viticulture. Aujourd'hui, les principaux cépages de Gascogne y sont presque tous cultivés, en blanc, en rouge et en rosé. Cette exploitation familiale repose sur trois grandes gammes : « Nature gourmande » (légèreté et fraîcheur), « Nature intense » (élégance et caractère) et « Villa Club » (ambiance et détente). Les vins produits au domaine sont régulièrement primés. Pour le plus grand plaisir du consommateur et donc pour le vôtre !

■ LES FRÈRES LAFFITTE,

VIGNERONS GASCONS

Lieu-dit Guillombeyrie

AYZIEU ☎ 06 71 62 16 96

www.lesfrereslaffitte.com

lesfrereslaffitte@gmail.com

A mi-chemin entre Eauze, Nogaro et Cazaubon.

Reçoit sur le domaine, uniquement sur rendez-vous : visite, dégustation et achats. Ouvert toute l'année sauf la dernière semaine d'août. Langues étrangères parlées : anglais et russe. Trois gammes de vins : le Petit Gascoûn, le Domaine Laffitte, le Domaine de Plaisance. Armagnacs jeunes et millésimés.

Face à l'excellence qu'ils représentent aujourd'hui, difficile d'imaginer que les vins des Frères Laffitte sont encore tous jeunes. Une arrivée fulgurante, saluée par les plus grands spécialistes et multi-récompensés : médailles d'or et d'argent sur toute la gamme au Gilbert&Gaillard, ou au Best Wine in Box pour le Petit Gascoûn blanc sec, argent et bronze au Concours Général Agricole de Paris... Les médailles pleuvent mais Christophe et Sébastien gardent la tête sur les épaules et les pieds dans la vigne. Le domaine existe depuis le Moyen Âge comme en attestent les plus anciennes archives remontant à 1400. Il est d'abord destiné à l'armagnac mais, sur les plus hautes collines d'Ayzieu, le terroir était idéal pour offrir minéralité, fraîcheur et puissance aux vins. Les deux frangins ont travaillé les cépages régionaux pour les amener au sommet de leur expression. Colombard, gros et petit manseng, sauvignon blanc et gris, chardonnay pour les blancs, cabernet franc, malbec et marselan pour les rouges sont cultivés sur 120 ha de façon traditionnelle. Ils se déclinent en trois gammes tournées vers la fraîcheur, le plaisir et la convivialité. La dernière des gammes, le Domaine de Plaisance se décline en blanc, rosé et moelleux qui accompagneront à merveille les belles soirées d'été. N'oublions pas les armagnacs distillés dans un alambic traditionnel et confinés au vieillissement dans des pièces de 400 litres.

Marchés

■ MARCHÉ AU GRAS

Halle Belle-Marie

Avenue des Fleurs

Ouvert le dimanche. Du dernier dimanche d'octobre jusqu'en avril, le matin.

Le marché au gras d'Eauze se tient depuis la saison 2014 le dimanche matin dans la salle Belle-Marie, tout près des arènes Nimeño II. Parfois doublé d'un petit marché gourmand, c'est l'occasion de découvrir les produits locaux, dans l'extraordinaire atmosphère propre aux halles au gras du Gers, si réchauffante pour le cœur en hiver ! La dernière semaine du mois de novembre, le marché au gras participe à la Semaine de l'armagnac (se renseigner auprès de l'office de tourisme), ainsi qu'au grand marché de Noël qui ravive Eauze le dimanche précédent immédiatement cette fête de la Nativité.

■ MARCHÉ TRADITIONNEL

Ouvert le jeudi de 8h à 13h.

Le marché traditionnel d'Eauze, auquel viennent galement s'approvisionner tous les Elusates mais aussi les Armagnacais des alentours, rassemble de très nombreux producteurs et marchands. Il a été officiellement institué par le roi de France Charles IX en 1567, « pour y être tenu éternellement et à jamais ». Nul doute que le bon roi Henri IV, qui a confirmé ces ventes en plein air, y compris lorsqu'il n'était que prince ou roi de Navarre, aura pris du plaisir à en parcourir les allées et a y goûter de nombreux produits ! Nourriture, accessoires, plantes, vêtements... c'est l'un des plus beaux marchés du département !

■ Dans les environs

Bretagne-d'Armagnac

Ce village, jadis appelé « Villecombe » ou « Villecomtal-d'Armagnac » en l'honneur des comtes d'Armagnac, et qui s'étire le long de la route départementale 29, entre Montréal-du-Gers et Eauze, est une petite bastide qui n'a pas vraiment abouti, car trop proche de ces deux villes concurrentes. Le village s'est développé par la suite. Le « Bretagne » (britannique) de sa dénomination trahit ses origines anglaises, comme Bretagne-de-Marsan par exemple. Aujourd'hui, il reste quelques maisons à colombages à voir et une jolie petite église pleine de charme. De charmants petits trésors !

■ LES SAPINETTES

☎ 05 62 09 99 39

pascale.migliori@wanadoo.fr



Gites de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre simple à partir de 75 € ; chambre double à partir de 82 €. Demi-pension : 25 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Chèque Vacances. Langue étrangère : italien. Animaux non autorisés. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Table d'hôtes sur réservation. Chauffage inclus, vélo/VTT, terrasse, parking, salon de jardin, cheminée, télévision.

Pascale et François Miglior vous accueillent à 5 kilomètres de la « capitale élusate », dans un joli recoin du bourg de Bretagne-d'Armagnac, où ruralité et confort vont de pair. La splendide demeure gasconne des Sapinettes, datant de la fin du XIX^e siècle, a été rénovée et fait la part belle aux pierres apparentes. On aime particulièrement la treille qui court tout le long de la maison pour former une belle terrasse ombragée. L'hiver, la cheminée prend le relais pour un séjour cocooning. Les trois chambres sont de plain-pied et possèdent chacune leur entrée indépendante. Vous partagez le salon avec les propriétaires qui pourront alors vous raconter de belles histoires gasconnes. Et le soir, si vous n'avez pas envie de sortir, Pascale se mettra aux fourneaux pour vous proposer une cuisine mêlant spécialités du terroir et saveurs méditerranéennes (sur réservation préalable).

■ LES LACS D'ARMAGNAC****

Le Gardera D264 ☎ 05 62 09 70 92

www.leslacs-darmagnac.com

bh.loisirs@wanadoo.fr



Fermé du 1^{er} octobre au 15 avril. Ouverture emplacements du 30 juin au 15 Septembre. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18,85 € à 23,40 €. Chalets pour 4 à 6 personnes de 343 € à 675 € la semaine ; mobil-homes pour 4 personnes de 329 € à 556 €. Taxe de séjour : 0,60 € par nuit et par personne ; location draps : 8 €. Animaux acceptés (2,40 € par jour). Vente (épicerie). Excursions (diverses activités sportives : piscine à balles, beach volley, badminton, pétanque, terrains de jeux de plein air de 2 à 6 ans et de 7 à 12 ans, ping-pong, baby-foot, pêche gratuite sans carte dans les 2 lacs).

C'est en plein cœur de l'Armagnac, le long de deux lacs privés, que se trouvent de beaux chalets et des mobil-homes, parfaitement aménagés. Ces 54 hectares de nature sont un véritable havre de détente et de parties de plaisir. Vous pourrez vous livrer à de nombreuses activités entre la piscine, la pêche, le parcours santé et les différentes randonnées qui s'offrent à vous. Tout est fait pour que les petits comme les grands profitent au maximum de leurs vacances. Vous n'aurez pas le temps de vous ennuyer dans ce cadre exceptionnel seul, en famille ou entre amis. Les pèlerins du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle (GR65) bénéficient d'un tarif spécial pour leur halte.

Courrensan

■ ARMAGNAC GOUDOULIN

Le Clos du Presbytère ☎ 05 62 06 35 02

www.armagnac-goudoulin.com

contact@armagnac-goudoulin.com

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 8H30 À 18H. VISITES LE SAMEDI ET LES JOURS FÉRIÉS SUR RENDEZ-VOUS. VISITE DÉCOUVERTE GRATUITE. SUR RENDEZ-VOUS UNIQUEMENT : VISITE PASSION, 5€/PERSONNE, (REMBOURSÉE DÈS 60€ D'ACHAT PAR PERSONNE) ET VISITE EXPERT, 12€/PERSONNE, REMBOURSÉE DÈS 120€ D'ACHAT PAR PERSONNE).

Fondée en 1935, la maison Goudoulin est une affaire de famille qui a acquis ses lettres de noblesse au fil du temps, en engrangeant expérience et savoir-faire. La maison est régulièrement citée dans les revues et guides spécialisés et engrange les récompenses au fil des ans. Les bas-armagnacs 1978 et 1988 ont été récompensés au concours ISW 2017 ; le 30 ans d'âge, le VSOP et le XO ont décroché des médailles au San Francisco World Spirits Competition en 2017 ; le bas-armagnac single cask a reçu la note de 9,1 / 10 dans la revue Whisky Magazine en 2019. Le domaine possède un stock important qui lui permet de mettre en avant de très vieux millésimes. Le bouquet des armagnacs présentés lors de la dégustation qui fera suite à votre visite vous fera grand effet !

Gondrin



■ OFFICE DE TOURISME

Bureau d'information touristique

18, place de la Liberté ☎ 05 62 29 15 89

www.tourisme.gondrin.fr

ot.gondrin@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h30 à 18h. Basse saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h30 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Haute saison : juillet-août. Basse saison en janvier-février et d'octobre à décembre. En juillet ouvert le dimanche de 10h à 13h.

L'Office de tourisme de Gondrin, intégré à une plus vaste unité territoriale couvrant les secteurs d'Eauze, Castelnau-d'Auzan et Cazaubon, vous fera découvrir un beau village de 1 200 habitants, son parc de loisirs, ses chemins de randonnée, son circuit pour VTT, sa voie verte, ses terrains de sport et autres courts de tennis... sans oublier églises, lavoirs, charmantes ruelles et chapelles intimitistes à foison ! Les acteurs locaux sont mis en valeur par de nouveaux circuits touristiques. Le lieu-dit Brenon abrite en outre un espace handi-pêche, tandis qu'en mars 2017 une aire de jeux pour enfants a vu le jour rue des Ardodens. Sans surprise au vu des beaux vignobles qui la caractérisent, la commune de Gondrin est une destination oenotouristique à part entière avec des fins de semaine, au printemps et à l'automne, consacrées à des repas avec accord mets-vins et autres démonstrations de fabrication de croutade !

Le patrimoine gondrinois

Gondrin, ce n'est pas que l'une des bases de loisirs aquatiques les plus prisés du département... Gondrin, c'est aussi – et surtout ! – 1 200 Gondrinois, une histoire riche dans laquelle on croise des noms aussi remarquables que « Saint-Lary », « Belle-Garde » ou « Pardailhan », l'église romane Saint-Martin, les vestiges d'un couvent d'ursulines, de belles arcades, le sanctuaire Notre-Dame-de-Tonneteau, le lavoir à impluvium de Lasdout, les églises Saint-André et de Polignac ainsi que divers autres lavoirs...

■ CIRCUIT AU FIL DE L'EAU ET DES VIGNES

Lavoir de Lasdoutz

Départ (indicatif)

⌚ 05 62 29 15 89

www.tourisme.gondrin.fr

S'adresser à l'Office de tourisme pour obtenir la carte et le descriptif de l'itinéraire. Circuit de 24 km : 3h à vélo, ou alors à faire en voiture. Gratuit. Vignobles & découvertes. Souvent, en Gascogne, le centre-bourg est tout petit, tandis que le territoire communal s'étend à perte de vue au gré des vignes et des ruisseaux... C'est donc une belle initiative que de mettre ainsi à l'honneur la nature et, avec elle, les acteurs économiques locaux et les trésors du patrimoine local ! En prenant le départ en direction du lavois de Peyruc, vous ferez connaissance de la petite cabane de pierre de Lian (vue sur les Pyrénées) avant de côtoyer le domaine viticole biodynamique du Bouscas. Ce seront ensuite l'église de Polignac et le domaine voisin, avant de croiser les lavoirs du Carreté et de Caubet. L'antique domaine viticole de Guillaman, distingué par les meilleurs négociants en vins, continue la visite, juste avant la ferme du Cassou (où le canard est roi !) et le domaine de Ménard. Clôtureront un beau circuit le domaine de Tonneteau, le sanctuaire Notre-Dame, la distillerie de Lassalle de Batz et la propriété viticole des Cassagnoles !

■ FERME CONSERVATOIRE DE LA TERRE DE L'ORIGINE

Mounissot

⌚ 06 62 08 68 28

contact@terredesorigines.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi. Sur rendez-vous uniquement. Adulte : 5 €. Enfant : 4 €. Chiens interdits. Visite guidée (2h environ). Boutique.

Cette ferme conservatoire agro-écologique s'avère une belle halte en famille pour découvrir un élevage de brebis landaises et de chèvres des Pyrénées. Mais vous croiserez aussi des poules, des oies, des dindons, des porcs... tout ce que les petits citadins ne connaissent guère. Furette et abeilles complètent le tout, avant un passage par la « boutique » : miel toutes fleurs millésimé, œufs fermiers de pondeuse gasconne, confiture maison poire-vanille, orange-armagnac, pomme-cannelle, châtaigne-vanille, pomme de terre ou encore potimarron... Un joli moment de découverte en perspective.

■ AUBERGE DU LAC

40, avenue Jean-Moulin

⌚ 05 62 29 10 44

www.auberge-du-lac-gondrin.fr

nath.philippe@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Ouvert sur réservation (avant 19h) le mardi soir et le jeudi. Réservation recommandée. Menus de 19,50 € à 29,50 € (menu intermédiaire). Carte : 34 € environ. Formule du midi : 13 € (entrée, plat, dessert, quart de vin). Accueil des groupes (jusqu'à 40 ou 60 personnes ; menus de groupes sur réservation à 12,50 €, 15 €, 19 €, 24,50 €, 27 € et 29,50 €). Terrasse.

La Gascogne sait inspirer ses cuisiniers ! A Gondrin, l'Auberge du Lac vous fera (re) découvrir les recettes typiques reflétant le goût, les saveurs et la générosité

de la cuisine du Sud-Ouest. Comme toujours le canard tient le haut du pavé avec les classiques magret entier et confit, mais aussi du plus insolite, avec les aiguillettes ou les cœurs en brochettes. Le chef fait aussi revivre des recettes anciennes comme la poule au pot farcie, le plat préféré d'Henri-IV ou l'escaoutoun, un plat qui se faisait lorsqu'on tuait le cochon dans la cour de la ferme. Nous ne vous en disons pas plus, vous découvrirez par vous-même cette spécialité méconnue.

■ LE PARDAILLAN

25, avenue Jean-Moulin

⌚ 05 62 28 72 59

www.le-pardaillan.fr

contact@le-pardaillan.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi à partir de 12h ; du lundi au samedi le soir à partir de 19h30. Menus de 19,50 € à 45 € (menus intermédiaires à 23 € et 28 €). Carte : 34 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 13 € (entrée, plat et dessert). Vin au verre. Côte à l'os de 800g – 1 kg pour 2 : 45 €. Labels Les tables du Gers, Les bons crus d'Artagnan, et Le Petit d'Artagnan. Accueil des groupes (animations possibles avec formules à 25 €, 28 € et 34 € ; menus spéciaux à 18 €, 23 € et 29 € ; 3 propositions de séjours thématiques). Terrasse. Véranda.

Le label « Tables du Gers », véritable sésame et garantie culinaire du département, n'est pas tombé du ciel pour Le Pardaillan. Travailleurs et vacanciers profitent d'une carte bien achalandée et d'un large choix de menus. Le traditionnel « gascon » décline des produits phares du Gers, à commencer par le mi-cuit de foie gras maison et son confit de figues maison accompagné de toasts et d'une salade verte, suivi du steak de magret (cuisson rosée comme il se doit) parfumé aux baies roses et accompagné d'un flan de julienne de légumes, et suivant la facétie des cuisiniers, soit de tomates cerises confites et pommes grenaille, soit de frites maison ! Enfin, l'armagnac est mis à l'honneur au dessert, que ce soit dans la croustade aux pommes artisanale, fabriquée à quelques pas de là, dans la même rue, ou bien dans la coupe Agénor, composée de pruneaux à l'armagnac entiers et en glace, recouverts de chantilly ! Les carnivores affamés n'auront qu'à bien se tenir devant l'énorme côte de bœuf à l'os à se partager à deux ! Spécialités : le pastifret, pâté frais en gascon, fait maison et cuit au four ; et les petits gris à la gondrinoise ! Poisson à la carte frais uniquement les jours de marché !

■ PARC DE LOISIRS DE GONDRIN

⌚ 05 62 29 15 89

www.gondrinparcdeloisirs.com

Ouvert le dimanche de 10h à 20h. Basse saison : le mercredi et le samedi de 11h à 20h. Haute saison : du lundi au samedi de 11h à 20h. Ouvert du 15 juin au 1^{er} septembre 2019. Tarifs complets en ligne. Restauration. Tables de pique-nique.

On ne s'y attend pas forcément, là, au milieu des collines armagnacaises : en plein cœur du village de Gondrin se trouve un extraordinaire parc de loisirs proposant un grand nombre de distractions pour tous. C'est dans un cadre idyllique d'1,5 ha de verdure que les vacanciers et les habitants, petits et grands, passent du bon temps.

Certains s'éclateront dans l'immense bassin de baignade HQE de 4 500 m² avec ses quatre toboggans déjantés (multipistes, à virages, à tube... et le Kamikaze de 11 m), d'autres préféreront l'espace « boule à vagues » ou les bouées flottantes. Partout, l'eau est filtrée. De leur côté, les tout-petits se divertiront dans la pataugeoire. Et si l'eau n'est pas votre tasse de thé, le reste du parc est consacré à d'autres activités : tennis, ping-pong, trampoline et beach-volley sont au rendez-vous avec des espaces de jeu dédiés aux enfants. Il est facile d'y passer la journée en famille ou entre amis, car on peut s'y restaurer mais aussi pique-niquer dans les espaces prévus à cet effet. Que demander de plus ? Une eau bleue et limpide contrôlée chaque jour pour une qualité irréprochable !

■ DOMAINE DE GUILLAMAN

À Guillaman

© 05 62 29 13 82

www.domaine-guillaman.fr

contact@domaine-guillaman.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Basse saison : le samedi de 9h à 12h. Haute saison : le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : juillet-août.

Dominique et Stéphanie Ferret commercialisent l'un des côtes-de-gascogne les plus fins qui soient. Il n'est pas étonnant que la qualité de leurs productions ne soit pas passée inaperçue auprès du célèbre négociant bordelais en vins Duboscq, en outre propriétaire du domaine Duboscq-Monplaisir à Gondrin (quasiment voisin) : c'est dire si l'on peut avoir confiance au terrain ! Le blanc sec (colombard pour 80 %, et ugni blanc) de Guillaman brille par sa claire robe de cristal, contrebalancée. La puissance de son nez rend compte d'une belle complexité fruitée (agrumes notamment), promettant un réveil des papilles. Le moelleux (manseng petit et grand) porte le très beau nom de « Frissons d'automne » : il ne passera pas inaperçu, tandis que le rouge – plus classique – complète une cave homogène.

■ DOMAINE DES CASSAGNOLES

© 05 62 28 40 57

www.domainedescassagoles.com

j.baumann@domainedescassagoles.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le samedi de 10h à 17h30. Ouvert le dimanche (en saison).

Si l'on parle d'ancrage familial dans une tradition, le domaine des Cassagoles en est un superbe exemple. Cette terre et ces vignes sont en effet travaillées depuis plusieurs siècles de père en fils, ou pour le cas présent, de père en fille, puisque c'est désormais Laure qui tient les rênes de la propriété. Essentiellement tourné vers l'armagnac jusqu'au début des années 70, le domaine a su s'agrandir et s'intéresser à d'autres cépages pour produire des flocs mais aussi du vin. Le domaine de 60 hectares est désormais cultivé en agriculture raisonnée et il est certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2016. Labellisé Excellence Gers depuis de nombreuses années, les productions de cette famille sont régulièrement récompensées dans de nombreux concours agricoles parmi les plus importants et souvent cités dans les guides spécialisés. Malgré cette renommée, les bouteilles,

en vente au domaine ou par correspondance, restent d'un excellent rapport qualité-prix. Les propriétaires proposent aussi des gourmandises comme les fruits à l'armagnac, au vin, ainsi que des confits de vin et de floc.

■ FERME DU CASSOU

© 05 62 29 15 22

www.fermeducassou.com

ferme.du.cassou@wanadoo.fr

Livraison possible (boutique en ligne. Frais de port offerts à partir de 450 € d'achat).

Les 2 500 canards qui sont gavés à l'ancienne, sont transformés dans cette conserverie traditionnelle et familiale et servent à préparer de nombreux mets. Le foie gras entier est un véritable délice pour les papilles, à tel point qu'on a du mal à interrompre la dégustation. Les terrines, rillettes, confits et autres cassoulets, daubes et garbures sont également savoureux. Les propriétaires vous accueillent chaleureusement et vous proposent aussi du floc de Gascogne et un vieil armagnac 1987. Ils cultivent les cépages Colombard et Ugni blanc. Quelques activités pour les plus jeunes : une basse-cour où les enfants peuvent soigner les animaux, un chemin paysager, bordé d'une haie plantée de plus de 20 essences différentes à découvrir aussi au travers de fiches. Enfin, la ferme vous accueille à sa table de mars à octobre. La réservation est impérative et vous devrez préciser votre commande à cette occasion.

ARMAGNAC

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE

© I Love photo_shutterstock.com

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute****
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Panjas

■ ÉGLISE SAINT-LAURENT

© 05 62 09 07 29

www.patrimoinepanjas.wordpress.com

Ouvert toute l'année. Le lundi de 14h à 18h ; le mardi, le jeudi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le mercredi de 10h à 12h. Au besoin, s'adresser à la mairie pour visiter (© 05 62 09 07 25).

L'église Saint-Laurent se dresse au centre de Panjas et mêle vieilles pierres et crépi moderne. Construite au XII^e siècle et de style roman, elle a subi les aléas de la guerre de Cent Ans : ses trois nefs romanes, vraisemblablement somptueuses, ont été malheureusement détruites au cours d'épisodes guerriers... C'est une grande nef gothique qui a été reconstruite au XV^e siècle. Le clocher a été, de son côté, rebâti récemment, en 1980. L'intérieur de l'édifice est peint, de même que la voûte du chevet roman, où nous retrouvons une magnifique fresque, ornée de chapiteaux sculptés. Elle rappelle la vie du diacre et martyr saint Laurent et des scènes bibliques. Les peintures, restaurées au XIX^e, datent de l'époque romane. Les passionnés d'art religieux en ressortiront bluffés ; les autres convertis et convaincus !



DOMAINE DE JOÝ

D33 © 05 62 09 03 20

NOUVEAU

www.domaine-joy.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Dégustation et stand de vente. Visite des chais, y compris pendant les vendanges, sur rendez-vous.

Situé au cœur du Bas-Armagnac, le domaine de Joÿ, dont le nom traduisait le « sentiment amoureux » pour les troubadours gascons, s'étend sur 160 ha de vignes. Racheté au début du XX^e siècle par la famille Gessler venue de Suisse, les frères Olivier et Roland passent aujourd'hui la main à Vanessa, représentante de la quatrième génération. L'équipe travaille des vignes de plus de 25 ans de moyenne d'âge, pour en extraire des jus délicats et clairs. Amoureux des vins blancs depuis toujours, les Gessler mettent en valeur les cépages traditionnels avec beaucoup de délicatesse. Pressurage à basse pression, fermentation dans des cuves à températures contrôlées et climatisation du chai permettent d'élever le vin en douceur et de ne pas ajouter de sulfites. Folle-blanche et baco sont également cultivés pour produire le célèbre armagnac, absolument incontournable dans la région. Les jus sont distillés, puis logés dans des pièces (fûts de chêne) neuves pour une prise de tanin rapide et sont ensuite transvasés dans des barriques anciennes pour un élevage qui peut prendre plusieurs dizaines d'années. Le domaine se visite gratuitement sur rendez-vous, y compris durant la période des vendanges (septembre et octobre), chose rare dans la région. Vous pourrez apprécier des méthodes de vinification modernes avec pressoirs et chaîne d'embouteillage d'une grande technicité. Pas de visite digne de ce nom sans une escale à l'espace de dégustation. Vous pourrez apprécier la large gamme de vins blancs, déclinés du sec au moelleux, le rosé et le rouge, mais aussi un pétillant. Les amateurs de sensations fortes se tourneront vers les armagnacs, VSOP, XO ou millésimés. Et n'oubliez pas le Floc, à ramener en cadeau ou pour apporter une touche d'originalité à vos apéritifs.

NOGARO

Cette commune du Bas-Armagnac doit son nom aux Romains. Nugarolum était la « ville des noyers ». Elle fut fondée en 1055 par Saint-Austinde, alors archevêque d'Auch. Il acheta les terres à Guillaume Raymond Nogaro et fonda le sauveté pour réunir ses conciles.

Bourgade importante sur le chemin traditionnel de Saint-Jacques-de-Compostelle en provenance du Puy-en-Velay, Nogaro se situe entre Eauze la Geroise et Aire-sur-l'Adour, la Landaise.

Louis XIV s'y arrêta en compagnie de ses mousquetaires, le 26 avril 1660, alors qu'il se rendait à Saint-Jean-de-Luz pour y épouser Marie-Thérèse d'Espagne. Avec plus de 2 000 habitants, Nogaro est un haut lieu de l'automobile, de l'aéronautique de plaisance et de la course landaise.

**■ OFFICE DE TOURISME
DE NOGARO EN ARMAGNAC**
77, rue Nationale
05 62 09 13 30
www.nogaro-tourisme.fr
info@nogaro-tourisme.fr

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 13h. Haute saison du 14 juillet au 31 août. Basse saison du 1^{er} septembre au 13 juillet. Ouvert le matin seulement en janvier et février.

Nogaro est avant tout connue pour son circuit automobile. Mais cette ville au cœur de l'Armagnac possède d'autres atouts : le patrimoine, l'artisanat, les courses landaises, le vignoble. Sans oublier l'office de tourisme, regroupant 26 communes du Pays d'Armagnac, joli bâtiment à l'architecture locale avec wi-fi gratuit et boutique (produits du circuit, pour pèlerins, armagnac, vin et floc). L'office de tourisme accueille les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle et participe au programme départemental « Venez en groupe visiter le Gers », avec 2 journées pour minimum 20 personnes : au choix Terroir Gascon et/ou Cool, ça roule, celle-ci comprenant l'activité insolite du Vélorail, également proposée indépendamment par l'office de tourisme. Au menu du Terroir Gascon, le musée du Paysan Gascon suivi d'un déjeuner fermier ou gascon, à suivre la démonstration de la fabrication de la croustade et enfin visite de vigneron ou conserveurs de canard. Pour que ça roule, en route direction les arènes puis le circuit automobile Paul Armagnac ayant une pause au restaurant, car la vitesse, ça creuse ! L'après-midi est dédié à la nature, avec le Vélorail de l'Armagnac, ou la Palmeraie du Sarthou.

Le couvert

■ BRASSERIE DES CORDELIERS

1, Place des Cordeliers 05 62 69 09 27

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 13,20 € (plat du jour à 8,70 €). Vin au verre. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.

Située à la sortie de la ville, face aux arènes Robert Castagnon, on ne peut pas passer devant cette belle bâtie en pierres apparentes et poutres en bois sans la voir. Au petit-déjeuner, vous vous régalez de viennoiseries au beurre avec le café, et côtoierez les travailleurs locaux. Accoudés au zinc en forme de cercle, ils viennent y boire leur petit noir matinal. Puis quand vient l'heure du déjeuner, vous retrouvez les habitués du matin mêlés aux gens de passage, le tout dans une joyeuse effervescence. La carte propose les grands classiques de la brasserie régionale, à prix serrés. Vous pouvez opter pour une salade ou de la charcuterie en entrée, une omelette, un hamburger ou des brochettes de cœur de canard en plat une tarte citron meringuée faite maison, une part de banoffee ou de la glace en dessert. L'animation est à son comble le jeudi soir pour la soirée tapas, et plus tranquille et très conviviale le dimanche pour les soirées grillades.

■ CAFÉ DU COMMERCE

6, place Jeanne d'Arc 05 62 09 03 14

Ouvert toute l'année. Le lundi et le mercredi de 6h30 à 23h ; le mardi et le jeudi de 6h30 à 21h ; du vendredi au dimanche de 7h à 0h. Ouverture à 8h le dimanche. Soirées à thèmes le week-end. Réservation recommandée. Menu unique à 24 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 9 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Au cœur de Nogaro se trouve le Café du Commerce, qui est à la fois un bar, un PMU et une brasserie, soit un lieu de vie incontournable de la cité nogarolienne. Jacques Daunes et son équipe accueillent depuis plus de 25 ans aussi bien les habitués que les touristes. Ici tout le monde se côtoie à l'heure du déjeuner pour se restaurer du plat du jour, parfois agrémenté du buffet d'entrées et du dessert du jour maison (poire pochée au vin rouge, mousse au chocolat, petits choux chantilly, flan au caramel) Pour le dessert, on se sert dans un grand plat, comme à la maison. A la carte figure un large choix de pièces de viandes accompagnées le plus souvent de frites maison, ainsi que des suggestions telles que la côte à l'os, dont le prix varie suivant le poids, les côtes d'agneau ou les Saint-Jacques au chorizo et linguini ! Mention spéciale à l'assiette de foie gras mi-cuit (environ 100 g) à prix serré. Café gourmand ou liégeois au choix.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

■ PIZZERIA DI ROMA

82, rue Nationale

05 62 03 73 44

Ouvert tous les jours le soir ; le mardi et du jeudi au dimanche de 12h à 14h. Menu unique à 24 €. Carte : 18 € environ (pizzas à emporter de 7 € à 11 €). Menu enfant : 8,50 €.

Quand cadre et plaisir de l'assiette se rejoignent, pourquoi résister ? La Pizzeria di Roma fait partie de ces bonnes adresses que nous prenons plaisir à découvrir et à partager. Une petite terrasse précède l'entrée et permet de profiter des premières journées ensoleillées ou d'une belle soirée d'été. Vient la salle, toute pimpante, qui s'offre tout en longueur. Un bar à l'entrée permet d'attendre sa commande à emporter ou de déjeuner sur le pouce, si la salle est pleine. Puis les tables, judicieusement placées sous la verrière qui crée un agréable puits de lumière. Les chaises sont confortables et la déco moderne, plaquée de bleu ardoise, est particulièrement chaleureuse.

Pas moins de 30 recettes de pizza sont proposées à la carte. Sur une base de sauce tomate ou de crème fraîche, vous succomberez à une proposition végétarienne ou non, mais toujours croustillante et savoureuse. Une courte sélection de salades, de pâtes et de plats italiens vient compléter ce large choix. Lasagnes maison, linguine au pesto maison, antipasti, saltimbocca permettent aux habitués de varier les plaisirs et de se sentir comme dans la Botte. Les gens de passage apprécieront cette adresse qui retranscrit si bien la *dolce vita* gersoise.

■ LE PROGRÈS

1, place Jeanne-d'Arc

05 62 09 00 27



Fermé du 24 décembre au 2 janvier. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 12,50 € environ. Menu enfant : 7 € (jambon blanc avec frites maison, tagliatelles ou salade). Formule du midi : 13 € (du lundi au samedi ; plat du jour à 9 €). Vin au verre. Pizza de 5 € à 14 €. Animaux acceptés. Terrasse. Wi-fi, climatisation.

Le restaurant Le Progrès propose une belle sélection parmi les classiques de la cuisine française. Ceux-là mêmes qui ont tendance à disparaître des cartes des brasseries d'aujourd'hui. Sous forme de buffet, vous trouverez une déclinaison de hors-d'œuvre avec crudités, salaisons et charcuteries locales. Le chef prépare ses plats avec des produits frais et de qualité : confit de canard, escalope de veau à la normande, ou encore andouillette ravigot vos papilles.

Dans une ambiance conviviale, vous pourrez déguster des vins locaux soigneusement sélectionnés par Serge Tarts, le gérant qui souhaite « faire vivre la région ».

Côté douceurs, difficile de résister aux grands classiques de la pâtisserie que sont les croustades aux pommes à l'armagnac, les fondants au chocolat, les gâteaux basques et l'assortiment de glaces. Ouverte dès 6h30 le matin, vous pouvez aussi vous laisser tenter par le petit-déjeuner en compagnie des travailleurs matinaux.

■ RESTAURANT LE COMMERCE

2, place des Cordeliers 05 62 09 00 95

www.hotelrestaurantnogaro.com

Situé sur la place en face des arènes, à la sortie de la ville, en direction d'Auch.

Fermé du 1^{er} novembre au 28 février. Peut ouvrir l'hiver le week-end et pour les groupes (sur réservation). Ouvert du lundi au samedi le soir ; tous les jours le midi. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 25 €. Formule du midi : 13,40 €. Accueil des groupes.

L'établissement ayant été intégralement rénové il y a 6 ans, toute sa décoration intérieure a été repensée, et ce avec grand soin. De larges rideaux, assortis à des belles chaises tapissées dans un style XIX^e siècle, encadrent de généreuses fenêtres. Les assiettes sont joliment présentées, afin de mieux mettre en valeur les produits gascons les plus typiques. Le menu du jour se veut plutôt copieux, complété par du vin et un café. La formule du jour, à base de produits frais de saison, est servie tous les jours. Avec un hôtel tout aussi neuf, c'est l'endroit parfait pour une halte qui ne heurtera pas votre portefeuille.

Le gîte

■ HÔTEL-RESTAURANT LE COMMERCE**

2, place Cordeliers 05 62 09 00 95

www.hotelrestaurantnogaro.com

Langues parlées : anglais, espagnol, portugais. 14 chambres (dortoir de 4 personnes). Chambre simple à partir de 77,80 € ; chambre double à partir de 89,60 € ; chambre triple à partir de 136 € ; dortoir à partir de 145 € ; suite à partir de 146,25 €. Petit déjeuner buffet : 9 €. Lit supplémentaire : 14 €. Taxe de séjour 0,60 € par personne et par nuit. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (voir catégorie « Le couvert »). Parking public gratuit en face de l'hôtel.

À l'hôtel-restaurant Le Commerce, vous êtes au cœur du terroir gascon. Cet établissement familial situé à 2 minutes du circuit automobile, en centre-ville, possède 14 chambres tout confort avec télévision et wi-fi gratuit. La décoration est simple, mais apaisante afin de bien se reposer. Pour vous restaurer, vous avez deux salles de restaurant – le restaurant étant fermé uniquement le dimanche soir –, à la décoration aux tons chaleureux, le tout ayant été rénové encore récemment pour gagner en caractère pratique. Vous serez logé à bonne enseigne !

■ HÔTEL-RESTAURANT SOLENCA

RN124

Route d'Auch 05 62 09 09 08

www.solenca.com – info@solenca.com



Logis (3 cheminées). 48 chambres. Basse saison : chambre double à partir de 79 €. Haute saison : chambre double à partir de 89 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 11 €. Etape motards et pèlerins pour 2 personnes : 107 € par personne. Animaux acceptés (15 €). Séminaires. Restauration (formules du midi 12,50 € et 13,90 €. Menus : 17,90 € à 53,90 € ; enfants : 10 € et 18,90 €). Sauna.

Cet hôtel au cœur de l'Armagnac est prisé de bon nombre d'habitues. Certains s'arrêtent ici pour prolonger le plaisir de la table. D'autres en font une étape de choix sur les

routes du travail. Enfin, certaines personnes n'hésitent pas à venir ici pour quelques jours de vacances. Il faut dire que la piscine bordée de palmiers, la grande terrasse, le tennis, la salle de sport, le sauna et le parc arboré en font une halte de charme. Les chambres sont bien pensées et très confortables et il existe même deux suites spécialement conçues pour les personnes en situation de handicap, qu'il soit physique, visuel ou mental. Ici, on prend soin de tous les clients et les groupes de travail sont chouchoutés aussi : on met ainsi à leur disposition des salles de réunion (jusqu'à 300 personnes), des salles de restaurant indépendantes et un salon bureautique équipé d'ordinateurs, fax et Internet. Un parking privé a même été aménagé pour autocars.

Loisirs

■ AÉRO-CLUB DU BAS-ARMAGNAC

Aérodrome

05 62 08 80 82

www.aeronogaro.com

info@aeronogaro.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours sur réservation.
Consulter le site Internet pour connaître les tarifs.

Si vous cherchez un loisir accessible à tout âge, vous êtes au bon endroit ! L'aéro-club de Nogaro, association de plus de 200 membres, est l'un des rares à proposer aussi bien des vols en planeur qu'en avion, en ULM et même en hélicoptère. Grâce à l'importante implication et à la compétence technique de ses membres, ainsi qu'à l'atelier de réparation présent sur site, l'aéro-club possède quelques modèles de fabrication maison, ce qui permet de proposer des tarifs parmi les plus bas du marché. En outre, grâce à son pôle d'initiation aéronautique pour les jeunes (PIAJ), les jeunes dès 14 ans peuvent obtenir leur Brevet d'Initiation Aéronautique (BIA). Ils peuvent souscrire à une bourse auprès de la Fédération sportive et si les conditions climatiques sont réunies, un été suffit pour l'obtenir. C'est alors l'occasion d'offrir à vos enfants un moyen d'évasion qui les responsabilise et dans lequel ils sont soutenus par les membres, toujours très actifs, de l'association qui ont à cœur de transmettre leur passion du vol. Il est aussi possible de voler, accompagné par un instructeur ou un pilote diplômé pour un baptême de l'air sur l'aéronef de votre choix.

■ CIRCUIT PAUL ARMAGNAC

S.E.M.P.A. Circuit Paul Armagnac

Route de Caupenne 05 62 09 02 49

www.circuit-nogaro.com

circuit-nogaro@circuit-nogaro.com

Depuis le centre de Nogaro, prendre

la direction de Caupenne-d'Armagnac.

Infos et réservations du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Fermeture annuelle durant les vacances de Noël. Compter de 60 € à 250 € pour un baptême. Courses, baptêmes et stages de pilotage.

Premier circuit permanent de France, il a été créé en 1960 par Robert Castagnon et Paul Armagnac, pilotes automobiles, pour remplacer le rallye d'Armagnac qui se déroulait dans les rues de la ville ! Construit puis agrandi deux fois jusqu'à atteindre 3 636 m, il déborde sur la commune de Caupenne-d'Armagnac.



82 rue Nationale
32110 Nogaro
Tél. 05 62 03 73 44
casarin.marie-pierre@orange.fr

HDM

HAUTS DE MONTROUGE

VIGNERONS PRODUCTEURS
NOGARO - FRANCE

Boutique ouverte toute l'année



ARMAGNAC - VIN - FLOC
DEGUSTATION - VENTE

Route d'Aire sur l'Adour
32110 NOGARO

05 62 09 09 78

www.hautsdemontrouge.com
info@hdmontrouge.com



MONTROUGE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Son parcours est très technique selon les pilotes : 3 virages à droite rapprochés formant une boucle avant de repartir après un virage à gauche sur une ligne droite de 900 m ! Des compétitions y sont organisées toute l'année : auto, moto, karting, camion et même cyclisme. Il est mobilisé aussi pour des essais motos, autos, des opérations médiatiques avec présentations de nouveaux modèles routiers. Il est possible de pratiquer baptêmes et stages de conduite sur des voitures de course allant de la Clio RS à la Formule Renault. Parfaitement sécurisé, le circuit accueille environ 200 000 visiteurs par an, d'où le fait qu'il soit le site gersois « patrimonial » le plus fréquenté. Venez le tester lors des Journées Club et ne loupez pas le Championnat du Monde de Motos ou le Grand Prix Camion, très festif avec une parade de plus de 220 camions décorés le week-end !

Emplettes

**■ CAVE DES PRODUCTEURS RÉUNIS
DE NOGARO – CPR HAUTS DE MONTROUGE**
Les Hauts de Montrouge
Route d'Aire-sur-l'Adour ☎ 05 62 09 01 79
www.hdmontrouge.com



Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Boutique ouverte du mardi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 18h. Visite gratuite de la cave, sur rendez-vous, pour les groupes à partir de 10 personnes. Livraison possible (vente par correspondance et e-boutique). Armagnacs, Flocs de Gascogne, vins de Gascogne, mousseux etc. Étiquette personnalisable à la demande. Distillation de mi-novembre à mi-décembre, réservez gratuitement la salle pour des fêtes ou des repas de groupes !

Cette cave créée en 1963 réunit 60 viticulteurs de la région, soit plus de 1 000 ha de vignes du Bas-Armagnac, ce qui en fait un des plus grands producteurs sur ce terroir. Elle dispose d'un équipement ultramoderne avec pressoirs pneumatiques et chai de vieillissement isotherme, une chaîne de production que vous pouvez découvrir lors des visites proposées par la cave. La distillerie est composée de trois alambics, Athos, Porthos et Aramis, œuvrant sous le buste de d'Artagnan. Ils produisent de la blanche, qui donnera, après vieillissement en fûts, des armagnacs millésimés (au bout de 10 ans), dont certains d'exception, à l'image du plus vieux qui date de 1893 ! Vins et armagnacs ont été récompensés dans des foires agricoles. Vous trouverez de belles gammes de vins de Gascogne, des mousseux, le Blanc de Blanc, le Mousquet ou encore le Rieutort, un fameux blanc moelleux. Un « musée » présente d'anciens outils destinés au travail de la vigne et à la fabrication des fûts ainsi qu'un vieil alambic ambulant.

 **CAVE VINS CHEZ MOI**
2, avenue de Daniate ☎ 05 62 08 46 36
distribution@domaine-joy.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Entrée de gamme des vins entre 5 et 7 €.

Attention, vous ne repartirez pas les mains vides si vous pénétrez Chez Moi, enfin... chez Kevin Gessler. Il tient le Domaine de Joy avec sa sœur et possède également cette cave, située à l'entrée de Nogaro. Plus de 600 références occupent les cubes de présentation ou les caisses en bois de cette boutique lumineuse.

CAVE VINS CHEZ MOI



**2 avenue de Daniate
32110 NOGARO**
Tél. 05 62 08 46 36
distribution@domaine-joy.com

Véritable cave aux trésors, l'essentiel des pépites proviennent du Sud-Ouest. Pour autant, Kevin propose aussi une courte liste de vins venus d'ailleurs, que ce soient d'autres régions françaises ou de vignobles plus lointains comme ce *zweigelt* autrichien. Les bières artisanales côtoient les vins. Celles-ci sont aussi disponibles en fûts de 16 litres ou de 30 litres pour vos fêtes. Dans ce cas, la tireuse vous est prêtée par le caviste. Si vous penchez pour les spiritueux, là encore la sélection est pointue : gin et vodka du Gers, rhum des Philippines, whisky japonais ou pur malt d'Écosse. Les armagnacs proviennent en direct du Domaine de Joÿ : VSOP, XO, hors d'âge, millésimés ou assemblages spéciaux, il y en a pour tous les (bons) goûts et toutes les bourses. Vous pourrez accompagner vos achats de biscuits salés ou de coucounettes de Pau, ou de l'une des nombreuses merveilles de l'épicerie fine. Ici, tout est pensé pour que vous passiez un moment de plaisir.

■ ARMAGNAC DARTIGALONGUE

10, Place du Four

© 05 62 09 03 01

www.dartigalongue.com

contact@dartigalongue.com

Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Visite possible pour individuel et groupe sur demande préalable et selon disponibilité. Prendre contact par téléphone.

Cette maison fondée en 1838, sous Louis-Philippe, s'enorgueillit d'être la plus ancienne en Armagnac. Depuis 180 ans, les Dartigalongue veillent au vieillissement et à la maturation de leurs eaux-de-vie dans un magnifique chai installé en plein cœur de Nogaro, sur la place du Four. Leurs armagnacs sont le fruit d'un assemblage de 3 cépages, l'ugni blanc, le baco et la folle-blanche, distillés dans un alambic traditionnel à bas degré et élevés pendant de longues années dans des fûts de chêne en provenance de la région. La maison présente une collection très complète d'eaux-de-vie, des VSOP, des hors d'âge, des 10 à 30 ans d'âge, des millésimes qui remontent jusqu'au XIX^e siècle et des collections limitées. Les armagnacs Dartigalongue jouissent d'une

très belle réputation amplement méritée. On peut les trouver auprès de 300 cavistes et points de vente à travers la France, mais c'est tellement plus agréable d'aller les déguster sur place.

Marchés

■ MARCHÉ

Place Alsace-Lorraine

www.nogaro-armagnac.fr/marches

mairie.nogaro@wanadoo.fr

Ouvert le mercredi et le samedi de 8h à 13h.

Pour ne rien gâcher au plaisir, ce sont deux marchés qui ont lieu chaque semaine, place Alsace-Lorraine, à l'ombre des grands platanes ! Le mercredi matin, c'est un petit marché alimentaire attirant principalement les habitants de la localité ; en revanche, le samedi en matinée, vous tomberez sur un véritable marché traditionnel où l'alimentaire est rejoints par bien d'autres articles : vêtements, spécialités locales... Dans une très belle ambiance, vous aurez l'occasion de déambuler entre les étalages afin de pouvoir à votre approvisionnement... et de trouver des souvenirs à rapporter chez soi, à la fin des vacances !

Dans les environs

Salles-d'Armagnac

Ici, impossible d'oublier que nous sommes en plein Bas-Armagnac, pays où l'eau-de-vie de vigne est reine, aujourd'hui comme jadis ! Dans un cadre empreint de tranquillité, à quelques kilomètres à l'est du centre-bourg de Nogaro (avec tous commerces) sur la route d'Estang, Salles-d'Armagnac abrite une bonne centaine d'habitants ainsi qu'une belle église médiévale de style roman dédiée à saint Jean-Baptiste et, souvent, des pèlerins de Saint-Jacques. La situation géographique du village est insolite pour la région, dans la mesure où il est au fond d'un vallon... pour profiter des eaux ferrugineuses d'un lac qui avait la réputation de soigner plus d'une maladie de peau !

VALENCE-SUR-BAÏSE

Entre Condom et Castéra-Verduzan, la bastide de Valence-sur-Baïse est avec ses 1 140 habitants l'une des bastides les plus agréables de la Gascogne. Son cœur se situe en hauteur, bien au-dessus de la Baïse et de la ville basse qui s'y est – tardivement – formée, autour du port fluvial. L'Auloue arrose également la commune.

Si l'abbaye de Flaran, de l'autre côté de la Baïse, date de 1151, il faut attendre 1274 pour que la bastide de Valence soit fondée à quelques kilomètres de là et placée sous le patronage d'une certaine ville espagnole. L'abbé de Flaran et le comte d'Armagnac étaient à la baguette, et une tourneure défensive a été donnée à cet éperon rocheux naturel.

■ INFORMATION TOURISTIQUE

5, place Saint-Pierre © 05 62 28 00 80

www.tourisme-condom.com

contact@tourisme-condom.com

En l'absence, à ce jour, de lieu spécialement dédié à l'information touristique au cœur de la bastide de Valence-sur-Baïse, c'est l'Office de tourisme de la communauté de communes de la Ténarèze qui est compétente. Sa maison-mère est à Condom, quelques kilomètres plus au nord le long de la Baïse. L'équipe dynamique de Catherine sera heureuse de vous faire part des bons plans qui vous attendent du côté de Flaran et du centre du village ! Bonnes adresses à visiter ou à savourer, édredons les plus en vue, itinéraires de randonnées : pourquoi ne pas prendre conseil ?

Points d'intérêt

ABBAYE DE FLARAN

Conservation Départementale
du Patrimoine et des Musées

Flaran

⌚ 05 31 00 45 75

www.abbayedeflaran.fr

flaranaccueil@gers.fr



Fermé du 15 au 31 janvier. Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai et le 25 décembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 (dernière visite à 12h) et de 14h à 18h (dernière visite à 17h30). Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h (dernière visite à 18h30). Haute saison en juillet et août. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 €. Groupe (15 personnes) : 2 € (2,50 € pour une visite guidée). Gratuit le premier dimanche de chaque mois, de novembre à mars inclus. Visite guidée (pour les groupes à partir de 15 personnes et sur réservation : 2,50 € par personne, à partir de 1,50 € pour les scolaires). Boutique, librairie liée à l'abbaye. Parking.

Depuis 2011, « Flaran-Baïse-Armagnac » bénéficie du label régional « Grand site ». De son histoire pleine de vicissitudes à son architecture en passant par la qualité des actions culturelles proposées, l'abbaye de Flaran est une visite incontournable. Fondée en 1151 par des moines cisterciens, elle est l'une des abbayes les mieux conservées du grand Sud-Ouest. L'ensemble, bâtiment et jardin, classé Monument Historique, permet de découvrir la configuration typique de l'architecture cistercienne. On est immédiatement charmé par le paisible cloître, la haute église romane avec ses profondes voûtes en berceau et dans la salle capitulaire, par la voûte d'arêtes toriques dont les rondeurs donnent l'impression d'une croisée d'ogives. Le jardin des « simples » a été revu et les plantes médicinales s'épanouissent dans des carrés bien délimités. À l'étage des bâtiments conventuels, le dortoir des moines, restauré, accueille aujourd'hui une partie des œuvres de la collection Simonov. Une exposition se tient dans les couloirs. Jusqu'en 2020, place à l'Ecole anglaise. Animations, expositions, concerts, vous êtes bien dans un superbe lieu culturel et non de culte.

■ ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE

Place de l'Hôtel-de-Ville

Ouvert toute l'année. Visite interdite pendant les offices (chemin de croix le vendredi à 16h30). Gratuit.

Harmonieuse et aux dimensions équilibrées, inspirant de l'admiration en raison de ses deux tourelles symétriques et d'une haute façade de pierre claire, l'église Saint-Jean-Baptiste projette agréablement son ombre sur la place de l'Hôtel-de-Ville. Après avoir traversé une période de déshérence, accrue encore par la parenthèse révolutionnaire, l'église a subi au XIX^e siècle de nombreux travaux de restauration et de réagencement. Un très beau retable du XVIII^e siècle dédié à la Gloire de Saint Jean-Baptiste peut être admiré dans la nef. L'influence artistique de Napoléon III et de l'impératrice Eugénie se lit d'ailleurs encore, comme dans de nombreuses autres églises de la région, dans le lutrin classé du chœur, surmonté d'un aigle, symbole de l'Empire ! À noter que



60 marches permettent d'accéder (gratuitement) à un belvédère allant d'un clocher à l'autre : vue panoramique garantie, mais attention au vertige !

■ MAISONS FORTES

Rue Jules-Ferry

Valence-sur-Baïse porte sur chacune de ses pierres, pour ainsi dire, son caractère d'authenticité et son glorieux passé de bastide médiévale. C'est d'ailleurs l'une des plus anciennes et remarquables de la région ! Dans le dernier tiers du XII^e siècle, le centre-bourg s'est doté de plusieurs « maisons fortes », qui sont autant de châteaux miniatures en pleine ville, avec tours et échauguettes. L'une des plus remarquables, encore habitée de nos jours, se situe sur une large portion de la rue Jules-Ferry et de la rue Louis-Pasteur : c'est l'antique demeure de la famille de Faulong, dont plusieurs générations ont fourni d'illustres officiers de cavalerie : une vocation, de père en fils !

► Autre adresse : Rue Louis-Pasteur

■ MUSÉE DE L'HISTOIRE DU COSTUME

Le Cluzet ☎ 05 62 28 01 94

lartbatlacampagne@orange.fr



Fermé du 1^{er} octobre au 30 avril. D'octobre à avril, uniquement sur rendez-vous. Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 12h et de 16h à 19h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 3 €.

Dans un lieu-dit à l'écart de Valence-sur-Baïse, Monika Mucha vous propose de venir découvrir sa riche collection de costumes d'époque. Costumière de spectacles, elle a amassé au fil des ans de superbes créations personnelles et acheté des costumes de personnalités. On y croise les corsets des Dorris Sisters, célèbres danseuses du Moulin Rouge, une robe de gala toute en strass et plumes d'autruche de la diva Régine Crespin ou encore des peaux de bête. La collection compte en effet des costumes illustrant le temps des cavernes aussi bien que les temps modernes. La visite commentée est agrémentée de nombreuses explications et anecdotes sur le monde du spectacle vivant, du cinéma, de la pub ou encore de la télévision, tous les domaines dans lesquels le costume est un élément essentiel.

■ PLACE DE L'HÔTEL-DE-VILLE

La bastide de Valence-sur-Baïse se caractérise par son architecture du XIII^e siècle. La ville basse et portuaire, petite, au bord de la Baïse, s'étend en fonction des aléas posés par la rivière. En revanche, la ville haute respire et s'organise autour de cette belle place de l'Hôtel-de-Ville, où la mairie n'occupe qu'une maison de maître, cependant très mignonne, faisant pâle figure à côté des importantes dimensions de la magnifique église Saint-Jean-Baptiste, remarquablement bien restaurée. Les trois autres bordures de la place sont agrémentées de « couverts », lieux de sociabilisation incontournables dans le Sud-Ouest. Jadis, une halle couvrait le centre de la place, mais elle fut détruite au XVII^e siècle pour agrandir le passage et dessiner la grand-rue actuelle, qui effectue un coude sur deux côtés de la place. À noter qu'en 2008, le pavéement du site a été entièrement refait.

■ SENTIER BOTANIQUE

Cet agréable chemin a été aménagé en contrebas des remparts sud de la ville au détour des jardins en terrasses. Il relie la place des Pyrénées au port. Autrefois cultivé, l'espace avait repris au fil des ans des allures de vaste pelouse en friche où s'invitaient quelques plantes échappées des jardins voisins.

Aménagé par l'Office national des forêts, le jardin compte de nombreuses espèces locales : figuiers, opuntias, lauriers, laurentins, palmes nains. De nouvelles espèces arboricoles ont été ajoutées afin de parfaire le caractère éducatif du lieu : ginkgo biloba, cormier ou frêne. Le sentier est balisé et des panneaux explicatifs vous donneront des indications sur la flore.

Le couvert

■ LA FERME DE FLARAN

Bagatelle

Route de Condom

① 05 62 29 39 83

www.fermedeflaran.com

reception@fermedeflaran.com



Logis (3 cocottes). Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Fermé le dimanche soir en basse saison. Menus de 25 € à 41 € (menus intermédiaires à 29 €). Carte : 63 € environ. Menu enfant : 12 €.. Jardin. Terrasse.

Gérard Tête vous accueille dans son restaurant installé à l'ombre de l'abbaye de Flaran. Trois ambiances différentes attendent les convives et l'été s'ajoute la belle terrasse. Côté bistro, on s'attable sans chichi sur une des longues banquettes ; côté cheminée, les tables sont nappées de coton d'Egypte d'un blanc étincelant ; côté Armagnac, on salive déjà en pensant à la fin du repas et à l'eau-de-vie ambrée qui nous attend. Les plats imaginés puisent dans un répertoire classique et sont sublimés par les beaux produits de la région et les légumes du potager. Ris de veau aux morilles, foie de veau persillé, magret grillé au miel, poire pochée à la verveine ou tarte tatin font partie des incontournables de la carte. Le foie gras est aussi à l'honneur, Gers oblige. Le chef a également conçu un menu végétarien pour parer aux demandes de plus en plus nombreuses d'une clientèle exigeante. Une belle table raffinée qui domine son répertoire sur le bout des doigts.

■ PIZZERIA LA VIE EST BELLE

6, place de l'Hôtel-de-Ville

① 06 13 66 09 45

Ouvert le mardi et du jeudi au dimanche de 11h à 14h et de 18h à 22h ; le mercredi de 11h à 14h. Menu unique à 15 € (entrée, plat, dessert). Carte : 9,50 € environ (pizzas de 6,50 € à 11 € ; salades à 11 €).

L'environnement est particulièrement propice au bien-être et à une bonne prise de plaisir gustatif... L'intérieur est tout boisé, ce qui lui donne une touche chaleureuse et presque montagnarde en pleine Gascogne, mais c'est surtout la terrasse, sous les couverts

de la place centrale de Valence, qui vaut le détour. À l'ombre des arcades, vous pourrez, en belle saison notamment, admirer le portail de l'église Saint Jean-Baptiste qui sera juste en face de vous, tout en assistant au déroulement de la vie de la cité, avec les allées et venues des uns et des autres, un bon vin italien et une pizza croustillante devant vous !

Emplettes

■ MARCHÉ

Centre-ville

Ouvert le mercredi de 8h à 13h. Haute saison : le mercredi de 17h à 20h. D'avril à octobre, le mercredi soir est réservé aux producteurs biologiques.

Au marché de Valence-sur-Baïse, on choisit, on négocie, on achète dans une ambiance conviviale. On trouve ici des denrées alimentaires et toutes sortes de produits locaux et de qualité. Des fruits, légumes, pâtisseries, conserves, vins, fromages variés sont exposés sur les étalages colorés des producteurs et marchands.

Des stands de fermiers aux productions bio on retrouve à Valence-sur-Baïse toutes les saveurs gersoises. Mais le plus agréable, c'est de voir une bastide de cette trempe reprendre vie au rythme des stands !

Dans les environs

Arguetinte

■ DOMAINE D'ENTRAS

Entras

① 05 62 68 11 41

www.domaine-entras.com

mbrmaestrojuan@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 20h. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous).

Ce vignoble qui s'étend sur 36 hectares (dont 8 autour du château de Pardailhan) produit des rouges, rosés et blancs aux arômes uniques depuis 1968. Ici, l'« Arguetinte », c'est le vin, c'est l'eau-de-vie. Grand nom du floc et de l'armagnac, le domaine d'Entras est à inscrire dans son carnet d'adresses. La famille Maestrojuan a justement été récompensée par de nombreux labels, prix et partenariats : Vignobles & découvertes, Les bons crus d'Artagnan, Bienvenue à la ferme, Excellence Gers, Les tables du Gers, étoiles au Guide Hachette des vins, médailles d'or et d'argent aux concours agricoles de Paris, citations au Guide des bonnes affaires RVG, au guide Bettan et Desseauve...

Accueil chaleureux et visite des chais de vieillissement toujours possible. La gamme de vins est diversifiée pour proposer des vins de gastronomie et des alcools de partage. Une dernière recommandation gasconne : « Le vin doit se boire pur le matin, à midi sans eau et le soir tel que Dieu nous l'a donné ». À méditer !

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



Notre voyage de noces
en Asie

Bangkok - Bali - Hanoi

Road Trip USA Canada

De Vancouver à Los Angeles

A VOUS DE JOUER !

my**petitfute**
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Le château « gascon » typique

Selon les régions, les officines touristiques et les agences de voyages nous vendent « châteaux de la Loire » et autres « châteaux cathares », souvent en fonction de critères géographiques. Mais qu'en est-il pour le « château gascon » si présent dans le Gers (mais aussi dans le Lot-et-Garonne voisin) ? Là, il s'agit bel et bien d'une architecture spécifique, liée à un contexte historique bien précis : les rivalités franco-anglaises dans le Sud-Ouest au Moyen Âge. Aux XIII^e et XIV^e siècles très exactement, avec des remaniements ultérieurs, bien sûr, pour ceux qui ont survécu aux affres de la guerre de Cent Ans. C'est un développement du plan de la « tour-salle », avec une grande élévation pour une emprise au sol minimale : en bref, un aspect compact. Une ou deux tours carrées surplombent le corps du bâtiment. Créneaux, archères et meurtrières servent de moyens de défense. Leur principal rôle était d'observation et de résidence.

Cassaigne

On ne compte plus les châteaux dans le Gers ! Celui de Cassaigne a donné naturellement son nom au village (230 habitants) qui l'abrite. Ce bel édifice, aujourd'hui propriété viticole de Plaimont (35 ha), a longtemps servi de lieu de villégiature à la campagne aux évêques de Condom. Le bâtiment actuel, du XVI^e siècle, est venu remplacer un vieux château gascon médiéval. Il est toujours possible d'y voir la salle d'armes reconvertisse en chai, entre autres trésors. Blaise de Monluc en personne y a dormi, celui-là même qui servit tant de rois de France et partagea à la postérité son érudition militaire par ses *Commentaires*, sorte de testament politique.

Mansencôme

Le nom ne serait que très peu connu s'il n'était pas associé à celui de Blaise de Monluc (pour les historiens et les érudits du moins)… C'est une toute petite commune, d'une cinquantaine d'habitants tout au plus, mais célèbre pour la présence du château du Busca-Maniban (XVII^e siècle) avec ses jardins à la française, son fronton cintré, sa cour d'honneur, son vestibule voûté, son portail monumental…

Saint-Puy

Au cœur du « triangle magique gersois », c'est-à-dire entre Fleurance, Condom et Lectoure, le bourg de Saint-Puy est coincé entre des vallons resserrés. Les environs sont particulièrement bien préservés, et c'est l'un des endroits les plus ressourçants de la région. Avec ses 588 habitants, cette ancienne « capitale » de l'infime « comté de Gaure », attestée dès 1285 au moins, est devenue un paisible village, mais avec ses commerces, son marché et un bâti

remarquable. La bourgade est partagée en trois zones historiques : l'ancien site castral au sommet (aujourd'hui le château de Monluc), un genre de sauveté en contrebas et une bastide entre les deux. Une commune où l'on poserait volontiers ses bagages !

CHÂTEAU DE MONLUC

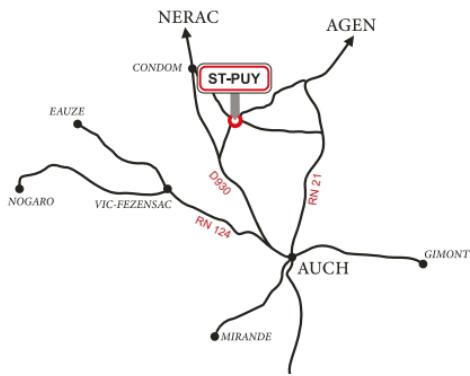
05 62 28 53 51

www.monluc.fr

contact@monluc.fr

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 15h à 19h. Haute saison du 1^{er} juillet au 15 septembre. Fermeture annuelle en janvier. Visite guidée gratuite, en français ou anglais, dégustation gratuite, accueil des groupes sur réservation (pas plus de 20 personnes en basse saison). Apéritif Pousse-Rapière, vins des Côtes de Gascogne et Armagnacs.

Tout en haut du magnifique bourg de Saint-Puy, au cœur de la Gascogne, découvrez le château de Monluc. Ici, les guides vous mèneront dans les caves, les jardins et quelques salles du château pour vous en conter l'histoire… Et elle est fascinante ! Le château existe depuis 929 et il a toujours été habité. Il a été plusieurs fois assiégié, incendié, détruit, mais toujours reconstruit. Il vit naître Blaise de Monluc, qui fut chargé par le Roi de pacifier la Gascogne pendant les guerres de religion. Au-delà des pierres, d'autres trésors vous y attendent. Le château de Monluc est le berceau du pousse-rapière, la liqueur gasconne bien connue. Vous dégusterez également sur place le célèbre « Vin Sauvage », d'excellents vins des côtes de Gascogne, des liqueurs, du floc et de l'armagnac. La dégustation est gratuite, la visite un vrai plaisir et l'accueil à la hauteur des saveurs uniques du site : une adresse incontournable, à bien des égards.



Château de Monluc 32230 Saint-Puy

Tél : (+33) 5 62 28 53 51

Mail : commercial@monluc.fr

www.monluc.fr

Du mardi au samedi
de 10h à 12h et de 15h à 19h

Juillet et Août ouvert tous les jours



Le Club des Marques SAS

ARMAGNACS VIEUX & MILLESIMÉS

VISITEZ LE
CHATEAU

Cloître de la collégiale Saint-Pierre de La Romeu.

© PECOLD - FOTOLIA



LOMAGNE



LOMAGNE

FLEURANCE ★

Le nom prête déjà, à lui seul, au rêve ! Il nous invite au voyage, en Toscane, près de l'antique Florence, à laquelle la Fleurance gersoise doit son nom ! Bastide modèle, Fleurance a vu le jour en 1272, sous le règne du roi de France Philippe III le Hardi, grâce aux efforts de Géraud de Cazaubon. Celui-ci était comte de Gaure, terre dont « Sempuy » (aujourd'hui : Saint-Puy) avait été la capitale avant de subir divers fléaux. Les rues se coupent à angle droit, formant un damier régulier à partir d'un centre marqué par une halle, avec une église en coin.

■ MAIRIE DE FLEURANCE

Place de la République

⑩ 05 62 06 10 01

www.villefleurance.fr

mairie@villefleurance.fr

Ouvert le lundi de 14h à 17h30, du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h30. Fleurance, charmante bastide du Sud-Ouest, vous accueille avec sa halle centrale soutenant la mairie de ses 60 piliers de pierre. La ville fut fondée en 1272 par Géraud de Cazaubon et Eustache de Beaumarchais, au nom du Roi de France. Elle doit son nom à Florence, la célèbre ville toscane. À cette époque, il n'était pas rare de baptiser une ville nouvelle en piochant dans le répertoire de villes européennes florissantes. Outre la beauté de ses bâtiments, la commune vous séduira par son riche patrimoine et aussi par son rayonnement culturel. Fleurance est réputé son festival Cuivro'Foliz, le plus important du canton, et son festival d'astronomie. Ces multiples activités culturelles ont permis à Fleurance de recevoir en 2013 un label d'excellence de « Commune touristique ». C'est un carrefour international où il n'est pas rare de croiser des voyageurs venus du monde entier, venant apprécier les trésors et produits d'un terroir inimitable. En plus de sa place incontestée en astronomie, Fleurance prédomine dans la biodiversité et les plantes médicinales, ces domaines lui confèrent le slogan : « Fleurance Terre des Étoiles et des Plantes ».

Points d'intérêt

■ ÉGLISE SAINT-LAURENT

Rue Pasteur

paroisse.fleurance@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Grand-messe à 10h30 le dimanche et messes à 18h en semaine : visite interdite pendant les offices.

Dédicée au diacre martyr saint Laurent, cette église (classée au titre des monuments historiques en 1907) abrite une chapelle dédiée à la Vierge, appelée « Notre-Dame de Fleurance », avec une statuette bien mise en valeur. C'est le principal joyau spirituel du lieu. Une chapelle dédiée



à saint Jude fait elle aussi l'objet de grandes attentions. Cette église est le seul vestige de la fondation de la bastide à la fin du XIII^e siècle. Sa construction aurait débuté vers 1274 et il fallut plus d'un siècle pour l'achever. De style gothique méridional, elle est impressionnante par ses dimensions (70 m de long sur 37 m de large), supérieures à celles de plusieurs cathédrales du département. L'édifice compte huit chapelles décorées de vitraux et de trois magnifiques verrières de style Renaissance signées Arnaud de Moles (sculpteur et maître verrier du XVI^e siècle rendu célèbre par ses ouvrages de la cathédrale d'Auch) : la Trinité au centre de l'église, les grands saints au nord et l'arbre de Jessé au sud. L'église abrite un bel orgue de facture romantique. Inauguré en 1865, il a été construit par Jules Magen. Il possède 1 816 tuyaux, 34 jeux répartis sur 3 claviers manuels et un pédalier.

► Autre adresse : Rue Adolphe-Cadéot

■ GALERIE D'ART LAURENTIE

62, rue Gambetta

Aux heures d'ouverture de l'Office de tourisme. Gratuit. Dans le domaine artistique, la galerie d'art Robert-Laurentie, dans la rue principale de Fleurance, juste en face du bureau de poste, vous accueille gratuitement pour venir contempler des expositions. Si la photographie a longtemps été mise à l'honneur et presque exclusivement exposée en ces lieux, ce n'est plus tout à fait le cas : des tableaux et autres réalisations d'artistes locaux sont présentés au public, chaque exposition durant une quinzaine de jours. Leurs sujets sont variés, pour que tout le monde y trouve son compte ! De plus, pour l'instant, c'est l'Office de tourisme de Fleurance : deux raisons d'y passer !



■ HALLE-HÔTEL DE VILLE

Place de la République

Ouvert toute l'année. Marché traditionnel le mardi et le samedi en matinée. Gratuit.

C'est le symbole, l'emblème naturel de la bastide gasconne, le poumon d'une ville ou d'un village médiéval : la halle. Celle-ci est bien plus récente, l'ancienne étant partie dans un incendie en 1833. La halle d'origine était montée sur 24 piliers en bois, soutenant en son centre la maison consulaire (à l'image de la halle très rustique de Solomiac). L'architecte auscitain Ardenne est choisi pour reconstruire et redonner vitalité administrative et économique à la ville. Il propose d'installer la maison communale à l'étage tout en respectant le principe médiéval primitif : un maximum d'espace avec un minimum d'emprise au sol. La halle repose sur 60 piliers et les marchés du mardi matin et du samedi matin s'y tiennent. En été, les commerçants envahissent également la place. La mairie a toujours ses locaux à l'étage.



FLEURANCE

Terre des étoiles et des plantes



Ville de Fleurance



villedefleurance



ville fleurance

Astronomie

Biodiversité

Festivités

Animations

Retrouvez nous sur :
www.villefleurance.fr



■ LES STATUES-FONTAINES

Aux quatre coins de la halle

Place de la République

Ouvert toute l'année. Gratuit.

Prenez le temps de faire le tour de la place de la République, belle place en cœur de ville, pour admirer les fontaines situées aux quatre coins de la halle. Ces quatre statues en bronze représentent tout simplement les quatre saisons de l'année : le printemps au nord-est, l'été au sud-est, l'automne au sud-ouest et l'hiver au nord-ouest. Inscries à l'inventaire des Monuments historiques, elles ont été réalisées au XIX^e siècle grâce à un legs d'Adolphe Cadéot, alors maire de Fleurance, dont la famille est bien connue des Fleurantins qui lui attribuent encore deux rues. Ces « statues-fontaines » ont été réalisées selon les modèles du sculpteur Albert-Ernest Carrier-Belleuse, par l'atelier Durenne de Sommevoir en Haute-Marne.



Mais l'hiver c'est en salle, qu'on se rabat pour profiter de la chaleur des fours. Les pâtes sont façonnées à la main, sur place, tout comme les desserts. Bien sûr la pizza est reine, et elle se décline à la tomate ou à la crème fraîche. Aux beaux jours, la terrasse est vite prise d'assaut, en particulier le midi. Pensez à réserver. Seules les pizzas sont à emporter.

■ VITRAUX D'ARNAUT DE MOLES

Église Saint-Laurent

Rue Louis-Pasteur

Ouvert toute l'année. Visite interdite pendant les offices. Le maître verrier gascon Arnaut de Moles, originaire de Saint-Sever dans les Landes, est l'une des grandes fiertés artistiques de la région. S'il a signé de superbes vitraux dans la cathédrale Sainte-Marie à Auch, cité archiépiscopale métropolitaine, Fleurance n'est pas en reste avec son imposante église, l'une des plus grandes et vastes de tout le Gers. L'abside de l'église Saint-Laurent de Fleurance date du XIV^e siècle, et c'est au XVI^e que la réalisation des trois vitraux du chœur a été confiée au maître de Moles (de 1507 à 1513). Chaque verrière se divise en trois parties (largeur : 2,80 m ; hauteur : 7,70 m). Au centre, nous voyons une représentation de la Sainte Trinité. Au sud, l'arbre de Jessé et, au nord, des scènes de la vie de plusieurs saints. Arnaut de Moles a en outre orné les églises Saint-Nicolas de Nogaro, Sainte-Marie de Mirande et celle de L'Isle-en-Dodon. Il avait la particularité de signer et dater ses œuvres, lesquelles se caractérisent par la vivacité inaccoutumée de leurs couleurs grâce à l'usage de verres colorés minces plaqués sur des verres parfaitement incolores.

► **Autre adresse :** Rue Adolphe-Cadéot

Le couvert

■ BELLA ITALIA

8 bis, Place de la République

05 62 64 00 98

www.bella-italia32.fr

bella32italia@gmail.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi de 11h à 14h et de 18h à 21h. Haute saison : du lundi au samedi de 11h à 14h et de 18h à 21h30. Menus de 11 € à 19 €. Carte : 11 € environ. Menu enfant : 9 €. Pizzas de 9 € à 12,50 €. Terrasse. Vente à emporter.

En plein cœur de la ville, c'est toute l'année que la pizzeria Bella Italia prodigue aux Fleurantins ses pizzas préparées avec soin. Quelques tables sont installées sous les arcades donnant sur la halle qui fait la fierté de la commune.

■ LE FLEURANCE

Avenue du Corps-Franc-Pommiers

05 62 06 14 85

www.le-fleurance.fr

lefleurance@gmail.com

Losis (2 cocottes). Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 21 € à 40 € (menus intermédiaires à 25 € et 31 €). Carte : 32 € environ. Menu enfant : 10 €. Menu végétarien à 25 €. Accueil des groupes (jusqu'à 180 personnes). Jardin. Terrasse.

Les commerciaux et autres professionnels de passage ou en repas d'affaires se passent le mot : « Ici, on mange bien. » Il n'est pas rare pour autant de croiser des familles de vacanciers savourer une cuisine du terroir. Peut-être aurez-vous l'occasion de déguster, selon la saison, du foie gras au torchon farci à la figue ou aux pruneaux et au chutney d'oignons, de la pintade du Gers grillée au four, un duo de saumon et rouget, un bar entier grillé sur lit d'agrumes et nappé d'huile d'olive, une omelette au jambon « Pata Negra » et au parmesan, une crème brûlée ou un moelleux au chocolat, cœur caramel. Malgré la proximité de la nationale, l'établissement est parfaitement insonorisé (bien chauffé l'hiver, climatisé l'été), tandis qu'un bosquet d'arbres protège la terrasse quand les beaux jours sont là. Carte et menus vous proposent des produits gascons frais, acquis auprès de producteurs auxquels les restaurateurs du Fleurance font confiance.

■ LA PAUSE

70, rue Léon-Gambetta

05 62 06 68 05



Fermé un mois entre janvier et février et quinze jours fin août-début septembre. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi. Haute saison : le mardi, le samedi et le dimanche le soir. Ouvert le soir sur réservation en basse saison. Menus de 15 € à 25 €. Formule du midi : 15 €. Animaux acceptés. Accueil des groupes. Terrasse.

Si vous ressentez le besoin de faire une petite pause, alors cet endroit est tout indiqué ! C'est un bon restaurant, valant le détour. Situé dans la rue principale de la bastide de Fleurance, il jouit d'une excellente réputation, qui n'est ni usurpée, ni surfaite, loin de là. En poussant la porte de l'établissement, vous serez affablement accueilli par Eric, un patron toujours souriant et de bonne humeur, pendant que son épouse est aux fourneaux. Ambiance familiale pour le moins plaisante. Et leur cuisine aussi fait plaisir ! Elle est pensée avec goût, à bons tarifs : de fait, les travailleurs fleurantins viennent chaque midi peupler la longue salle du restaurant. Les assiettes sont bien présentées et les clients repartent contents en se promettant de revenir, les plats proposés étant tout à la fois sobres et inventifs.

■ PERLE D'ASIE
24, rue Anatole-France
05 62 64 35 75
www.perledasiefleurance.fr
perledasiefleurance@yahoo.fr



Ouvert du jeudi au mardi de 11h30 à 14h et de 18h30 à 22h. Menus de 17,90 € à 23,90 €. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 8,50 € (moins de 12 ans). Formule du midi : 12 € (entrée, plat, dessert). Animaux acceptés. Accueil des groupes. Terrasse.

Perle d'Asie s'est installé dans l'ancienne gare de Fleurance il y a plus de 10 ans. Le rouge est à l'honneur, couleur synonyme de chance et de bonheur en Chine et au Vietnam. On retrouve aussi l'aquarium, car le poisson symbolise l'abondance. Sous ces vertueux auspices, le néophyte s'initie aux délices de la cuisine asiatique avant de devenir un fidèle comme nombre des clients présents ce soir-là. Luc prépare de délicieux nems au porc, des raviolis frits, une salade au crabe, des beignets de crevette, des brochettes de poulet ou de porc, des crevettes au curry ou à la sauce aigre-douce, du canard aux champignons noirs et pousses de bambou ou des beignets aux fruits. Il y a peu de tables exotiques dans le Gers, alors ne manquez pas celle-ci.

Le gîte

■ HÔTEL LE RELAIS**
32, avenue Général-de-Gaulle
05 62 06 05 08
www.hotel-le-relais-fleurance.fr
hotel-le-relais@wanadoo.fr



Réception de 7h à 23h en semaine ; de 8h à 13h puis de 17h à 23h dimanche et jours fériés. Prise de chambre à partir de 14h. 20 chambres. Chambre simple de 48 € à 54 € ; chambre double de 52 € à 67 € ; chambre triple de 64 € à 71 € ; suite de 69 € à 74 €. Pension complète : 79 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 8 € (gratuit pour les moins de 6 ans). Parking. Soirée étape : 67 € (64 € en hiver). Taxe de séjour : 0,70 € par personne et par nuit. Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément 5 €). Wi-fi. Restauration. Équipement pour bébé sur demande. Canal +.

Parfaitementinsonorisé, et climatisé pour affronter les heures les plus chaudes de l'été, l'hôtel Le Relais se trouve à l'entrée de Fleurance en provenance d'Auch. Voisin du restaurant La Table des Gourmands, les deux établissements ont noué un partenariat pour les services de pension proposés par l'hôtel. Modernes, les chambres disposent d'un téléphone direct et d'une télévision avec chaînes beIN Sport et bouquet Canal+. Chacune est décorée de manière différente, les patrons ayant pris un malin plaisir à jouer sur la variété des couleurs.

Gîtes

■ LE MOULIN DE LABARTHE
Route de Toulouse 05 62 06 16 26
www.lemoulindebarthe.com
evenbernard@orange.fr



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Location du samedi au samedi. De 260 € à 595 € la semaine selon saison. 3 gîtes de 2 à 5 personnes. Formule week-end à 170 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (se renseigner). Connexion Internet gratuite. Service de ménage. Lave-linge, lave-vaisselle. Sur une île de 5 hectares de verdure, au confluent entre le Gers et un petit canal, le gîte Le Moulin de Labarthe bénéficie d'un cadre naturel exceptionnel. Son histoire remonte au XIV^e siècle où il fut bâti pour Guillaume de Savignac. Mais, après plusieurs successions, le moulin a été laissé à l'abandon jusqu'en 1979. Depuis, les propriétaires, tout droit venus de région parisienne, M. et Mme Even, ont mis toute leur énergie pour rénover cet établissement historique et s'ouvrir au tourisme, malgré des crues à répétition. Le Moulin peut accueillir jusqu'à 5 personnes et comporte un jardin non-attenant de 300 m² avec barbecue. En fonction des saisons et de vos envies, vous partirez à la découverte de la propriété, vous vous essayerez aux joies de la pêche, vous baignerez dans le Gers... ou vous trouverez le repos en prenant de grands bains de soleil ! Le moulin est à éviter en hiver, humidité de la rivière oblige : le chauffage ne peine que difficilement à contrecarrer ses effets désagréables. Outre le moulin, deux autres gîtes sont proposés : L'Annexe (5 personnes) et Le Meunier (de 2 à 4 personnes).

■ LES VOLETS BLEUS
Les Cabanes 09 80 86 15 31
croc-et-miam@live.fr



Ouvert toute l'année. Arrivée le samedi après 16h, départ le samedi suivant avant 11h. Pour 4 personnes (68 m², 2 chambres). De 390 € à 550 € la semaine selon saison. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Chaise bébé, lecteur DVD, barbecue, terrasse, micro-ondes. Vente. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite.

Les Volets bleus, c'est un gîte très douillet, idéal pour l'été, situé dans un vaste corps de ferme donnant sur un grand et magnifique jardin, au sud-ouest. De ce côté-là, vue sur les Pyrénées ! Au nord, c'est le magnifique bourg de Castelnau-d'Arbieu avec la flèche élevée de son clocher qui vous dominera (promenade à pied possible pour gagner le village). Une belle vue sur Lectoure complète le tout, au nord-ouest. Un cadre formidable, en pleine campagne, à proximité d'un grand nombre de sites touristiques. La maison abrite deux chambres chacune ayant sa propre salle de bain. Dans le jardin, vous trouverez une piscine hors sol de 6 m x 3,5, parfaite pour se rafraîchir par une chaude journée d'été. Si le cœur vous en dit, vous pouvez prendre des cours de cuisine ou aider les Masselin dans leur potager.



Chambres d'hôtes



LE PIOT
Chemin du Piot

05 81 67 03 17

www.lepiot.eu

lepiot@outlook.com



Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22 (arrivée à partir de 16h. Départ avant 11h). 5 chambres. Chambre double à partir de 59 €. Petit déjeuner inclus. Garde d'enfants. Service de ménage. Canal +.

Cette maison bourgeoise très début du XX^e a séduit Danny et Kerry, un charmant couple venu d'outre-Manche. Ils ont patiemment rénové cette vieille dame née en 1914 pour un résultat absolument charmant. Ça sent bon l'encaustique, les parquets et les meubles sont cirés, les murs sont peints de couleurs chaudes ou pastel et certains meublent ont sans conteste traversé le Channel avec leur propriétaires. La maison compte 4 chambres, dont une petite, qui peut être très bien pour les enfants. La cinquième possède sa propre indépendance et occupe un petit bâtiment au fond du jardin. L'intégralité de la maison peut être louée sous forme de gîte. Tout est pensé pour passer un été agréable : table et salon de jardin installés sous la terrasse du 1^{er} étage, belle piscine, parc arboré. Vous n'êtes qu'à 2 km de la ville de Fleurance et 15 km de celle de Lectoure. Si vous avez la fibre végétarienne, Danny et Kerry peuvent vous préparer un dîner à base de fruits et de légumes frais du marché.

■ LA SIMONERIAIE

La Bourdette

4, avenue de la Côte-d'Argent

09 81 78 13 41

stephane.vall@hotmail.fr



2 chambres (ainsi que 2 chambres d'appoint). De 65 € à 75 €. Petit déjeuner inclus. Terrasse pour l'une des chambres.

Curieusement, les chambres d'hôtes sont rares à Fleurance, qui est pourtant une importante cité touristique, classée ville fleurie. Stéphane Vall a donc eu l'idée d'ouvrir La Simonerie, un peu à l'écart du centre-bourg tout en étant à 5 minutes. Là, vous attend une imposante maison à un étage, au milieu d'un grand parc, propice au repossement avec ses arbres peut-être aussi chargés d'histoire que le bastide ! A l'intérieur, les meubles anciens conviennent parfaitement au caractère architectural de la bâtisse. Un beau moment en perspective.

Campings

■ LE HAMEAU DES ÉTOILES

Le Hameau des Étoiles

Domaine de Haumont

05 62 07 58 56

www.hameau-des-etoiles.com

contact@hameau-des-etoiles.com



Fermé du 10 novembre au 31 mars. Réservation recommandée. Terrain de 42 ha. 40 chalets. Parking hors emplacements. Chalets pour 4 personnes de 350 € à 790 € la semaine ; chalets pour 6 personnes de 400 € à 850 €. Location du samedi au samedi, ménage et location de linge en sus. Possibilité de demi-pension ou pension complète. Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans. Réductions pour les enfants de 3 à 15 ans. Chèque Vacances. 2 cottages aménagés. Animaux acceptés (tenus en laisse). Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration. Animations. Dôme d'observation de l'univers, salle de spectacle, randonnée, lac de pêche.

Un parc de 42 hectares, un beau lac de pêche, une salle de projection et de spectacles, un boulodrome ainsi qu'une infinité de services et de confort... En bref, c'est l'idéal pour avoir la tête dans les étoiles et se retrouver au septième ciel ! Loin, très loin de la planète Terre, évadez-vous et admirez les astres à partir de ce camping à thème. Situé au beau milieu de la « Toscane française » chère à Stendhal, avec une vue imprenable sur les vallons de Gascogne, la propriété bénéficie d'une installation insolite : un dôme d'observation de l'univers. Avec cet œil tourné vers le ciel, vous observerez des galaxies brillant de leurs mille feux. Des soirées et des randonnées nocturnes d'observation sont organisées pour percer en famille les secrets de l'univers. L'hébergement se fait en chalets équipés, de 4 ou 6 personnes, avec une kitchenette à disposition. De nombreuses activités sont proposées dont des randonnées qui vous feront découvrir la beauté tranquille de la Lomagne. Un club accueille les enfants et les ados de 4 à 17 ans pour permettre aux parents de souffler un peu.

Loisirs

■ BASE DE LOISIRS

Rue de la Première-Armée-Française

Base de loisirs

05 62 06 12 18

Fermé du 1^{er} septembre au 30 juin. Ouvert tous les jours de 11h à 19h30. Cours d'aquagym le lundi, mercredi et vendredi de 20h à 20h45. Entrée : 4 €. Enfant : 2 €. Gratuit jusqu'à 10 ans. Cours de natation et d'aquagym. Bassin aquatique de plus de 360 m², espace balnéo avec lits et bains bouillonnants, rivière à courant, cascades, pataugeoire, bassin d' entraînement, la municipalité de Fleurance a mis les moyens pour offrir à ses habitants une base de loisir estivale digne de ce nom. La pelouse attenante affiche souvent complet, surtout par forte chaleur et il devient très difficile de trouver une place pour se garer à proximité. La baignade est bien entendu surveillée (c'est obligatoire), et les maîtres-nageurs assurent également cours de natation et d'aquagym. Ainsi, aucune population n'a été oubliée. Sportive, familiale ou néophyte, chacune y trouve son compte.

■ GOLF DE FLEURANCE

Lassalle

05 62 06 26 26

www.golfdefleurance.fr

golfdefleurance@gmail.com



OUVERT toute l'année. Tous les jours de 8h30 à 19h. Restaurant ouvert tous les midis et les vendredis et samedis soir. Suggestions à partir de 10,50 €. Entrée : 29 € (27 € en hiver). Abonnement : 675 €. Practice : 2,50 € le seau. 1/2 série de clubs : 6 €. Chariot : 5 €. Voiture : 25 €. Vestiaire gardé. Restauration. Boutique.

Le parcours de 9 trous est ponctué d'obstacles naturels, comme les ruisseaux et les arbres, ou artificiels, comme les vallons et les bunkers. Il est dessiné autour d'une ancienne maison gasconne du XVIII^e siècle à colombages, et est très apprécié des golfeurs de la région. Une fois le parcours terminé, il est possible de l'emprunter dans l'autre sens, car des départs différents ont été prévus, afin de vous donner l'illusion de faire un 18 trous. A Fleurance, si on manque de place, on ne manque pas d'idées. Les revues *Fairway* et *Golf Européen* ne s'y trompent pas et ont d'ailleurs retenu le golf dans leur classement respectif des meilleurs 9 trous de France. Un club-house attend les golfeurs et leurs accompagnants pour profiter d'un repas revigorant, en terrasse dès que le soleil chauffe suffisamment.

Sorties

■ LE POULAILLER DÉCALÉ

26, place de la République

⌚ 06 62 36 31 12

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 15h à 18h. Thé à 3 €, café à 1,60 €. Un plat du jour fait maison chaque midi. Terrasse.

Un petit local qui ne paye pas de mine sur la place de la mairie... et un maigre bout de terrasse, rapidement pris d'assaut par nombre d'habitueés ! On vient y siroter quelque agréable breuvage, le thé étant la spécialité de ce poulailler peu commun où il fait bon caqueter, mais où chocolats et autres cafés ne sont pas en reste. Rien de mieux pour une pause gourmande. Les copines et elle parlent de la pluie et du beau temps, et des cancans de Fleurance.

Emplettes

■ BIOCOOP FLEURANCE

Avenue d'Artagnan

⌚ 05 62 64 00 02

www.biocoop-fleurance.com

biocoop@micrologiciel.com

Ouvert le mardi et le samedi de 10h à 19h ; du mercredi au vendredi de 10h à 13h et de 15h à 19h.

Le concept de la coopérative bio fait florès un peu partout en France, et désormais ce sont même les petites villes s'y mettent. Après Condom, Fleurance n'échappe pas à la règle grâce à Sandrine et David Ducouso qui ont rejoint le réseau Biocoop. Les produits viennent de préférence de producteurs locaux et foie gras et conserves de canard arrivent en direct de l'exploitation des propriétaires ! Vous y trouverez des fruits et légumes, mais aussi de la boucherie et de nombreux produits d'épicerie ou de consommation courante, toujours 100 % bio et garantis sans OGM !

■ BOULANGERIE LOUBET

6, avenue Martial-Cazes

⌚ 05 62 06 25 43

www.boulangerie-fleurance.com

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 19h30 ; le dimanche de 6h30 à 12h30. Pas de service retrait le samedi et le dimanche, et il ne commence qu'à 7h en semaine. Sandwiches à partir de 2 €, pains à partir de 1 €, pâtisseries à partir d'1,50 €.

D'après les Fleurantins, c'est sans conteste chez Loubet & Fils que l'on trouve le meilleur pain de la ville (il n'y a que les croissants qui soient sans doute meilleurs rue Alexandre-Laffont). Pour ne rien gâcher au plaisir, ce boulanger qui réussit en outre à merveille la couronne des rois en janvier ou encore tout ce qui est gâteaux aux fruits, a lancé le Miam Express : un service de pré-réservation en ligne pour commander ce que vous souhaitez, au moins 30 minutes à l'avance (on vous envoie un e-mail et/ou un SMS pour vous signaler que tout est prêt). Parfait pour faire son choix la tête reposée, et ne pas avoir besoin de faire la queue au magasin !

■ LA CAVE D'EMBIDOURE

3, place de la République

⌚ 05 62 06 27 62

www.domaine-embidoure.com

menegazzo.embidoure@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.

Boutique chic sur la place principale de la bastide de Fleurance, la Cave d'Embidioure ne se contente pas d'écouler les stocks de vins et spiritueux du domaine d'Embidioure, les premiers étant d'ailleurs parfois un peu chers pour ce qu'ils sont. C'est plus largement une belle boutique pour gastronomes spécial « Gascons ». Vous y trouverez des denrées parmi les plus délicieuses et appréciables du département : vins, armagnacs, canard, oie, huiles bio, plats et desserts cuisinés, etc. Le magasin travaille avec des producteurs connus, comme Maison Tête (de Valence-sur-Baïse) côté foie gras et rillettes, ou encore Marcel Trépout (Vic-Fezensac) pour l'armagnac.

► Autre adresse : Domaine d'Embidioure, 32390 Réjaumont

■ FLEURANCE NATURE

163, route de Lectoure

⌚ 05 62 06 14 48

www.fleurancenature.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h. Livraison possible (vente par correspondance).

Fleurance Nature est une entreprise spécialisée dans les actifs naturels et bio, bien avant que cela ne soit à la mode. Installée sur la petite zone industrielle de la ville depuis 1972, elle conçoit et fabrique des compléments alimentaires et des cosmétiques naturels. Elle fait l'essentiel de son chiffre d'affaires par correspondance, mais on retrouve aussi une caravane floquée sur les marchés des environs. Programmes minceurs, crèmes anti-âge, concentrés à base de plantes pour agir sur les articulations, le sommeil, la digestion ou la circulation veineuse, huiles essentielles sont autant de produits disponibles. Il n'y a pas de boutique à proprement parler, mais un accueil spécifique est prévu pour les acheteurs de passage.

■ GLOSEK GOURMET

ZI Biopole

05 62 06 00 74

www.glosekgourmet.com

gg@glosekgourmet.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 16h. Livraison possible (frais de port : 10 €). Gratuit à partir de 120 €.

Des conserves de desserts gascons ? Cela paraît absolument inimaginable ! Et pourtant, cette formule étonnante et délicieuse a été imaginée par Michel Glosek. Ce célèbre cuisinier, attaché au terroir, au goût et à la qualité, propose, depuis 1998, une exceptionnelle gamme de gourmandises en conserves, à la fois traditionnelles et originales. Son délicieux carat de Lectoure qu'on est tenté de rebaptiser « caviar de melon » est un pur régal, sans oublier les desserts à base d'armagnac : baba gascon, dentelles, charlotte de Gascogne qui nous mettent, rien que par leurs noms, l'eau à la bouche... Le laboratoire a acquis une belle réputation et il fabrique et conditionne des gammes de produits d'autres marques. Une belle adresse pour les gourmands plutôt gourmets.

■ LABORATOIRES MESSÉGUÉ

Rond-point magasin Gamm vert

Route de Lectoure

05 62 64 09 09

www.messegue.com

info@messegue.com

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 18h ; le vendredi de 8h30 à 17h. Livraison possible (vente par correspondance). C'est un grand bâtiment flamboyant neuf qui vous attend à la sortie de Fleurance, en direction de Lectoure. Maurice Mességué, pharmacien local, s'est battu dès les années 1940 pour que l'on reconnaîsse universellement la vertu bienfaiteur et thérapeutique des plantes. Il tenait cette science de son père. C'est tout naturellement que sont nés en 1953 les laboratoires qui, aujourd'hui encore, portent son nom. Le label « PhytoBio » qu'il a créé dans les années 1960 nous garantit des actifs végétaux sans la moindre présence de pesticides, métaux lourds ou autres facteurs de pollution. Que du bio, que du bon pour votre santé et votre beauté ! Aromathérapie, miels, cosmétiques naturels, tisanes et bonnes gourmandises sont à l'ordre du jour !

Marchés

■ MARCHÉ

Centre-ville

Ouvert de 8h à 13h30. Mardi et samedi matin.

Fleurance reçoit toute l'année un important marché traditionnel le mardi matin, l'un des plus authentiques et préservés de la région. Les maraîchers se concentrent près de l'église Saint-Laurent, tandis que la halle abrite bouchers et producteurs de fromage. Les rues adjacentes accueillent des marchands de vêtements, de chaussures, de chapeaux et autres objets ou accessoires, notamment avant Noël ou en haute saison, où il devient difficile de se frayer un passage ! Parallèlement, de début novembre à fin mars, c'est le marché au gras sous la petite halle verte de la place du Foirail : les producteurs arrivent

dès 8h30, mais le public ne peut y entrer qu'à partir de 10h. Attention, il faut être à l'heure : professionnels et restaurateurs peuvent tout rafler en un quart d'heure ! Le samedi matin, la halle-hôtel de ville de la place de la République abrite un petit marché de produits frais, pour que les Fleurantins puissent de nouveau faire quelques courses avant le mardi et apprêter leurs marmites dominicales.

Dans les environs

Castelnau-d'Arbieu

C'est un très beau village, typique, comme on les aime en Gascogne... Ce castelnau est né au XIII^e grâce au noble Arbieu de Labatut qui lui a laissé son prénom en héritage. Ses 200 habitants (ou un peu plus) jouissent de points de vue magnifiques, d'une fière église au clocher élancé, de pavements tout neufs, de beaucoup d'espace, de belles pierres et d'un hameau plus que remarquable : Aureneque. Divers parcours de randonnée serpentent le territoire de la commune.

Points d'intérêt

■ COUVENT SAINT-ANTOINE

Aurenque



Ouvert toute l'année. Messe conventuelle quotidienne à 7h ; grand-messe à 10h le dimanche. Gratuit. L'Ordre séraphique, fondé par saint François d'Assise, amant de dame Pauvreté, il y a près de huit siècles, peut s'enorgueillir de posséder en pleine Gascogne un monastère de capucins : ils sont parmi les derniers à observer strictement la règle héritée de leur fondateur ! Leur vie est des plus simples, des plus pauvres et des plus cachées, passée en oraison et en contemplation, dans le minimum de confort possible. La barbe est là pour nous rappeler la proximité de la nature, don du Créateur, et du chant des oiseaux, merveilleuse harmonie ! La chapelle-grange offre de magnifiques murs en pierres apparentes, de même que le reste des bâtiments conventuels. La couleur de la pierre est chaleureuse, tandis que l'intérieur de l'édifice religieux est riche de sa simplicité. La présence du bois dans le chœur est marquant : maître-autel, stalles, table de communion... Une belle charpente laissée à la vue de tout un chacun vient encore nous rappeler que la présence d'une statue de saint Joseph, humble charpentier, est plus que justifiée en un tel lieu !

■ HAMEAU D'AURENQUE

Aurenque

Pont roman enjambant le Gers fermé en période de crues. Gratuit.

Si le village de Castelnau-d'Arbieu est déjà très beau en lui-même, perché sur sa colline, la commune possède un autre joyau : le hameau d'Aurenque, quasiment en bordure du Gers, à mi-chemin entre Fleurance et Lectoure. Dans cette région, il est rare de trouver si charmant endroit dans un creux de vallon. L'absence de point de vue véritable est compensée par le pont

roman enjambant le cours d'eau, et fermé à la circulation lorsque la rivière est en crue. Un laveoir, un barrage, un chemin de randonnée balisé, un ancien moulin à eau en ruines, un petit cimetière jouxtant une belle chapelle rurale sont autant de lieux de charme qui traduisent la simplicité de la vie rurale. Une idée de promenade depuis le camping des 3 vallées ?

Le gîte

■ CHÂTEAU DE QUINSAC

Quinsac

© 05 62 28 07 53

www.chateaudequinsac.net

tea.poles@orange.fr



Gîtes de France (3 épis). Langues parlées : français et allemand. Pour 6 personnes (90 m², 3 chambres). De 300 € à 520 € la semaine selon saison. Animaux acceptés (gratuit). Service de ménage. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle. Barbecue.

Le château de Quinsac, avec son grand parc à palmiers, domine une exploitation agricole bio. Situé sur les confins de la commune de Castelnau-d'Arbieu, il est proche de Fleurance et non loin de Saint-Clar, tout en étant en retrait des grandes routes. C'est donc en toute tranquillité que vous jouirez de la beauté de la Lomagne gersoise. C'est une belle maison bourgeoise du XIX^e siècle, en pierre blonde, cheminées de briques et toit en ardoises. L'édifice encadré de deux vastes terrasses surélevées a été bâti sur l'emplacement d'une ancienne motte castrale. Deux gîtes y ont été aménagés : l'un « côté sud », l'autre « côté chapelle » (celle-ci, non attenante, est un petit monument néogothique fort sympathique). Chacun des gîtes est parfaitement équipé et compte 3 chambres pouvant accueillir 2 personnes chacune. Le mobilier, très rustique, n'est pas en parfaite harmonie avec le lieu. Attention, des marches sont à gravir pour accéder aux gîtes et ils ne conviennent pas aux personnes handicapées ou à mobilité réduite.

Cézan

Cézan est une petite commune sans prétention située entre Fleurance et Valence-sur-Baïse. Village autrefois fortifié, comme celui de Larressingle du côté de Montréal-du-Gers, seules des traces du chemin de ronde et une tour carrée subsistent pour nous rappeler son passé féodal. A la Révolution, le village comptait 471 habitants. Il en reste à peine la moitié deux siècles plus tard.

■ DOMAINE LES ANGELES

Les Angeles

© + 33 5 62 65 29 80

www.domainelesangeles.com

lesangeles@gmail.com

Le camping se trouve sur la commune de Cézan, un village entre Fleurance et Castéra-Verduzan, à 15 km au nord-ouest d'Auch. A Cézan, prendre en direction de Préchac et suivre les panneaux.



Fermé du 2 septembre au 31 mai. Français, anglais et néerlandais parlés. De 12h à 12h pour un emplacement. Arrivée à partir de 16h et départ avant 11h pour une location. Gardé 24h/24. Terrain de 2 ha. 34 emplacements. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 22 €. 5 mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 270 € à 660 € la semaine ; 4 chalets pour 2 à 5 personnes de 300 € à 510 €. Trois nuits minimum pour les locations. Pas de location de linge. Ménage : 45 €. Taxe de séjour : 0,20 € par jour et par adulte. CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Chiens non admis. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes).

Le camping Les Angeles est niché dans un vallon gascon, à 2 kilomètres de Cézan (village fortifié). Il comporte 34 emplacements délimités et abrités à l'ombre de grands arbres. Deux blocs sanitaires avec cabines pour handicapés attendent les campeurs. Des mobil-homes et des chalets sont aussi prévus pour ceux qui apprécient un supplément de confort. Au cœur de l'été, les propriétaires proposent une table d'hôtes deux fois par semaine (sur inscription) pour faire découvrir les plaisirs gastronomiques de la région. L'esprit de ce camping est vraiment familial et relax. Une belle piscine de 7 x 15 m et une pataugeoire permettent à tous de se rafraîchir quand la température s'élève. Une aire de jeux pour les enfants, ainsi qu'un terrain de pétanque et une table de ping-pong font aussi partie des activités proposées. Si le soir venu, les campeurs peuvent se détendre autour du barbecue, il n'y a ni disco, ni soirée, ni animations de prévues. L'idée est que tout un chacun puisse profiter de ses vacances dans un environnement serein.

LOMAGNE

Goutz

■ ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE

© 05 62 64 03 52

Visite possible : contacter un des bénévoles possédant la clef (certains habitent juste à côté) dont la liste de numéros est affichée sur la porte latérale de l'église. Ouverte pour les journées du patrimoine. Gratuit.

Voilà une église qui détonne dans le paysage gersois ! Le clocher crénelé de cette église se dresse fièrement au milieu des vals gascons et fait office de curiosité architecturale dans ces contrées. De style néogothique, ce lieu de culte a été entièrement reconstruit entre 1880 et 1883, probablement parce que l'ancienne église tombait en ruine. Mais le clocher, dont nul ne sait pourquoi il est crénelé, n'est pas la seule originalité de cette église. Elle est entièrement peinte à l'intérieur. Il semble donc que les architectes ont voulu respecter un certain style médiéval dans leur réalisation. Certaines fresques sont l'œuvre de Paul Lasseran, un artiste de la région, qui s'est contenté de peindre sur les originaux entre 1901 et 1903, afin de faire montre de son talent. Le carrelage, d'origine, a été entièrement démonté, nettoyé et cimenté lors de la restauration de l'église en 2009-2010. La mosaïque avec les initiales de la Vierge ont été recollées à l'envers à cette occasion ! L'église compte aussi de très beaux vitraux et il est possible de monter au clocher.

Monfort

Cette petite mais très belle bastide (ses rues se coupent à angles droits), fondée en 1275 sur un promontoire au bord de la rivière l'Orbe, tient son nom de *Mons fortis*, ce qui signifie « Montagne fortifiée ». Son fondateur, le comte d'Armagnac Géraud V, avait décidé de l'appeler ainsi en raison de sa position géographique éminemment stratégique. Aujourd'hui, le village offre une unité radieuse et des façades chaleureuses, proposant ainsi des balades intéressantes avec une halle centrale couverte de 1852, des galeries (ou *embans* en gascon), de sublimes maisons anciennes en vieilles pierres et à colombages, mais aussi l'impressionnante église Saint-Clément (XIII^e siècle) inscrite aux Monuments historiques et dotée d'un imposant clocher-mur octogonal. Différentes chapelles agrémentent le territoire de la commune. À l'extérieur du bourg, on peut longer les anciens remparts et découvrir le complexe lavoir-abreuvoir-fontaine qui vaut le détour. Le tout laisse imaginer la vie du village au XIX^e siècle ! Le noble poète gascon du Bartas (XVI^e siècle) est originaire de la cité.

■ LAVOIR, ABREUVOIR ET FONTAINE

En plein air. Gratuit.

Non seulement le bourg est très joli à visiter, mais en plus il cache de belles surprises ! En longeant les remparts côté nord, vous arrivez à un imposant lavoir rectangulaire du XIX^e siècle (1856 précisément) dont les eaux sont désormais adorées d'élégantes plantes aquatiques. Ce lavoir fait partie intégrante d'un ensemble très bien conservé – peut-être le plus beau du Gers. Juste à côté se trouvent d'anciens abreuvoirs pour le bétail, jouxtés par une monumentale fontaine de 1819, soit de l'époque de prospérité que fut la Restauration. Lieu de vie et de passage, on se laisserait bien tenter par un voyage plus d'un siècle et demi en arrière, avec des lavandières chantant ou égrainant leur chapelet, des vaches faisant entendre de leur voix et des paysans se saluant façon *gentleman farmer* !

■ LA GRIGNOTIÈRE

Place de la Mairie ☎ 05 62 06 96 33

www.la-grignotiere-monfort.fr

lagrignotiere.monfort@gmail.com

Fermé trois semaines fin août-début septembre et une semaine après Noël. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le samedi soir. Haute saison : juillet-août. Menus de 21 € à 28 €. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 12,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salon pour repas privés).

Au cœur de la petite bastide de Monfort se cache ce café-restaurant sympathique, dans un cadre sans égal, où la convivialité est à l'ordre du jour. Dans les deux salles, toutes simples, s'affichent au mur des images du patrimoine local : de très jolis dessins de pigeonniers du coin. L'ambiance bistrot est assurée par les chaises Thonet et des tables en marbre à pied de fonte. La première salle est un peu sombre avec son nappage noir, ses poutres d'origine et ses tomettes rouges. La seconde salle joue les bourgeois avec son double nappage, ses serviettes en éventail et ses pierres apparentes. Dans l'assiette, le menu du jour, bon et copieux, est tout à fait plaisant. Le restaurant propose aussi une carte, des menus variés et un menu pour enfants. Ici, on sourit, on papote, on

vous accueille avec la chaleur typiquement gasconne ! Après le repas, un petit tour dans Monfort s'impose, à la découverte des églises, du lavoir, des arcades et bien d'autres surprises architecturales encore.

■ CAMPING MUNICIPAL

Rue des Écoles ☎ 05 62 06 83 26

mairiemonfort@orange.fr



Fermé du 16 octobre au 30 avril. Réservation recommandée. Gardé le jour (permanence chaque matin à partir de 9h). 20 emplacements. Sol : herbeux. Relié : plat. Emplacement (avec 30 A) à partir de 3 €, 4 € par jour et par personne (gratuit pour les moins de 7 ans). Taxe de séjour : 0,20 € par adulte et par jour. Animaux acceptés (0,50 € par jour). Branchement électrique : 2 € par jour (220V-30A). Au calme mais à 200 mètres seulement de la place centrale d'une magnifique bourgade chargée d'histoire, vous apprécieriez ce modeste mais remarquable camping ombragé de Monfort, où les places sont disputées ! Pas d'activités particulières, ni de services 5 étoiles, mais un lieu paisible, parfait pour une étape d'une soirée ou plus. Loti au cœur de la Gascogne, vous pourrez partir à la découverte des paysages, patrimoine, gastronomie et architecture des environs, en ayant la chance de contempler via des sentiers de randonnée une nature préservée. Pour les sportifs, différentes activités sont proposées par la commune : tennis, football ou encore les boules ! Le village de Monfort en lui-même, aussi petit soit-il, est particulièrement charmant : un véritable écrin de pierre au sein de la verdure !



MON BIO

Aux Moulin ☎ 05 62 06 83 11

www.monbioab.fr – monbioab@qualisol.fr

Ouvert toute l'année sauf la semaine du 15 août et 10 jours à Noël. Ouvert du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 18 h, fermeture à 17 h le vendredi. Productions de légumes secs, graines, farines, pâtes et plats préparés de la marque Monbio. Distribué dans le Gers : à Auch chez « La vie naturelle » et à la Biocoop, à Mirande chez « Bio.Biz »... Liste complète des points de vente sur le site internet.

Quand le bon rencontre l'innovation, on ne peut que saluer la démarche : depuis 10 ans, avec Monbio, on se régale tout en surprenant nos papilles ! Création exclusive de la coopérative agricole Qualisol, cette marque met en avant le meilleur des cultures de la région. Le bio est ici un vrai état d'esprit puisqu'il a été développé dès les années 2000. Une solide expérience qui permet de proposer des produits particulièrement attractifs. Tous viennent de Monfort et vous pouvez les retrouver dans les magasins bio. La gamme est séduisante, elle s'adresse à tous, surtout aux gourmands, et est parfaite aussi bien pour les personnes attachées à une alimentation protéinée que pour les végans. À la base, les légumes secs avaient le beau rôle : lentilles, haricots, pois chiches... Les graines les ont suivis avec celles de lin, de tournesol, le maïs pop-corn, le petit épeautre ou encore la très réputée graine de chia, excellente pour la santé. C'est avec un grand plaisir que nous avons découvert les pâtes à base de légumineuses germées, idéales pour les sportifs, et les plats cuisinés comme les salades et les plats typiques, allants du chili à la paella ou l'orzotto, bio, originale, savoureuse et locale : on est accros à Monbio.

Réjaumont

■ LES 3 DOMAINES

Lassalle

© 05 62 65 28 83

www.3domaines.com

3domaines@3domaines.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Basse saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h. Basse saison : du 1^{er} janvier au 31 mars. Visite pour groupes et particuliers sur rendez-vous. Livraison possible (commande sur le site Internet). Vins de 4,70 € à 11,30 € la bouteille. Armagnac de 28,70 € à 173,30 € selon le flaconnage. Floc à 10,40 €.

Armagnacs, flocs, rosés, blancs et rouges... Toutes les couleurs du Gers répondent présent ! Aux 3 Domaines, le vigneron sélectionne les plus belles grappes pour vinifier de délicieux breuvages bien typés. Les labels « Excellence Gers » et « Vigneron indépendant » sont amplement mérités ! Notre palais penche pour la gamme de vins rouges, aux accents prononcés. Ainsi, la cuvée Martissens présente un assemblage de tannat (90 %) et cabernet sauvignon (10 %) qui accompagnera fort bien le canard. La cuvée Lena, le haut de gamme du domaine, est elle issue d'une vendange à la main et d'un élevage en barrique. Elle se gardera plus longtemps.

■ DOMAINE D'EMBIDOURE

RD303

© 05 62 65 28 92

www.domaine-embidoure.com

menegazzo.embidoure@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Visite toute l'année des chais et dégustation au domaine, sur rendez-vous. Visite possible le dimanche sur rendez-vous. Livraison possible (port : 42 € de 6 à 30 bouteilles et 37 € de 31 à 78 bouteilles. Armagnac : 13 € pour une bouteille, 18 € pour 3 bouteilles). Vins de 8,50 € à 22 € la bouteille. Armagnac de 22 € à 98 € selon l'âge et le flaconnage.

Le Domaine d'Embidoire est aujourd'hui affaire de femmes. Nathalie et Sandrine Ménégazzo ont repris le domaine en 2006 en s'appuyant sur l'œuvre accomplie par leurs parents et leurs-grands-parents. Elles perpétuent le travail de restructuration du vignoble en entreprenant de nouveaux encépagements, en pratiquant une culture raisonnée et en apportant un soin particulier aux méthodes de vinification. On apprécie particulièrement les blancs, en sec ou moelleux, plusieurs fois récompensés. Ainsi, la Cuvée des Filles 2017 présente un bel équilibre entre le chardonnay, le sauvignon et le petit manseng. Il accompagne parfaitement poissons et viandes blanches et a obtenu (une fois de plus) la médaille d'or du Concours des Vignerons indépendants 2018. Le moelleux, assemblage à 85 % de gros manseng et 15 % de petit manseng fait la fierté de la maison. Il récolte systématiquement prix et médailles. Il accompagne admirablement le foie gras. Les sœurs travaillent les cépages rouges avec le même enthousiasme. On retrouve des cuvées à base de cabernet franc et cabernet sauvignon, parfois teintée de merlot pour amener la puissance qu'on attend pour rehausser le gibier à l'automne.

Tournecoupe

L'AUBERGE DES REMPARTS

8, place de l'Union

© 09 83 44 77 44

laubergedesremparts@gmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 11h30 à 14h30 ; le vendredi et le samedi de 18h30 à 21h30. Carte : 23 € environ. Menu enfant : 9 € (jusqu'à 12 ans). Plat du jour : 9,80 € (seulement le midi). Accueil des groupes (possibilité de privatiser le restaurant n'importe quel soir en semaine à partir de 10 personnes). Terrasse.

Dans une agréable bourgade lomagnole surplombant l'Arratz, la terrasse de L'Auberge des Remparts offre une vue remarquable sur les vallons des alentours, typiques de cette « Petite Toscane française » si chère à Stendhal. Ce restaurant coopératif a pu voir le jour en 2015 grâce à la bonne volonté de la mairie et des 300 Tournecoupois qui ont investi dans le projet afin de redynamiser cette étape de charme, comptant notamment une église classée et de belles maisons en pierre. Éric, le cuisinier, originaire du Lot, travaille avec grand soin ses cuissons pour mettre à l'honneur des produits du terroir issus d'une agriculture raisonnée et de producteurs locaux. La carte est régulièrement remaniée, conservant cependant toujours son accent terroir, saison et classique. Souris d'agneau confite, côte de porc gascon, foie gras de canard mi-cuit ou encore coeurs de canard sautés à l'armagnac sont au rendez-vous... Une très bonne ambiance règne dans ce petit restaurant, à l'image de la commune qui l'accueille, où il fait bon vivre. Des soirées à thème, des expositions avec vernissage et des « concerts-tapas » sont régulièrement organisés le soir en fin de semaine.

■ PIGEONNIER EN BIGORRE

En Bigorre

© 05 62 07 62 99

anemarie.llorca@gmail.com



Gîtes de France. Ouvert toute l'année. Pour 3 personnes (35 m², 1 chambre). De 395 € à 650 € la semaine selon saison. Caution de 150 €. Ménage en option. Animaux acceptés (gratuit). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit.

A force de les visiter, de les admirer, de les surprendre au coin d'un champ, l'envie vous prendra peut-être de dormir dans un pigeonnier. Alors c'est ici qu'il vous faut venir. Ce pigeonnier du XVII^e siècle est intégré à une propriété de charme. Il a été entièrement restauré avec beaucoup de goût. A l'origine destiné à accueillir des pigeons, les pièces sont forcément exiguës. Mais le plaisir de se loger dans un lieu insolite mérite bien quelques sacrifices. Au rez-de-chaussée, la kitchenette salle-à-manger et le salon installé dans la véranda, à l'étage la petite chambre et sa salle d'eau et sous la charpente, une mezzanine avec deux lits. Il est ainsi possible de venir avec des enfants, même si l'étroitesse du lieu se prête plus à un séjour en amoureux. D'autre part, les propriétaires ouvrent l'accès à leur piscine clôturée et vous bénéficiez aussi d'une belle vue panoramique sur les champs de blé et de colza. Venez ici au début de l'été, quand le Gers est à son plus beau et que les champs forment une mosaïque de couleurs.

Urdens

■ LES TABLES D'URDENS

9, place de l'Église

© 05 62 59 70 03

www.lestablesdurdens.fr

lestablesdurdens@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Fermé le dimanche soir en juillet et août. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 28 €. Carte : 42 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 14,50 € (du mardi au vendredi avec 1/4 de vin et le café). Chèque Restaurant. « Les Tables du Gers ». Accueil des groupes (à partir de 20 personnes, devis possible). Terrasse. Le label « Tables du Gers » décerné à ce restaurant rural en janvier 2016 par la CCI du Gers est largement mérité. Il récompense une cuisine de qualité basée sur des

produits frais et essentiellement locaux. Ici, comme se plaît à le rappeler le chef, tout est fait maison. Un cadre chaleureux, façon ancienne étable, vous accueille. N'y aurait-il pas là un jeu de mots dans le nom du restaurant d'ailleurs ? La formule du midi, variée selon les saisons et les jours, n'est jamais décevante. La qualité de cette cuisine est démontrée par une affluence importante, par tous les temps. L'hiver les clients se réfugient au coin du feu qui crépite dans la cheminée et l'été ils s'emparent de la terrasse. La carte et les menus fixes donnent du choix, mais pas trop : les produits véritablement frais sont privilégiés. N'hésitez pas à tester, selon la saison, des plats comme le tartare de thon, l'épaule d'agneau au miel (cuisson lente) ou le magret entier Rossini qui met la région à l'honneur. C'est une excellente adresse, à seulement quelques petits kilomètres de Fleurance !

► Autre adresse : Rue de la Vieille-Église

LECTOURE ★★

C'est l'une des plus anciennes cités du Gers. Plus de cent sarcophages découverts dans la plaine, des milliers de vestiges gallo-romains, des puits gaulois récemment retrouvés, en attestent. À l'époque gallo-romaine, la ville s'étalait dans la plaine. Au moment des invasions barbares, elle migra sur le plateau, où elle réside toujours. Elle domine majestueusement la plaine du Gers et se pare de couleurs ocre au coucher du soleil. Une visite de Lectoure vous mènera au Bastion, site classé, qui domine la plaine, à la cathédrale Saint-Gervais-Saint-Protais et son immense tour-clocher, à l'hôtel de ville et sa salle des Illustres. On y rend ici hommage aux nombreux généraux donnés par Lectoure à l'Empire et à la Restauration, dont le célèbre Maréchal Lannes qui participa aux campagnes napoléoniennes en Egypte et en Italie. Installé depuis 1972 dans les caves et cuisines de l'ancien évêché, le musée Lapidaire se veut l'un des plus anciens de France et offre aux regards la plus importante collection d'autels tauroboliques remontant à l'époque romaine. Le musée d'Art sacré dans le clocher de la cathédrale regroupe les objets de culte et de piété, ainsi qu'un riche patrimoine religieux. À voir également :

la fontaine de Diane, la tour du Bourreau et les hôtels particuliers du XVIII^e siècle. Un événement culturel de premier plan, l'Été photographique, se déroule chaque année de fin juillet à fin septembre. Lectoure, c'est aussi un passage obligé des pèlerins qui empruntent le GR65 vers Compostelle, et des brocanteurs de tout crin qui déambulent dans l'ancien hôpital et château des comtes d'Armagnac transformé en village d'antiquaires.

■ OFFICE DE TOURISME GASCOGNE-LOMAGNE

Place du Général De Gaulle © 05 62 64 00 00

www.gascogne-lomagne.com

contact@otgl.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Basse saison : du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 10h à 12h30. Basse saison de janvier à avril et d'octobre à décembre. Haute saison : juillet-août. Fermeture les 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 1^{er} novembre et du 24 au 31 décembre. Visites guidées entre 3 € et 5 €. Durée : 1 heure ou 2 heures selon les visites.

Le melon de Lectoure en fête !

Alors qu'on le cultivait dans les potagers lomagnols depuis 1850, il a fallu attendre qu'un instituteur agricole, M. Mazens, se rende compte que la qualité des sols argilo-calcaires des environs associée à un bon climat étaient deux facteurs primordiaux pour la culture du melon charentais. C'est donc vers 1950 que la culture du melon se développe peu à peu pour atteindre son apogée entre 1970 et 1980 : les producteurs sont nombreux et les coopératives fleurissent. L'activité a ensuite connu un certain déclin mais, heureusement pour nous, elle n'a pas disparu ! Aujourd'hui, la culture du melon de Lectoure perdure en Lomagne. Sur les marchés, on en trouve de juin à septembre. Les associations et coopératives se sont battues afin que le fruit gascon obtienne la Certification de conformité produit (2004) et l'Indication géographique protégée (2008). Il fait partie intégrante de la gastronomie locale et se marie très bien avec les jambons de pays. Michel Glosek a inventé le « carat de melon », une sorte de caviar de melon qui se déguste idéalement avec du foie gras, du magret fumé, du chocolat ou à la cuillère. Chaque année, la ville de Lectoure organise la fête du Melon aux abords de l'Assomption, avec, au programme (entre autres), un très joli marché de producteurs et de nombreuses animations dans les rues de la ville.

► Renseignements au © 05 62 68 88 30.

L'Office de tourisme Gascogne-Lomagne est très dynamique. Il vous donnera toutes les informations utiles non seulement sur la ville, mais aussi sur celles de Fleurance et de La Romieu. Installé juste à côté de la cathédrale et de la mairie, l'office de tourisme organise des visites guidées à thème de la ville et vous emmènera découvrir la Maison des clarinettes, la Fontaine Diane, la cathédrale et son clocher ou encore l'ancien château des Comtes d'Armagnac. Pour une visite complète de la région, n'hésitez surtout pas à y faire un tour.

► **Attention :** l'office de tourisme était encore en travaux lorsque nous y sommes passés. Il est provisoirement installé dans la cour de la mairie, mais devrait avoir réintégré ses superbes bureaux d'ici l'été.

Points d'intérêt

■ BASILIQUE SAINT-GÉNY

**Fraternité orthodoxe Sainte-Benoît
Monastère Saints-Clair-et-Maurin**

⌚ 05 62 68 52 94

www.monasteresaintgeny.fr

fosb.oc@orange.fr

Ouvert au public en certaines occasions (contacter la communauté). Gratuit.

Dans la ville basse, cette magnifique chapelle laissée sans usage a été acquise au tout début du troisième millénaire par une communauté monastique dépendant de... l'Eglise « orthodoxe » serbe ! C'est un lieu où s'exprime le charisme du père Antoine, ayant autorité sur une dizaine de religieux. Il n'est pas aisés de pouvoir contempler les trésors de la basilique. Pourtant, ils valent le détour ! S'y trouvent des reliques de saint Génys (martyr lectourois), une icône miraculeuse de la Mère de Dieu de Chilandar, des ostensoris, des ciboires, un sarcophage dans la crypte, une iconostase sculptée et, plus insolite, une très belle icône représentant le roi Louis XVI, car celui-ci a été « canonisé » par cette Eglise serbe !

 **BLEU DE LECTOURE**
55, rue Alsace-Lorraine
⌚ 05 62 28 14 93
www.bleu-de-lectoure.com
blelecture@gmail.com

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le mercredi de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 13h. Adulte : 2 €. Visite de l'atelier du lundi au samedi, l'après-midi (sur réservation).

Dès la Renaissance, le Sud-Ouest de la France se lance dans la production intensive de l'*Isatis Tinctoria*, autrement dit, le pastel, cette plante qui, une fois broyée et fermentée, donne un bleu éclatant. La Gascogne devient alors le pays de Cocagne (les « cocagnes » étant des boules de pastel) et Toulouse s'impose comme le cœur du commerce européen jusqu'à la découverte de l'indigo puis des teintures synthétiques. Ici, vous découvrirez l'histoire du pastel et son processus de transformation en teinture naturelle. Après avoir failli disparaître en 2016, l'établissement, tel un phénix, renait de ses cendres encore fumantes. Les trois associés ont emmené avec eux un agriculteur local qui leur produit la plante. Ils ont déménagé leur atelier à l'entrée de la



Bleu de Lectoure.

ville et élargi leur offre de produits. Vêtements, foulards, savons, produits de beauté, peinture ont tous pour point commun le pigment naturel proche du bleu du ciel. Merci à Henri, Cécile et Séverine de faire perdurer la tradition du bleu pastel de Lectoure !

■ CATHÉDRALE SAINT-GERVAIS-SAINTE-PROTAIS – MUSÉE D'ART SACRÉ

Rue Nationale

⌚ 05 62 64 00 00

www.gascogne-lomagne.com

Visite du Trésor uniquement sur réservation avec visite de la cathédrale. Adulte : 4 €. Visite guidée.

Avec son imposant clocher, la cathédrale de Lectoure ne peut que susciter l'admiration. Construite à l'emplacement d'un ancien temple, au XIII^e siècle, les outrages du temps lui ont fait subir de nombreuses modifications de taille. Façade, nef et clocher ont été détruits en 1473 lorsque Louis XI fait assiéger la ville. L'église est reconstruite et la tour-clocher achevée en 1488. Elle culmine à 45 mètres de haut, avec un étage octogonal, mais une longue flèche posée au sommet la fait dominer à 90 mètres, ce qui en fait l'un des plus hauts édifices de l'époque. La cathédrale a encore subi plusieurs fois des destructions et de nombreuses rénovations qui lui ont conféré ce style si particulier et hétérogène. À l'intérieur, on trouve aujourd'hui un musée d'art sacré exposant objets liturgiques, reliquaires, images pieuses, sépultures et chasubles. Il est possible, le vendredi vers midi, de grimper au clocher avec un guide de l'office de tourisme et d'admirer le plan bien ordonné de la ville. L'orgue actuel date du XIX^e siècle et des concerts sont régulièrement donnés en été. Construit par Auguste Phebade et composé de 36 jeux sur 3 claviers avec pédalier, sa partie instrumentale a été classée en 1978.

► **Autre adresse :** Place Général-de-Gaulle

■ FONTAINE DIANE

Rue Fontélie

Datant du XIII^e siècle, la fontaine est dissimulée sous les remparts sud de la ville. De style gothique, il s'agit en réalité d'un vaste bassin voûté, avec sur le devant une ouverture en double arcade ogivale en tiers-point. La grille en fer forgée date du XV^e siècle. Les murs de la fontaine étaient ornés de fresques murales, aujourd'hui très endommagées. Alimentée par trois sources, le trop plein de la fontaine poursuit son chemin jusqu'à l'abreuvoir caché derrière un haut mur et termine, par un jeu de canalisations, à la Tannerie royale située en contrebas. La présence de la fontaine serait bien antérieure au Moyen Âge. Il est probable qu'elle ait été dédiée à une divinité de l'Antiquité et qu'un temple de Jupiter ait été construit au-dessus. L'origine du nom de cette fontaine se perd dans les méandres du passé. Les Gascons l'appelaient Hountélie. Certains y vont un hommage à Délos où était honorée la déesse Diane. Il est plus probable qu'il s'agisse d'un simple dérivatif du gascon. *Hontaliu* désigne un lieu pourvu de sources et *hont* signifie fontaine. André Gide, venu à Lectoure en 1907, s'est rappelé la fontaine de Syracuse en voyant celle-ci. Son compagnon de voyage François-Paul Alibert, lui a dédié un poème *À la source Fontélie*.

■ MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE & LES 3 SALLES ★

Hôtel de ville

Place Général-de-Gaulle

① 05 62 68 55 19 - www.lectoure.fr

contact@mairie-lectoure.fr

OUvert toute l'année. Fermé le 1^{er} mai, le 25 décembre et le 1^{er} janvier. Du mercredi au lundi de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans (pour tout le monde le premier dimanche de chaque mois, de novembre à mars). Adulte : 4 € (3 € pour le musée seul). Visite guidée (obligatoire, durée 45 minutes à 1h, départs à 10h, 11h, 15h, 16h, 17h).

Les origines de ce musée remonteraient au XVI^e siècle ! Il compte parmi les plus anciens établissements de ce genre recensés dans le Sud-Ouest, et attire chaque année depuis Bordeaux et Toulouse de nombreux étudiants en archéologie. C'est à la suite de la découverte d'autels de culte, dits « tauroboliques » (II^e et III^e siècles), que le tout premier musée fut inauguré. Aujourd'hui, ces fameux autels font toujours partie de la collection. L'établissement présente aussi de nombreux vestiges gallo-romains, et quelques éléments médiévaux. La salle Lannes retrace la vie de ce maréchal d'Empire né à deux pas du carmel de Lectoure, tandis que deux autres salles, celle dédiée à l'amiral Boué de Lapeyrière et la pharmacie du XIX^e siècle, complètent la visite. Cette pharmacie, tout droit venue d'Astafort et donnée à la municipalité dans le courant de la décennie 1970, avec piluliers et autres objets insolites, vaut le détour. La salle des Illustres (visite libre et gratuite) présente aux visiteurs le portrait des principaux généraux et amiraux de l'époque contemporaine nés ou formés à Lectoure et dans les environs.

Le couvert

AUBERGE DES BOUVIERS

8, rue Montebello

② 05 62 68 95 13

<https://aubergedesbouviers.eatbu.com>

Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Menu unique à 33 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 21 €. Chèque Restaurant. Terrasse.

Sans conteste la meilleure table de Lectoure. Le chef Bastien Boulard a quitté sa Normandie natale pour animer les fourneaux de cette auberge médiévale. Les repas sont servis dans une salle aux belles poutres apparentes, aux fenêtres vitrail et à la grande cheminée en pierre qui donne toute son âme à la pièce. Les plats évoluent au fil des saisons, faisant la part belle aux produits nobles et de qualité souvent teintés de saveurs iodées. La spécialité de la maison puise, elle, son ancrage dans le terroir local : le Hambour-Gers. Les habitués redemandent de ce beau steak coiffé d'une escalope de foie gras frais et enserré entre deux pains briochés. Les assiettes, généreuses, font montre d'une grande technicité au service d'une inspiration mêlant classicisme et originalité. Ainsi, les encornets à la dieppoise sont servis en cocotte luteé, ou le boudin est monté en terrine avec de la reinette clochard et de l'andouille. L'été, le restaurant se dédouble à la Bodega, un bar à tapas installé sous la halle. L'ambiance y est très animée et les Lectourois viennent se régaler de plats rustiques et de charcuteries sélectionnées en dansant sur des vieux disques de rock.

■ LE BARBACANE

1, rue Barbacane

③ 05 81 68 13 90

Basse saison : ouvert le dimanche, le lundi et le jeudi de 12h à 15h ; le vendredi de 10h à 15h. Haute saison : du jeudi au lundi de 12h à 15h ; du vendredi au dimanche de 18h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 19,50 € à 21 € (menu végétarien). Carte : 23,50 € environ. Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse.

Ce joli bistro de coin marque l'entrée de la rue Nationale. Ancien professeur de littérature anglaise, Soren Hawes a laissé la grisaille londonienne pour le bleu de Lectoure en 2014. La belle salle lumineuse est parcourue de tableaux d'ardoise où s'affichent menu, carte des vins, offre traiteur dans une belle écriture calligraphiée. Les meubles, rustiques, sont aussi solides que le patron. Ils ont dû être chinés dans de vieilles fermes. Pas de carte ici, mais des suggestions puisées au marché et chez les producteurs locaux. Vous êtes sûrs de bénéficier de produits frais et sains cuisinés comme à la maison. Lors de notre visite, nous avons opté pour les asperges vertes au beurre d'estragon et son œuf mollet, le poulet rôti et une panna cotta à la rhubarbe. Tout est fait maison, tant les sauces, que les confitures, les pâtisseries, les glaces... et même les sirops. L'ambiance est conviviale et si vous voulez profiter d'une table sur la toute petite terrasse, pensez à réserver.

■ LE BELLEVUE

55, rue Nationale

④ 05 62 68 80 06

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Fermé le dimanche soir. Menus de 17 € à 26 €. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 9 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

Le Bellevue fait partie des institutions lecturoises, notamment grâce à son beau jardin qui offre une vue splendide sur la chaîne des Pyrénées (quand le temps le

permet). Les deux salles ont été entièrement refaites en 2018 et accueillent désormais les clients dans un écrin en rouge et noir... et avec du gris perle aussi. La carte propose surtout des viandes grillées servies avec de très bonnes frites faites maison. La qualité de la viande (canard, bœuf, agneau, veau) est correcte ; n'hésitez pas à insister sur la cuison voulue. Les menus proposent un buffet en entrée : champignons à la grecque, taboulé, salade de pommes de terre, etc. Il y a du choix, même si cela pourrait vous rappeler la cantine ! Le Bellevue a surtout l'avantage de vous dégoter une table au dernier moment, quand tous les autres restaurants sont complets. Et le service est aimable et rapide.

■ LA GERSOISE

Z.I. du Naudet

© 05 62 68 26 56

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi ; du mercredi au dimanche le soir. Formule du midi : 8,50 €. Pizza de 8 € à 15 €. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

A priori, il y a plus engageant que la zone industrielle pour manger. Et pourtant, c'est ici que se trouve la meilleure pizza de Lectoure, à côté d'une boucherie et d'un primeur. Les galettes de pain levé sont cuites au feu de bois, comme le veut la tradition. Généreuses, à la pâte épaisse et moelleuse, les pizzas de La Gersoise se déclinent en trois catégories : base tomate-basilic-mozzarella, base crème fraîche et les spéciales. Et parmi les spécialités, il y a La Gersoise bien évidemment, préparée avec de la crème de foie gras, de la mozzarella, du confit de canard, de la roquette, du magret séché et du foie gras poêlé. On aime aussi la pizza pour les enfants, en forme de tête de lapin. Une fois par mois, le restaurant organise un week-end à thème qui remporte toujours un vif succès. Dans ce cas, la réservation est impérative.

■ HÔTEL DE BASTARD

Rue Lagrange

© 05 62 68 82 44

www.hotel-de-bastard.com

info-booking@hoteldebastard.com

Logis (3 cocottes). Tables & Auberges de France. Fermé du 21 décembre au 1^{er} février. Ouvert du lundi au samedi de 19h30 à 21h30. Basse saison : du mardi au samedi de 19h30 à 21h30 ; du mercredi au dimanche de 12h15 à 13h30. Haute saison : tous les jours de 12h15 à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 62 € (menu intermédiaire à 39 €). Formule du midi : 20 € (uniquement en semaine). Carte bistrot. Les Tables du Gers. Accueil des groupes. Terrasse.

Dans cette belle demeure du XVIII^e siècle, le chef Xavier Billot – distingué, entre autres, par Les tables du Gers et les Bons crus d'Artagnan – travaille les produits du terroir avec originalité pour votre plus grand bonheur. On se délecte de tous les plats servis. Pour ne donner que quelques exemples, citrons l'œuf poché, toast au vin sauce meurette lardons et champignons ; le velouté de potiron, poirée caramélisée au sirop d'érable et bleu d'Auvergne ; le confit de canard et champignons en cannelloni, tomme des Pyrénées ; le pavé de skrei parfumé au yuzu, topinambour et poivre de Sichuan. C'est une table magnifique où l'on

peut profiter de chaque saveur. La salle à manger, bourgeoise, est souvent pleine et la réservation est vivement recommandée.

■ RACINE

123, rue Nationale

© 05 62 28 07 41

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 15h ; le vendredi de 19h30 à 21h ; le samedi de 19h à 21h. Réservation impérative. Menus de 22 € à 42 € (menu du midi et menu du chef). Carte : 30 € environ. Plat du jour : 15 €. Vin au verre. Terrasse.

Attention, coup de cœur absolu ! Lionel et Laurence ont investi ce petit restaurant au printemps 2019. Le succès a été immédiat. Seulement 20 tables et une formule à l'ardoise, avec des plats qui connaissent une durée de vie de 8 jours maximum. Lionel a fait ses classes chez les plus grands de Bruxelles. Il y a acquis une technique et une volubilité qui emportent tout. Les saveurs se télescopent, aériennes, pour créer des instants de grâce. Comment résister à cette crème d'asperges blanches à la fraîcheur printanière réchauffée par une bisque pimentée ? Comment ne pas fondre au diapason de cette épaule d'agneau longuement confite et fumée servie pressée avec une écrasée de pommes de terre ? En salle, Laurence assure le service avec discréption et gentillesse et une pointe d'accent québécois. Elle oriente les clients hésitants vers le bon vin qui accompagnera le repas. La sélection est courte, orientée Sud-Ouest, avec des Côtes-de-Duras, des Saint-Mont, des Languedoc à prix doux. Lectoure possède désormais son bistro gastronomique qui affiche complet midi et soir. Pensez à réserver quelques jours à l'avance.

Le gîte

Chambres d'hôtes

■ LE BOUDOIR

17, rue du 14 Juillet

© 06 75 90 32 81

www.giteleboudoir-lectoure.com

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre simple de 44 € à 48 € ; chambre double de 56 € à 60 € ; dortoir 18 €. Petit déjeuner buffet inclus. Petit-déjeuner en supplément (6 €) en dortoir.

A l'origine cet immeuble abritait une biscuiterie. Désormais, c'est une chambre d'hôtes et un relais pour pèlerins sur le chemin de Saint-Jacques. Et l'endroit est absolument charmant, grâce à la délicieuse Patricia, propriétaire des lieux. Après avoir eu un coup de cœur pour Lectoure, elle achète cette petite maison qu'elle transforme avec beaucoup de goût. « Chineuse » et amatrice de brocante, elle transforme des cadres de tableaux en miroirs accrochés au-dessus des lavabos des salles de bain, fait faire de jolis lits superposés pour le dortoir, habille la petite chambre mansardée de bleu paon. Légèrement à l'écart de la rue Nationale, mais en plein cœur de la ville, vous n'aurez que quelques pas à parcourir pour profiter de son animation. Prévoyante, Patricia a aussi négocié des menus à tarif avantageux auprès des restaurateurs du coin, rien que pour vous.

■ LES CAPUCINS

1, rue des Capucins

05 62 28 88 73

www.capucins-lectoure.fr

capucins32@gmail.com



Ouvert toute l'année. Du 1^{er} novembre au 31 mars, sur réservation seulement. 5 chambres. Chambre simple de 50 € à 65 € ; chambre double à partir de 65 € ; chambre triple à partir de 90 € ; suite de 65 € à 75 €. Petit déjeuner inclus. Machine à laver 3 €, sèche-linge 3 €. Wi-fi gratuit. Taxe de séjour 0,95 € par jour par personne. Après avoir accompli le pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle en 2012, Françoise Mora a souhaité façonner l'ancien couvent des Capucins de Lectoure en un lieu paisible, propice à l'échange où chacun s'encourage, se réconforte et témoigne de son expérience. La superbe décoration, les murs en pierres, les parquets et tomettes au sol confèrent un charme fou à la maison. Située dans une rue calme du centre, entre les thermes et la cathédrale elle a été refaite à neuf. Les chambres portent chacune le nom d'un grand poète (Hugo, Lamartine, Verlaine, Musset, Ronsard) et vous invitent à la sérénité... à la contemplation : « Voyager, c'est naître et mourir à chaque instant », nous apprenait Victor Hugo. Le soir, sur la terrasse ou à l'abri de la demeure, l'atmosphère fleure bon l'authenticité et la convivialité de la Gascogne, à l'image de sa propriétaire. Pour les plus longs séjours, un douillet petit studio de 30 m² avec cuisine équipée, salle d'eau et WC privatifs est à votre disposition.

■ HÔTEL PARTICULAR GUILHON

95, rue Nationale

06 27 17 81 65

www.hotel-particulier-guilhon.com

hotel-guilhon@orange.fr



5 chambres. Suite de 150 € à 220 €. Demi-pension : 35 € (au dîner seulement, le mardi, mercredi, jeudi et samedi sur réservation). Petit déjeuner inclus. Tv satellite. Bain bouillonnant.

Thierry a laissé derrière lui sa carrière de directeur de ressources humaines en achetant le superbe écrin qu'est l'hôtel Guilhon. Après une longue restauration pour redonner à cet hôtel particulier du XVII^e toute sa splendeur, il accueille désormais ses hôtes dans 5 superbes suites qui rendent hommage à des compositeurs de renom. Lully, Mozart, Verdi, Poulenc et Mancini ont chacune leur caractère propre et mêlagent avec grâce et élégance éléments anciens et modernes. Meubles, tableaux, bibelots, tapis ont été chinés avec soin et certains sont de véritables œuvres d'art. Une belle piscine vous attend dans la cour de la demeure, rehaussée de quelques essences exotiques. L'ancienne cuisine a été aménagée en spa avec piscine à jet et salle de massage. Et comme rien n'est trop beau pour un séjour parfait, Thierry est un merveilleux cordon bleu. Sur réservation préalable, il vous préparera un magnifique dîner à base de produits frais de la région.

Campings

CAMPING LE LAC DES 3 VALLÉES*****

05 62 68 82 33

www.lacdes3vallees.fr

contact@lacdes3vallees.fr



Ouvert du 1^{er} juin au 9 septembre 2018. Réservation recommandée. Terrain de 100 ha. 300 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 20 € à 70 €. 300 locatifs dont mobil-homes de 4 à 8 personnes et tentes sur pilotis de 4 à 6 personnes : de 39 € à 199 € la nuitée, selon la saison. Formules au weekend et à la semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (5 €). Wi-fi. Restauration (restaurant panoramique, snack, pizzeria, glacier). Épicerie, boulangerie. Bain bouillonnant, sauna. Animations. Trois lacs, espace aqua-ludique, salle fitness. Forfait donnant accès à l'ensemble des activités payantes de façon illimitée durant tout le séjour (ex : hors forfait : canoë 3 €/30') : 19 €/adulte, 15 €/enfant.

Le monde que vous connaissez s'arrête lorsque s'ouvre celui du Lac des 3 vallées, ce n'est pas un roman de science-fiction mais bien celui des vacances les plus fabuleuses qui soient : vous pénétrez un domaine de 100 ha dédiés aux jeux, aux loisirs, au bien-être et au confort... avec un seul mot d'ordre : profitez ! L'offre d'hébergement et de logements haut de gamme y est exceptionnelle et les emplacements vastes garantissent l'intimité des campeurs. Le cadre est fabuleux, dans un écrin de verdure, trois lacs vous attendent, un réservé à la baignade avec banc de sable fin, club plage et ambiance de fête, l'autre à la pêche et le dernier aux chiens ! Les grandes lignes de ce paradis sur terre, vous les connaissez, place à l'incroyable liste de ce qui fait de ce camping 5 étoiles le lieu préféré des familles : parc animalier avec mini-ranch, toro mécanique, laser game, beach volley, tennis, skatepark, golf miniature... côté loisirs on ne s'ennuie pas et les enfants bénéficient d'un mini-club, des bébés jusqu'à 5 ans et ados ! L'espace aqua-ludique est le plus marquant, une piscine de 3 000 m² à 25 °C avec toboggans, dont le kamikaze et un multipiste, une rivière de nage, une pataugeoire, chemins de bulles et jets d'eau : le site est fou ! Bar, restaurant, animations tout l'été, supermarché et même une discothèque sont sur place et tellement d'autres choses que nous vous laissons découvrir avec autant d'émerveillement que nous !

Loisirs

MONTGOLFIERES DE GASCOGNE

Bordes

05 62 64 69 92

www.montgolfieres-gascogne.fr

info@montgolfieres-gascogne.fr

Entrée : 235 €. Enfant : 145 €. Tarif dégressif en fonction du nombre de participants. Chèque Vacances. Agrément de la Direction générale de l'aviation civile pour le transport public de passagers.

Que diriez-vous d'un baptême de l'air en montgolfière ? C'est une expérience vraiment exceptionnelle qui permet de voir le Gers comme un oiseau ! Le vol dure une heure minimum, mais il faut compter au moins 3 heures pour une expérience complète. Vous assisterez au gonflage de la montgolfière depuis le site de décollage, situé au pied de la ville de Lectoure, sur la route de Nérac. Vient ensuite le vol à la douceur et la tranquillité qui répondent à la perfection aux paysages vallonnés, idéal au coucher ou au lever du soleil, quand la lumière vient caresser la blondeur des pierres et des champs. Le baptême se termine avec le pliage de la toile, la remise d'un diplôme et une coupe de champagne pour partager les sensations et les émotions. Le vol est assuré par un pilote instructeur, breveté, qui vous apprendra toutes les consignes de sécurité à respecter, notamment au moment de l'atterrissement. La réservation du vol est obligatoire, mais ayez bien en tête qu'il peut être reporté en raison des conditions météorologiques. Et si vous savez d'où vous partez, vous ne savez pas où vous arriverez, car l'aérostat suit les courants du vent.

Détente, forme

■ VALVITAL – THERMES DE LECTOURE

125, rue Nationale

④ 05 62 68 56 00

lectoure@valvital.fr

Ouvert du lundi au samedi de 14h à 19h ; le dimanche de 13h30 à 18h. Ouvert du 1^{er} avril au 23 novembre 2019. Soins pour les curistes le matin. Entrée : 12 € (entrée Aqua-Détente adulte). Aquagym : 12 € ; Bébé nageur (1 adulte et 1 enfant de moins de 3 ans) : 10 €. Avec son cadre exceptionnel, au sein d'un hôtel particulier du XVIII^e siècle, ce centre thermal est l'un des plus beaux de France. Que vous soyez à la recherche de vertus thérapeutiques ou de plaisirs aquatiques, sa vaste gamme de prestations saura vous satisfaire, dans un cadre intimiste, avec des tarifs attractifs. La source sulfatée, chlorurée et sodique de Lectoure, connue depuis l'Antiquité, est reconnue pour son efficacité sur les pathologies rhumatismales et les séquelles de traumatismes ostéo-articulaires. Les soins sont prodigués le matin dans le cadre des cures médicalisées. L'après-midi, le centre s'ouvre au public. Piscine, soins de beauté et relaxants, hammam vous redonneront tonus et vitalité. Des séances d'une heure sont prévues pour les papas ou les mamans accompagnés de leur bébé. Vous pourrez profiter de la piscine avec votre tout petit et barboter ensemble pour le familiariser avec le grand bain. Un hôtel, ouvert en avril 2019, relié par un souterrain, permet d'accéder directement aux thermes en peignoir. Le port du bonnet de bain est obligatoire à la piscine.

Sorties

■ CAFÉ DES SPORTS

73, rue Nationale

④ 05 62 68 87 08



OUVERT toute l'année. Tous les jours de 7h à 0h. Wi-fi gratuit. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts (soirées jazz le jeudi soir). Brunch (formule auberge espagnole le dimanche midi).

Le légendaire Café des Sports a été repris au printemps 2019. Changement de décor pour cette brasserie, qui s'est légèrement embourgeoisée. Exit les maillots de rugby et les fanions de clubs. De beaux lustres en cristal surplombent le bar, une grande toile représentant la rue du village orne un des murs, la salle du fond a été refaite. L'âme du lieu a été conservée, et locaux et touristes continuent de se côtoyer dans une atmosphère joyeuse. La carte des boissons est étoffée avec une sélection élargie de vins et des spiritueux soigneusement sélectionnés pour satisfaire la clientèle aisée qui investit les lieux en été. Les vins de la région continuent d'être servis au verre à prix serré. Des soirées animées sont organisées comme les concerts de jazz le jeudi soir ou les concerts de rue lors des marchés de nuit en juillet et août. Et bien sûr, l'équipe de rugby locale continue de venir y fêter ses victoires et oublier ses défaites les week-ends lors des matchs à domicile.

■ CASINO DE LECTOURE

4, avenue Jacques Descamps

A l'heure où nous écrivons ces lignes, les derniers trous de perceuse et coups de pinceaux sont donnés en vue de l'ouverture d'un casino. Après plus de 25 ans de bataille politique pour obtenir l'autorisation du ministère de l'Intérieur, l'inauguration était prévue pour la fin du mois d'avril 2019. Dans un premier temps, le casino devrait accueillir une table de black-jack, une roulette anglaise, 50 machine à sous et un restaurant. La réalisation de ce projet était très attendue à Lectoure, non seulement pour dynamiser les soirées et élargir la gamme d'activités, mais aussi pour booster l'emploi dans cette région très rurale.

■ MAISON BAUDEQUIN

13 bis, rue Nationale

④ 09 80 75 20 25

maison.baudequin@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 9h à 18h30 ; le dimanche de 10h à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 8h30 à 19h. Pâtisseries à partir de 3,80 €. Chocolat chaud épais onctueux spécialité de la maison : 3 €. Dans l'artère principale de Lectoure, à deux pas de la cathédrale et de l'hôtel de ville, la Maison Baudequin est plus qu'un salon de thé, c'est aussi une pâtisserie familiale. On pourra tout à son plaisir y prendre son petit déjeuner, un dix-heures ou le goûter de l'après-midi, accompagné d'un chocolat chaud bien crémeux, la spécialité maison. De bons gâteaux faits maison sont servis en parts. Cheesecake, carrot cake, tartes aux fruits, au chocolat... vous aurez l'embarras du choix et le plus délicat sera de ne pas succomber à chacun d'entre eux en une seule fois. Les chocolats constituent sans nul doute la spécialité de l'établissement : ils sont épais et onctueux à souhait, et sentent bon l'Espagne et les Amériques... On croirait se retrouver sur la Plaza Mayor, à Salamanque ! Le cadre est chaleureux, ce qui en fait un lieu privilégié en basse saison. Une petite terrasse, côté rue, accueille quelques tables pour profiter en été du soleil méridional et prendre le pouls de la vie lecturoise.

Emplettes

■ LA CAVE LECTOUROISE

25, rue Nationale

© 05 62 68 51 40

Ouvert le dimanche de 10h à 12h30. Basse saison : du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 10h à 12h30. Haute saison : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h30 à 19h.

Cette cave propose un large éventail de vins essentiellement tournés vers la production régionale. Vous y trouverez les meilleures références gersoises (Herrebouc, Chiroulet, Pellehaut, Uby...) mais aussi une belle sélection venue des départements voisins. Madiran des Hautes-Pyrénées, Buzet du Lot-et-Garonne mais aussi Cahors du Lot ou Collioure des Pyrénées-Orientales se partagent les rayonnages. Gascogne oblige, les cavistes proposent également une sélection soignée d'armagnac. Et si vous hésitez, pas de problème, on se fera un plaisir de vous éclairer, en fonction de votre envie. La cave fait venir des producteurs locaux en été lors du marché du vendredi et du marché de nuit du lundi, l'occasion de déguster avant d'acheter.

■ CHARCUTERIE MAZZONETTO

33, rue Nationale

© 05 62 28 67 73

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 8h30 à 12h30.

On ne trouve pas un Lectourois qui ne connaisse Pascal Mazzonetto, grand gaillard gascon roi de la salaison. Il vient d'emménager dans une nouvelle boutique, toujours sur la rue Nationale, plus grande et plus lumineuse. On y retrouve les charcuteries qui font son succès : saucissons, saucisses sèches, magrets séchés, lomos, chorizos et aussi terrines et pâtés comme le délicieux cochon de lait farci ou la terrine de joue de porc persillée. Aux côtes des salaisons et plats cuisinés, on trouve aussi de la viande fraîche, essentiellement du cochon. Les anciens se délectent de bœuf (panse) ou de poumon de porc quand les plus jeunes préfèrent l'araignée ou le filet mignon. Pascal se fournit chez les producteurs de la région en porc et porc noir. Il a démarré un élevage de cochons bio, dont les premières bêtes sont arrivées sur les étals au printemps. Nombreux sont les clients de passage qui font mettre leur charcuterie sous vide pour en profiter une fois de retour chez eux. Si ça ce n'est pas un gage de qualité... .

■ DOMAINE D'ARTON

Arton

© 05 62 68 84 33

www.arton.fr

patrickdemontal@arton.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h à 18h. Visite du domaine le mercredi et vendredi à 11h. Dégustation et visite le dimanche sur rendez-vous. Ouvert le dimanche. Livraison possible (boutique en ligne). Vins de 6,70 € à 7,20 €. Armagnac à partir de 50,50 €. Propriété familiale située sur le plateau de Lectoure, le domaine d'Arton s'étend aujourd'hui sur une cinquantaine d'hectares. Victoire et Patrick de Montal cultivent

leur vignoble, de manière traditionnelle, en respectant leurs céps de vigne. Ils produisent une large gamme de vins, blanc sec, doux ou moelleux, rosé, rouge, et aussi le fameux spiritueux gascon : l'armagnac. Ajoutez-y de l'eau-de-vie de poire, de prune ou de pêche de vigne, et vous aurez une belle vue d'ensemble. Avec le temps, le domaine d'Arton est devenu une véritable signature de la terre gasconne, jouissant d'une large reconnaissance. En effet, ces amoureux du savoir-vivre mettent toute leur expérience à votre service pour vous proposer des vins de qualité qui accompagneront à merveille vos repas.

■ DOMAINE DE MIRAIL

Bordeneuve de Mirail © 05 62 68 82 52

www.domainedemirail.com

domainedemirail@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30. Sur rendez-vous le week-end. Livraison possible (boutique en ligne). Frais de port : 25 €. Vins de 7,90 € à 30 € la bouteille. Armagnacs de 30 € à 40 €.

Faites une halte au domaine de Mirail, près de Lectoure : vous réveillerez vos papilles dans un cadre somptueux. Faisant partie de ce que l'on appelle « la Toscane française », le domaine bénéficie d'excellentes conditions météorologiques pour produire des vins de qualité. Réputés pour leurs qualités aromatiques et gustatives, les vins de Charles Hochman et de son fils Charles-Antoine ont obtenu de nombreuses récompenses dont cinq médailles d'or au Concours général agricole de Paris. Ils sont certifiés « agriculture biologique » : c'est une exploitation d'avenir. Les Hochman ont acheté le domaine dans les années 90 et relancé l'activité vinicole. Les 30 hectares de vignes étaient laissées à l'abandon, alors qu'on retrouve des traces de cette culture au XV^e siècle. Passion et travail ont fait leur œuvre et désormais le domaine propose une gamme serrée de toutes les couleurs : blanc, rosé et rouge. Si vous n'avez pas la possibilité de passer au domaine, vous pourrez le déguster chez les restaurateurs du coin.

■ FLEURONS DE LOMAGNE

7, rue Nationale © 05 62 68 53 62

www.fleuronsdelomagne.com

maglectoure@fleuronsdelomagne.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30. Livraison possible (boutique en ligne).

Au pays de D'Artagnan les Fleurons de Lomagne font la part belle aux producteurs locaux soucieux de leur environnement et de la qualité de leurs produits. Une équipe 100 % féminine vous conseille et vous propose avec le sourire une très belle gamme de produits régionaux : saucisse ou cœur de canard, terrines, pâtés, vins, armagnacs, huiles et condiments... Le choix est large et idéal pour composer un panier gourmand à offrir ou à ramener chez soi. S'ajoute à cela une panoplie d'ustensiles et de vaisselle aux couleurs de la région. La boutique vient de s'agrandir en investissant le local mitoyen, pour ouvrir une fromagerie. Les Fleurons de Lomagne existent depuis plus de 15 ans déjà, et devant le succès, d'autres boutiques ont vu le jour à Auch, Condom et Agen.

► Autre adresse : Place Marre, Condom

■ SAFRAN DE LECTOURE

Lieu-dit Au Dîné

© 06 17 10 73 55

www.safran-de-lectoure.com

contact@safran-de-lectoure.com

Ouvert tous les jours. Visites et vente à la propriété sur rendez-vous. Livraison possible (vente par correspondance, avec boutique en ligne). 34 € le gramme.

Très répandue au Moyen Âge, la culture du safran a quasiment disparu après la Première Guerre mondiale. La raison principale, le manque de main-d'œuvre pour pratiquer récolte et émondage. Depuis quelques années, des safranières renaissent ici et là, à travers la France. La safranière de Lectoure cultive le *crocus sativus*, à la belle couleur mauve, et propose une large gamme de produits élaborés à partir de cet or végétal. Vous pouvez bien sûr acheter les filaments séchés qui viendront donner de la couleur et parfumer vos plats, mais aussi gelées et confitures, biscuits, miel ou huiles. La safranière s'est lancée depuis peu dans la culture du poivre de Sichuan, également disponible sur la boutique en ligne. Tous ces produits sont à retrouver sur les marchés d'été des environs, dont celui de Lectoure.

■ VILLAGE DE BROCANTEURS - ANTIQUITÉS

Château des comtes d'Armagnac

(ancien hôpital)

Cours d'Armagnac

© 06 73 01 72 45

www.levillagedesbrocs.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés. Entrée gratuite.

L'ancien château des Comtes d'Armagnac, du XV^e siècle, avait été réaménagé en hôpital. Puis l'hôpital a fermé et le lieu laissé à l'abandon. Didier, un antiquaire de Lectoure, s'est emparé de son bâton de pèlerin et a convaincu la mairie d'ouvrir l'espace aux brocanteurs et artistes. Pari réussi, qui aujourd'hui accueille une trentaine d'exposants. Au rez-de-chaussée, les brocanteurs ont investi toutes les pièces, jusqu'à l'ancienne chapelle, et les galeries. Au sous-sol, peintres et sculpteurs ont installé leurs ateliers. Le Village des Brocanteurs attire les visiteurs par milliers, qui viennent ici chiner tout et parfois n'importe quoi : meubles, bibelots en tous genres, vieux outils de jardin, livres, linge de maison, panneaux de signalisation, articles publicitaires... il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. Le succès de la formule continue d'attirer brocanteurs et antiquaires qui petit à petit s'installent dans les boutiques de la rue Nationale. Qu'on se le dise, Lectoure est en passe de devenir L'Isle-sur-la-Sorgue du Sud-Ouest.

► **Autre adresse :** Et brocante à l'ancienne gare de Lectoure le dimanche matin en saison

Marchés

■ MARCHÉ

Le vendredi matin.

Le vendredi matin toute l'année, l'effervescence est à son comble rue Nationale, artère traversant la ville d'un bout à l'autre, du bastion jusqu'à l'hôpital. Les marchands investissent la rue, et vous trouverez de tout : produits du

terroir, vêtements, babioles, plantes... En été, le marché s'agrandit, rejoint par les camelots venant répondre à la demande touristique. Une vraie fourmilière, pleine de vie ! Le dimanche matin, des producteurs de fruits et légumes investissent les alentours de la halle. De quoi bien remplir son panier de provisions chaque semaine. En été, sur le parvis de la cathédrale, le melon lectougeois est à l'honneur avec un marché de producteurs. Grâce à l'Association de promotion du melon de Lectoure, vous y dégusterez le fruit typique de Lomagne, mais aussi les recettes délicieuses dont il est la base : tarte au melon, confiture, carat de Lectoure et bien d'autres gourmandises encore... Différents événements exceptionnels ponctuent l'année, à l'occasion : marché de Noël, marchés nocturnes les lundis soir d'été. Autant d'événements à ne pas manquer.

■ Dans les environs

Flamarens

C'est un tout petit village, intrigant, sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, à deux pas du Tarn-et-Garonne. Perché sur une colline de Lomagne, il vaut vraiment le détour. Fondé au Moyen Âge, de nombreuses traces de villas gallo-romaines prouvent que les lieux ont été investis très tôt par l'homme. Aujourd'hui, ce petit coin paisible du Gers abrite un superbe château et une très ancienne église en cours de restauration. La découverte est surprenante : vous devriez être charmé !

■ CHÂTEAU DE FLAMARENS

© 06 45 65 71 75

www.artterre32.fr

art-terre32@orange.fr

Fermé du 1^{er} septembre au 30 juin. Également ouvert pour les Journées du patrimoine. Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 15h à 17h. Adulte : 5 €. Enfant : 3 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Expositions d'art en saison. Festival de musique le 1^{er} week-end d'août. Visite guidée (obligatoire ; durée : 1h). Location de salles pour réceptions. Un édifice important qui prend sa place dans le petit village ! C'est sur une motte féodale qu'est construit au XIII^e siècle un *castrum*. Au XV^e, le complexe s'étoffe pour devenir un vrai château. Un impressionnant donjon lui est ajouté, ainsi qu'un gros corps de logis : le bâtiment prend peu à peu l'aspect qu'il a actuellement. En 1536, le voilà à nouveau agrandi au nord à l'initiative de Georges Dauzières. Les XVII^e et XVIII^e siècles le subliment : des décors luxueux, des plafonds en gypserie et du marbre le rendent encore plus somptueux. Fin XIX^e, l'édifice tombe en ruine. En 1943, la foudre lui donne son coup de grâce en provoquant un incendie dévastateur. Ce sont les brigands qui s'en mêlèrent en volant tout ce qui avait pu éviter les flammes. Heureusement, depuis la fin des années 1960, ses propriétaires et l'association des Amis de Flamarens s'attelèrent à rénover le château qui retrouve sa mine d'antan. Il domine à nouveau avec panache les vallons de Lomagne. Comme avant !

■ ÉGLISE SAINT-SATURNIN

L'église Saint-Saturnin date du XVI^e siècle. Construite entre 1520 et 1545, elle a subi de gros dommages au cours des siècles, étant sise sur un remblai mal stabilisé rendant les murs instables. En 2005 et 2006, des travaux de fortune, provisoires, furent tentés pour sauver l'édifice d'une ruine complète et totale. Ce ne fut pas suffisant, mais la municipalité de Flamarens a pu, grâce à un appel au mécénat populaire, lancer un chantier plus conséquent en 2012-2013. En 2019, le chantier de consolidation a repris. Celui-ci consiste à reprendre les fondations en y construisant un pilier de béton et un mur de 6 mètres de haut, destiné à soutenir l'église. Un nouveau toit au-dessus de la chapelle sud fait également partie du chantier. L'association Les Amis de Flamarens est très active et épaulé l'équipe municipale qui se bat pour la conservation de ce monument depuis une cinquantaine d'années. N'hésitez pas à vous y rendre afin de soutenir à votre tour leurs efforts.

La Romieu



En gascon, *roumieu* signifie « pèlerin » (on y lit la même étymologie que pour... Roméo !). Le village a gardé dans son nom le souvenir du moine allemand Albert qui, revenant d'un pèlerinage à Compostelle, s'y arrêta pour fonder une petite communauté qui prospéra. Aujourd'hui comme hier, le pèlerin de la *via Podiensis* fait une halte réparatrice à la collégiale Saint-Pierre de La Romieu, après la cité épiscopale de Lectoure, juste avant d'arriver à Condom. La Romieu est un charmant village fleuri. Son église, avec des airs de forteresse, est impressionnante, tandis que le cloître, particulièrement élégant, laisse admirer ses arcades et la finesse de ses piliers en lame de couteau. On remarque de curieuses statuettes de chats aux murs et sur les rebords des fenêtres de la placette, en référence à la légende d'Angéline et des chats (voir *infra*). Il se dégage beaucoup de sérénité depuis cette bourgade de vieilles pierres... La visite se poursuit avec celle des Jardins de Coursiana et pourquoi pas de la falaise et des grottes de La Romieu.

■ OFFICE DE TOURISME

Place Bouet ☎ 05 62 28 86 33

www.la-romieu.com

artetvielaromieu@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h30 ; le dimanche de 14h à 18h30. Basse saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 ; le dimanche de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche de 14h à 19h. Basse saison du 2 novembre à fin février. Haute saison : juillet et août. Moyenne saison : mai, juin et septembre. En mars, avril et octobre : du lundi au samedi de 9h30 à 18h30 et le dimanche de 14h à 19h. Voilà un des rares offices de tourisme ouverts dans le Gers le dimanche. Quel que soit le jour de la semaine, l'accueil est parfait et l'équipe donne beaucoup de bons plans pour découvrir au mieux ce village qui est une étape nature sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Avec La Romieu, vous faites une plongée au cœur de l'histoire et des légendes, car son patrimoine historique est très important et constitue la base des sorties que vous conseille l'office de tourisme. La Romieu c'est aussi un village vivant et animé tout au long de l'année qui se fera

un plaisir de vous accueillir pour une simple visite, une journée ou plus, avec ses commerces, ses hébergements, ses chemins de randonnée ou de VTT et aussi ses beaux jardins de Coursiana. Parmi les événements mis en avant par le bureau de l'office, le marché aux Rosiers tient une belle place. Il suffit d'y aller une seule fois pour se rendre compte que le village de La Romieu est trop méconnu et qu'il mériterait plus d'exposition. L'office de tourisme travaille en ce sens. N'hésitez pas à y faire un tour.

■ COLLÉGIALE SAINT-PIERRE

DE LA ROMIEU

Rue du Docteur-Lucante

⌚ 05 62 28 86 33

Voir page 10.



■ LES JARDINS DE COURSIANA

⌚ 05 62 68 22 80

www.jardinsdecoursiana.com

a-delanney@orange.fr

Jardin remarquable. Fermé du 27 octobre au 16 avril. Consulter les horaires sur le site Internet. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 7 à 12 ans) : 4 €. Groupe (10 personnes) : 6,50 €. Billet collégiale et jardins : 11 €. Visite guidée (sur réservation à 10h30 et 15h pour des groupes de plus de 20 personnes). Restauration (boissons et glaces). Les Jardins de Coursiana se trouvent à l'ombre de la célèbre collégiale de La Romieu. Crée par M. Cours Darne et repris par Arnaud Delanney, il s'agit de l'un des plus grands arboretums de France avec plus de 700 essences d'arbres et de grands arbustes venus du monde entier, dont certaines sont très rares. Le parc paysager recèle une belle collection scientifique et c'est un lieu de contemplation où il fait bon se ressourcer. Les jardins ont reçu de nombreuses distinctions. En l'an 2000, la collections de tilleuls a été classée nationale par le Conservatoire des collections végétales spécialisées (CCVS). La visite se fait parmi quatre espaces principaux : l'arboretum, le jardin à l'anglaise, le jardin de plantes médicinales et le verger-potager familial. Idéal pour compléter un passage par Fleurance Nature !

■ L'ÉTAPE D'ANGÉLINE

6, place Étienne-Bouet

⌚ 05 62 28 10 29 – etapeangeline@orange.fr

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple 48 € ; chambre double 64 € ; chambre triple 78 €. Petit déjeuner inclus. Animaux non acceptés. Wi-fi. Restauration (bar-restaurant du vendredi au dimanche midi. Menus du Moment : 18,50 €). Tv satellite.

Chambre d'hôtes ou restaurant touristique bien connu à La Romieu, L'Étape d'Angéline doit son nom à une petite fille légendaire, très « féline » (votre hôte se fera un malin plaisir de vous raconter tout cela), ayant vécu dans le village au XII^e siècle, peu après l'érection de la collégiale : sa statue trône d'ailleurs sur la place centrale ! Dans cette vieille maison de bourg, quiétude et tradition fusionnent sur les chemins de Saint-Jacques ! Ses cinq belles chambres possèdent chacune une couleur (jaune, bleu, vert, orange et rose) ainsi qu'une atmosphère qui leur est propre. Les tons sont doux et pastel. Leur confort résolument moderne se fond délicatement dans la vieille pierre... À table, c'est une cuisine gourmande, ancrée dans le terroir local, qui vous attend.

COLLÉGIALE SAINT-PIERRE DE LA ROMIEU ★★★★



© PECOLD - SHUTTERSTOCK.COM

Vue sur le jardin intérieur du cloître de la collégiale Saint-Pierre de La Romieu.

© PECOLD - SHUTTERSTOCK.COM



© PIERRE JEAN DUREAU - SHUTTERSTOCK.COM

Les deux tours de la Collégiale Saint-Pierre de La Romieu, au-delà des champs de tournesols fleuris.



© PECOLD - SHUTTERSTOCK.COM

Sur les Chemins de Compostelle, les pèlerins passent par la collégiale Saint-Pierre de La Romieu.



*Vue latérale de la collégiale Saint-Pierre de La Romieu.
Construite entre 1312 et 1318, elle est classée au titre des Monuments Historiques depuis 1901.*

■ LA MAISON D'AUX

Place Etienne Bouet

© 05 62 28 14 89

www.lamaisondaux.com

maisondaux@orange.fr



Clévacances (4 clés). 2 chambres. Chambre double 95 € ; suite 115 €. Petit déjeuner inclus. Taxe de séjour : 0,60 € par nuit et par personne. Tv satellite.

Hervé et Martin ont eu un véritable coup de cœur pour cette maison située à quelques pas de la collégiale et de son cloître. Riche d'histoire, elle date du XVIII^e et a été construite par les descendants, qu'en espère indirects, du cardinal d'Aux, le fondateur de la collégiale. Nul doute que vous succomberez également à son charme. Une jolie chambre à lit jumeaux donne sur le jardin. Elle est chaude habillée d'un grand tapis persan et dispose de son coin salon. La suite, qualifiée de vestibule, est somptueuse. On adore le carrelage à damier ancien et le plafond à poutres apparentes. Chacune des chambres dispose d'une salle de bain privative avec douche. Une belle piscine, tout en longueur, vous attend pour une baignade rafraîchissante. Vous profiterez également d'un salon de jardin installé devant votre chambre, sous le balcon à colonnades et donnant sur un magnifique jardin à la française. Une étape de charme.

Mauroux

■ LA FERME DES ÉTOILES

© 05 62 06 09 76

www.fermedesetoiles.com

contact@fermedesetoiles.com



Fermé du 1^{er} novembre au 31 mars. Réservation impérative. Astroballes de 1 à 4 personnes de 73 € à 143 € avec bloc sanitaire séparé. Chambre d'hôte : compter 65 € pour 1 personne, 80 € pour 2 et 105 € pour 3. Jeux pour enfants. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes : 30 € par personne). Animations. Parcours de réalité virtuelle : 15 € en poste partagé. Journée d'initiation à l'astronomie : 89 € avec 2 repas.

Amateur d'astronomie, découvrez au plus vite les séjours de cette ferme pas comme les autres : balade céleste, cuisiner sous les étoiles, nuit magique, premiers pas dans les étoiles... Perchée au sommet d'une colline et couverte de vigne vierge, la Ferme des Etoiles propose des séjours et de nombreuses activités sur le thème de l'astronomie et de l'aéronautique. Elle possède une collection importante d'instruments d'observation avec, entre autres, un télescope de 620 mm et la plus grande paire de jumelles au monde. La famille d'instruments compte aussi le planétarium Hubert Reeves de 7 mètres de diamètre, inauguré en 2013 et permettant une immersion totale à 360 ° dans l'Univers. Cette ancienne demeure gasconne offre 6 chambres d'hôtes aménagées avec beaucoup de goût. De plus, dans le parc, des hébergements insolites appelés « astroballes » permettent d'observer les étoiles. Des ateliers pour petits ou grands permettent de piloter un A320 sur simulateur, de s'initier à l'astronomie, de parcourir la galaxie avec un casque de réalité virtuelle, et même de construire et lancer sa mini-fusée. Le programme complet avec tarifs et limites d'âge est disponible sur le site Internet.

Miradoux

Miradoux est un de ces beaux villages à ne pas manquer. Perché sur un promontoire, il inspire le calme et la sérénité, une véritable « invitation au voyage ». Vous vous



Le village de La Romieu.

Une église forteresse

Massive et imposante, l'église de Miradoux occupe une place insigne dans le village. Construite au XIV^e ou au XV^e siècle (ou les deux !), elle prend pour clocher le donjon de l'ancien château fort. Son aspect défensif ne laisse pas indifférent et semble redoutable. L'édifice fut jadis bien plus fortifié que cela, avec sur sa partie supérieure des mâchicoulis et créneaux, des tourelles d'angles et un véritable chemin de ronde ! C'était une forteresse à elle seule, protégeant la localité, notamment pendant la Fronde en plein milieu du XVII^e siècle. Elle a subi de nombreux changements lors d'une réfection de fond en comble. Rien d'étonnant à ce qu'un si bel édifice soit classé « Monument historique » depuis 1978. Sa visite permet de découvrir ses grands et superbes vitraux, sa voûte faite de bois et de plâtre, mais aussi de nombreux objets d'art. Que vous soyez pèlerin, du village d'à côté, randonneur ou simple visiteur, poussez la porte et investissez l'histoire des lieux !

émerveillerez de sa belle église, des anciennes pierres, de la halle, des maisons à colombages, des panoramas sur le château de Fieux à deux pas de celui de Plieux et les vallons environnants. Et c'est bien pour cette position géographique avantageuse que cette commune s'appelle « Miradoux », qui vient du latin *miratori* (ou *mirator*), désignant tout simplement un mirador, un point de vue. Ce fut une véritable tour de guet surveillant les environs, à la croisée de grandes routes ! Fondée en 1253, c'est sans nul doute l'une des plus anciennes bastides du Gers. Fortifiée au Moyen Âge, elle a très souvent été un enjeu militaire majeur. Aujourd'hui, elle invite plutôt à la détente et la découverte. Elle se trouve également sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle et accueille les pèlerins en provenance de Saint-Antoine. Des parcours de randonnées permettent de découvrir les alentours et notamment ce que l'on appelle « les haies paysagères » dans les champs : celles-ci sont un atout écologique inégalable pour l'amélioration et la protection des cultures et des sols, mais aussi pour le développement des écosystèmes locaux.

■ BRASSERIE VAILLANT-FOURQUET

Rouac

① 06 46 35 42 45

contact@vaillant-fourquet.com

À l'origine, ils étaient trois et ont découvert la bière durant leurs études à Amiens et Lille. Ils l'ont tellement aimée, que plutôt que d'emprunter le chemin tracé par leurs études respectives, ils ont décidé de devenir brasseurs. C'est à l'Isle-Bouzon qu'ils s'installent en 2010. Ils déménagent deux ans plus tard à Miradoux et s'équipent d'un brassin de 100 litres. Ni trop grand, pour pouvoir continuer de brasser à la main, ni trop petit, pour pouvoir produire suffisamment pour satisfaire les fans. L'équipe d'origine a légèrement changé. Ce sont désormais trois hommes, Nicolas, Yann et Sébastien qui perpétuent la tradition des bonnes bières bio, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Leur curiosité artisanale remporte un vif succès et nombreux sont les inconditionnels de la « meilleure des bières », le but visé par les brasseurs.

■ MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Place du village

Ouvert le samedi de 8h30 à 13h.

Comme beaucoup de petits bourgs du Gers, Miradoux compte son marché hebdomadaire qui réunit les producteurs locaux. Ici, pas de halle pour les réunir, mais la

place du village. Tous les samedis, celle-ci s'anime, et les chalands des villages environnants viennent y flâner et remplir leurs paniers en osier. Vous y retrouverez une belle sélection des produits et savoir-faire locaux : fruits, légumes, pâtisseries, conserves, volailles, fromages et aussi vins et armagnacs. De quoi remplir vos placards de nos bons produits du terroir.

Plieux

Cet ancien village fortifié s'est développé autour de son remarquable château du XIV^e siècle (point de vue prodigieux, avec un panorama à 360°) et s'est allongé à l'est, c'est-à-dire vers l'église, par la suite. Cette dernière est d'un caractère plutôt unique en son genre, avec un superbe clocher du XV^e siècle, tout en pierre, jusqu'à la pointe de sa flèche ! Plieux est un charmant petit village, qui vaut le coup d'œil, d'où il se dégage une douce atmosphère de bien-être et de vie douce. Vous pourrez flâner dans ses ruelles typiques en admirant la belle vue sur le château, la véritable star du village, dans un cadre où la nature n'a pas perdu tous ses droits.

■ CHÂTEAU DE PLIEUX

Au village

① 05 62 28 60 86

www.renaud-camus.net/chateau-de-plieux
renaud.camus@wanadoo.fr

Fermé du 24 septembre au 20 juin. Haute saison : ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 14h à 20h. Visites sur rendez-vous hors saison. Adulte : 5 €. Enfant (jusqu'à 13 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Étudiants et chômeurs : 3 €. Visite guidée.

À 10 km au nord-est de Lectoure, ce château surplombe depuis près de sept siècles les collines de Lomagne. Érigée au XIV^e siècle, cette citadelle parmi les plus authentiques et esthétiques des environs est dotée de quatre murailles en quadrilatère et flanquée de deux tours en diagonale : la tour Sainte-Mère et la tour Saint-Clar, dont seule la première a conservé sa pleine élévation (27 m). Le château-fort dispose, en outre, d'un système de défense avec consoles de mâchicoulis sur tout le pourtour du couronnement. L'ensemble a été remanié jusqu'au XVI^e siècle afin d'offrir un plus grand confort de vie. Cette splendide austérité de pierre, c'est aussi la résidence de l'écrivain, auto-éditeur et diariste de renom Renaud Camus, qui assure lui-même la visite du château et de ses collections d'art contemporain (le fonds Jean-Paul-Marcheschi).

Saint-Clar



Située à l'est de Lectoure et Fleurance, la bastide de Saint-Clar (créée en 1274 par acte de paréage entre le roi d'Angleterre et l'évêque de Lectoure) doit son nom à saint Clair, martyrisé à Lectoure. Au cœur de la Lomagne, Saint-Clar domine la vallée de l'Arrats, quelques dizaines de kilomètres au nord de Mauvezin. En parcourant les rues étroites, aux maisons à colombages, vous remonterez le temps. La place principale, abritant la mairie, possède en son centre une remarquable halle du XIII^e siècle, campanile et maisons en « garlande » du XVIII^e. L'ancienne église du XIII^e, avec son clocher roman trilobé, toujours en place, ne sert plus de lieu de culte, ayant été remplacée à cette fin par une église plus récente donnant sur un généreux parvis. Mais la particularité de Saint-Clar, ce sont ses deux places à cornières. Le Saint-Clar d'aujourd'hui est particulièrement animé en été. C'est aussi la capitale de l'ail de Lomagne (premier producteur du département). Le chemin de ronde offre un vaste panorama sur la vallée de l'Arrats et les collines du Gers, avec le château d'Avezan en ligne de mire vers le sud.

■ OFFICE DE TOURISME

2, place de la Mairie

① 05 62 66 34 45

www.tourisme-coeurdelomagne.fr

contact@tourisme-coeurdelomagne.fr

Du 1^{er} octobre au 31 mai : du mardi au samedi 9h30-12h30 et 14h-17h ; fermé le dimanche et le lundi. Du 1^{er} juillet au 31 août : du lundi au samedi 9h30-12h30 et 14h-18h30 ; le dimanche 10h-12h. En septembre et juin : du mardi au samedi 9h30-12h30 et 14h-18h30 ; fermé le dimanche et le lundi.

C'est sur l'une des deux places emblématiques de Saint-Clar, grand-place agrémentée d'une halle médiévale carrée, que vous trouverez l'office de tourisme. Sous les arcades, les conseillères du Cœur de Lomagne attendent

votre visite. Leur équipe n'est pas très importante, mais leurs éclairages sont précieux. Vous trouverez toutes les dates et le déroulement précis des manifestations du canton. Un accès Internet (payant) est disponible. A l'Office de tourisme, on vous conseille aussi de profiter des charmes des larges places à arcades, de la halle du XIII^e siècle, des jardins ouverts à l'ombre de la vieille église ou de l'ancien presbytère... La vieille ville est mise en avant, car vous marcherez sur les traces du poète Jean-Géraud d'Astros, vicaire à Saint-Clar, qui lutta toute sa vie pour défendre la langue gasconne, au XVII^e siècle. L'Office de tourisme propose également des visites guidées comme le chemin de ronde, le moulin de Rochegude, le dernier de la région à avoir conservé ses ailes, et vous conseille aussi de visiter le musée de l'école publique où vous éprouverez force nostalgie...

■ MUSÉE DE L'ÉCOLE PUBLIQUE

1, rue de la Poste

② 05 62 66 32 78

www.musee-ecole-publique.fr

musee-de-lecole-publique@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 14h à 19h. Haute saison de juin à septembre. Clôture de la billetterie 30 mn avant fermeture. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 2,50 €. Groupe : 3 € (2 € pour les scolaires). Boutique souvenirs. Visite guidée (sur réservation). Animations. Aire de pique-nique et de camping-car, parking voiture et autobus.

« L'instruction est un trésor dont le travail est la clef ! Installé dans les bâtiments de la première école communale de Saint-Clar, ce musée présente des collections d'objets scolaires d'autrefois (de la Révolution française jusqu'aux années 1960). Tout est abordé, de la reconstitution d'une classe aux photos anciennes en

L'ail de Lomagne

L'ail blanc serait cultivé en Lomagne depuis 1265. Le bulbe aux nombreuses vertus a obtenu l'Indication Géographique Protégée le 11 décembre 2008, après 7 années de réflexion et de mise en place. L'IGP couvre un territoire de 200 communes réparties sur le Tarn-et-Garonne et le Gers. Saint-Clar en est sa capitale. Issus des variétés corail et jolimont, les têtes doivent avoir un diamètre de 45 mm minimum et contenir 8 à 12 caïeux. Il se trouve sur les marchés en tresses, paniers, gerbes ou à la tête.

■ FÊTE DE L'AIL

Place de la Mairie

③ 05 62 66 40 45

Chaque année le troisième jeudi d'août. En 2019 : le 15 août.

Pendant que Lectoure célèbre son melon, Saint-Clar rend hommage à son ail blanc. La culture de cette plante au goût inimitable et aux vertus innombrables demeure importante pour l'économie du canton. Chaque année, le troisième jeudi du mois d'août, la ville prend des allures de fête. Les festivités se déroulent en plusieurs temps : de 8h à 13h, c'est le marché traditionnel en centre-ville où l'ail, mais pas seulement, est à l'honneur. Dans la salle des fêtes, les producteurs exposent leurs tresses d'ail ou de véritables œuvres d'art pour les plus téméraires. Un jury de spécialistes apprécie l'aspect, la fermeté, le parfum, la couleur... tous les sens entrent en action pour élire le meilleur producteur d'ail de l'année. Saint-Clar et son ail blanc de Lomagne bénéficient d'une indication géographique protégée (IGP) et on ne plaisante pas avec cet honneur. La fête se poursuit sous la halle où une « thonade & mouclade » est servie à 1 500 convives. Véritable tradition locale, les places sont vite prises et il faut réserver à l'avance. Une belle fête conviviale qui résume parfaitement l'esprit du Sud-Ouest.



Au cœur de Lectoure.

passant par les vieux manuels. Le visiteur est invité à faire un grand voyage dans le temps... En plus des expositions, vous pourrez participer à des animations pédagogiques (contes, conférences, etc.). Chaque année, au mois de juin, on peut tenter de venir passer ou repasser le certificat d'études ! Le musée ayant été créé en 1981 pour le centenaire des lois Ferry, l'accent est mis sur l'*Instruction publique de la III^e République*, fleurant bon les livres de Pagnol. On déplorera simplement que leur contexte historique ne soit pas davantage développé, notamment avec l'interdiction des congrégations religieuses enseignantes et le départ de dizaines de milliers de religieux vers l'étranger, parfois avec leurs élèves !

■ LA MAISON DE L'AIL

Barban ☎ 05 62 66 40 57
www.maison-de-lail.com



Ouvert du lundi au samedi de 14h30 à 18h. Ouvert de mi-juin à mi-octobre. Accueil de camping-cars toute l'année. Groupes sur réservation. Label Tourisme & Handicap. Label Bienvenue à la Ferme.

Cette drôle de Maison est née de la passion de Francis et Marie Gamot pour l'ail blanc de Lomagne. Producteurs de la gousse parfumée, ils ont transformé un vieux chais en musée-boutique. Ici, on expose, on raconte, on partage, on fait découvrir l'ail et ses bienfaits. Une salle vidéo permet de visualiser le cycle complet de la culture de l'ail, du semis à la commercialisation. Dans la grande salle, des tresses, mais aussi des recettes de terroir (ne repartez pas sans celle du tourin !), des conserves et même des sculptures en peau d'ail vous attendent. L'escapade est d'autant plus agréable que la maison de l'ail se trouve en plein cœur de la campagne lomagnole, pour des emplettes forcément réussies.

■ MARCHÉ

Place du village

Ouvert le jeudi de 8h15 à 12h30.

La belle halle du cœur de bastide de Saint-Clar abrite un marché traditionnel hebdomadaire bien achalandé. En saison, et surtout au moment de la fête de l'ail, il prend des proportions inouïes. On y vient de toutes les campagnes environnantes pour faire le plein de bonnes provisions. C'est un marché bon enfant qui a conservé son caractère typique. Ce sera pour aussi pour vous l'occasion d'une agréable balade dans des rues et places pleines de vie.

LOMAGNE

Terraube

■ LA TERRAUBOISE

Place de Gascogne
☎ 05 62 68 94 83
laterrauboise@orange.fr

Fermerture annuelle de mi-décembre à mi-janvier. Basse saison : ouvert du jeudi au mardi le midi (dernier service à 14h). Haute saison : du jeudi au mardi le midi et le soir. En basse saison, dîner possible le soir sur réservation. Menus de 14 € à 37 €. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 14 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Adossé au village de Terraube, patrie de la famille de Galard, le restaurant-café La Terrauboise vous attend de pied ferme. Au premier étage, c'est une vue panoramique imprenable sur Lectoure et les campagnes environnantes, ce qui ne gâche rien au plaisir. Le chef, Denis Darras, un Breton de Paris, s'est largement acclimaté à la cuisine locale, depuis vingt ans qu'il en assaisonne et conjugue les produits ! Toute l'année, c'est une cuisine de qualité, sachant tantôt se faire simple, tantôt sophistiquée, au fil des menus et des envies. On appréciera l'allant et la conversation amicale des tenanciers ! Cela vaut le coup de faire la dépense des menus gastronomiques : Saint-Jacques et foie gras de canard tièdes, mesclun, et vinaigrette à la truffe ; beignets de langoustines, large choix de desserts... N'hésitez donc pas à vous perdre dans la campagne, ça vaut le détour !

Village de Cologne.

© JIMJAG - FOTOLIA



GASCOGNE

TOULOUSAIN



GASCOGNE TOULOUSAINE

L'ISLE-JOURDAIN

« Le soleil s'y lève toulousain et s'y couche gascon ». Halte des chemins de Saint-Jacques, L'Isle-Jourdain, capitale informelle de la Gascogne toulousaine, est la cité gersoise la plus proche de Toulouse. Elle en était d'ailleurs, à l'origine, un fief mouvant, lorsque la forêt de Bouonne (beaucoup plus dense qu'aujourd'hui) doublait la Garonne pour faire office de « frontière » entre Gascogne et Haut-Languedoc. Relais antique de la voie romaine qui liait Bordeaux à Jérusalem, la ville s'appelait Ictium pendant la période romaine avant d'être rebaptisée Ics durant le Haut Moyen-Âge. Son nom actuel provient de la dynastie des Seigneurs Jourdain, partis en croisade aux côtés du Comte de Toulouse. Les amateurs d'anecdotes préfèrent la version du comte Raimond, qui partit en croisade, en profita à son retour pour faire baptiser son fils dans les eaux du Jourdain et la ville d'un nouveau nom. Le comté fut vendu au début du XV^e siècle au comte de Clermont puis racheté par Jean IV, comte d'Armagnac. Au gré des fortunes successoriales, le comté atterrit dans le giron d'Henri de Navarre et est rattaché à la couronne de France lorsque celui-ci accède au trône sous le nom d'Henri IV. L'Isle-Jourdain est alors un fief protestant. La ville connaît une période trouble et violente durant les Guerres de Religion. À la révocation de l'Édit de Nantes, château comtal, fortifications et temple sont détruits. Les efforts réalisés en matière touristique ont conféré à la ville le titre de station verte de vacances. De nombreuses activités sportives s'y sont développées et le plan d'eau de la base de loisirs s'est dotée d'équipements ludiques dont un téléski nautique ! Grâce à son désenclavement consécutif à l'A380, L'Isle n'est plus qu'à une demi-heure de Toulouse (train, voie rapide). La commune et ses environs connaissent donc un développement remarquable, et une forte croissance démographique :

c'est désormais la deuxième ville du département !

■ OFFICE DE TOURISME DE L'ISLE-JOURDAIN

Au bord du lac

05 62 07 25 57

www.tourisme-gascognetoulousaine.fr
ot-gascognetoulousaine@orange.fr



Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Basse saison du 15 septembre au 14 juin. Haute saison du 15 juin au 14 septembre. Ouvert le dimanche (en juillet et août). Organisation de visites guidées. Label Tourisme & Handicap. Parking et parking handicapé à 10 m.

Un petit tour à L'Isle par l'office de tourisme intercommunal de la Gascogne toulousaine (nous sommes dans un ancien fief mouvant du comté de Toulouse !), situé près du grand lac et de différentes maquettes de pigeonniers aux lignes architecturales rappelant les quatre coins de l'Europe, est indispensable pour connaître les activités proposées dans les divers lieux touristiques de la communauté de communes. Sauf exception, chaque nouveau mois voit l'installation d'une exposition inédite. De nombreux flyers et dépliants sont en libre service : ils rendent compte d'une multitude de circuits touristiques, randonnées, hébergements propices à vos escapades gourmandes, culturelles, sportives et ludiques. L'OT édite un petit guide touristique, également disponible au format numérique sur son site Internet au cas où vous souhaiteriez préparer votre venue. En bref, de quoi profiter au mieux de son séjour dans cette partie du Gers encore très proche de Toulouse !

La ville aux pigeonniers

Le Gers n'est pas le département le plus fourni en pigeonniers, mais il n'est pas rare d'en croiser au détour des petites routes de campagne. Ces petites bâtisses d'ornement peuvent être surprenantes par leur forme, leur emplacement ou leur décor. Les pigeonniers avaient une vocation nourricière : des pigeons y étaient élevés pour finir dans les casseroles ! C'était une manière intelligente de récupérer un fumier de qualité pour les potagers, puisque la *colombe*, joli mot pour désigner leurs excréments, était naturellement stockée dans ces pigeonniers. Mais au-delà de ces fonctions pratiques, c'était un bâti de prestige, symbole de position sociale pour son propriétaire. L'Isle-Jourdain a la chance de compter beaucoup de ces édifices, une quarantaine environ, et de très beaux spécimens. Le pigeonnier de Guerre est connu pour ses chambres d'hôtes, entièrement rénové et haut en couleur, mais aussi le pigeonnier de La Coustère, se dressant au milieu d'un champ, puis le pigeonnier de La Portique de type « pied de mulet » en raison de sa forme. Il y a au cœur de L'Isle-Jourdain des pigeonniers à repérer sur les toitures, et pourquoi ne pas partir à l'improviste, à l'aventure dans la campagne environnante pour en découvrir des dizaines d'autres ? Dans les jardins proches de l'office de tourisme, des reproductions de pigeonniers d'Europe entière sont proposées : de quoi jouer les pigeons voyageurs !

Points d'intérêt

■ ASINERIE D'EMBAZAC

Route de Goudourvielle

Embazac ☎ 05 62 07 02 10

www.embazac.com

embazac@wanadoo.fr



Fermé du 1^{er} janvier au 15 mars. Basse saison : ouvert le mercredi de 15h à 16h. Haute saison : le mercredi, le jeudi, le samedi et le dimanche de 15h à 18h. Boutique ouverte tous les jours sur rendez-vous. 4 € par personne pour les groupes (à partir de 15 personnes). Pas d'animaux domestiques. Accueil enfants (groupes scolaires acceptés). Visite guidée. Boutique. Animations. Dégustation de lait d'ânesse.

Dans cette ferme à l'architecture typiquement gersoise, Bénédicte et Jean-François se consacrent aux ânesses laitières depuis 20 ans déjà. Elle était sculptrice céramiste et lui informaticien avant de découvrir les bienfaits du lait d'ânesse. Ils ont monté une ferme sur une propriété en position dominante, avec son pigeonnier et ses dépendances. Respectueux de l'environnement, les produits sont certifiés bio et les animaux sont nourris avec du fourrage et un mélange de céréales. Il est possible de visiter la ferme et d'assister à la traite. Les ânesses sont traitées 3 fois par jour, pour obtenir un litre et demi de lait par tête ! Vous pourrez déguster quelques gouttes de ce lait si vertueux et regarder le façonnage des savons au lait d'ânesse frais. Au Mag'Asin, vous pouvez vous procurer toute l'année des produits cosmétiques, des géles de lait d'ânesse lyophilisé pour une cure reconstituante riche en vitamines, sels minéraux et anticorps naturels. Quelques gourmandises sont également à découvrir comme la pâte à tartiner au chocolat ou le foie gras au lait d'ânesse ! La ferme dispose de 2 chambres d'hôte et d'un gîte pour prolonger la découverte.

■ COLLÉGIALE SAINT-MARTIN

Rue du 14-Juillet

www.paroisestbertrand.blogspot.fr

lislejournain.parois@free.fr

Messe de semaine à 18h de la Toussaint à Pâques et à 18h30 de Pâques à la Toussaint. Messe à 10h30 le dimanche. Visite interdite pendant les offices. Gratuit.

La collégiale de l'Isle-Jourdain a connu une histoire turbulente à travers les siècles. Le premier bâtiment du site était un prieuré, attesté dès 1177. Érigée en collégiale en 1318 par le pape Jean XXII, l'église héberge un chapitre de 12 chanoines sous l'autorité d'un doyen. L'église est détruite en 1580 par les protestants venus avec Henri IV pour occuper militairement cette ville, lieu de passage. Il ne reste de cette église que la tour de la collégiale actuelle, qui servait de tour de guet en raison de sa hauteur. L'église est reconstruite sur ses ruines, mais à nouveau rasée en 1585. Après la promulgation de l'édit de Nantes en 1598, le chapitre fait construire une collégiale provisoire qui devient interdite au culte en 1779, car jugée trop délabrée. Une quatrième version est construite sur le même site entre 1779 et 1785 dans un style néo-classique et sur les plans de l'architecte toulousain Arnaud Raymond. Le financement se fait avec l'aide de l'archevêque de Toulouse (Monseigneur Loménie

de Brienne, futur ministre à Versailles) et du roi Louis XVI en personne. Survient alors la Révolution française, et il faut attendre 1820 pour que la collégiale reçoive ses ornements intérieurs et son mobilier !

■ MAISON CLAUDE-AUGÉ

Place de l'Hôtel-de-Ville

⌚ 05 62 07 30 01

accueil@mairie-islejournain.fr

Visite gratuite le samedi matin de 10h à 12h pendant le marché d'avril à novembre. Sur rendez-vous de décembre à mars. Visite guidée (possible, sur réservation, pour les groupes). Cet hôtel particulier de style « Île-de-France » date de 1903. Ses vitraux, mosaïques, papiers peints traduisent l'éclectisme en vogue au début du XX^e siècle. Mais cette maison marque surtout la fierté des Lisiens pour leur aïeul Claude Augé, enfant du pays devenu directeur des célèbres Éditions Larousse. Claude Augé naît à L'Isle-Jourdain le 31 octobre 1854. Instituteur de carrière, il se marie avec une petite-nièce de l'héritière Larousse. Il intègre la maison d'édition en 1884 en tant que comptable. Ayant fait ses preuves, il devient directeur d'édition un an plus tard. Il supervise de nombreuses versions des dictionnaires Larousse au cours de sa carrière. L'association des Amis de Claude Augé organise des visites de la demeure édifiée par Claude Augé sur la place de l'Hôtel de Ville. L'escalier d'honneur est éclairé par une superbe verrière Art nouveau. La maison compte aussi deux semeuses, la célèbre icône de la maison Larousse. Saurez-vous les trouver ?

■ MUSÉE EUROPÉEN D'ART CAMPANAIRE

Place de l'Hôtel-de-Ville ☎ 05 62 07 30 01

www.twitter.com/museecampanaire



Fermé du 1^{er} au 15 janvier. Durée de la visite : 1h30 environ. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le premier dimanche de chaque mois aux mêmes heures. Adulte : 4,50 €. Enfant : 2 € (ainsi qu'étudiants et chômeurs). Groupe (10 personnes) : 3 € (sur réservation). Visite guidée : 3,50 €. Accueil enfants (programmes de découverte pour les scolaires). Visite guidée (possible). Boutique.

Finis le temps où les agriculteurs se rendaient à la Halle aux grains pour vendre le produit de leur laboureur. Désormais, la bâtie abrite le Musée européen d'Art campanaire. Cet espace entièrement dédié à l'art méconnu des cloches et carillons regroupe une collection d'un millier de pièces de toutes tailles, dont la plus belle est assurément le « carillon de la Bastille », inscrit à l'inventaire des Monuments historiques (tout comme la halle d'ailleurs). Il s'agit de la cloche de l'ancienne prison parisienne, sauvée de justesse lors des premiers jours de la Révolution française en 1789. Les autres sonnailles, grelots, tambours de bois ou de bronze feront ravir les connaissants... Ces trésors, mis en valeur par l'architecture du lieu, sont regroupés sur deux niveaux et archivés en sept zones thématiques. Le parcours retrace la fabrication et l'évolution des cloches et carillons du monde entier. Des expositions temporaires généralement gratuites (dans le hall d'entrée), ainsi qu'un auditorium présentant les sonorités des cloches de différents pays d'Europe (parce que *ding* n'est pas *dong* !), vous permettront de compléter votre culture campanaire. Vous pourrez terminer votre visite par la boutique, histoire de ramener quelques souvenirs de cette belle visite.

Le couvert

■ LE BASQUE

50, boulevard Carnot

© 05 62 60 00 65

restaurantlebasque@hotmail.com



OUVERT tous les jours et les jours fériés le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Carte : 27 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13,90 € (plat, dessert et verre de vin ; du lundi au vendredi le midi hors jours fériés). Vin au verre.

Ce restaurant s'est installé à L'Isle-Jourdain en décembre 2013. Jean-Claude Perez, de l'ancien Café-Sport de Cologne, vous propose d'énormes pièces de viandes de qualité grillées, de belles salades régionales et, aussi, des assortiments de tapas généreux. Côté boisson, tous les vins de la carte (et il y en a !) peuvent être dégustés au verre. Ici, inutile de multiplier les plats, un seul suffit. Peut-être même aurez-vous du mal à arriver au bout tant les portions sont copieuses. L'ambiance y est agréable, et la décoration, mélange de style industriel et de tradition basque, est à la fois sobre et réussie. On comprend que l'établissement se surnomme « la table des bons vivants ». Certains sont fans, d'autres sont déçus par les prix un peu élevés. Idéal pour une grande tablée avec les amis du rugby !

■ L'ÉCHAPPÉE BELLE

2, place Gambetta

© 05 62 07 50 05

www.echappee-belle.fr

contact@echappee-belle.fr



OUVERT toute l'année. Brasserie gastronomique. Banquets, séminaires et mariages possibles sur réservation. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 30 € à 45 €. Carte : 39 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 19 € (16 € avec un plat + café gourmand). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Label Les Tables du Gers. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Le cadre résolument contemporain de cette brasserie gastronomique dialogue en harmonie avec le parti pris moderne de la carte. Thierry Lair, jeune chef gersois a fait ses gammes chez Bernard Bach, le double étoilé du Puits Saint-Jacques. Cela se ressent dans la finesse et l'originalité de ses créations qui revisent les grands classiques et remontent dans leurs filets les produits du terroir et des saveurs plus lointaines. Ainsi, à la carte d'hiver, les oignons se dégustent en soupe accompagnée d'un étonnant ragout de topinambour au jambon de pays et d'une arienne chantilly de gruyère. L'incontournable foie gras du Gers s'accompagne d'un coulis de piquillos au Floc de Gascogne blanc. Côté plat nous avons aimé la rencontre du gibier et des épices indiennes avec le filet mignon de sanglier relevé au poivre de Tellichery. Plus léger et tout aussi enthousiasmant, le carré de veau lorgne du côté de la Louisiane avec son jus aux épices cajun. Les desserts perpétuent cette rencontre des saveurs comme ce moelleux au chocolat pur Tanzanie 75% qui rencontre le safran du Gers.

■ LES OLIVIERS

14, place Gambetta © 05 62 07 17 60

Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 15h et le soir de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 29 €. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 8 €. Vin au verre. Formule midi de 11 à 13 €, sauf week-end et jour férié. Terrasse. Niché au cœur de la ville, place Gambetta, le restaurant Les Oliviers jouit d'une bonne situation. Le midi la carte joue le style brasserie et le soir c'est une ambiance plus cosy et intime qui se met en place. Le cadre mêlant la brique toulousaine à une décoration moderne se prête parfaitement à la multiplicité des ambiances. En cuisine, le chef revisite avec passion les plats du terroir. Curieux et inventif, il prépare des mets savoureux à base de produits de saison en grande partie achetés sur le marché local. Il arrive que le chef décide à la dernière minute de son plat du jour en parcourant les étals. Celui-ci est d'ailleurs vendu à prix coûtant ou presque. Les Lislois le savent et le midi il faut bien souvent réserver pour espérer avoir une table.

■ RESTAURANT LE D'ARTAGNAN

35, avenue de Toulouse © 05 62 67 83 94

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 28 € (le soir uniquement). Formule du midi : 14,40 € (le midi du lundi au vendredi ; entrée, plat, dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Tout proche de la voie rapide menant à Auch et à Toulouse, le restaurant Le D'Artagnan propose des plats à base de produits frais et de saison. Aux fourneaux, le chef Jason, un véritable amoureux de la science culinaire. Il aime découvrir de nouvelles saveurs et se jouer des traditions. Ayant voyagé et exercé dans des contrées aussi lointaines et exotiques que l'Australie, l'Inde, le Panama et la Thaïlande, il s'inspire de ses voyages et expériences précédentes tout en prenant en considération les spécialités du Sud-Ouest. Le midi, la sélection s'affiche à l'ardoise. Vous avez le choix entre 2 entrées, une viande ou un poisson et 3 desserts. Le menu du soir change tous les deux mois, afin de satisfaire une clientèle lisloise exigeante. Vous trouverez les produits du terroir comme le foie gras, le canard confit, mais aussi des associations surprenantes comme le poisson du jour pris dans un nuage de bergamote et accompagné d'endives à l'ananas ou la poire pochée au sapin ! Attention, le restaurant est souvent complet, en particulier le midi.

Le gîte

■ L'ÉCHAPPÉE BELLE***

2, place Gambetta © 05 62 07 50 05

www.echappee-belle.fr

contact@echappee-belle.fr



OUVERT toute l'année. Accueil 24h/24 (réception bilingue (français et anglais)). 27 chambres. Chambre double de 78 € à 98 € ; chambre triple de 110 € à 128 € ; suite à partir de 168 €. Petit déjeuner : 12 € (continental). Possibilité lit bébé ou lit enfant. Label Tourisme & Handicap. Wi-fi gratuit. Restauration. Service de réservation de taxi. Service babysitting sur réservation. Canal +.

Au cœur de la petite ville de l'Isle Jourdain, cet hôtel-restaurant donne sur la place Gambetta. La bâtisse a subi une rénovation complète comme en témoignent les balcons en fer forgé qui parcourent la façade comme une portée désordonnée. A l'intérieur, le parti pris moderne et élégant suit son cours. Chaises en plastique moulé, vasques de bain en Corian, lin brut, et photos format géant en tête de lit font oublier la petite taille des chambres. Chaque photographie est différente et confère à la chambre sa personnalité : champ de coquelicot, forêt, hall de gare, vaste prairie... il s'agit toujours d'une invitation au départ et à l'échappée belle. Le confort a été pensé dans ses moindres détails pour un séjour agréable, de la climatisation, à l'écran 32 pouces LCD et Canal+, en passant par une insonorisation parfaite et une literie haut de gamme. La formule Marchés et Saveurs du Gers permet de découvrir le marché au gras de Samatan (le lundi matin de novembre à avril) ou le marché de l'Isle Jourdain (samedi matin) et comprend une nuit en chambre double ainsi qu'un menu « Saveurs du Gers » imaginé par Bernard Bach, le chef du Puits Saint-Jacques à Pujaudran.

■ HOSTELLERIE DU LAC**
Avenue Corps-Franc-Pommiers
05 62 07 03 91
www.hostellieriedulac.fr
hotel-du-lac@wanadoo.fr



Logis (1 cheminée). Chambres disponibles à partir de 14h et devant être libérées à 12h au plus tard. 25 chambres. Chambre double de 59 € à 70 €. Demi-pension (soirée étape de 70 € à 76 €). Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking inclus. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration.

A l'écart du bourg de L'Isle-Jourdain, l'Hostellerie du Lac est l'endroit parfait pour s'arrêter une nuit. Vous profiterez de la piscine extérieure ou des nombreuses activités proposées à la base de loisir du lac. Pourquoi ne pas commencer la matinée par une promenade de 2,7 kilomètres autour du lac ? L'hôtel est, pour son prix, coquet et confortable. Les chambres donnant sur le lac disposent de balcons ou de petites terrasses. Vous pouvez également privatiser l'entièreté du lieu pour des formations, des séminaires ou des repas de mariage. Le restaurant, lui aussi, dispose d'une très belle vue sur le lac et d'une agréable terrasse pour les chaudes soirées d'été ! C'est un cadre vraiment nature et authentique à quelques centaines de mètres du centre-ville.

Chambres d'hôtes

■ LE LOUBET
Le Loubet
Route de Sainte-Livrade
05 62 07 48 32
www.leloubet.com
info@leloubet.com
Suivre la direction de Cologne, puis Sainte-Livrade. Le Loubet est à 1,2 km sur la gauche, chemin emperré blanc.



2 chambres. Chambre simple à partir de 70 € ; chambre double à partir de 70 €. Petit déjeuner inclus (entre 7h30 et 10h30 ; 10 € si formule plus copieuse). Lit supplémentaire : 35 €. Parking inclus. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Kitchenette dans l'appartement. Tv satellite. Salon de jardin. Les amateurs de calme et d'espace tomberont sous le charme du Loubet : cette ancienne ferme de 1848 a été entièrement restaurée par ses propriétaires actuels. L'aménagement des deux chambres, dont un appartement, a été réalisé avec beaucoup de goût et d'harmonie. La tonalité est champêtre, le papier peint fleuri et les couleurs pastel. Les chambres, à l'étage de la maison, sont séparées par un salon doté d'équipement audiovisuel. Les nombreuses ouvertures sur l'extérieur permettent de jouir de la luminosité des coteaux gascons. Tout a été pensé pour vous rendre la vie plus facile : entrée indépendante, une chambre entièrement équipée en électroménager pour plus d'indépendance en cas de long séjour, jouets mis à la disposition des hôtes en culotte courte. Le petit déjeuner est servi dans la salle à manger du rez-de-chaussée. Et si vous louez les deux chambres vous serez comme chez vous, en famille ou entre amis, tout en bénéficiant de l'accueil chaleureux de Géraldine et Andy.

■ MAISON DE SAVE
10-12, rue de Save
05 62 07 45 86
www.maisondesave.com
maisondesave@gmail.com



2 chambres (pour 4 personnes). Suite 230 € le week-end, 650 € la semaine. Petit déjeuner inclus. Deux nuits minimum (sauf pour les professionnels). Animaux non admis. Wi-fi. Vente (de décoration avec atelier). Patio, cuisine équipée avec micro-ondes.

Face au Parc de la Marquise, impossible de manquer cette belle maison bourgeoise, terre de sienne. Au rez-de-chaussée, une boutique d'objets de décoration et un atelier et une cour-jardin qui fait office de salon de thé en été. A l'étage, les appartements ont été réaménagés en chambre d'hôtes de luxe. Le terme de suite serait d'ailleurs plus approprié. Salon avec cheminée, cuisine équipée, chambre ouverte sur la salle de bain et sa baignoire îlot, tout est de très bon goût. La restauration et l'aménagement se sont faits dans le respect des éléments anciens, telles les moulures ou les poutres apparentes. De beaux carrelages de style et de la robinetterie ancienne ont été choisis pour rehausser les salles de bain. La première suite donne sur le parc et la seconde sur le château de Panat. Il est possible de loger à 4 par appartement. Modalités et tarifs sur demande. Vous ne pourrez que succomber au charme de cette belle adresse.

■ LE PIGEONNIER DE GUERRE
Route de Ségoufielle
05 62 07 29 17
www.terroir-gers.com
eliane.bajon@gmail.com



Gîtes de France (3 épis). Bienvenue à la Ferme. Ouvert toute l'année. Accueil à partir de 16h, départ avant 11h. 4 chambres. Chambre simple de 70 € à 80 € ; chambre double de 70 € à 85 € ; chambre triple 110 €. Demi-pension : 22 €. Petit déjeuner inclus. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sur accord préalable uniquement). Séminaires. Connexion Internet. Service de ménage. Bain bouillonnant. Excursions (sentier de randonnée des Pigeonniers).

Au sommet d'un coteau, un superbe pigeonnier de caractère datant du XVII^e siècle et une maison de campagne vous attendent. Les Bajon prennent soin de cette belle propriété ayant appartenu à Raymond de Guerre et en ont transformé une partie en chambre d'hôtes. Pigeonnier, orangerie, étable et tours du Nord et de l'Est sont offertes aux hôtes de passage. En plus des chambres, un agréable salon et une salle à manger vous attendent. Le tout est restauré avec des matériaux de choix : plâtre à l'ancienne, cheminée de briques, poutres en chêne massif. Des meubles et bibelots ont été chinés dans les brocantes du coin, pour un résultat chaleureux et authentique. Fin cordon bleu, Éliane Bajon régale ses hôtes de bons produits fermiers : pintades, poulets, canards, œufs, choux, confitures... Depuis quelque temps, le Pigeonnier de Guerre produit ses propres huiles première pression à froid : tourneol, colza et carthame, tous produits sur les terres de la ferme. Enfin, Eliane dispense des stages Foie Gras. Découpe de la carcasse, transformation du canard et bien sûr fabrication des terrines de foie gras. A partir de 2 personnes, sur 2 jours.

Campings

■ CAMPING DU PONT TOURNÉ

Boulevard de la Marne

○ 05 62 07 25 57

www.mairie-islejourdain.com

ot-gascognetoulousaine@orange.fr

RN 124, TER Toulouse-Auch, aéroport Toulouse Blagnac à 25 km.



Fermé du 1^{er} septembre au 20 juin. Réservation recommandée. Gardé 24h/24. 80 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Parking hors emplacements. Emplacement à partir de 2,20 €. 2 personnes à partir de 8 €. Taxe de séjour : 0,20 € par personne et par jour ; 1,60 € pour un enfant de 3 à 14 ans ; 2,20 € pour l'électricité ; 2 € pour le lave-linge. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars.

Ce petit camping est une bonne solution pour passer des vacances sous la tente, en caravane ou camping-car, à petit prix. Idéalement situé à proximité de la base de loisirs de l'Isle-Jourdain et à seulement quelques minutes à pied du centre-ville. Enjambez le pont Tourné, pont de brique du XIII^e siècle et accédez à toutes les activités proposées sur la base de loisirs : ski nautique, kart, paddle, Pédalo, grimper'arbres, mini-golf, tennis, pêche, randonnées, jeux pour enfants... et la piscine intercommunale avec une eau maintenue à 28 °C. Renseignements et informations sur le site de l'office de tourisme : www.tourisme-gascogne-toulousaine.fr

Loisirs

■ GOLF LAS MARTINES

Route de Sainte-Livrade

○ 05 62 07 27 12

www.golf-lasmartines.com

golf.las.martines@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 17h30 ; le week-end et les jours fériés de 9h à 18h. Entrée : 23 € (gratuit pour les moins de 12 ans ; 30 € week-end et jours fériés). Abonnement : 871 € (annuel) ; 514 € en semaine seulement. Parcours 9 trous à 18 € en semaine et 24 € le week-end. Restauration. Boutique.

Inauguré en 1986, plus technique que physique mais adapté à tous les niveaux, ce golf se trouve à seulement 30 km de Toulouse. Il permet de choisir entre un parcours à dix-huit trous ou à neuf trous. Il sait se mettre à la portée des plus jeunes par ses tarifs, et dispense un enseignement de qualité, aussi bien sous forme de cours collectifs que particuliers, grâce à Camille et Loïc. Les nombreux points d'eau qui le parent donnent l'image d'un golf à la californienne. Des stages sont organisés en belle saison. Le restaurant, ouvert uniquement le midi, est abrité par une authentique et ravissante toulousaine en brique. L'AS de Las Martines complète le volet sportif, avec des équipes qui font parler d'elles ! Une bien belle visite.

■ LAC DE L'ISLE-JOURDAIN

Office de tourisme

○ 05 62 07 25 57

www.mairie-islejourdain.fr

accueil@mairie-islejourdain.fr

Ouvert toute l'année. Location pédalo (7 € la demi-heure, 10 € l'heure) chaque jour entre 10h et 19h. Téléski nautique. Paddle. Balades en calèche.

La base de loisirs de l'Isle-Jourdain, située de l'autre côté de la Save par rapport au centre-ville, s'étend sur près de 25 hectares. Ce lac artificiel d'une circonférence d'environ 3 km offre de nombreuses possibilités, aussi bien à l'intention des familles que des solitaires. Des gîtes, un camping municipal (voir la rubrique Camping) et la piscine intercommunale se trouvent à proximité immédiate des deux lacs, l'un dédié à la pêche, l'autre au téléski-nautique. Pédalo, paddle et balades en calèche ont fait leur apparition grâce à Isabelle. Minigolf, tennis, aires de pique-nique, promenades, bancs et parcours santé complètent le tout ! Malheureusement, la baignade est interdite dans le plan d'eau, faute de surveillance, comme dans de nombreuses autres étendues d'eau douce. Mais la piscine municipale est toute proche. Un atelier paintball est ouvert depuis quelques années juste en face du lac, de l'autre côté de la grande route, près du pont du Garigliano. Autant dire qu'il y en a pour tous les goûts !

Détente, forme

■ VÉLOSCOPE

Zone Pont Peyrin

2, rue Commandant-Cousteau

○ 05 62 07 75 80

www.veloscope.fr

contact@veloscope.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 18h. Nocturne possible sur réservation. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 10 à 16 ans) : 4 €. Tarif de groupe sur demande. Visite guidée (uniquement sur réservation).

La commune de L'Isle-Jourdain voit régulièrement passer les coureurs du Tour de France, parfois même pour un départ comme ce fut le cas en 2016. De cette fascination pour la petite reine est née un ambitieux projet : le « Véloscope, pavillon culturel du cycle ». 1 000 m² dédiés au vélo et à son histoire ont pris possession de la zone commerciale de Pont Peyrin. La partie Muséographie permet de s'esbaudir devant des reliques qui ont connu leur heure de gloire, comme la monture qui permit au pistard Florian Rousseau de décrocher l'or aux J.O. de Sydney en 2000. Mais le clou de ce concept est le Ring. Une piste en bois de 40 mètres de long permet de s'initier aux joies du pignon fixe et de la pratique en vélodrome. Cette piste est l'une des trois seules au monde ! Des ateliers sont également prévus pour les jeunes cyclistes : apprendre à réparer son vélo, connaître le code de la route, dessin...

► Le Véloscope participe également au Festival du vélo en fête de L'Isle-Jourdain. La 7^e édition se tiendra du 8 au 17 juin 2019.

Emplettes

 **CAFÉS DI-COSTANZO**
17, rue du Commandant-Cousteau
ZAC Pont Peyrin
© 05 62 07 40 92
www.cafesdicostanzo.com
contact@cafesdicostanzo.com

Ouvert le lundi de 14h à 18h ; le mardi, le mercredi et le vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le jeudi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. A compter de septembre, vente en ligne via le site internet. Cafés torréfiés en grains et fraîchement moulus, mélanges maison, grands crus, bio... Capsules compatibles Nespresso. Vente de tous modèles de machines à café. Gamme de thés Dammann, accessoires liés à la préparation et gamme de chocolats Cluizel.

Plus de mille professionnels de la restauration et de l'hébergement font confiance au café Di-Costanzo. Emilie et Étienne ne sont pas de simples torréfacteurs mais de vrais esthètes. C'est avec un grand bonheur que nous avons découvert leur boutique qui partage – enfin ! – avec les particuliers les gammes incroyables de leur marque. Ici, vous trouverez des cafés en grains ou fraîchement moulus mais aussi des capsules compatibles avec les machines Nespresso. La passion est là, partout, dans les mélanges maison, l'absolu pur arabica, le bio, les appellations d'origine... Les propositions changent avec les saisons mais on n'y trouve jamais du tout venant : c'est certainement dans les cafés grands crus que l'esprit de la maison s'illustre le mieux. Depuis la fève, le suivi traçabilité est scrupuleux, les plantations sélectionnées offrent des cafés d'experts voire de spécialistes. Le goût est digne de cet investissement, on ne peut que succomber devant la diversité et la fraîcheur, les grains doivent être consommés dans les deux mois. La plus belle adresse imaginable !

■ COMPTOIR DE NOS FERMES

13, place Gambetta
© 05 62 07 27 93
www.terroir-gers.com
comptoirfermes@gmail.com



Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. En cas de fermeture, s'adresser au Comptoir de nos fleurs au 36, avenue du Commandant Parisot. Restauration possible à 12h30 (prière de réserver à l'avance ou dans la matinée).

Le Comptoir de nos fermes joue la carte du terroir en offrant une large gamme de produits régionaux sélectionnés dans les fermes des environs. On y retrouve les violettes de Toulouse, du miel, du pain d'épice, des amandins aux pruneaux, des calissons à la violette, des confitures, du safran de Lectoure... ainsi qu'une gamme céréalière et oléagineuse respectueuse des sols et de l'écosystème. Vins et spiritueux sont également disponibles. La magasin se double d'un Comptoir de nos fleurs, à proximité immédiate. Trois chambres d'hôtes urbaines et cosy ont été aménagées par Eliane Bajon au-dessus de la boutique.

 **MAISON DUCAUZE**
1 et 8, place Saint-Bertrand

© 05 62 07 34 88
maisonducauze@gmail.com

Gluten-free friendly. Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 8h à 13h et de 14h30 à 19h30 ; le dimanche et les jours fériés de 8h à 13h. Pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur 100 % maison. Spécialités de chocolats pour personnes diabétiques. « Grand ambassadeur du panache d'or de la gastronomie de France et de Navarre ». Ateliers ouverts au public et diverses formations proposées avec différents thèmes : élaboration de bûches, sujets de Pâques, Fête des Mères, Saint Valentin...

La force de la Maison Ducauze ? Un choix scrupuleux de produits nobles, le plus souvent locaux mais toujours d'exception qui servent de base à la créativité débordante d'une pâtisserie-chocolaterie artisanale et haut-de-gamme. Depuis plus de 10 ans, Frédéric Ducauze met en scène son talent redoutable à travers des recettes toujours plus savoureuses et innovantes. Passionné et imaginatif, il se joue des cacaos de qualité pour exalter leur caractère et leur compose des arômes irrésistibles. Typiques, les Grattons Lislois vous attendent, petits morceaux de fruits secs et céréales pris dans trois chocolats au choix mais aussi la célèbre barre chocolatée maison, ganache au lait avec céréales et enrobage de noir ou les tablettes maison en fonction de l'inspiration, encore ! Tout aussi exquise, ne résistez pas à la mouna, brioche fondante parfaite au petit déjeuner. Le Diplomate est incontournable, mille-feuille à la crème avec vraie gousse de vanille et fruits de saison, son feuilletage pris dans le caramel résume la diversité du professionnel : croquant, fondant et frais, c'est un chef-d'œuvre. Chaque mois une nouvelle pâtisserie s'invite à la vente, des créations éphémères très attendues : il n'y a pas à dire, c'est la crème de la crème !



FERME DE LAS CRABÈRES

Route de Toulouse ☎ 05 62 07 27 02

www.las-craber.es – craberes32@yahoo.fr
Toute l'année, visite d'une heure trente environ de la ferme, sur rendez-vous. Groupes acceptés. Vente de produits frais et de plats cuisinés à base de canards gras élevés et cuisinés sur place : foie gras, confits, magrets... Vente par correspondance via Internet. Labelisé IGP Gers. Livraison possible.

Las Crabères, comme son nom ne l'indique pas, n'est point le royaume des chèvres mais celui des canards ! Gras s'il vous plaît et, ici, ils sont élevés en plein air et gavés au maïs en grain. En tant que producteur, Francis Mauco reste fidèle aux générations qui l'ont précédé : la qualité est au centre de toutes les attentions et le label IGP Gers en est une belle garantie. Il va sans dire que c'est notre coup de cœur absolu. Nous ne sommes pas les seuls : le salon de l'agriculture de Paris a délivré la médaille d'argent au foie gras entier et stérilisé signé Las Crabères ! Vous pourrez découvrir ce délice et bien d'autres car la transformation se fait sur place, dans le respect des bêtes et des traditions, selon la charte des « Producteurs à la ferme ». L'exploitation, reconnue « Excellence Gers », fait partie du réseau « Bienvenue à la ferme ». Des titres mais surtout des produits frais et gourmands comme les confits ou les magrets et des plats cuisinés originaux maison : tajine de canard, chili con canard, garbure, cassoulet avec lingots d'un producteur de Vendée, un rôti, ou encore le magret fourré au foie gras... Les Délices de Las Crabères, à base de viande avec

farce de canard et de porc et un cœur de foie gras, sont à tomber et on se réjouit du nouveau plat qui met en scène une cuisse façon colombo. N'hésitez pas à rendre visite à Francis et son épouse Nicole : avec humour ils vous présenteront les différentes facettes de leur métier lors d'une visite passionnante.

■ MASSIP XAVIER, PÂTISSIER CHOCOLATIER

30, avenue Commandant-Parisot

© 05 62 07 32 01

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30 ; le dimanche de 6h30 à 12h30. Quelques tables pour faire office de salon de thé.

À quelques pas de la place Gambetta, Xavier Massip est un pâtissier et chocolatier très apprécié des lislois. Ses chocolats, petits et grands, plairont aussi bien à Pâques qu'à Noël (mais vous risquez d'en raffoler et d'en vouloir toute l'année !), tandis que son mille-feuille est sensationnel, de même que son russe (revisité, un peu façon succès). Côté couleurs locales, n'hésitez pas à goûter mousses au taroquet et chocolat au whisky gascon ! Du goût, des portions généreuses et des ingrédients jamais trop lourds : la bonne alchimie pour se régaler. Nouveauté appréciable : l'arrivée du salé, avec des burgers gersois maison, pouvant être consommés sur place, au lac ou en ville !

Marchés

■ MARCHÉ

Ouvert le samedi de 8h à 13h30.

Chaque samedi matin, le marché de plein vent lislois propose des produits du terroir en grand nombre. Les stands sont nombreux, de même que les acheteurs : si vous aimez le calme, essayez de passer assez tôt ; sinon, ce sera difficile de se mouvoir dans certaines zones (comme la très étroite rue de la République), et ne parlons même pas de l'éventuel stationnement de votre voiture ! En effet, la ville ferme son centre-ville à la circulation pour laisser toute la place aux tréteaux des maraîchers, des éleveurs, des crémières, des fumeurs de saumon, des volaillers (un petit tour par l'étal de La Ferme en Coton s'impose), des poissonniers et autres marchands (biscuits artisanaux, vins locaux, vêtements, etc.)... Venez rencontrer la gastronomie locale et partez à la découverte des producteurs locaux ! La restauration à emporter n'est pas en reste, les terrasses des cafés sont pleines, et le bio est à l'honneur, certains producteurs en la matière étant d'ailleurs rapidement « dévalisés ».

■ Dans les environs

Cologne

Imaginez une visite guidée dans une commune touristique de l'ouest du Gers, et, lors des présentations du groupe, un couple de touristes aux accents fortement tudesques vous annonce venir « de Cologne » ! Mais duquel ? Si ce nom vous évoque des contrées allemandes, vous êtes pourtant bien en Gascogne ! Quand la bastide de Cologne a été fondée en 1284, on a voulu lui donner, comme il était souvent de coutume pour

386008



Ferme de Las Crabères







Francis Mauco

Route de Toulouse
32600 L'Isle-Jourdain

Tél. 05 62 07 27 02
francis.mauco@las-craber.es
www.las-craber.es

ces villes nouvelles, le nom d'une cité prospère ayant une renommée internationale. Le choix s'est porté sur cette célèbre ville rhénane. C'est sans doute l'une des plus belles bastides du département de par l'enchaînement incessant des façades à colombages, sa plus que splendide halle et, sur les extérieurs, sa monumentale église d'aspect fortifié. Le sénéchal du roi de France, Eustache de Beaumarchais, et le vicomte Odon de Terride sont à l'origine de sa construction. La bastide est passée, comme d'autres, tantôt entre les mains des Français, tantôt entre les mains des Anglais. Au fil des arcades, des piliers de pierres, de bois, des poutres, des toitures, on découvre peu à peu ce bel endroit chargé d'histoire. A voir !

■ OFFICE DE TOURISME

6, rue Camille-Catalan

© 05 62 06 95 46

www.tourisme-bastidesdelomagne.fr

tourisme-cologne@ccbl32.fr

Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le dimanche de 10h à 12h. Haute saison : juillet-août. Entrée libre : centre d'interprétation des bastides, hébergé par l'office de tourisme.

La petite bastide de Cologne, à ne pas confondre avec le géant d'Allemagne, est entourée de vallons et de coteaux. Vous aurez tout le loisir de vous promener en famille, pour des balades agréables le long des cours d'eau (les ruisseaux du Pest, de Piquêtis et de Gironne étant les principaux cours d'eau qui parsèment le territoire de la commune). Mais, avant de partir, faites un tour par l'office de tourisme où l'on vous indiquera les meilleures directions à prendre et, surtout, les pièges à éviter. Vous pourrez musarder parmi les nombreux flyers des présontoirs et vous renseigner sur les bonnes adresses pour se restaurer, dormir, se détendre ou passer du bon temps. Le Centre d'interprétation des bastides, au même endroit, vous apprendra quant à lui toutes les ficelles de ce mouvement d'urbanisme typiquement gascon.

■ HALLE

Place de la Halle

Gratuit.

Point central de la ville, cette magnifique halle ne passe pas inaperçu, loin s'en faut ! Originale, cette halle est constituée d'une tour carrée surmontée d'un clocheton et entourée d'un large toit qui prend appui sur le second étage de la tour. Érigée au XIV^e siècle, elle a été de nombreuses fois restaurée et s'articule en plusieurs espaces : le rez-de-chaussée où les maraîchers s'installaient sous les piliers pour s'abriter, le premier étage était une salle consacrée aux consuls, et le second la salle de l'horloge qui sonne encore le temps qui passe. Tout en haut se tient un clocheton qui sublime l'édifice avec sa cloche datant du début du XVII^e siècle. En flanant sous la belle charpente, on peut découvrir une ancienne mesure à grains du XV^e siècle, taillée à même la pierre, qui servait



© VILLE DE COLOGNE / ISTOCKPHOTO.COM

Le mémorial de 14-18 de Cologne

à démasquer les fraudeurs. Voilà un bel endroit pour se promener et prendre du bon temps, les animations n'y étant pas rares, surtout en belle saison !

■ LE COMPTOIR DES COLIBRIS

6, place de la Halle

© 05 62 06 73 45

lecomptoirdescolibris@sfr.fr

Bistro de pays. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 15h ; le vendredi et le samedi le soir de 15h à 22h30. Menus de 22 € à 29 € (choix parmi les plats de la carte pour le menu à 29 €). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 € (11 € pour une formule entrée/plat ou plat/dessert). Réseau Repas-Café Suspendu. Terrasse.

Le Comptoir des Colibris est un café-restaurant solidaire devenu en quelques années le rendez-vous préféré des Colognais. Ce lieu atypique a ouvert ses portes le 3 juillet 2014 et a reçu en 2015 un prix du conseil régional de Midi-Pyrénées pour son exemplarité ! A l'intérieur, une salle épurée, tables en bois et chaises vintage font face à une terrasse ensoleillée donnant sur la place du village. Le lieu est le fruit de l'amour de quelques personnes pour leur village. Ils se sont constitués en société coopérative d'intérêt collectif à but non lucratif, afin de redonner un peu d'animation. Les produits viennent des producteurs des environs et respectent un circuit court, voire bio quand c'est possible. L'offre culturelle est diverse : concerts, expositions, mais aussi Café des langues animent les soirées. La solidarité s'exprime avec le café suspendu (je paye 2 cafés et j'en bois un) et des partenariats avec plusieurs associations et actions locales.

Retrouvez le sommaire en début de guide

■ LES MUSARDISES

10, place de la Halle

05 62 58 39 81

lesmusardises.e-monsite.com

martinecourant@hotmail.com



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h. 3 chambres. Chambre simple 50 € ; chambre double 60 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking. Gratuit pour les enfants de moins de 5 ans. 7^e nuit gratuite. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés (avec autorisation des propriétaires). Wi-fi gratuit. Cuisine disponible.

« Morphée », « Nyx » et « Hypnos » : avec des noms pareils, nul doute que vous logerez à la bonne enseigne et dormirez comme des anges ! En plein centre de la bastide de Cologne, sur la ravissante place du village, Martine et Jean-Camille vous accueillent dans leur magnifique demeure à colombages rénovée. Elle se dresse face à la halle-hôtel de ville de la commune et vous y profiterez pleinement du charme d'un village gersois médiéval. Les trois chambres sont immenses et disposent d'une surface supérieure à 30 m². Tomettes vernissées, meubles patinés, grandes armoires à linge dégagent une atmosphère rustique. Chaque chambre a sa salle de bain et toilettes attenantes. Un jardin d'agrément vous permettra de profiter du calme de l'endroit.

■ MARCHÉ TRADITIONNEL

Place de la Halle

Ouvert jusqu'à 1h. Le jeudi matin.

Dans ce somptueux village, entre L'Isle-Jourdain et Mauvezin, le petit marché traditionnel anime tous les jeudis matin la place de la Halle. Fréquenté par les locaux qui viennent faire leurs emplettes auprès des producteurs du coin, les vacanciers y débarquent en nombre en été. Les Toulousains peuvent aussi prendre leur voiture et passer une agréable journée à Cologne et dans les environs... Les producteurs labellisés bio sont nombreux, tandis que l'ail est très présent : Cadours, qui a récemment obtenu son AOC, n'est pas très loin ! Vous trouverez sur place d'excellents produits du terroir. Comme quoi, les petites communes peuvent encore être, pour certaines, pleines de vie !

Endoufielle

Cette petite commune de 537 habitants en hiver triple sa population en été. Ses origines remontent avec certitude au milieu du XI^e siècle et avec probabilité à l'époque mérovingienne. Le village dégage un charme certain avec ses maisons de briques à colombages et ses rues pavées. Son seul point d'intérêt touristique est son église Saint-Germier à clocher-mur.

■ AU BONHEUR DES HÔTES

En Marchet

05 62 05 95 79

www.aubonheurdeshotels-gite-gers.fr

contact@aubonheurdeshotels-gite-gers.fr



Ouvert toute l'année. 5 chambres (20 personnes au maximum). Chambre double 80 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus. Tarifs spéciaux pour séminaires et réunions professionnelles. Possibilité d'animer une séance de dégustation de vin avec un sommelier, sur place. CB non acceptée. Jeux pour enfants. Animaux non acceptés. Wi-fi. Lit pour bébé sur demande.

Nichée au centre du petit village d'Endoufielle, au cœur de la Gascogne toulousaine, Corinne et Didier vous accueillent chez eux. Après un incendie, la grange a été réaménagée en chambre d'hôtes avec beaucoup de goût. Au rez-de-chaussée, un grand salon, une bibliothèque et une salle à manger sont en espace commun. La chambre aménagée pour les personnes handicapées s'y trouve également. Quatre chambres supplémentaires se partagent l'étage. Spacieuses et très confortables elles sont climatisées. Mais attention, pour des raisons de place, l'intimité n'est pas forcément garantie dans la salle de bain. Un jardin de 1,3 ha et une belle piscine complètent l'ensemble. Il est également possible de bénéficier d'une dégustation de vin en compagnie du fils sommelier (sur demande).

Monferran-Savès

RESTAURANT LA CAMPAILLE

252, chemin du Choucou

05 62 05 56 85

www.lafermeduchoucou.com

mitouron@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 12h à 14h. Marché campagnard et Drive fermier le vendredi de 17h à 21h. Formule du midi : 13,50 € (entrée, plat et dessert). Accueil des groupes.

Vous roulez tranquillement sur la RN 124 entre l'Isle-Jourdain et Gimont et votre estomac commence à signaler son impatience, faites donc une halte salvatrice au Campaille. Ne manquez surtout pas le panneau discret qui signale la Ferme du Choucou et son restaurant qui se trouvent à une centaine de mètres de la route. Un hangar a été aménagé en salle de restaurant et cuisine avec pas mal de réussite : béton ciré, murs gris clairs et cache-plafond blanc. Les tables en bois sont espacées les unes des autres pour un peu d'intimité. Ici, pas de carte, mais la patronne qui vous annonce le menu du jour : entrée, plat et dessert au choix. Le jour de notre visite, nous avons dégusté une délicieuse salade de foies de volaille, un tendre et généreux steak accompagné de frites et d'un flan de légumes et un

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT

★★ REMARQUABLE

★★★ IMMANQUABLE

★★★★★ INOUBLIABLE

moelleux au citron à tomber. Les produits proviennent de la ferme dans laquelle vous êtes ou de chez les fermiers voisins. Vous ne trouverez pas plus frais ! La ferme de Choucou a la bonne idée de proposer un petit marché de producteurs tous les vendredis soir, où vous pourrez également en profiter pour déguster quelques tapas. Vous pouvez aussi profiter du « drive fermier ». Vous avez jusqu'au mardi pour passer commande et vous passez la récupérer le vendredi en fin de journée. Autant de bonnes idées qui font les gens se croiser dans ce coin de campagne et animent cette grande ferme.

Pujaudran

Situé sur la dernière terrasse de Garonne, le village en position dominante embrasse les coteaux de Gascogne. Le village est situé sur ce qui était l'itinéraire reliant Bordeaux à Jérusalem et un site gallo-romain a été dégagé à l'ouest du village. Au XI^e siècle, le village est traversé par une autre route d'importance, celle du chemin pour Saint-Jacques de Compostelle. La commune se développe au Moyen Âge, avec la présence d'une congrégation des Antonins qui fait édifier une commanderie, une église et un hôpital. À la Révolution, les biens du clergé sont vendus aux enchères. Pujaudran a longtemps été le lieu de fabrication de tuiles canal, en raison des marnes argileuses qui constituent les sols de la commune. L'église et son clocher-mur est inscrite aux Monuments historiques.

■ LE PUITS SAINT-JACQUES

57, avenue Victor-Capoul

© 05 62 07 41 11

www.lepuitsaintjacques.fr

contact@lepuitsaintjacques.fr

Fermé du 3 au 15 janvier. Fermé le 1^{er} mai. Fermé le midi du 2 au 20 septembre 2019. Ouvert du mercredi au samedi le midi de 12h à 15h et de 19h à 22h; le dimanche de 12h à 15h. Réservation recommandée. Menus de 78 € à 130 € (accord mets et vin à 55 € avec le menu dégustation). Carte : 135 € environ. Menu enfant : 34 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 32 € (en semaine). Label *Les Tables du Gers*.

Le chef, Bernard Bach, a traversé son Tarn-et-Garonne natal pour poser ses casseroles dans le sud du Gers en 1997. Il anime avec brio les fourneaux du Puits Saint-Jacques, la table d'exception gersoise. Installé dans un cadre refait à neuf à Pujaudran, il est assisté de son gendre William Candelon, tandis que son épouse Anne veille sur l'accueil et la salle. Ses inspirations et sa créativité sont solidement étayées par une technique précise et constante, maturés au fil de ses expériences. Il exacerbe avec une rare délicatesse les produits du terroir, un savoir-faire couronné de deux macarons au Michelin. Chez lui, le gras du foie se marie avec celui de l'huître Gillardeau, le canard est infusé à la verveine et le pied de cochon est farci de poulpes et gambas. Les produits suivent le cours des saisons et sont sourcés chez les meilleurs producteurs. Le cadre entièrement repensé mélange avec sobriété et élégance le cuivre et le bois d'orme. Les tomettes anciennes ont été conservées et la brique mise à jour par endroit. La réservation est bien entendu obligatoire.

RESTAURANT *La Campaille*



GIMONT

C'est une bastide fondée en 1265 sur une colline qui surplombe la Gimone, à l'instigation de l'abbaye cistercienne locale qui fut à l'origine de nombreuses autres petites bourgades de l'Ouest toulousain. La ville, très allongée, s'accroche à la colline, la rue principale se glisse curieusement sous une halle en bois du XIII^e siècle... A droite et à gauche, une quinzaine de courtes rues transversales descendant en pente raide. Quelques curiosités architecturales sont à découvrir, telle l'église, son beau clocher et sa nef unique, la chapelle de Cahuzac de l'autre côté de la Gimone ou encore l'abbaye cistercienne de Planselve avec son long mur d'enceinte... Métropole gourmande et patrie du foie gras, avec La Comtesse du Barry ou encore Les Ducs de Gascogne (deux marques renommées issues de la même famille Dubarry), dotée de deux importants marchés par semaine, la ville s'enorgueillit de la qualité des produits frais issus des élevages fermiers de la région. À deux pas de l'abbaye de Boulaur, une déviation de la route nationale devrait donner un air plus pur et davantage de sérénité à ce chef-lieu de canton.

■ OFFICE DE TOURISME

53, boulevard du Nord

© 05 62 67 77 87

www.tourisme-3cag-gers.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h.

Terre de contrastes, d'histoire et de saveurs, Gimont offre mille délices aux voyageurs. Aujourd'hui, c'est la communauté de communes qui promeut le tourisme local, et l'équipe de l'office gimontois couvre les nombreux coteaux compris entre Arrats et Gimone, deux rivières emblématiques de ce bout de Gascogne perdu entre Auch et Toulouse. La joie de vivre, le plaisir des yeux, le régal gastronomique, les villages typiques... ce ne sont pas que de vains mots : les autochtones, en dignes héritiers des mousquetaires, mettent tout leur honneur à faire de votre visite un moment inoubliable. N'oubliez pas de passer au marché au gras, événement incontournable de la vie locale.

■ PÔLE D'ÉQUILIBRE TERRITORIAL RURAL

PAYS PORTES DE GASCOGNE

85, rue Nationale BP 15 © 05 62 67 97 10

www.paysportesdegascogne.com

petr@paysportesdegascogne.com

Le Pays des Portes de Gascogne est né en 2001 d'une nécessité administrative d'encadrer le développement de l'est du Gers. Sa proximité géographique avec le premier pôle aérien européen Aéroconstellation a occasionné une forte poussée démographique. Et qui dit nouveaux venus, dit nouveaux services. Il a fallu créer un lien entre une population urbaine active et dynamique et un territoire rural et vieillissant. Ses premières missions ont consisté à coordonner le développement urbain et la mise à disposition de nouveaux habitats, à engager un programme d'actions culturelles et à mobiliser les 159 communes du Pays des Portes de Gascogne autour d'un schéma de développement économique. Plus

concrètement, le pôle d'équilibre territorial et rural veille à la préservation de l'environnement et du cadre de vie si chers aux Gersois. Cet établissement public, est porteur de projets mutualisés qui permettent de faire émerger une manière de vivre durable sur un territoire rural. Expérimentations culturelles, transition énergétique, mobilités alternatives sont autant de thématiques abordées et soutenues par le Pôle.

Points d'intérêt

■ CONSERVATOIRE DE LA VIE RURALE

ET AGRICOLE D'AUTREFOIS

Rue Pierre-de-Marcassus

© 05 62 67 82 79 – jean.deve@free.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert uniquement sur rendez-vous. Adulte : 4 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 2,50 € (1,50 € jusqu'à 12 ans). Groupe (15 personnes) : 2,50 €. 1,50 € pour les moins de 12 ans. CB non acceptée. Accueil enfants (scolaires). Visite guidée.

Il s'agit là d'un petit musée, créé par Jean Deve – le propriétaire des lieux – et retracant la vie dans les campagnes gersoises entre 1850 et 1950, soit avant la mécanisation de l'agriculture. Dans une bâtisse du XIX^e siècle, vous pourrez découvrir plus de 1 000 outils et objets utilisés autrefois pour le travail à la ferme ou dans la maison. Certains sont dans un état de conservation effarant. On y découvrira le travail de la vigne et du vin, du blé au pain, et également la culture de la châtaigne – mi-am ! Nous citerons aussi la reconstitution d'une pièce à vivre rurale avec son tournebroche, son four à croustade... et un atelier d'ébénisterie (puisque c'était le métier du propriétaire du bâtiment !) ainsi qu'une impressionnante collection de fauilles. Alors, amateurs de bois, faites le détour ! Au total, 45 minutes de visite libre pour retrouver ce que pouvait être la vie des paysans et artisans il y a 100 ans et plus.

■ MUSÉE CANTONAL

Halle centrale

Place du Marché © 05 62 67 77 87

contact@tourisme-3cag-gers.com

Fermé du 17 août au 12 juillet. Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 17h30 à 19h30 ; le dimanche de 10h30 à 12h30. Hors saison, ouvert sur rendez-vous. Gratuit. Accueil enfants (scolaire). Visite guidée (à la demande).

Situé près de la halle centrale, dans l'ancien local qui servait à abriter les poids et mesures en usage au marché, le musée cantonal présente une intéressante collection d'objets des périodes préhistorique, gallo-romaine et médiévale. Pierres, fossiles, céramiques, mosaïques : chacun y trouvera son compte, le joyau du musée restant une superbe poutre centrale à fleur de lys qui fait bien des envieux. On y devine le passé de bastide de Gimont, et la gloire du bon vieux royaume de France... La visite sera rapide, mais très sympathique !



Le couvert

■ BRASSERIE FORNO VIVO

**2, rond-point de Cahuzac ☎ 05 62 06 53 81
www.brasserie-pizzeria-gimont.fr
phil2g@orange.fr**

Fermé du 1^{er} au 15 septembre. Fermé durant les vacances scolaires de fin d'année. Ouvert du mardi au samedi de 7h à 15h30 et de 17h30 à 22h ; le dimanche de 17h30 à 22h. Menus de 16 € à 25 €. Menu enfant : 5 € (jusqu'à 10 ans : steak haché avec frites ou pâtes, dessert, boisson). Formule du midi : 13 € (du mardi au vendredi : buffet froid à volonté, plat du jour, dessert, 1/4 de vin). Carte de fidélité pour les pizzas. Chèque Restaurant. Animaux acceptés. Accueil des groupes (sur réservation ; jusqu'à 80 couverts : 40 sous la véranda, 40 en salle). Terrasse. Climatisation, chauffage, équipement pour enfants à disposition.

Dans une ambiance conviviale et familiale, la Brasserie Forno Vivo propose une cuisine gasconne et italienne préparée sous vos yeux avec des produits frais, dans une ambiance bar-café. Confectionnées avec générosité, les pizzas traditionnelles cuites au feu de bois parfument la salle de restaurant. Elles ne manqueront pas de réveiller vos papilles. Ici, la reine de la cuisine italienne est pétrie, façonnée, composée, garnie avec savoir-faire et finesse, à la croisée des chemins italiens et gascons. Côté ambiance, ici pas de prise de tête, l'esprit est très cool. La brasserie a subi de gros travaux d'aménagement en 2018 suite aux inondations récurrentes après orage. Il fait bon se tenir chaud au coin du four à pizza dans la salle principale ou profiter de la véranda à l'étage en été. L'accueil est chaleureux, on y croise des habitués, séduits par la qualité du service et l'atmosphère chaleureuse.

■ CHÂTEAU DE LARROQUE

**Route de Toulouse ☎ 05 62 67 77 44
www.chateaularroque.fr
contact@chateaudelarroque.fr**

Fermeture annuelle début janvier. Basse saison : ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Haute saison de début avril à octobre. Menus de 39 € à 59 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 € (du mercredi au samedi, hors jours fériés). Label Les Tables du Gers. Accueil des groupes (salle pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes). Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

À 5 minutes du bourg sur la route allant vers L'Isle-Jourdain, on aperçoit l'imposante bâtie au bout d'une magnifique allée boisée. Le superbe château de Larroque, datant du Second Empire, surplombe la route de Toulouse à l'entrée de Gimont. Il ressemble d'ailleurs un peu au château de Moulinsart. Dans un cadre élégant, le chef Olivier Fagedet vous fera savourer une cuisine personnelle, raffinée, à partir de produits du terroir, honorée par la distinction « Tables du Gers ». La salle dispose de 150 places et peut ainsi recevoir fêtes, événements familiaux... C'est surtout le décor que l'on vient chercher à Larroque, endroit idéal pour un banquet inoubliable, ce qui explique que le château est souvent pris d'assaut pour des mariages en été.

■ VILLA CAHUZAC

1, avenue de Cahuzac

Cahuzac ☎ 05 62 62 10 00

www.villacahuzac.com – contact@villacahuzac.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Basse saison : du lundi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 40 €. Carte : 37 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 19,50 € (16 € en formule entrée/plat ou plat/dessert. 16 € la planche). Vin au verre. Menu « Grasse Matinée » à 25 € le dimanche midi, sur réservation. Chèque Vacances. Label Les Tables du Gers. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse.

La Villa Cahuzac, c'est un bâtiment chargé d'histoire qui abrite aujourd'hui un ensemble hôtelier. Son restaurant est installé dans une longue salle à colonnades. Sa véranda et sa terrasse en font un lieu particulièrement plaisant aux beaux jours. Le chef propose une carte resserrée, concentrée sur des produits frais de qualité. Le menu, renouvelé au gré des saisons, pourra vous proposer, par exemple, un saumon gravlax mousse et glace avocat, une pluma ibérique (muscle du cou du porc noir) à la plancha servi avec des légumes de saison et une sauce teriyaki et un vacherin ananas, crème fouettée au yuzu et son sorbet. Le chef, Rithish Ragadou est originaire de l'Île Maurice et a amené avec lui des saveurs des îles peu communes dans le Sud-Ouest, surtout dans ses desserts : mangue, yuzu, citron vert, ananas...

Le gîte

■ CHÂTEAU DE LARROQUE***

**Route de Toulouse ☎ 05 62 67 77 44
www.chateaularroque.fr**



Fermé du 1^{er} au 31 janvier. Stage de cuisine : 290 € par personne (150 € pour un accompagnant). 17 chambres (dont 1 suite). Chambre simple à partir de 85 € ; chambre double de 110 € à 140 € ; suite à partir de 160 €. Petit déjeuner buffet inclus. Parking ouvert. Forfaits pour 2 personnes : « Grasse matinée » à 220 €, « Soirée romantique » à 308 € ou 355 €. Animaux acceptés (chiens). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (voir rubrique « Le couvert »). Tv satellite. Stage foie gras de novembre à mars du samedi midi au dimanche midi comprenant la pension complète, une nuit, le stage de cuisine, la visite du marché au gras de Gimont et d'un élevage de canard à 290 € et 150 € pour un accompagnant.

C'est un cadre idyllique, qui se prête tout spécialement aux grandes réceptions, aux événements majeurs comme un mariage. Rassurez-vous c'est parfait aussi pour une virée plus intime et romantique. Des forfaits spéciaux ont d'ailleurs été pensés pour les couples. La Grasse matinée comprend la nuitée, un dîner pour 2 et le brunch le lendemain. La Soirée Romantique inclut une nuit en chambre supérieure ou suite, le dîner gastronomique et accompagné d'une bouteille de champagne, et le petit-déjeuner pour 2 personnes. Au rez-de-chaussée, la suite profite d'une belle terrasse privée avec vue sur le parc. Dans les étages, les chambres à la déco très « château » offrent de belles vues sur la propriété. Une adresse parfaite pour vivre le Gers avec style !

■ HÔTEL VILLA CAHUZAC***

1, avenue de Cahuzac ☎ 05 62 62 10 00
www.villacahuzac.com
contact@villacahuzac.com



Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Arrivée à partir de 15h et départ avant 11h. 16 chambres (dont 1 adaptées pour les personnes à mobilité réduite et 4 appartements). Chambre simple de 83 € à 95 € ; chambre double de 95 € à 118 € ; suite de 119 € à 135 €. Petit déjeuner buffet inclus (de 7h à 9h en semaine ; de 8h à 10h le week-end). Lit supplémentaire : 20 €. Lit bébé gratuit pour les moins de 5 ans. Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration (voir rubrique « Le couvert »). Langues parlées : français, anglais, espagnol. Tv satellite, Canal +. Ateliers foie gras de 75 € à 140 € par personne selon la prestation.

Cet hôtel plein de charme, situé à Gimont, est installé dans l'ancienne maison de famille du docteur Mouchet. À peine arrivé, on est séduit par les lieux, et notamment par le jardin verdoyant, ses fontaines et ses vasques italiennes. L'intérieur est ravissant : petit salon, bibliothèque, salle à manger bourgeoise, grande salle de séminaire et la grande cuisine qui accueille les participants des stages gourmands régulièrement organisés à la Villa Cahuzac. Pour un séjour, réservez l'une des douze chambres, coquettes et confortables, de l'établissement, toutes idéalement situées et décorées avec beaucoup de goût — lambris de couleur craie aux murs, tableaux modernes, chêne noir ou laqué blanc pour le mobilier, et dans les salles de bains, de spacieuses douches à l'italienne. Quatre appartements, dont deux avec mezzanine viennent compléter l'offre d'hébergement, conçus eux-aussi dans un esprit moderne et crayeux. L'établissement, propriété Dubarry, vous permettra de découvrir tous les charmes du Gers !

Gîtes

■ GÎTE DU TOUNET

Chemin du Tounet ☎ 06 77 88 52 21
www.gitedutouret.com
labedan.jf@gmail.com



Ouvert toute l'année. Arrivée le samedi à partir de 14h30 et départ le samedi avant 10h30. Pour 6 personnes (110 m², 3 chambres). De 300 € à 750 € la semaine selon saison. Compter de 180 € à 250 € pour le week-end en fonction de la disponibilité. Location linge de lit 8 € par couchage ; linge de toilette 6 € par personne ; chauffage 8 € par jour. Forfait ménage : 55 € en fin de séjour. 300 € de dépôt de garantie. Service de ménage. Salon de jardin, location de draps, lave-vaisselle.

Cette jolie maison en position dominante offre de belles vues sur les vallons des coteaux de Gascogne depuis sa terrasse. Elle a été entièrement retapée en 2011, dans le respect des matériaux d'origine et des considérations environnementales. Le chauffage est assuré par une pompe à chaleur, les enduits sont faits au plâtre ou à la chaux, les menuiseries sont traitées à l'huile de lin, et la charpente faite avec les pannes d'un ancien moulin

a été soigneusement conservée. Vous aimerez la belle pièce de vie avec sa cuisine parfaitement équipée pour passer des vacances sans prise de tête : lave-vaisselle, four, micro-onde... Les meubles campagnards donnent le ton dans la maison et dans les chambres. De nombreuses balades sont possibles au départ de la maison ou de Gimont. Un centre équestre, une piscine municipale et même un cinéma se trouvent à moins de 10 minutes.

Loisirs

■ LAC DE GIMONT

Plan d'eau de Cahuzac
Boulevard du Nord
Cahuzac

Accès par le parking de la piscine.

Le lac de Gimont est un petit plan d'eau de 2 hectares réservé aux pêcheurs — et aux promeneurs. En bordure, une aire communale attend voyageurs et camping-cars (borne). Le choix est vaste pour nos amateurs de poissonnaille, puisqu'ils peuvent y trouver une bonne densité de poissons comme du gardon, de la tanche ou le majestueux (et délicieux) sandre. Mais il n'y a pas que le lac de Cahuzac : il y a aussi des activités aux alentours. Rien que dans le hameau voisin, les restaurants ne manquent pas, tandis qu'il suffit de traverser la Gimone et de remonter la rue principale de Gimont pour aboutir à la halle qui couvre la place centrale de cette bastide fondée au XIII^e siècle... Il est également possible de s'occuper et de s'amuser avec des jeux et la piscine municipale qui est ouverte en été. À noter, pour les mordus, dans les environs, deux rivières spécialement poissonneuses : l'Arrats et la Gimone où l'on trouve carnassiers, gardons, tanche, goujons.

Emplettes

Marchés

■ MARCHÉ AU GRAS DOMINICAL

Centre-ville
Halle au gras

⌚ 05 62 67 77 87

www.gimont.fr/agenda.vdom

Ouvert le dimanche à partir de 10h. Toute l'année.

La grasse matinée du dimanche démarre au sifflet, à 10h péntantes. Les éleveurs d'oies et de canards viennent ici toute l'année pour vendre en direct carcasses et foies. Les produits sont garantis grâce à un contrôle encadré par les services vétérinaires. Qualité des productions, élevage traditionnel sur de petits volumes, fraîcheur des produits et hygiène, sont les atouts de ce marché. Le marché dit « aux carcasses » propose des produits issus d'oies et de canards entiers pour vous permettre de réaliser confits, magrets, cou farci, aiguillettes. Un service de découpe est disponible pour ceux qui souhaiteraient un peu d'aide. La marché « aux foies gras » permet quant à lui une vente de foies frais entiers d'oies ou de canards. Les deux marchés se côtoient sous cette vaste halle. Les meilleurs restaurateurs du Toulousain se pressent pour se fournir à cette source de premier choix : faites-en autant !

■ MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Halle centrale

Rue Nationale

Ouvert le mercredi de 8h à 14h.

Le mercredi matin, le centre-ville de la bastide Gimont est monopolisé par les marchands, qui s'étendent d'un bout à l'autre de la rue Nationale (rendue piétonne pour l'occasion), quitte à laisser beaucoup d'espace entre eux en basse saison. Ici, on aime à respirer ! En revanche, quand le temps se fait trop menaçant ou violent, on s'abrite volontiers sous la halle de la place centrale... Le tout est complété, d'octobre à juin, d'un marché aux carcasses ouvrant à 9h30, puis d'un marché aux foies gras à partir de 10h30.

■ Dans les environs

■ ABBAYE CISTERCIENNE

SAINTE-MARIE

Au village

BOULAUR

① 05 62 65 40 07

www.boulaur.org

visites@boulaur.org

Ouvert toute l'année. Visite de l'abbaye tous les jours sauf le mardi à 11h et 16h. Boutique ouverte le lundi et du



LOMBEZ

Village monastique puis cité épiscopale du XIV^e au XVII^e siècle, Lombez a eu pour évêque Fénelon au XVII^e siècle mais aussi le cardinal Jacques Colonna, ami de Pétrarque (qu'il fit chanoine de sa cathédrale, en profitant de l'installation de la papauté en Avignon). L'illustre poète italien résida à Lombez en 1330 et écrivit ces quelques lignes : « Cet homme illustre et incomparable, Jacques Colonna, alors évêque de Lombez, dont je ne sais si j'ai vu ou si je verrai jamais l'égal, m'emmena en Gascogne et je passai au pied des Pyrénées un été presque céleste, dans la compagnie charmante de l'évêque et de ses compagnons, de sorte qu'u souvenir de ce temps, je ne puis m'empêcher de soupirer. » On visite la cathédrale Sainte-Marie, la plus toulousaine des églises gersoises par son architecture de briques rouges, ses contreforts et ses arcs. A l'intérieur, en dépit d'une certaine obscurité, la salle du trésor comporte une cuve baptismale en plomb à découvrir. Dans des vitrines latérales, des reliques de saint Majan et plusieurs pièces d'orfèvrerie religieuse, une croix processionnelle en argent, des ostensorials en argent doré, des pyxides et des ciboires du XVI^e au XIX^e siècle. Au bas de la nef latérale (c'est une curiosité), un magnifique et insolite christ gisant du XV^e, fragment du Saint-Sépulcre.

■ OFFICE DE TOURISME DU SAVÈS

10, place de la Cathédrale

① 05 62 62 37 58

www.lombez-tourisme.com

lombez.tourisme@gmail.com



mercredi au samedi de 10h15 à 12h et de 15h30 à 18h15 ; le dimanche de 11h30 à 12h30, de 15h30 à 17h30 et de 18h30 à 19h. Messe à 9h en semaine et à 10h les dimanches et fêtes. Visite guidée (gratuite, chaque jour à 11h et 16h, sauf le mardi). Boutique.

Il s'agit de l'un des plus beaux monuments du Gers. Fondée en 1142 par l'abbesse de Fontevraud, l'archevêque d'Auch et le comte d'Astarac, l'abbaye Sainte-Marie de Boulaur tire son nom du latin *Bonus locus* qui signifie « bon lieu ». L'abbatiale possède une belle église romane, dont les fresques du XIV^e siècle sont sublimes. Le cloître du XVII^e siècle, quant à lui, respire la sérénité : il conserve une statue de Vierge à l'Enfant du XIV^e siècle. Claire de Castelbac, décédée en odeur de sainteté, a contribué à lui redonner vie et bénéficie d'une exposition permanente dans les couloirs du magasin. Monastère toujours en activité, les sœurs ouvrent leurs portes au public pour lui faire découvrir l'édifice et proposent à la vente les fromages, pâtes et confitures qu'elles fabriquent elles-mêmes artisanalement à partir des animaux qu'elles élèvent et des fruits qu'elles cultivent. L'intégralité des offices sont ouverts au public. Le monastère compte une vingtaine de chambres qui accueillent les personnes désireuses d'effectuer une retraite ou un service bénévole. Nombreux sont les étudiants qui viennent ici en période d'examen afin de réviser dans le cadre et la sérénité.

Basse saison : ouvert le mardi et le vendredi de 10h à 12h et de 15h à 17h ; le mercredi de 15h à 17h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison de juin à septembre. Attention : le samedi en basse saison, ouverture en alternance avec le bureau de Samatan. Label Tourisme & Handicap.
Depuis janvier 2011, l'office de tourisme est installé dans de nouveaux locaux, en plein cœur du vieux Lombez, face à la cathédrale. Il a fusionné en janvier 2017 avec le bureau de Samatan pour former un « office de tourisme du Savès » tout neuf, mais, nulle crainte à avoir, l'accueil des touristes se fait toujours aussi bien, sourire oblige ! Une petite galerie accueille des expositions temporaires, généralement d'artistes locaux. Vous tomberez probablement sous le charme d'un bourg encore assez préservé.

■ VISITE GUIDÉE DU CENTRE HISTORIQUE

Office de tourisme

10, place de la Cathédrale

① 05 62 62 37 58

Basse saison : ouvert le dimanche à partir de 16h. Haute saison : le dimanche à partir de 17h. Départ de l'office de tourisme ; visite possible d'autres jours sur demande pour groupe à partir de 4 personnes ; visite guidée en hollandais sur réservation le mercredi. Visite guidée.

La cité de Lombez est en particulier marquée par son histoire en tant qu'évêché, ayant bénéficié de l'installation du Saint-Siège en Avignon. Si la Révolution française a marqué un coup d'arrêt pour cette prééminence religieuse, Lombez n'en conserve pas moins de très nombreux vestiges de son glorieux passé.

Cette visite guidée s'attardera en particulier sur la cathédrale Sainte-Marie, du XIV^e siècle, puis vous présentera l'ensemble du centre historique de la ville : halle couverte du XIX^e, moulin à eau au bord d'un canal partant du pont de la Save, ancien couvent de capucins, porte sud, église Saint-Jérôme et confrérie de pénitents associée, ancien palais épiscopal, porte nord des remparts, ancien tribunal devenu mairie... .

Points d'intérêt

■ CATHÉDRALE SAINTE-MARIE

Place de la Cathédrale

paroisse.saintmajan@laposte.net

Ouvert toute l'année. Grand-messe à 11h le dimanche et messe à 18h le samedi (18h30 en été) : visite interdite pendant les offices.

La cité de Lombez a été érigée en évêché en 1317, sous l'autorité du souverain pontife Jean XXII, pape en Avignon. A cette époque, il multiplie les évêchés sur le territoire de France et en créa pas moins de 5 dans la région toulousaine. Il faudra pas moins de 150 ans pour ériger une cathédrale, témoin de la période historique trouble chez la fille ainée de l'Eglise. Guerre de 100 ans, guerres de religions, hérésies ont conduit à opter pour une bâtie aux allures de forteresse protectrice. La tour octogonale haute de 40 mètres est typique des églises du coin. Son architecture gothique en brique rose s'inspire des églises Saint-Sernin et celle des Jacobins à Toulouse. Le très beau Christ gisant installé dans une chapelle date du XV^e siècle. Les stalles en bois sculpté datent quant à elles du XVI^e siècle et chacune des têtes est différente. On raconte que ces portraits représentent les chanoines de l'époque. L'orgue baroque fut installé un siècle plus tard. La visite peut se poursuivre dans l'ancien baptistère qui expose les objets du « trésor » de la paroisse. Calices, patènes, croix et vases sacrés en or ou en argent vous attendent.

Le couvert

■ LES COPAINS

La Ramondière

34, avenue du Maquis-de-Meilhan

○ 05 67 54 06 89

www.restaurant-les-copains.fr



Ouvert du lundi au vendredi le midi de 10h à 15h ; le jeudi et le vendredi de 18h à 0h. Réservation recommandée. Menus de 14 € à 22 €. Formule du midi : 14 €. Vin au verre. Soirées à thème certains vendredis ou samedis soirs. Accueil des groupes (capacité de 70 à 80 couverts). Après avoir sillonné le département à bord de son camion-pizzeria, Valérie a repris deux établissements de restauration : Les Copains à Lombez, et Au p'tit creux à Samatan, avec toujours autant de succès. Les Copains, c'est un restaurant tout en simplicité et générosité, où l'on se presse chaque midi pour

déguster plat du jour et frites maison. Des animations différentes ont lieu certains vendredis ou samedis (karaké, concerts, soirées à thème...). Pour goûter aux pizzas qui ont fait la réputation de la patronne, on peut encore rencontrer la camionnette de Valérie à Endoufielle le jeudi soir et à Bragayrac le vendredi soir.

■ LE VAL DE SAVE

18, boulevard des Pyrénées

○ 05 62 62 55 72

levaldesave@gmail.com



Tables & Auberges de France. Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h. Haute saison : le samedi soir ; le dimanche midi. Ouvert le samedi et le dimanche sur rendez-vous pour les groupes. Menus de 18 € à 30 €. Carte : 26 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13 € (sauf week-end et jours fériés). Terrasse.

Le restaurant du Val de Save se situe sur les boulevards du village pittoresque de Lombez. L'établissement vous invite à découvrir dans un cadre raffiné une cuisine régionale savoureuse et assure également l'organisation d'événements et de repas de groupe. Les incontournables du terroir sont massivement présents (terrine de foie gras, floc, coupe gasconne, magret, cassoulet gersois, confit de canard...), mais cela n'empêche pas les cuisines de faire des choix plus originaux pour le Sud-Ouest, comme en atteste un saumon safrané aux poireaux ou une mousse de mascarpone au spéculoos !

Le gîte

Gîtes

■ CITY BREAK

2, rue de la République

○ 07 50 80 91 75

famille-gomez@wanadoo.fr

Gîtes de France. Ouvert toute l'année. Pour 4 personnes (78 m², 2 chambres). 5 € supplémentaires par jour du 15 octobre au 31 mars pour le chauffage. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément demandé). Connexion Internet. Location de draps.

Ce gîte de caractère se trouve au cœur de la vieille ville de Lombez, près de la cathédrale dans l'ancien couvent. Son aménagement moderne et confortable offre un séjour agréable pour un prix très raisonnable. Proche de la nature, tout en respirant l'âme de la cité, vous profiterez ici du calme dans un cadre douillet. La cuisine comprend tout le matériel nécessaire, dont un lave-vaisselle, idéal pour un séjour de plusieurs jours. Les chambres sont un peu petites, mais charmantes avec leur parquet ancien et la cheminée. Balades, culture, histoire et patrimoine sont au pas de la porte de cet appartement. Adresse idéale pour des vacances en famille ou à deux.

Chambres d'hôtes

■ LE PARC DE PÉTRARQUE

11, rue Notre-Dame

05 62 62 32 70

www.leparcdepetrarque.com

leparcdepetrarque@hotmail.fr



Gîtes de France (3 épis). 5 chambres. Chambre simple 54 € ; chambre double 64 € ; chambre triple à partir de 84 €. Petit déjeuner inclus. CB non acceptée. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit.

Un véritable coup de cœur pour cette superbe maison de maître du XVIII^e siècle que le propriétaire Jean-François a su préserver. Elle est installée dans le parc privatif de l'ancien évêché. Pétrarque, considéré comme le premier poète humaniste, a dit y avoir passé un « été céleste ». La maison est dotée de 5 chambres parfaitement restaurées et décorées aux enduits et pigments naturels. Les meubles anciens contribuent à leur donner cachet et caractère. On aime la Chambre de l'écrivaine, appelée ainsi en hommage à la grand-mère de Jean-François, écrivaine et critique littéraire. La chambre située au rez-de-chaussée donne sur le magnifique parc et continue d'inspirer des écrivains primés qui viennent se ressourcer à l'ombre de la cathédrale. Au Parc de Pétrarque, vous vivrez des moments uniques, découvrirez la surprenante collection d'affiches et de tableaux d'époque, et apprendrez des anecdotes familiales... Un moment hors du temps, un accueil chaleureux dans un lieu à ne pas manquer !

■ LA RÈVERIE

48, boulevard des Pyrénées

05 62 61 83 75

www.maisondhotes-lareverie.com

contact@maisondhotes-lareverie.com

Clévacances (3 clés). Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (prévenir en cas d'arrivée tardive). 3 chambres. Chambre simple de 52 € à 62 € ; chambre double de 57 € à 67 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 10 € (pour les enfants de plus de 6 ans). Taxe de séjour comprise dans les prix. CB non acceptée. Animaux acceptés. Wi-fi. Ancien relais de poste, comme en atteste encore les anciennes écuries, puis hôtel particulier, la demeure, installée tout près du vieux Lombez, est devenue une maison d'hôtes en 2012 grâce à Agnès et Eric qui l'ont entièrement rénovée. La maison comprend deux chambres et une suite. Celles-ci donnent sur la charmante cour où il fait bon prendre son petit-déjeuner en été. La suite, elle, comprend une chambre parentale et une autre plus petite, spécialement prévue pour les enfants. Le tout est absolument charmant, avec de vieux parquets, des couleurs pastel et des boutis moelleux jetés sur les lits. La Rêverie porte bien son nom : on y rejoint les bras de Morphée en toute sérénité !

Emplettes

Marchés

■ MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Place de l'Hôtel de Ville

Le samedi matin de 8h à 13h.

Les producteurs investissent la place de l'Hôtel de Ville tous les samedis matin pour proposer aux habitants leurs produits fraîchement récoltés. Fruits et légumes de saison, viandes et volailles du Gers... les bons produits ne manquent pas. Vous y trouverez également un rôtisseur pour le poulet du samedi midi. Plongez sur ce petit marché de campagne dans une ambiance familiale où les gens s'interpellent et prennent le temps de discuter quelques instants, car ils se connaissent tous.

Dans les environs

■ MOULIN D'ENCOR

Moulin d'Encor

SEYSSES-SAVÈS 05 62 07 59 86

www.moulin-dencor.fr moulin.dencor@orange.fr

Traverser Pompiac, au pont suivre les panneaux Moulin d'Encor.



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 5 chambres. Basse saison : chambre simple 70 € ; chambre double 70 € ; chambre triple 100 € ; suite 130 €. Haute saison : chambre simple 60 € ; chambre double 80 € ; chambre triple 110 € ; suite 140 €. Petit déjeuner inclus. Haute saison de juin à septembre inclus. Taxe de séjour : 0,60 € par personne et par nuit. CB non acceptée. Chèque Vacances. Une chambre aménagée pour fauteuils roulants ainsi que la piscine. Animaux non autorisés. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes : 25 € le repas traditionnel et 40 € le repas gastronomique, menu enfant moins de 10 ans : 10 €). Pas de tv. Animations. Aménagées dans les anciennes étables du moulin d'Encor, cinq jolies chambres vous attendent. Elles sont agréables et spacieuses avec une décoration à la fois simple et soignée et des lits en 160 cm. En hiver, vous apprécierez la salle commune et sa cheminée où vous pourrez faire griller des châtaignes ramassées pendant une promenade ou feuilleter un ouvrage sur la région dans le coin lecture. À l'extérieur, terrasse et piscine salée (10 x 5 m) sont les rendez-vous incontournables de l'été. Mais vous pourrez tout aussi bien vous balader dans le parc arboré et autour du lac où des tables de pique-nique vous attendent... La maîtresse des lieux vous propose aussi des repas du soir entièrement à base de produits de saison provenant de son potager ou achetés chez des producteurs locaux. On vous conseillera en outre les marchés des alentours, et on vous proposera des séjours gourmands, gastronomiques et pêcheurs !



MAUVEZIN

Sa situation géographique lui a probablement valu son nom, lequel signifie « mauvais voisin » ! Les terres sont escarpées, protégées par l'Arrats. Cette redoutable forteresse faisait frontière entre l'antique Narbonnaise et la vieille Aquitaine... En 920, la ville devient la capitale du Fezensaguet. Au XIII^e siècle, elle grandit, se dote d'une halle, de rempart, s'embellit d'arcades sur la place principale, s'impose un peu plus avec un château fortifié en bonne et due forme (aujourd'hui disparu). Elle prend une belle allure de bastide même si, à la base, elle n'en est pas une, étant beaucoup plus ancienne. Aujourd'hui, Mauvezin est un superbe village qui ne laisse pas indifférent avec cette place centrale lumineuse, son clocher hexagonal du XIII^e siècle et toutes les petites ruelles médiévales qui invitent à la flânerie. Calme et beauté : que demander de plus ?

■ OFFICE DE TOURISME

**1, place de la Libération ☎ 05 62 06 79 47
www.tourisme.mauvezin.free.fr
officetourismedemauvezin@wanadoo.fr**

Basse saison : ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30 ; le mercredi et le samedi de 9h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h30. Haute saison en juillet et août.

Fier de l'histoire pleine de caractère de la ville, l'Office de tourisme de Mauvezin vous dirigera vers la promenade du château vicomtal, la halle du XIV^e siècle, le clocher de l'église Saint-Michel, la tour carrée Jeanne-d'Albret, du temple huguenot, de la ville basse, de la hount den curer (vieille fontaine), la stèle de Roger Couderc et le musée local. Les attractions, services et lieux de détente ne sont pas oubliés pour autant, de même que les producteurs localement enracinés ! En lien avec les communes des alentours, des sites touristiques plus éloignés vous seront également présentés.

Le couvert

■ LA GRANDE OURSE

**2, rue des Justices ☎ 05 62 59 54 01
www.restaurant-la-grande-course.fr
hello@restaurant-lagrande-course.fr**

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Ouvert le dimanche et le lundi soir sur réservation uniquement. Menus de 34 € à 49 €. Formule : 15 € (buffet). Menu cantine à 12 € café & vin compris (sur réservation préalable). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (privatisation du restaurant possible). Réceptions et livraisons à domicile sur demande. Qui n'a pas appris à repérer la Grande Ourse en s'entendant dire « mais si, c'est la grande casserole » ? Yakan et Dominique s'en sont souvenus au moment de choisir un nom pour leur restaurant. Lui, né au Caire, a fait ses classes auprès de grands chefs parisiens et norvégiens. Dominique est originaire de Mauvezin et elle gère l'accueil et la salle. Leur table est considérée parmi les meilleures du Gers et ils n'ont de cesse de défricher les spécialités du terroir pour les ouvrir aux saveurs du monde. Yakan est

un équilibriste du goût et il cuisine au charbon végétal afin de préserver les saveurs. Cela se traduit par un magret de canard nappé d'une sauce au foie gras et à la pistache, ou un tataki de thon fumé aux influences japonaises. Si le chef pratique une cuisine de haute volée, il ne dénigre pas les plaisirs plus simples puisqu'il fait aussi... des pizzas. Celles-ci à consommer sur place ou à emporter ne sont disponibles que le midi. Et elles ont un petit plus, comme du foie gras, du magret et des gésiers pour la Gasconne ou du bœuf haché parfumé aux épices pour l'Orientale.

Le gîte

■ CAMPING VVF VILLAGES LE FEZENSAGUET

**Place de la Libération
 ☎ 05 62 06 75 97
accueil.mauvezin@vvfvillages.fr**



Fermé du 6 au 10 février et du 3 novembre au 20 décembre. Taxe de séjour : 0,60 € par adulte et par nuit. Réservation impérative. Accueil jusqu'à 20 h (à partir de 17 h). Départ à 17 h pour un séjour week-end, et 10 h autrement. Options à réserver à l'avance pour éviter tout surcoût. 55 appartements de 22 à 70 m² pour 2 à 10 personnes. Un logement adapté pour handicapés, mais pas pour les espaces communs : accompagnement indispensable. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (4,90 € par animal et par nuit). Wi-fi gratuit. Restauration (réservation dans des restaurants du village). Tennis de table, jeux gersois.. Animations. Piscine municipale gratuite pour les résidents du VVF.

Ce Village Vacances Familles (VVF) est situé aux abords immédiats de Mauvezin, en bordure de lac. Si les espaces communs pour les animations principales se concentrent dans un même complexe organisé autour d'une courrette, les logements sont disséminés à travers tout le village. Ce sont donc 55 gîtes qui vous attendent, du studio à l'appartement de 70 m² pouvant accueillir 10 personnes. Vous pourrez bénéficier des services d'un VVF et de ceux du village en parallèle. La piscine municipale est gratuite pour les résidents, vous pourrez profiter de parties de pêche (avec permis !) au lac, ou déambuler à loisir dans les belles ruelles de la ville. Le VVF travaille en bonne entente avec les Mauvezinois et avec la municipalité, le tout créant une alchimie des plus réussies. C'est d'autant plus important quand on sait que Le Fézensaguet a une capacité de 350 lits !

Emplettes

■ BRASSERIE L'EXCUSE

**Parc artisanal
 En Burret
 Route de Gimont
 ☎ 09 84 23 09 96
www.brasserie-lexcuse.com
contact@brasserie-lexcuse.com**

OUVERT le jeudi et le vendredi de 17h à 19h. Haute saison : le jeudi et le vendredi de 19h à 21h. Haute saison de mai à septembre : apéro de terroir et bière à la pression en plus de la visite et dégustation.

Romain Biscan, fondateur de cette micro-brasserie artisanale à Mauvezin, a appris la subtilité du brassage auprès du maître-brasseur Frédéric Sannier qui enseigne à l'université de La Rochelle. En 2014, il se lance avec le soutien de plusieurs acteurs régionaux et locaux. Depuis, il a engrangé de nombreuses expériences qui l'ont conduite à mettre au point une large gamme de bières. Qu'elle soit blanche, ambrée, blonde, tourbée ou IPA, elle est toujours délicieuse. Certains restaurateurs ne s'y trompent pas et les proposent à leur carte des boissons. La brasserie se visite, ce qui permet de découvrir le subtil dosage du houblon, du malt, de la levure, de l'eau et parfois même d'épices pour parvenir à un résultat désaltérant ou au contraire riche.

■ LES DÉLICES D'ISABELLE

Aux Barthes

05 62 06 72 51

isabelle.massimino@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours, toute l'année, mais il est impératif de téléphoner avant de s'y rendre. Livraison possible (vente par correspondance : 12 € par colis de 7 kg maximum ; franco à partir de 450 € d'achats).

Les produits du terroir sont à l'honneur aux Délices d'Isabelle, une exploitation qui privilégie la convivialité au productivisme effréné. Vous vous en rendrez compte dès votre arrivée sur l'exploitation où le mot d'ordre est la simplicité. Dans la cour de la ferme, vous croiserez les coqs, les poules, les poussins, les chats, les chiennes qui cohabitent en toute convivialité. Et vous croiserez oies et canards, les stars de l'exploitation, qui gambadent en plein air avant gavage. Isabelle sera là pour vous accueillir et se fera un plaisir de vous faire découvrir l'ancienne étable transformée en boutique. Elle a développé une large gamme de produits du terroir, avec les foies gras en porte-étendard. Mais vous risquez fort de succomber à la truculence de ses rillettes, à la franche rusticité de son cassoulet ou au mariage harmonieux des manchons de canard avec les lentilles. Certains produits comme les pâtés peuvent être dégustés sur place avant l'achat. Le domaine est grand et il est nécessaire de téléphoner avant de s'y rendre.

Marchés

■ MARCHÉ

Place de la Libération

Tous les lundis de 8h à 13 h.

Chaque lundi matin, la place centrale, avec sa grande et superbe halle du XIV^e siècle (son aspect légèrement dissymétrique produit une incroyable impression de dynamisme !), ainsi que les arcades alentour se parent de marchands. Une occasion de remplir son panier avec de bons produits et de découvrir la cité dans une ambiance commerçante qui la rend d'autant plus chaleureuse. Cela nous ramène au temps où il n'y avait nul supermarché et où ces ventes en plein air étaient une composante nécessaire du lien social !



© CHRIS ROSE - ISTOCKPHOTO

Eglise de Mauvezin.

■ Dans les environs

Cazaux-Savès

■ CHÂTEAU DE CAUMONT

Château de Caumont 05 62 07 94 20

www.caumont.org

chcaumont@aol.com



Fermé de novembre à mi-avril. Ouvert le week-end de 15h à 18h30. Basse saison : le dimanche et les jours fériés de 15h à 19h. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h30. Uniquement le parc en matinée et les samedis du 1^{er} septembre au 1^{er} novembre. Haute saison du 1^{er} juillet au 31 août. Adulte : 8 €. Enfant : 3,50 €. Groupe (5 personnes) : 25 €. Gratuit pour les détenteurs du laissez-passer « La Clef des Châteaux et des Jardins ». Visite guidée (avec introduction vidéo).

Entre Gascogne toulousaine et Comminges, le château de Caumont se dresse fièrement au milieu d'un immense parc de cèdres du Liban. Classé Monument historique, en plus d'être affilié à la Demeure historique et Vieilles maisons françaises, ce joyau de l'architecture méridionale de la Renaissance est peut-être le plus bel édifice du Gers. Le château actuel fut édifié par Pierre Nogaret de La Valette à son retour des campagnes d'Italie auprès de François I^{er}. Les plans auraient été conçus par Nicolas Bachelier, un fameux architecte de Toulouse. La bâtisse, en pierre et briques alternées, est flanquée de 4 tours fortes. Les trois ailes sont arrangées en U autour d'une grande cour. Le château est habité depuis plusieurs siècles par la famille Castelbajac, l'une des plus anciennes de la région. Un autre château plus petit et plus ancien, construit sur les vestiges d'un ancien château fort, accueille mariages, réceptions et tournages de films.

Sarrant

A la limite nord-est du Gers, aux portes de la Lomagne et non loin du Toulousain, Sarrant un îlot fortifié de 400 habitants. L'église Saint-Vincent (saint d'Agen) profite de cet urbanisme médiéval pour trôner au centre de l'un des plus beaux villages de France, comme une bague ornée d'un diamant dans son écrin. C'est en fait une bastide de forme ronde. Pourtant, le premier habitat date de l'Antiquité (*Sarrali* pour les Romains). Sarrant est devenu en 1307 un *castrum* moralement protégé par le roi et indépendant vis-à-vis de tout autre seigneur. Et figurez-vous qu'au XVI^e siècle c'était une vraie ville, avec 2 000 habitants sur la commune, dont près du quart en centre-bourg ! Croquez sans modération ces beaux morceaux de patrimoine que sont tour-porte de ville, clocheton, maisons anciennes, ruelles moyenâgeuses...

■ LA LIBRAIRIE-TARTINERIE

Place de l'Église

① 05 62 65 09 51

www.lires.org

info@lires.org

Ouvert du mardi au vendredi de 11h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 11h à 21h. Les horaires du week-end s'appliquent tous les jours pendant les vacances scolaires, y compris le lundi. Formule : 7 € (tartine et grande salade). Fondée en 2000 par un couple de passionnés, cette librairie a fait le pari d'allier culture et confiture pour le plus grand bonheur des visiteurs. Les livres en vente sont aussi consultables sur place, avec, pour accompagnement, des tartines et salades réalisées à partir de produits locaux, issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable et sélectionnés en circuit court (abbaye de Boulaur, Ethiquable, domaine de Danis, ferme de Peyret, etc.). On pourra par exemple déguster, au choix, foie gras ou magret, fromage des Pyrénées ou truite fumée, farandole de confiture ou glace. Côté boissons, qualité et petits prix sont de mise pour le café et les rafraîchissements (limonades, jus de fruit et bières artisanales). La librairie propose des milliers d'ouvrages de littérature française aussi bien qu'étrangère, des livres pour la jeunesse, de sciences humaines ainsi qu'un large éventail de littérature liée au développement durable. Et si vous ne trouvez pas votre bonheur, vous pourrez toujours le commander. La librairie organise de nombreux événements : dédicaces, conférences, expositions...

■ L'AZINET

Lieudit L'Ange ① 05 62 65 00 30

www.azinet.org

azinet@orange.fr

Réservation indispensable. Enfant : 9 € (la demi-journée). 11 € la journée à la ferme pédagogique. 22 €/h pour une promenade en âne, 38 €/h pour une âne attelé, 12 €/h pour un attelage à cheval (minimum 5 personnes). Accueil enfants.

Dans cette ferme pédagogique axée sur la culture bio, vos enfants sont invités à découvrir de nombreux animaux : lapins, volailles, chèvres, cochons, moutons et âne bien sûr ! La ferme de l'Ange propose aussi de partir en promenade accompagné d'un des quinze ânes. Il se

chargera des bagages, du pique-nique... ou de porter les enfants fatigués par la marche (mais attention, pas les adultes). Après une rapide formation à la marche et une approche des animaux (brossage, installation du bât, etc.) vous pourrez partir sur les chemins boisés autour de la ferme. Selon le temps dont on dispose, quatre sentiers sont proposés sur les cartes IGN, avec des variantes. Les balades en attelage sont aussi possible avec ânes ou chevaux de trait (obligatoirement accompagné par un meneur, de 5 à 10 personnes).

■ LE JARDIN DES SOURCES

Au village

Route de Monfort ① 05 62 59 39 83

<http://jardindessources.over-blog.com>

Adulte : 50 € (pour l'initiation à l'art des parfums). Ateliers d'environ 2 h, sur rendez-vous. Animations.

Un lieu tout en nature, tout en couleurs, tout en douceur, tout en senteurs, tout en saveurs... Dans ce coin de verdure étonnant, on renoue avec l'essentiel et on redécouvre la nature. Cet atelier-jardin, c'est une maison des plantes comme on voudrait en voir pousser partout. La formatrice-conseil Lydia Charcellay, diplômée en phyto-aromathérapie et bardée d'un diplôme universitaire en environnement et santé a transformé son jardin en officine médicinale. Plantes aromatiques ou fleurs ont été choisies pour leurs vertus santé ou leurs couleurs. Avec l'aide de son fils Gabriel, elle extrait la substantifique moelle de ces plantes pour les transformer en huiles essentielles, parfums et teintures. Des ateliers à destination du grand public sont régulièrement donnés. L'occasion de découvrir les qualités tinctoriales des plantes ou d'apprendre les différentes gammes olfactives et pourquoi pas de créer sa propre eau de toilette. Une belle initiative qui accueille les petits comme les grands !

Solomiac

Ce que l'on sait de l'endroit, c'est qu'une vieille hache polie a été retrouvée ainsi qu'un pont romain et quelques vestiges, suffisamment pour affirmer que les lieux étaient habités bien avant l'Antiquité, soit dès la préhistoire ! Au XII^e siècle, ces terres étaient la propriété de l'abbaye de Gimont. En 1322, un acte de parage est souscrit, entre autres, par Bernardus de Solemniaco. C'est alors la naissance de l'une des dernières bastides de la région, avec halle et plan caractéristiques. Si elle s'appelait en premier lieu « Francheville » (synonyme de « Villefranche », où les impôts sont faibles ou inexistant), son fondateur a finalement préféré lui donner son nom : *Solemniaco* donna *Solemnic*, puis Solomiac, au fil du temps et de l'évolution de la langue. Comme beaucoup de villes de l'époque, elle fut beaucoup touchée par les guerres. Cela ne l'a pas empêchée de se relever. Elle arbore aujourd'hui un patrimoine étonnant : l'église, la halle, les pigeonniers, le château, la fontaine communale, le lavoir, de nombreuses croix de pierre ou encore le local « poids publics ». Ce dernier nous vient tout droit du début du XX^e siècle : il servait, à proximité des commerces, à connaître le poids des véhicules, notamment ceux de transport de marchandises. Solomiac, c'est aussi et surtout la capitale du veau, avec foire et concours à la fin de l'hiver !

■ LE PARADIS DES 3 MOUSQUETAIRES

Lasserre

① 06 21 35 99 64

paradis3mousquetaires@gmail.com



Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 8 personnes (196 m², 4 chambres). De 950 € à 1 500 € la semaine selon saison. Service de ménage. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.

Cette belle maison de campagne vous attend pour des vacances paisibles et ensoleillées. Elle a été impeccablement restaurée par la mairie de Solomiac et offre tout le confort qu'on attend pour un séjour sans prises de tête. Les 4 chambres sont toutes de très belle taille, voire immenses pour certaines. Une belle salle de bain avec baignoire îlot est à partager, et une salle de douche complémentaire permet d'éviter les embouteillages. Les repas se prennent dans la grande cuisine parfaitement équipée : réfrigérateur, congélateur, four, micro-ondes, plaques électrique, lave-vaisselle. Un salon avec un immense téléviseur LCD vous accueille en cas de mauvais temps. Car, il faut bien l'avouer, les soirées dans le Gers se passent de préférence sous les étoiles. Et cela tombe bien, une belle terrasse avec barbecue géant vous attend. En journée, vous pourrez parfaire votre bronzage sur l'un des jolis transats colorés posés en bordure de la piscine. La maison est tellement agréable, que nombreux sont ceux à la réserver d'année en année.

■ BASE DE LOISIRS DE SOLOMIAC

Village

① 05 62 65 02 82

contact@ccbva.com

Fermé du 30 août au 19 juin. Ouvert tous les jours de 10h30 à 19h30. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 3,50 €. Enfant (de 2 à 4 ans) : 1 €. Mini-golf 2 €. Chèque Vacances.

Le parc de 3 ha accueille les familles de Solomiac et des environs pour des journées bien animées. Plusieurs bassins permettent à chacun d'y trouver son compte. Piscine pour nager, bassin surveillé pour les petits avec un champignon arroseur. Mais ce qui plaît le plus, ce sont les toboggans. 13 descentes permettent à tous de s'amuser. Que ce soit sur le Jetgliss qui procure une sensation de vitesse et le vertige si on se jette la tête la première, ou sur des toboggans plus classiques avec boucles et circonvolutions. Un mini-golf, un parcours santé et un terrain de volley complètent l'offre de loisirs. Il est également possible de pique-niquer sur place et de se rafraîchir à la buvette.

■ RANDONNÉES DE SOLOMIAC

www.solomiac.fr

► **Sentier Découverte de la Gimone.** Ce sentier long de 1,7 km à 3 km est idéal à parcourir avec des enfants. Imaginé par l'association Arbre et Paysage 32, il a été financé par la Communauté de communes. Un livret pédagogique accompagne le parcours et permet aux plus jeunes de se familiariser avec la nature. Explications, jeux, anecdotes permettent d'aborder différents thèmes : eau, sol, faune, flore, biotope, écosystème et développement durable. Les jeux ont été imaginés par les élèves des écoles de Solomiac et de Sarrant. Le livret, gratuit, peut être retiré à la mairie de Solomiac ou dans les Offices de Tourisme. Le plan du sentier peut être téléchargé sur le site Internet de la commune.

► **Randonnée des Pigeonniers.** Cette boucle de 14 km s'adresse aux adultes ou cyclistes. Elle traverse la campagne environnant Solomiac et vous mènera à la découverte des pigeonniers, emblématiques de la culture du Sud-Ouest. Vous pourrez aussi apercevoir des moulins à vent et profiter d'un superbe panorama. Le circuit est renseigné sur le site de la commune.

SAMATAN

Gascogne ? Non, Comminges ! Samatan fut longtemps une châtellenie en bordure de Gascogne de ce vieux comté médiéval, à un kilomètre de Lombez seulement. Aujourd'hui, Samatan compte près de 2 500 habitants et peut s'enorgueillir de porter le titre de « capitale du foie gras » grâce à ses gros marchés qui attirent tout le Toulousain, et à des entreprises aussi réputées que Fleurons de Samatan. Ce fut de tout temps une ville commerciale, ce qui lui attira les foudres du Prince Noir pendant la guerre de Cent Ans, en 1355 très précisément, dont les troupes anglaises furent très heureuses de piller ses richesses... L'église paroissiale, néogothique, est embellie par les fresques peintes en 1925 par un Toulousain, Galey, autant de tableaux de sainte Germaine, sainte locale (Pibrac) par excellence.

■ OFFICE DE TOURISME

3, rue Chanoine-Dieuzaide

① 05 62 62 55 40

www.samatan-tourisme.com

Basse saison : ouvert le lundi et le jeudi de 10h à 12h et de 15h à 17h ; le mercredi de 10h à 12h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h. Haute saison : le lundi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h30 ; du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche de 10h à 12h. En basse saison, ouvert d'avril à juin et de septembre à octobre en alternance avec le bureau de Lombez. En haute saison, ouvert le dimanche en alternance avec le bureau de Lombez. Office de tourisme classé une étoile en 2011.

Le personnel de l'office de tourisme de Samatan, renommé « office de tourisme du Savès » au 1^{er} janvier 2017 à l'occasion de sa fusion avec le bureau d'information de Lombez, sera très heureux de vous accueillir et de vous guider pour vous permettre de visiter les plus beaux points d'intérêt de la commune. Vous serez incollable sur toutes les manifestations à venir. C'est un endroit qui vit à cent à l'heure, quelle que soit la saison. Faites-y le plein de bonnes idées pour être sûr de ne pas rater vos vacances. Vous pourrez aussi y visiter le musée du Foie Gras.

Le couvert

■ AU CANARD GOURMAND

La Rente

① 05 62 62 49 81

www.aucanardgourmand.com

contact@aucanardgourmand.com

Logis (3 cocottes). Ouvert toute l'année. Le lundi de 12h15 à 13h45 ; du mercredi au dimanche de 12h15 à 13h45 et de 20h15 à 21h45. Réservation recommandée. Menus de 30 € à 46 €. Menu enfant : 13 €. Formule du midi : 16 € (menu à 31. Formules : entrée/plat à 24 €, plat/dessert à 26 €). Vin au verre. Les Tables du Gers. Chaises bébé. Terrasse.

Ici, le plaisir des papilles n'a d'égal que celui de l'accueil. Tout a été pensé pour que votre repas se déroule dans une bonne ambiance. Cela commence par le choix de couleurs éclatantes en salle : un grand mur rouge sang est parcouru de miroirs pour refléter la lumière et des palmiers apportent une touche d'exotisme. La convivialité s'exporte au comptoir à vins. Pas de carte, mais une quarantaine de références qui s'étalent sous vos yeux. Vous pouvez bien sûr demander conseil au chef de salle, mais aussi à vos voisins de table ! Côté assiette, comme souvent le canard est à l'honneur et bénéficie même d'un menu dédié. Mais vous trouverez aussi des saveurs iodées ou avec un peu de chance, la poule au pot, le plat préféré d'Henri IV. La carte change tous les mois, comme ça ni le chef, ni la clientèle ne se lassent. Aux beaux jours, vous profiterez de la petite terrasse abritée sous une pergola de bois. Une très belle adresse, chaleureusement recommandée.

 **LA TABLE D'OLIVIER**
1 bis, place de la Fontaine

① 05 62 62 63 29

olivier_andrieu@orange.fr



Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année sauf à Noël et au Nouvel An. Ouvert le lundi, le mardi et le jeudi de 12h à 17h30 ; le vendredi de 12h à 21h30 ; le samedi de 12h à 14h et de 20h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 35 €. Carte : 42 € environ. Menu enfant de 8 à 12 €. Formule du midi : 18 €. Menus spéciaux les jours fériés et pour la Saint Valentin et la Fête des Mères.

Cartes des vins avec 40 références. Labellisé Les Tables du Gers, Collège culinaire de France, Gault & Millau et Table & auberges. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Langues étrangères parlées : anglais et espagnol. Prix 2017 du concours des talents gourmands du Crédit Agricole Pyrénées-Gascogne et Bottin Gourmand.

Il est des établissements rares où le talent d'un chef élève la cuisine à un sommet proche de l'art. Difficile d'égalier Olivier Andrieu, aussi à l'aise dans le mariage des saveurs que dans la composition des assiettes qui régalent d'abord les yeux. La devanture a des airs de brasserie parisienne et en salle, poutres anciennes et casseroles de cuivre se mêlent à un mobilier contemporain. Déjà les alliances osées sont de mise. La carte change avec les saisons, hormis l'inspiration insolente de son créateur, sa force réside dans le choix des produits utilisés. Frais et au maximum issus du terroir local, ce lien direct assure une qualité qui magnifie les plats. La carte est exceptionnelle avec, en exemple, le foie gras du Gers, mi-cuit et fumé par les soins d'Olivier. Il est accompagné d'une salade d'herbes fraîches et fleurs en bruschetta, relevé d'un coulis de mangue à l'échalote et caramel balsamique à la vanille Bourbon. Ici, les asperges vertes avec légumes craquants et fondants sur un sablé au parmesan se disputent un filet de maquereau saisi et mariné au caramel de tomates tandis que la tarte au citron est revisée avec son crèmeux au chocolat blanc et coquelicots. Voilà le monde fabuleux d'un grand nom de la gastronomie qui nous enchantera comme peu : une des meilleures tables du Gers.

Le gîte

■ AU CANARD GOURMAND***

La Rente

① 05 62 62 49 81

www.aucanardgourmand.com

contact@aucanardgourmand.com



Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 6 chambres (dont 1 suite). Chambre double de 86 € à 125 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking inclus. Taxe de séjour : 0,60 € par jour et par personne. Formules avec nuitée, apéritif, repas et petit déjeuner pour 2 personnes. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (trois cocottes). Bain bouillonnant.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE

© Shutterlong - Shutterstock.com

A VOUS DE JOUER !

my*petit***fute**
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM



La Table d'Olivier

RESTAURANT
SALON DE THÉ



1 bis, place de la Fontaine - 32130 SAMATAN

Tél. 05 62 62 63 29

olivier_andrieu@orange.fr

Cette jolie maison à la façade bleue se trouve un peu à l'écart de la capitale autoproclamée du foie gras. Pas étonnant donc que l'établissement ait décidé de rendre hommage au canard, le Phénix des hôtes de cette région. Si le restaurant est déjà renommé dans toute la région pour la finesse de ses plats, l'hôtel, plus récent, mérite aussi une halte. Les chambres possèdent toutes leur singularité, avec leur thématique pop et colorée : blanc, indigo, prune, maison des bois... Elles disposent toutes d'une salle de douche, de toilettes séparées, d'un téléviseur à écran plat et d'une bouilloire électrique. Ne manquez pas le solide petit-déjeuner à prix doux proposant yaourt, œufs brouillés, jambon de pays, viennoiseries, compote maison et jus de fruit frais.

Emplettes

■ FLEURONS DE SAMATAN

11, place des Halles

④ 05 62 62 33 17

www.fleuronsdesamatan.com

info@fleuronsdesamatan.com

Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Livraison possible (sur demande, selon volume). Propriété du groupe coopératif Vivadour, la boutique située dans le centre-ville, près les halles, est une invitation à l'élaboration de mets d'excellence !

Produire dans le pays du bonheur ce qu'il y a de plus succulent, c'est le but recherché. Toutes les volailles viennent des fermes du Sud-Ouest, sont engrangées et cuisinées traditionnellement. Une large gamme de produits frais est proposé à la vente en boutique telle que les foies gras frais et mi-cuit, la découpe de canard. Sur place, on trouve également des produits de conserverie : l'excellence d'un produit du terroir avec le foie gras entier de canard IGP. C'est l'une des rares entreprises de ce type à n'être pas partie à l'assaut de tous les marchés à l'international, et à conserver une façon traditionnelle et locale d'envisager le canard et sa vie économique. A tester absolument !

Marchés

■ MARCHÉ TRADITIONNEL ET AU GRAS

Centre-ville

④ 05 62 61 77 40

Ouvert le lundi de 8h à 13h30. Marché traditionnel dès 8h. Aux halles, de novembre à mars, marché aux carcasses dès 9h30 ; aux foies gras et volailles dès 10h30. D'avril à octobre, aux carcasses et foies gras 10h ; volailles 10h30. Le marché au gras est organisé sur le principe d'une vente réglementée. Qualité des productions, élevage

traditionnel sur de petits volumes, fraîcheur des produits et hygiène sont ses atouts. Le marché appelé « aux carcasses » propose des produits issus d'oies et de canards entiers pour vous permettre de réaliser des confits, magrets et aiguillettes. Le marché « au gras » propose quant à lui une vente de foies gras frais entiers d'oie ou de canard. Les cuisiniers seront comblés puisqu'un service de découpe est disponible sur place afin de faciliter le transport et la préparation de ces mets délicieux ! Le marché au gras s'accompagne d'un marché traditionnel géant et coloré : plantes, fruits et légumes, charcuterie, vêtements, ustensiles de cuisine, pains et bien d'autres trésors vous attendent sur les étals. De nombreux professionnels du Toulousain viennent s'y fournir : c'est le premier marché volailler, non seulement du Gers, mais aussi de France et du monde ! Des instants magiques et une expérience gourmande si vous passez dans les environs !

Dans les environs

■ CAUFÉPÉ

Caufépé

MONTAMAT

④ 05 62 62 37 55

<http://caufepé.free.fr>

monique.jonckeauf@orange.fr



Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre simple 52 € ; chambre double 65 € ; chambre triple 85 €. Demi-pension : 22 € (le repas). Petit déjeuner inclus. 50% de réduction pour les enfants de 2 à 10 ans. Taxe de séjour : 0,60 € par personne et par nuit. Tarif dégressif à partir de 6 nuits. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux non autorisés (sauf exception). Motards friendly. Wi-fi gratuit.

Monique Jonckeauf vous accueille avec plaisir dans sa somptueuse ferme gasconne à colombages datant du XVII^e siècle. Au cœur des bas-coteaux du Gers, à proximité de Samatan, vous profiterez de jolies vues sur les vallons et les champs de tournesols. Les trois chambres, récemment rénovées et joliment décorées peuvent accueillir chacune de 1 à 3 personnes. Elles sont entièrement équipées avec un lit de 160 cm de largeur, salle de bains et toilettes individuelles. L'esprit campagne est préservé grâce aux épais boutis sur les lits, des coussins brodés, du linge de maison sentant le frais. Les repas se prennent dans la salle à manger ou sur la terrasse, mais toujours sous de lourdes poutres de chêne. Les motards sont les bienvenus et bénéficient d'un abri sécurisé pour laisser leur monture au repos pour la nuit.

ORGANISER SON SÉJOUR

Au détour d'une pusterle à Auch.

© PHOVOIR



SE RENDRE DANS LE GERS

En avion

Il existe un minuscule aéroport dans le département, celui d'Auch-Lamothe. Il se trouve à quatre kilomètres au nord-est d'Auch et possède un terminal, mais il n'assure aucune liaison commerciale. Sa vocation première est de permettre l'installation d'un tissu de PME liées au domaine aéronautique. Il assure également un service d'aviation d'affaires avec des vols de compagnies privées, ministériels ou encore les vols de transport d'organes, en lien étroit avec le centre hospitalier d'Auch. Par conséquent, ses statistiques de trafic sont très modestes. Si vous souhaitez vous rendre dans le Gers par les airs, il vous faudra utiliser les liaisons à destinations des départements voisins, à savoir Toulouse, Pau-Pyrénées, Tarbes-Lourdes ou encore Agen. Si vous atterrissez dans l'un d'eux, vous avez ensuite la possibilité de rejoindre votre lieu de villégiature dans le Gers en train, en bus ou en voiture.

Aéroports

- **Aéroport Auch-Gers** (attention : c'est plus un aérodrome – Lamothe – qu'un aéroport à proprement parler) : renseignements au ☎ 05 62 63 06 07, fax : 05 62 63 17 03, mail : auch.airport@orange.fr ou contact@aeroportauch.com.
- **Aéroport de Toulouse-Blagnac** : renseignements au ☎ 08 25 38 00 00 (surtaxé 0,18 €/minute), fax : 05 61 42 44 55, www.toulouse.aeroport.fr. Vols réguliers et quotidiens vers les grandes villes françaises et européennes. Ville à 78 km d'Auch.
- **Aéroport de Pau-Pyrénées (Uzein)** : renseignements au ☎ 05 59 33 33 00, fax : 05 59 33 33 05, www.pau.aeroport.fr, mail : contact@pau-aeroport.fr. Vols quotidiens de Paris (Orly et Roissy), Lyon, Marseille, Nantes. Ville à 103 km d'Auch.
- **Aéroport de Tarbes-Lourdes-Pyrénées** : renseignements au ☎ 05 62 32 92 22, fax : 05 62 32 93 71, www.tpl.aeroport.fr, mail : contact@tpl.aeroport.fr, ouvert du lundi au vendredi de 5h à 22h. Vols quotidiens de Paris et de plusieurs grandes villes européennes. Ville à 71 km d'Auch.
- **Aéroport d'Agen-La Garenne** : renseignements au ☎ 05 53 77 00 88, fax : 05 53 96 03 49, www.aeroport-agen.com, mail : aeroport.agen@wanadoo.fr. Vols Paris Orly-Ouest, trois allers-retours quotidiens du lundi au vendredi et un le dimanche soir, à partir de 59 € le trajet. Ville à 70 km d'Auch.

En train

- **Paris-Auch (service de car depuis Agen)** : 5 heures.
- **Paris-Auch (via Toulouse)** : 6 heures 30.
- **Toulouse-Auch** : 1 heure 30.
- **Bordeaux-Auch (service de car depuis Agen)** : 2 heures 45.

Renseignements : www.sncf.com

Par la route

En voiture

Si vous prévoyez de vous rendre dans le Gers en voiture, vous avez le choix entre plusieurs autoroutes (celles-ci contournent le Gers, rare département sans autoroute) ou routes nationales qui mènent dans le département. Le réseau autoroutier est bon, les routes sont de qualité dans ce secteur du Sud-Ouest (sauf à la toute fin de votre trajet, si votre destination est en pleine campagne). Voici les principaux axes qui vous permettront de rallier le Gers.

- **Autoroute A62** : Paris – Bordeaux – Agen – Toulouse. (sortie Agen direction Auch, Lectoure ou Condom).
- **Autoroute A20** : Paris – Limoges – Cahors – Montauban–Valence d'Agen – Agen (direction Auch ou direction Condom).
- **Autoroute A64** : Madrid – Bilbao – Saint-Sébastien – Bayonne – Pau – Tarbes (direction Auch).
- **Autoroute A65** : Pau – Langon/Bordeaux (sortie Aire-sur-Adour nord, direction Nogaro).
- **RN124** : Toulouse – Auch – Mont-de-Marsan (traverse le département d'est en ouest).
- **RN21** : Tarbes – Auch et Agen – Auch (traverse le Gers en son milieu, nord-sud).

En car

Au départ de Paris ou des principales villes de France de nombreuses compagnies desservent également le Sud-Ouest et le Gers (Eurolines, Flixbus... par exemple). La flotte des véhicules est très importante et s'adapte aussi à vos besoins, à des prix souvent intéressants comparés aux tarifs ferroviaires.

- **Location de bus sur le net.** Renseignements : www.location-de-bus.com
- **Eurolines.** Renseignements : www.eurolines.fr
- **FlixBus.** Renseignements : www.flixbus.fr
- **Citram Aquitaine.** Renseignements : www.citram.com
- **Isilines.** Renseignements : www.isilines.fr

CIRCULER DANS LE GERS

En voiture

Co-voiturage

« Dans le Gers, je covoiture. » Voilà le slogan qui a été mis à la mode il y a quelque temps dans le département, mais qu'il est parfois difficile de concrétiser, tant les habitudes de confort et d'indépendance peuvent être enracinées ! Le covoiturage est privilégié par les pouvoirs publics pour préserver l'environnement. De nombreux sites ont donc été mis en place. Voici les principaux :

- ▶ **Site de covoiturage du Conseil départemental du Gers** : www.gers-covoiturage.fr
- ▶ **BlaBlaCar** : www.blablacar.fr
- ▶ **Leboncoin covoiturage** : www.leboncoin.fr/covoiturage/demandes/midi_pyrenees/gers
- ▶ **Easy covoiturage-IdVroom** : www.idvroom.com
- ▶ **Car Stop** : www.carstops.org

En bus

■ CARS DETHOMAS

**23, rue de la République
L'ISLE-JOURDAIN ☎ 05 62 07 87 85
www.voyages-dethomas.com
voyages.dethomas@wanadoo.fr**

Toute l'année et tous les jours. Service de transports, cars et de taxis. Pour les tarifs se renseigner auprès de l'entreprise qui vous fera un devis personnalisé en fonction de votre trajet et de votre budget.

L'entreprise Cars Dethomas est une affaire familiale qui roule : cela fait plus de 30 ans que leurs bus sillonnent les routes du Gers. Si vous passez quelque temps dans le département, nous vous conseillons leur utilisation, un service de transport public qui propose des navettes à travers les villes gasconnes à des sommes raisonnables. Un service plutôt sympa pour préserver vos pieds fatigués ! L'entreprise

répond à toutes vos demandes et les satisfait que ce soit pour l'organisation de voyages (d'affaires, culturels, touristiques, pour clubs sportifs), de séjours et excursions, à la journée, sur plusieurs jours, dans le département, en France ou en Europe. Les bus sont spacieux et spécialement aménagés pour les voyageurs ayant d'importants bagages et leurs navettes sont particulièrement régulières pour permettre aux usagers de voyager dans des conditions optimales. Dethomas allie le confort et la qualité. Dethomas ce n'est pas seulement des cars, ce sont aussi des taxis pour toutes les destinations, 7j/7 et 24h/24.

Lignes

Dans le Gers, il y a deux gares routières principales : celles d'Auch et de Condom. Elles proposent plusieurs lignes de transport en commun vers les autres villes gersaises, mais également vers les départements voisins.

▶ **Gare routière d'Auch.** Avenue Pierre-Mendès-France. Renseignements au ☎ 05 62 05 76 37, gare.routiere@cg32.fr. Bureau SNCF d'accueil pour informations sur les différentes lignes en partance d'Auch vers Cologne, Condom et L'Isle-Jourdain (transport à la demande). Vous pouvez également rallier Mont-de-Marsan, Montauban, Tarbes, Toulouse et Agen.

▶ **Gare routière de Condom.** Boulevard de la Libération. Lignes en partance vers des villes gersaises mais aussi d'Aquitaine, notamment Pau.

Autocaristes

Pour vos déplacements dans le Gers, si vous devez faire appel à un autocariste, vous avez le choix. Ils sont à votre disposition pour vous informer sur les services qu'ils offrent et organiser au mieux votre déplacement qu'il s'agisse d'un voyage en groupe, professionnel ou de loisirs.

▶ **Adour Tourisme.** Route de Tarbes à Riscle, renseignements au ☎ 05 62 69 89 40 ou 06 72 89 86 35, www.adour-tourisme.fr, mail : contact@adour-tourisme.fr.

Les CARS DETHOMAS

**23 rue de la République - 32600 Isle Jourdain
Tél: 05.62.07.87.85 fax: 05.62.07.83.31
E-mail: voyages.Dethomas@wanadoo.fr**



Distances entre les villes principales

- **Auch – Condom** : 43,12 km
- **Auch – Marciac** : 49,2 km
- **Marciac – Condom** : 65,5 km
- **Auch – Eauze** : 55,1 km
- **Marciac – Eauze** : 48,2 km
- **Condom – Eauze** : 28,8 km
- **Auch – Lombez** : 38 km
- **Auch – Lectoure** : 37,3 km
- **Auch – L'Isle-Jourdain** : 40 km
- **Condom – Lombez** : 87 km
- **Condom – Lectoure** : 23,5 km
- **Marciac – Lombez** : 73,7 km
- **Marciac – Lectoure** : 85,4 km
- **Auch – Fleurance** : 25,6 km
- **Condom – Fleurance** : 32,4 km
- **Marciac – Fleurance** : 73,7 km
- **Nogaro – Auch** : 59,9 km
- **Nogaro – Condom** : 45,9 km
- **Nogaro – Fleurance** : 81,4 km

Transports toutes distances, privés et professionnels, scolaires et extrascolaires, particuliers et organisation de séjours. Taxi sur Riscle et alentours, 24h/24.

► **Cars Dethomas.** 23, rue de la République à L'Isle-Jourdain, renseignements au ☎ 05 62 07 87 85, www.voyages-dethomas.com, mail : voyages.dethomas@wanadoo.fr ou commercial.dethomas@orange.fr. Devis gratuits, autocars de tourisme quatre étoiles, organisation voyages de tous types.

► **Arthus Voyages.** En Gaillan à Aubiet, renseignements au ☎ 05 62 65 97 88, www.arthus-voyages-aubiet.fr, mail : francois.arthus@wanadoo.fr. Spécialiste des voyages à la journée, sorties dans la région ou en Espagne, organisation de séjours.

► **Gascogne Tourisme.** 80, chemin de Ronde à Marciac, renseignements au ☎ 05 62 09 31 05, www.gascognetourisme.com, mail : gascogne.tourisme@orange.fr. Transport de voyageurs, agence de voyage avec organisation de séjours, sortie à la journée, à la semaine, selon demande.

► **Chabanon Cars Gers-Garonne.** 1 bis, rue Hauconcourt à Cologne, renseignements au ☎ 05 62 64 39 81, www.carsgersgaronne.com, mail : carsgersgaronne@gmail.com. Transports de voyageurs sur mesure, déplacement à la carte, excursions locales, organisateur de séjours. Transport touristique, transferts

gare, aéroport, lieu d'hébergement et assure la ligne Mauvezin-Cologne-L'Isle-Jourdain du lundi au vendredi.

En train

Pour tout renseignement sur vos voyages en train dans le département du Gers rendez-vous sur le site de la SNCF (www.sncf.com). Voici les principales gares SNCF que vous trouverez dans le Gers – beaucoup desservent en réalité le réseau routier :

► **Gare d'Aubiet.** Rue de la Gare à Aubiet. Elle est desservie par les trains TER Midi-Pyrénées suivant le trajet Toulouse-Matabiau et Auch.

► **Gare d'Auch.** Avenue Pierre-Mendès-France à Auch.

► **Gare de Fleurance.** Rue Anatole-France à Fleurance,

► **Gare de Condom.** Boulevard de la Libération.

Cette gare sert au réseau d'autocars entre la commune, Agen et Auch.

► **Gare de Gimont-Cahuzac.** Avenue de la Gare à Gimont. Elle est desservie par des trains TER Midi-Pyrénées sur le trajet Toulouse-Matabiau-Auch.

► **Gare de L'Isle-Jourdain.** Avenue de Verdun. Sur la ligne Auch-Toulouse, mais certains trains en direction de Toulouse partent directement de L'Isle et non d'Auch.

Opérateurs touristiques

Au fil des années, les responsables locaux ont essayé de développer les atouts et le potentiel touristique du Gers afin d'attirer de plus en plus de touristes. Pari réussi, et ceux-ci utilisent de plus en plus les opérateurs touristiques qui offrent des séjours clés en main où vous n'avez à vous préoccuper de rien.

► **Thomas Cook.** 4, rue Gambetta à Auch (☎ 05 82 88 24 37 et auch@thomascook.fr).

► **Chronotours.** 20, place de Strasbourg à Bagnères-de-Bigorre (☎ 05 62 91 01 65).

► **Voyages Duclos.** Route de Cazaux à Samatan (☎ 05 62 07 08 01 ou www.voyages-ducllos.com).

S'INFORMER SUR LE GERS

Médias

Les médias sont nombreux dans la région. Le plus important reste bien sûr *La Dépêche du Midi*, qui est le grand quotidien de la région Midi-Pyrénées. *Sud-Ouest* possède également un bureau basé à Auch et trouve de nombreux lecteurs dans l'ouest du département. Vous pouvez retrouver des informations locales dans des médias de proximité, qu'ils soient radiophoniques (*Radio Coteaux*, *Radio d'Artagnan*, *Radio Fil de l'Eau*), presse écrite (*Le Petit Journal du Gers*) ou encore à travers de nombreux sites Internet (*Le Journal du Gers*). Nous conseillons notamment le site du comité départemental du Tourisme et des loisirs (www.tourisme-gers.com) avec, bien sûr, les sites des offices de tourisme, mais aussi un blog : www.gerscottigerscotta.fr.

Presse écrite

■ LE JOURNAL DU GERS

www.lejournaldugers.fr

Journal d'information en ligne, sans abonnement, consultation gratuite.

Avec une diffusion uniquement en ligne, *Le Journal du Gers*, création rendue possible grâce à d'anciens correspondants du quotidien *Sud-Ouest*, se veut le partenaire d'une information en temps direct. Politique, faits divers, sports, économie, culture : il est assez complet pour assurer une vitrine efficace de l'actualité de la Gascogne... et quelques articles d'envergure nationale. Avec des sujets à la une et des flashes info continus, ce nouveau média est un parfait relais des événements des villes comme des villages. Pour trouver celui qui vous intéresse, ils sont référencés par secteur et on apprécie

l'esprit micro-local qui étoffe ses « pages », principalement alimentées par des correspondants locaux. Idéal pour ne rien manquer de ce qui se passe sur le lieu de vos vacances, cliquer c'est s'informer !

■ LE PETIT JOURNAL DU GERS

© 05 63 20 80 00

www.lepetitjournal.net

32@lepetitjournal.net

Hebdomadaire de 40 pages, sortie le vendredi, 1,50 €. C'est dans le Tarn-et-Garonne que *Le Petit Journal* est né en 1995, son siège est à Montauban. L'hebdomadaire a fait son apparition dans le Gers en 2003 et, s'appuyant sur un riche réseau de correspondants, il compte aujourd'hui entre 25 et 30 personnes qui interviennent régulièrement dans ses pages afin de rendre au mieux l'information locale. La proximité est mise à l'honneur à travers des articles courts qui, marque de fabrique du titre, laissent une belle place aux photos : c'est son point fort. Le journal s'attarde sur la vie au cœur des campagnes et les petites manifestations locales sont mises à l'honneur. Vous aurez les horaires des messes, les assemblées générales, tout ce qui concerne la vie du monde agricole et bien d'autre sujets encore, notamment les animations et les sorties incontournables. Tous les vendredis en kiosque et dans de nombreux commerces, *Le Petit Journal* est un bon moyen de s'informer sur tout ce qui se passe autour de chez soi ou sur son lieu de vacances.

Radio

■ HIT FM 32

© 05 82 95 62 62

Voir page 85.

La Dépêche du Midi

La Dépêche du Midi, c'est LE journal des Auscitains... mais aussi de tous les Gersois. Chaque matin, au café de la place de la Libération jusqu'au marché de Samatan, on se le passe de mains en mains. Le quotidien circule ainsi sur toutes les tables. Afin de suivre l'évolution de la société et s'adapter aux goûts de ses lecteurs, *La Dépêche du Midi* a été relookée : plus épurée, plus moderne, le quotidien est vendu 1,20 € en semaine. Les anciens ont eu un peu de mal à s'y habituer, les jeunes le trouvent « plus tendance ». D'accord ou pas d'accord, le journal continue de délivrer une information nationale mais aussi de proximité grâce aux pages pays du cahier départemental. Incontournable, il est le média qui fait le lien entre les générations et l'ensemble des départements de Midi-Pyrénées. Le Gers ne fait pas exception, riche de ses animations aussi nombreuses que variées (Circa, Ciné 32, Bandas à Condom, Feria d'Eauze, Pentecôte à Vic, Eclats de voix, Country à Mirande, Tempo Latino, Eté Photographique de Lectoure, Jazz in Marciac, Festival d'astronomie de Fleurance, Courses automobiles ou landaises à Nogaro, et bien sûr les derby de rugby... entre autres !) *La Dépêche* a su devenir LE guide des Midi-Pyrénéens souhaitant venir découvrir cette belle terre gasconne ! Chaque semaine, *La Dépêche* propose des idées de sorties originales dans tout le Grand Sud, une bonne idée pour des plans week-end pas plan-plan. Le mercredi, le journal passe en revue l'actualité culturelle : cinéma, concerts, spectacles... Enfin, le dimanche, retrouvez avec votre journal, un programme télé « TV Mag » et un supplément destiné aux lectrices : « Version Fémina », ce qui justifie son prix de vente à 1,80 €. Sans oublier le site Web permettant au Lectourois voyageur de se tenir informé de l'actualité locale, même s'il passe ses vacances au fin fond de la Sibérie... .

■ RADIO 100 POUR 100

© 05 63 98 61 60 - www.centpourcent.com
contact@centpourcent.com

Ouvert toute l'année. Auch : 106.9 ; Condom : 88.8 ; Mirande : 106.9 ; Lectoure : 106.9.

Radio 100 % (ou Radio 100 pour 100, si ce n'est « cent pour cent ») est une station locale couvrant l'ensemble du Sud-Ouest, divisé pour l'occasion en plusieurs secteurs pour épouser au plus près les départements et l'actualité locale. Fort logiquement, la Gascogne n'est pas en reste ! Diverses fréquences locales agrémentent le tout, afin d'offrir une information calibrée sur mesure aux nombreux auditeurs de la station. Le département du Gers n'est pas oublié, notamment avec la fréquence d'Auch, bien évidemment, chef-lieu départemental et siège archiépiscopal.

► **Autre adresse :** Groupe 100%, 30 boulevard du Thoré, 81200 Aussillon

■ RADIO FIL DE L'EAU

MJC La Maisoun
8, place de Compostelle
L'ISLE-JOURDAIN
 © 05 62 07 27 41
www.radiofildeleau.fr
contact@radiofildeleau.fr

Fleurance : 100.9 FM. L'Isle-Jourdain : 106.6 FM.

Cette radio associative gasconne loge au cœur de la MJC de L'Isle-Jourdain. Elle propose des programmes variés et elle promeut au maximum les artistes, artisans et acteurs locaux. Groupes, chanteurs et musiciens gersois, idées de sorties, programmes des cinémas, informations internationales et locales et bien d'autres choses encore à écouter autour de L'Isle. Une équipe dynamique dans vos haut-parleurs, aux portes de la Gascogne ! Les émissions sont variées et intéressantes. Elles sont aussi disponibles en podcast sur le site Internet de la radio.

► **Autre adresse :** Avenue Pierre-de-Coubertin, 32500 Fleurance

■ RADIO D'ARTAGNAN

Avenue Perie
NOGARO
 © 05 62 69 06 66
www.radiodartagnan.com
contact@radiodartagnan.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 20h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h à 12h. Nogaro 97.6 FM, Condom 95.1 FM, Riscle 104 FM. Courageuse et tenace comme le célèbre mousquetaire du même nom, la Radio d'Artagnan a commencé à diffuser en 1986 depuis une petite caravane munie d'une antenne. De nombreux bénévoles de tout âge mettent depuis la main à la pâte pour faire perdurer cette radio locale et associative qui diffuse des musiques de toutes les époques, avec des tranches réservées aux années 1960-1970 et 1980-1990. Aujourd'hui, la caravane s'est transformée en un vrai local radio et les équipes sont toujours aussi motivées à se faire entendre sur les ondes gersaises. On apprécie tout particulièrement les moments consacrés aux informations et traditions

locales. Matinale, hits au choix, album de la semaine : la programmation est toujours riche. « Aller plus loin, aller plus haut » : sa devise, pendant du biblique « *Duc in altum* » et du jacquaire « *Ultreia, suseia* », est digne des mousquetaires !

■ RADIO COTEAUX

Au village
SAINT-BLANCARD © 05 62 66 92 25
www.radiocoteaux.com
radio.coteaux@orange.fr

Fréquences : 104.5 FM et 97.7 FM.

Qui pourrait imaginer que dans le village de Saint-Blancard, dont le château domine les vallons gersois, se trouvent les locaux d'une petite radio associative bien du terroir ? Branchez-vous sur les fréquences 104.5 FM et 97.7 FM si vous passez dans les alentours : vous découvrirez une radio originale, aux sons différents, mettant en avant de jeunes artistes méconnus et encourageant toutes les actions qui tiennent à cœur aux membres de l'équipe. De nombreux sujets de société sont traités également dans diverses émissions : l'emploi, l'écologie, l'agriculture, l'art, la langue et la littérature... Des groupes de musique sont régulièrement invités, pour des entretiens pouvant être réécoutés en podcast. Une radio authentique !

Télévision

■ RMC DÉCOUVERTE

© 01 71 19 11 91
rmcdcouverte.bfmtv.com

Média d'information thématique, cette chaîne – diffusée en HD – propose un florilège de programmes dédiés à la découverte, et plus particulièrement des documentaires liés aux thématiques suivantes : aventure, animaux, science et technologie, histoire et investigations, automobile et moto, mais également voyages, découverte et art de vivre.

Internet

■ GERSICOTTI ? GERSICOTTA !

[www.gersicottingersicotta.fr](http://www.gersicottigersicotta.fr)
gersicotti@gmail.com

Depuis une dizaine d'années, cette blogueuse, une Gasconne d'adoption, nous emmène en exploration régulière dans le Gers. C'est avec simplicité, authenticité et amour qu'elle parle du département dont elle fait une formidable promotion : reportages photos (certains clichés ne sont publiés que sur la page Facebook), récits de balade, encarts historiques et étymologiques, rencontre avec des artistes, humeurs climatiques... Tout y passe et est raconté avec passion et enthousiasme. Ce blog au nom original est une mine d'idées pour découvrir le Gers en long, en large et en travers, sans oublier les petits détails auxquels on ne fait pas toujours attention. Ainsi découvrirez-vous châteaux, églises, croix en fer forgé, origine singulière d'un nom de village, simple banc adossé à un mur, donjon, tour, lavoir, fontaine, pots de fleurs, arbres... Avec *Gersicotti Gersicotta* vous allez craquer pour le Gers : c'est le but !

ÉCOUTEZ

100% 

radio

LES TUBES & L'INFO
DU GERS

100% • Septembre 2016

106.9 AUCH | 88.8 CONDOM

www.centpourcent.com



Des mini-sites Internet thématiques pratiques !

Avec presque un million de visiteurs par an, le site www.tourisme-gers.com, proposé par le CDTL du Gers, est le plus important site Internet consacré au département. Son portail met à la disposition des internautes des mini-sites thématiques (sous-rubriques du site principal, mais avec des noms de domaine réservés) permettant d'organiser son séjour dans le Gers en fonction de ses besoins et envies. De nombreuses informations indispensables sont à portée de clic. En voici un bref aperçu :

► **Le Petit d'Artagnan® – www.famille.tourisme-gers.com** : le site sélectionne avec soin les activités, visites, manifestations, hébergements parfaits pour des vacances en famille. Les petits comme les grands seront ravis et partiront à la découverte du territoire, du patrimoine, de la nature et de la gastronomie. De quoi établir un programme parfait pour toute la famille.

► **Les grands rendez-vous du Gers – www.festival.tourisme-gers.com** : retrouvez sur le Web tous les grands événements du Gers classés par thème et avec une carte qui permet de trouver toutes les manifestations à proximité de son lieu d'hébergement. Le choix est vaste : expositions, festivals, salons, marchés, concerts, spectacles divers et variés... sont référencés avec de nombreux renseignements. Un bel avant-goût de l'esprit artistique du département et de l'esprit festif gascon !

► **Les bons crus d'Artagnan® – www.vins.tourisme-gers.com** : parce que la Gascogne est une superbe terre viticole, le label Les bons crus d'Artagnan s'affaire pour mettre en ligne un éventail des meilleurs crus gersois : armagnac, côtes-de-gascogne, floc, côtes-du-condomois, madiran, pacherenc, saint-mont... sont à l'honneur ainsi que les prestataires qui les font vivre : caves, producteurs, gîtes, chambres d'hôtes, événements. Un mini-site où il faut surfer sans aucune modération pour ensuite aller découvrir ces pépites.

► **Les Tables du Gers® – www.restaurant.tourisme-gers.com** : ce site co-animé par la CCI (qui s'occupe également du label Hébergers pour les hébergeurs professionnels) propose une belle sélection d'établissements culinaires qui plairont à tous les amateurs de gastronomie. Le site met en valeur des restaurants tradition aussi bien que tendance, toujours avec des produits locaux, qui cuisinent avec leur temps et créativité. La sélection est assurément drastique : ces restaurateurs garnissent vos assiettes de produits du terroir et de qualité, issus de la production locale et vous accueillent chaleureusement. Pour donner du bonheur à ses papilles et découvrir des adresses absolument exceptionnelles !

► **Terra Gers® – www.vrai.tourisme-gers.com** : c'est l'« art de vivre au naturel », pour passer des vacances respectueuses de l'environnement et revigorantes à souhait. Les touristes écoresponsables y trouveront leur bonheur, entre villages et campagnes ! Allez y jeter un coup d'œil !

Bien d'autres thématiques sont à découvrir : fermes, camping-cars, randonnées, thermalisme, etc., pour des vacances inoubliables dans le Gers !

■ LE SITE OFFICIEL DU CDTL DU GERS EN GASCOGNE

⑤ 05 62 05 95 95 – www.tourisme-gers.com

info@tourisme-gers.com

Depuis quelques années le Comité départemental du Tourisme et des Loisirs dans le Gers met en place une excellente stratégie électronique pour la promotion du territoire. Vous y trouverez de bons outils de recherches et de communication. Aujourd'hui, le site propose une palette très étroffée de sites touristiques, manifestations, dates importantes. Il y a même une boutique en ligne de produits So Gers : épicerie fine, librairie, accessoire de mode...

Bibliographie

Quelques livres à consulter, acquérir et dévorer. Ils sont disponibles dans les offices de tourisme ou les librairies sans oublier la bibliothèque municipale d'Auch qui, comme d'autres dans le département, consacre un important rayon aux ouvrages gersois :

► ***Le Gers, chemins de mémoire*, Patrice Hyver.** Patrice Hyver est un aquarelliste talentueux. Sa traversée du Gers lui a inspiré de sublimes dessins de paysages et villages gersois. Une escapade haute en couleur et toute en douceur et d'une belle authenticité. Vous pourrez également avoir le plaisir de feuilleter son album *Le Gers, chemins de traverse* associé à de la poésie et *Vagabondages dans le val de Gers*.

► ***Communes du département du Gers*, Société archéologique et historique du Gers.** La société archéologique

réunit des experts et des passionnés du Gers : ils connaissent le département par cœur. A travers trois tomes basés chacun sur une des trois principales villes, Auch, Condom et Mirande, et comportant plus de 450 pages chacun, cette troupe d'auteurs met à votre disposition un abécédaire complet des communes gersoises. Chaque ville y est copieusement décrite : origine du nom, histoire, géographie avec à chaque fois un plus ou moins long paragraphe consacré au patrimoine architectural et naturel à voir dans les rues, dans les champs alentour ou ailleurs. On y trouve des éléments du petit patrimoine qu'on ne soupçonne pas au premier abord : fontaines, lavoirs, pigeonniers, croix en fer forgé, puits, moulins et bien d'autres choses encore. Quelques encadrés passionnants mettent en relief des anecdotes de village ou des légendes. Un formidable trio de livres bien complets qui dévoilent quasiment tout sur le Gers et son patrimoine. En vente entre autre à la Société

Archéologique, Historique, Littéraire et Scientifique du Gers, 13 place du Bartas à Auch.

► **Connaitre le Gers, Georges Courtès.** Un petit fascicule bien conçu qui vous propose une sélection de lieux et coutumes du Gers à découvrir tout simplement : une invitation au voyage, en quelques pages et des illustrations alléchantes, c'est tout l'art de Georges Courtès, auteur renommé dans la région et amoureux de sa terre gasconne. A feuilleter en premier lorsque l'on veut faire une première exploration du département : de nombreux points d'intérêts importants y sont évoqués. En vente dans la plupart des grands offices de tourisme et librairies du Gers.

► **Des livres pour les randonnées.** Comme pour chaque département, la Fédération française de randonnée propose un recueil de 26 randonnées de niveaux différents à faire sur tout le département. Une manière agréable d'explorer le Gers : en alliant activité physique, nature, patrimoine et parfois gastronomie quand le parcours passe ou se termine aux abords d'une petite auberge de campagne. Il existe aussi *L'Armagnac à pied* et *Les pays de l'Arrats et de la Gimone à pied*, histoire d'avoir encore plus de choix de randonnées. Existe également dans d'autres éditions un dossier de fiches intitulé « Randonnée en Lomagne », mais aussi *Les sentiers d'Emilie dans le Gers*, sans oublier les mini-fiches de randonnée vendues individuellement dans les offices de tourisme.

► **Dictionnaire drôlatique du parler gascon, Alain Paraillous.** Le parler gascon c'est quoi ? Ce sont ces mots, expressions et utilisations syntaxiques issus des patois gascons qui sont restés dans le vocabulaire courant de la région mais qui ont également en partie colonisé la langue nationale ! L'auteur vous embarque dans ce voyage linguistique et décrypte pour vous ces gasconnesses que vous entendrez souvent dans le Gers. Vous irez alors commander une chocolatine chez le boulanger,

demanderez des « poches » au supermarché, jugerez « a bisto de nas », vous direz « Donne-mé le », direz bonjour et au revoir par un « Adishatz » enjoué et utiliserez des mots qui vous paraîtront tarabiscotés. Bref, un joli condensé qui ne vous apprend pas à parler couramment le gascon mais vous en fait découvrir le délicieux mariage avec la langue française.

► **Eglises, châteaux et fortifications du Gers (du Moyen Âge à la Renaissance), Raoul Deloffre, Jean Bonnefous.** Deux tomes qui s'attardent sur des époques clefs pour le patrimoine architectural du département : châteaux, églises, fortifications et quelques autres vestiges nous viennent tout droit de cette époque lointaine. Découvrez l'histoire de régions gersoises bien délimitées, les incroyables édifices à découvrir dans des petits villages à priori insignifiants ! Des pages qui donnent envie de prendre la voiture, le vélo ou de bonnes chaussures pour voir le bel héritage médiéval qui s'éparpille sur tout le territoire.

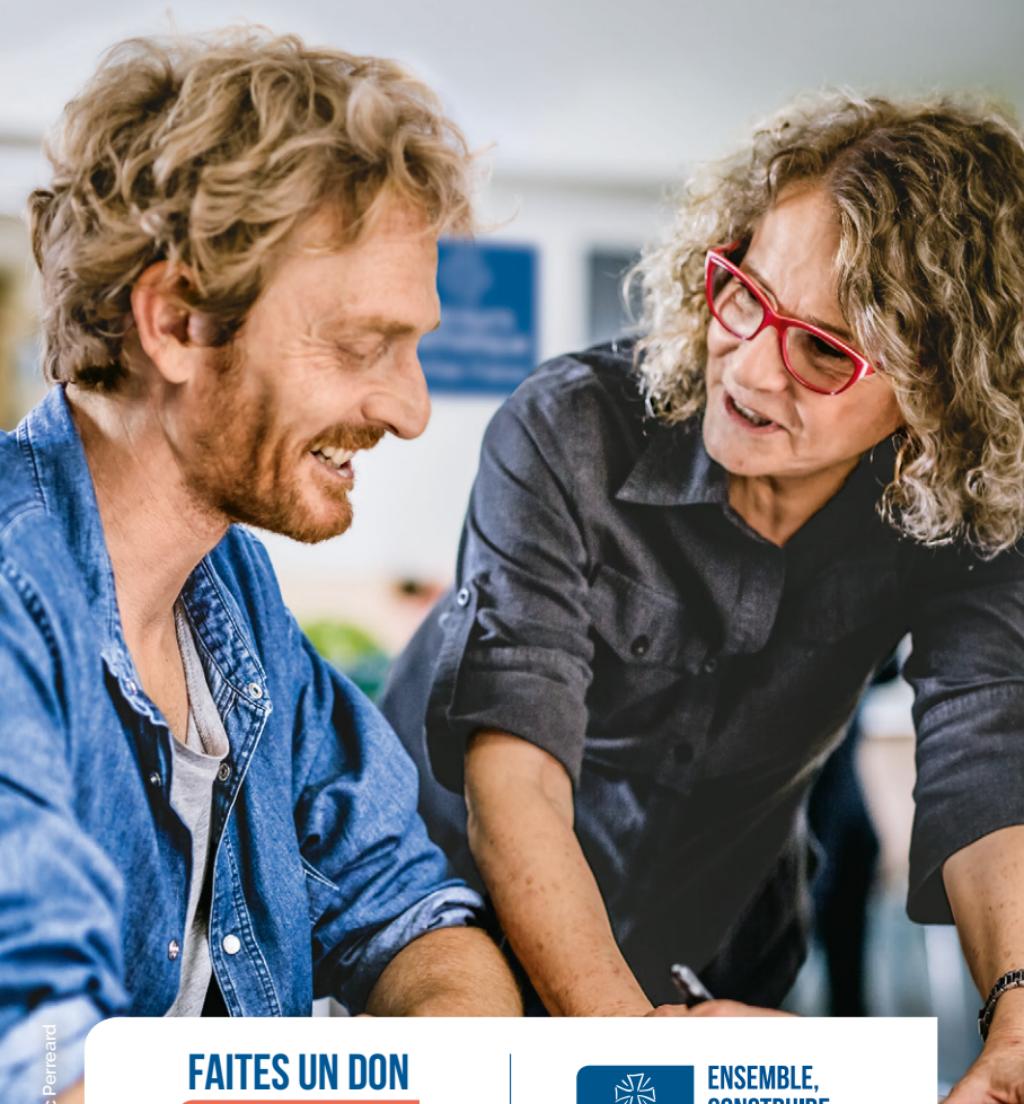
► **Le Gers, encyclopédie Bonneton.** Une mini-encyclopédie qui dresse un portrait complet des terres gersoises, de leur histoire et des grands personnages qui en ont fait la renommée. Chaque chapitre thématique est pris en charge par un auteur expert et passionné : histoire, patrimoine, culture et tradition, géographie, gastronomie, littérature, linguistique, géologie, faune et flore du Gers sont à votre portée. Un excellent condensé à mettre dans toutes les bibliothèques des amoureux du Gers.

► **Visiter Auch.** Si vous vous retrouvez dans Auch, c'est le fascicule qu'il vous faut pour parcourir la patrimoine de la capitale gersoise ! De la cathédrale, en passant par l'escalier monumental, la maison Henri-IV, la préfecture, l'hôtel de ville, vous découvrez l'architecture de la ville en long en large et en travers. En vente à l'office de tourisme d'Auch et dans les librairies auscitaines.



La cathédrale d'Auch.

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX



FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS

caritasfrance Secours Catholique-Caritas France



**ENSEMBLE,
CONSTRUIRE
UN MONDE JUSTE
ET FRATERNEL**

INDEX

A

3 DOMAINES (LES)	223
4 SAISONS (LES)	121
7 ÉGLISES DE MONTRÉAL-DU-GERS (LES)	180
ABBAYE CISTERCIENNE SAINTE-MARIE	253
ADA AUCH	90
AÉRO-CLUB DU BAS-ARMAGNAC	203
AÉRODROME D'HERRET	169
AIGNAN	136
AIR DU TEMPS (L')	159
AIR FERNANDEZ	169
AIRE DE LOISIRS DU LAC DE MIELAN	129
ALAMBOUTIC (L')	176
ANCIEN CARMEL DE CONDOM	166
ANGELOTS (LES)	168
AOU CASSOU	120
ARAMIS	76
ARBLADE-LE-BAS	152
ARÈNES JOSEPH-FOURNIOL (LES)	104
ARMAGNAC DARTIGALONGUE	206
ARMAGNAC DELORD	108
ARMAGNAC GOUDOULIN	197
ARMAGNAC JEAN CAVÉ	108
ARMAGNAC RYST DUPEYRON	170
ARMAGNAC	158
ARNO CAMPING CAR	96
ARROUEDÉ	117
ASIA (L')	71
ASINERIE D'EMBAZAC	241
ASTARAC	114
ASTRADA (L')	146
AU BONHEUR DES HOTES	248
AU CANARD GOURMAND	260
AU CREUX DE MON ARBRE	119
AU MOULIN DU POUY	191
AU PRESIDENT	134
AUBERGE ALAIN-FOURNIER (L')	132
AUBERGE DE FOURCÈS (L')	175, 176
AUBERGE DE LA HALLE	132
AUBERGE DE LARRESSINGLE	179
AUBERGE DES BOUVIERS	226
AUBERGE DES REMPARTS (L')	223
AUBERGE DU LAC	198
AUBIET	90

AUCH

66

AURIAN

170

AUSTINS RESTAURANT

121

AYGUETINTE

208

AZINET (L')

258

B

BAGUENAUME (LA)

145

BALCON (LE)

165

BAR LA CALECHE

130

BAR LE PRONOSTIC

76

BAR-RESTAURANT LA MAISON

124

BARBACANE (LE)

226

BARBOTAN-LES-THERMES

161

BARCELONNE-DU-GERS

152

BARRAN

91

BASE DE LOISIRS

218

BASE DE LOISIRS DE SOLOMIAC

259

BASE DE LOISIRS DU LAC DE L'UBY

161

BASILIQUE SAINT-GÉNY

225

BASQUE (LE)

242

BASSOUES

138

BASTIDE DU COSSET

152

BEAUSÉJOUR

159

BELARDINE (LA)

152

BELLA ITALIA

216

BELLE ÉPOQUE (LA)

99

BELLEVUE (LE)

226

BELMONT

105

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayant cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

BÉRAUT	174	CASINO (LE)	100
BERGES DU GERS (LES)	116	CASINO DE CAZABON	161
BÉTOUS	105	CASINO DE LECTOURE	229
BEZUES-BAJON	117	CASSAIGNE	210
BIOCOOP FLEURANCE	219	CASTELNAU-BARBARENS	92
BIRAN	91	CASTELNAU-D'ARBIEU	220
BISTROT (LE)	158	CASTERA VERDUZAN	98
BISTROT D'EN FACE (LE)	104	CASTILLON-DEBATS	106
BISTROT LA TUILERIE	92	CATHÉDRALE SAINT-GERVAIS-	
BLEU DE LECTOURE	225	SAINT-PROTAIS – MUSÉE D'ART SACRÉ	225
BODEGA (LA)	70	CATHÉDRALE SAINT-LUPERC.	188
BOUCHERIE DE L'ABATTOIR	80	CATHÉDRALE SAINT-PIERRE	164
BOUDOIR (LE)	227	CATHEDRALE SAINTE-MARIE	88, 254
BOULANGERIE LOUBET	219	CAUFEPE	262
BOULANGERIE PATISSERIE		CAUSSENS	174
ARTISANALE LARTIGUE	116	CAVE D'EMBIDOURE (LA)	219
BOULANGERIE SNACKING BALAND	66	CAVE DE CONDOM	171
BOWLING D'AUCH (LE)	77	CAVE DES PRODUCTEURS RÉUNIS DE NOGARO –	
BRASSERIE DES CORDELIERS	201	CPR HAUTS DE MONTROUGE	205
BRASSERIE FORNO VIVO	251	CAVE GOURMANDE	81
BRASSERIE L'EXCUSE	256	CAVE LECTOUROISE (LA)	230
BRASSERIE LE PARKING	72	CAZABON-BARBOTAN-LES-THERMES	158
BRASSERIE VAILLANT-FOURQUET	235	CAZAUX-SAVES	257
BRETAGNE-D'ARMAGNAC	196	CELTES DE GASCOGNE (LES)	93
BRUHASSES ROUTE D'EAUZE (LES)	168	CENTRE DE LOISIRS AQUALUDIQUE	169
BRÛLERIE DU CAFÉ (LA)	80	CENTRE NAUTIQUE ASTARAC DU GERS	117
BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE	126	CÉZAN	221
BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL		CHALETS DE GRAZIMIS (LES)	167
DE L'ARMAGNAC (BNIA)	193	CHALETS DES MOUSQUETAIRES (LES)	95
		CHAMBRES D'HÔTES AUX CARRECS	105
		CHAMBRES D'HÔTES DU CHÂTEAU	
		DE PALLANNE	149
		CHAMBRES D'HOTES LA MAISON	125
CAFÉ DE FRANCE	190	CHARCUTERIE MAZZONETTO	230
CAFÉ DE L'HÔTEL DE VILLE	143	CHARTREUSE DE DANE (LA)	112
CAFÉ DES SPORTS	229	CHATEAU BARREJAT	138
CAFÉ DU COMMERCE	201	CHÂTEAU BELLEVUE	158, 159
CAFES DI-COSTANZO	245	CHATEAU D'EAU	118
CAMPING DU PONT TOURNE	244	CHÂTEAU DE CAMILLE (LE)	98
CAMPING LE LAC DES 3 VALLÉES	228	CHATEAU DE CAUMONT	257
CAMPING MUNICIPAL	222	CHÂTEAU DE FLAMARENS	231
CAMPING MUNICIPAL L'ARGENTE	169	CHATEAU DE LARROQUE	251
CAMPING VVF VILLAGES LE FEZENSAGUET	256	CHÂTEAU DE MONS	174
CANOË EN GASCOGNE	122	CHÂTEAU DE PELLEHAUT	185
CAPUCINS (LES)	228	CHÂTEAU DE PLIEUX	235
CARCHET CITY VILLAGE WESTERN	137	CHATEAU DE PROJAN	153
CARPE DIEM -		CHÂTEAU DE QUINSAC	221
RESTAURANT LOUNGE GASCON	101	CHÂTEAU GARREAU –	
CARROUssel GOURMAND (LE)	176	ÉCOMUSÉE DE L'ARMAGNAC	162

C

CAFÉ DE FRANCE	190
CAFÉ DE L'HÔTEL DE VILLE	143
CAFÉ DES SPORTS	229
CAFÉ DU COMMERCE	201
CAFES DI-COSTANZO	245
CAMPING DU PONT TOURNE	244
CAMPING LE LAC DES 3 VALLÉES	228
CAMPING MUNICIPAL	222
CAMPING MUNICIPAL L'ARGENTE	169
CAMPING VVF VILLAGES LE FEZENSAGUET	256
CANOË EN GASCOGNE	122
CAPUCINS (LES)	228
CARCHET CITY VILLAGE WESTERN	137
CARPE DIEM -	
RESTAURANT LOUNGE GASCON	101
CARROUssel GOURMAND (LE)	176

CHÂTEAU GENSAC	172
CHEMIN DES SOURCES ET DES BAINS, À PIED OU À VTT (LE).....	86
CHÈVRE QUI RIT (LA).....	148
CHEZ HÉLÈNE	168
CIRCUIT AU FIL DE L'EAU ET DES VIGNES.....	198
CIRCUIT PAUL ARMAGNAC.....	203
CITY BREAK	254
CLUB ALPIN FRANÇAIS AUCH GERS.....	77
COCCINELLE (LA)	159
COLLEGIALE SAINT-MARTIN	241
COLLÉGIALE SAINT-PIERRE DE LA ROMIEU	232
COLOGNE	246
COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME	
DESTINATION GERS (LE)	85
COMPAGNIE DES VINS (LA)	120
COMPTOIR DE NOS FERMES	245
COMPTOIR DE TISTOU- MAISON RAMAJO (LE)	80
COMPTOIR DES COLIBRIS (LE).....	247
CONDOM	164
CONSERVATOIRE DE LA VIE RURALE	
ET AGRICOLE D'AUTREFOIS.....	250
CONSULAT (LE)	76
COPAINS (LES)	254
CÔTE DE BOUE (LA).....	140
CÔTÉ REMPARTS	168
COULISSES (LES)	143
COUP D'ENVOI (LE)	133
COURRENSAN	197
COUVENT SAINT-ANTOINE	220
CROUSTADE MIRANDAISE (LA)	135
 D	
DAFY MOTO AUCH	83
DAROLES (LE)	67
DELICES D'ISABELLE (LES)	257
DÉMU	106
DÉPÈCHE DU MIDI (LA)	83
DESCLAUX MOTO PASSION –	
MOTO AXXE AUCH	82
DEUX TOURS-PORTES (LES)	148
DIVAN (LE)	191
DOMAINE BERTHOUTMIEU	156
DOMAINE D'ARTON	230
DOMAINE D'EMBIDOURE	223
DOMAINE D'ENTRAS	208
DOMAINE DE CAUDE	185
DOMAINE DE GUILLAMAN	199
DOMAINE DE LA BRETTE	167
DOMAINE DE LA HAILLE	185
DOMAINE DE LABRIT	185
DOMAINE DE LAGAJAN-PONTOUAT	193
DOMAINE DE MAGNAUT	177
DOMAINE DE MAOURIES	150, 151
DOMAINE DE MIRAIL	230
DOMAINE DE MOREAU	184
DOMAINE DE PAJOT	194
DOMAINE DE VALENTEES	135
DOMAINE DES CASSAGNOLES	199
DOMAINE DES LACS DE GASCOGNE	125
DOMAINE DU MÉGNON	160
DOMAINE DU TARIQUET	194
DOMAINE HAUT-CAMPAGNAU	187
DOMAINE HORGELUS	187
DOMAINE LAOUGUÉ	156
DOMAINE LE CASTAGNE	76
DOMAINE LE GAVACHON	94
DOMAINE LES ANGELES	221
DOMAINE SERGENT	139
DOMUS DE CIEUTAT –	
CENTRE D'INTERPRÉTATION (LA)	190
DOUBLE PORTE (LA)	100
DU CÔTÉ DE CHEZ JEANNE	176
 E	
E. LECLERC	78
EAUZE	188
ECHAPPEE BELLE (L')	242
ÉCURIES DU BOUCASSÉ (LES)	77
ÉGLISE D'ARQUIZAN	181
ÉGLISE DE BALLARIN	181
ÉGLISE DE CORNEILLAN	181
ÉGLISE NOTRE-DAME DE LUZANET	182
EGLISE NOTRE-DAME-DE-L'ASSOMPTION	126
ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE	207, 221
ÉGLISE SAINT-JEAN-LE-MAJEUR (L')	148
EGLISE SAINT-LAURENT	120, 200, 214
ÉGLISE SAINT-Louis (OU SAINTE-MARIE-MADELEINE)	182
ÉGLISE SAINT-PIERRE	104
EGLISE SAINT-PIERRE (L')	122, 132
ÉGLISE SAINT-PIERRE DE GENENS	183
ÉGLISE SAINT-SATURNIN	232
ÉGLISE SAINTE-MARIE (OU NOTRE-DAME, OU SAINT-PHILIPPE-ET-SAINT-JACQUES)	182
ÉLÉMENTS TERRE	96

ENDOUILLE	248
ÉRIC SAMPIETRO –	
LA TABLE DES CORDELIERS	165
ESCALE (L')	184
ESCALIER MONUMENTAL	86
ESCAPADE (L')	130
ESSENTIEL – LIBRAIRIE ET EPICERIE BIO (L')	147
ESTANG	163
ESTANQUET (L')	179
ÉTAPE D'ANGÉLINE (L')	232
EUROPCAR	90

F

FABRIQUE (LA)	144
FALÈNE BLEUE (LA)	106
FÉDÉRATION DE PÊCHE DU GERS	78
FÉDÉRATION DES CHASSEURS DU GERS	78
FERME AUX CERFS ET AUX SANGLIERS (LA)	110
FERME AUX BUFFLES (LA)	137
FERME CONSERVATOIRE DE LA TERRE DE L'ORIGINE	198
FERME D'ENJEAN (LA)	117
FERME DE BIDACHE (LA)	101
FERME DE FLARAN (LA)	208
FERME DE HUSTET (LA)	187
FERME DE JEAN-MARIE (LA)	160
FERME DE L'ESTIVE (LA)	117
FERME DE LAS CRABERES	246
FERME DE MOUNET	192
FERME DE PEYROUAU (LA)	101
FERME DES ÉTOILES (LA)	234
FERME DU CASSOU	199
FERME DU HITTON (LA)	91
FERME DU PETIT LARROUDÉ (LA)	194
FERME LA GOUARDÈRE	98
FÊTE DE L'AIL	236
FLAMARENS	231
FLEURANCE (LE)	216
FLEURANCE NATURE	219
FLEURANCE	214
FLEURONS DE LOMAGNE	172
FLEURONS DE LOMAGNE	230
FLEURONS DE SAMATAN	262
FONTAINE DIANE	226
FOURCÈS	175

FRANCE (LE)	69
FRÈRES LAFFITTE,	
VIGNERONS GASCONS (LES)	196

G

GALERIE D'ART LAURENTIE	214
GALERIE L'ÂNE BLEU	142
GASCOGNE TOULOUSAINE	240
GERSOISE (LA)	227
GIMONT	250
GÎTE COMMUNAL D'ÉTAPE	192
GÎTE DE GAUGE (LE)	167
GÎTE DU TOUNET	252
GLOSEK GOURMET	220
GOLF COUNTRY CLUB DE GUINLET	193
GOLF DE FLEURANCE	218
GOLF LAS MARTINES	244
GONDRIN	197
GOUTZ	221
GRAND CAFÉ GLACIER (LE)	133
GRANDE OURSE (LA)	256
GRANGE (LA)	115
GRANGE DE GARAC (LA)	147
GRIGNOTIÈRE (LA)	222

H

HALLE	247
HALLE-HÔTEL DE VILLE	214
HALTE DU PÈLERIN – MUSÉE (LA)	178
HAMEAU D'AURENQUE	220
HAMEAU DES ÉTOILES (LE)	218
HAUT DE LA FÉ	156
HIT FM 32	85
HOSTELLERIE DU LAC	243
HÔTEL CAMPANILE	74
HÔTEL DE BASTARD	227
HÔTEL DE FRANCE – LA GRANDE SALLE	67
HÔTEL DE FRANCE – LE 9°	68
HÔTEL DE FRANCE (L')	74
HÔTEL DE VILLE (L')	86
HÔTEL DES COMTES DE PARDIAC	144
HÔTEL DU PRINCE	134
HÔTEL IBIS	75
HÔTEL LE CASTEL PIERRE	118
HÔTEL LE RELAIS	217
HÔTEL LE ROBINSON	75
HÔTEL METROPOLE	134
HÔTEL PARTICULIER GUILHON	228
HÔTEL VILLA CAHUZAC	252
HÔTEL-RESTAURANT HENRI IV	191, 192

HÔTEL-RESTAURANT LE COMMERCE	163, 202
HÔTEL-RESTAURANT LE D'ARTAGNAN	105
HÔTEL-RESTAURANT SOLENCA	202
HOUGA (LE)	111
HOUR (LE)	174
HOURCAZET	193

J

IBIS BUDGET	75
ILE D'AGER (L')	115
INFORMATION TOURISTIQUE	206
IRISH ROCK CAFÉ	77
ISLE-JOURDAIN (L')	240

J

JARDIN D'ENTEOULET (LE)	119
JARDIN DES SOURCES (LE)	258
JARDINERIE D'EMBALOGE (LA)	135
JARDINS DE COURSIANA (LES)	232
JARDINS DE LA BAÏSE (LES)	166
JEFF ENVOIE DU BOIS !!!	68
JEGUN	92
JOUETARD	100

L

LABORATOIRES MESSÉGUÉ	220
LAC DE GIMONT	252
LAC DE L'ASTARAC	118
LAC DE L'ISLE-JOURDAIN	244
LACASSAGNE	179
LACS D'ARMAGNAC (LES)	197
LACS DE COURTES (LES)	163
LAGRAULET-DU-GERS	118
LANNEPAK	106
LARRESSINGLE	177
LARROQUE-SUR-L'OSSE	179
LASSEUBE-PROPRE	119
LAVARDENS	94
LAVOIR (LE)	152
LAVOIR, ABREUVOIR ET FONTAINE	222
LEBOULIN	94
LECTOURE	224
LIBRAIRIE GOURMANDE (LA)	172

LIBRAIRIE-TARTINERIE (LA)	258
LOFT CAFÉ	191
LOGIS DES CORDELIERS (LE)	166
LOMAGNE	214
LOMBEZ	253
LOUBET (LE)	243
LUDINA	135
LUPIAC	111
LUSSAN	94

M

MAIRIE	152
MAIRIE D'AUCH	83
MAIRIE DE FLEURANCE	214
MAIRIE DE VIC FEZENSAC	102
MAISON BAUDEQUIN	229
MAISON CLAUDE-AUGE	241
MAISON D'AUX (LA)	234
MAISON DE L'AIL (LA)	237
MAISON DE SAVE	243
MAISON DU FLOC DE GASCOGNE	194
MAISON DUCAUZE	245
MAISON FEDEL	87
MAISON HENRI IV	87
MAISONS FORTES	207
MANOIR DE BUROSSE	106
MANSENCÔME	210
MARBLE ART	187
MARCHE	117, 147, 163, 206, 208, 220, 231, 237, 246, 257
MARCHÉ AU GRAS	196
MARCHÉ AU GRAS DOMINICAL	252
MARCHE DE PRODUCTEURS	253, 255
MARCHÉ DES PRODUCTEURS	235
MARCHE DES PRODUCTEURS LOCAUX	138
MARCHE HEBDOMADAIRE	140
MARCHE HEBDOMADAIRE	151
MARCHE TRADITIONNEL	136, 138, 174, 196, 248
MARCHE TRADITIONNEL ET AU GRAS	262
MARCIAC	142
MARMITE ROULANTE (LA)	136
MASSEUBE	114
MASSIP XAVIER, PATISSIER CHOCOLATIER	246
MAUMUSSON-LAGUIN	138
MAUROUX	234
MAUVEZIN	256
MIELAN	127

MILADY.....	80
MIRADOUX.....	234
MIRANDE.....	131
MIRANDELLE (LA).....	129
MIREPOIX	94
MON BIO.....	222
MONASTERE DE SAINT-MONT.....	154
MONCORNEIL-GRAZAN	120
MONFERRAN-SAVES	248
MONFORT	222
MONT-D'ASTARAC	120, 121
MONTAUT-LES-CRÉNEAUX	95
MONTGOLFIERES DE GASCOGNE.....	228
MONTRÉAL-DU-GERS	180
MONUMENT DU MAQUIS DE MEILHAN.....	126
MOULIN D'ENCOR.....	255
MOULIN DE LABARTHÉ (LE).....	217
MUSARDISES (LES).....	248
MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE – LE TRÉSOR D'EAUZE.....	190
MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE & LES 3 SALLES.....	226
MUSEE CANTONAL	250
MUSÉE D'ARTAGNAN.....	110
MUSÉE DE L'ARMAGNAC.....	164
MUSÉE DE L'ÉCOLE PUBLIQUE.....	236
MUSÉE DE L'HISTOIRE DU COSTUME.....	207
MUSÉE DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION	88
MUSEE DES BEAUX-ARTS ET DES ARTS DECORATIFS	132
MUSÉE DES FOUILLES.....	184
MUSÉE DES JACOBINS	88
MUSÉE DU TRÉSOR DE LA CATHÉDRALE	90
MUSEE EUROPEEN D'ART CAMPANAIRE.....	241
MUSEE PAYSAN D'EMILE.....	127
MUSEUM D'HISTOIRE NATURELLE	143
 ■ N ■	
NOGARO.....	201
NOURRICE (LA)	90
 ■ O ■	
Ô MARCHÉ FERMIER.....	152
Ô PAPILLES GOURMANDES	152
OFFICE DE TOURISME	180, 188, 197, 232, 236, 247, 250, 256, 259
OFFICE DE TOURISME ARMAGNAC ADOUR.....	136
OFFICE DE TOURISME ARMAGNAC ADOUR.....	149
OFFICE DE TOURISME BASTIDES ET VALLONS DU GERS	142
OFFICE DE TOURISME COEUR DE GASCOGNE.....	99
OFFICE DE TOURISME D'ARTAGNAN EN FEZENSAC	102
OFFICE DE TOURISME DE L'ISLE-JOURDAIN	240
OFFICE DE TOURISME DE LA TÉNARÈZE	164
OFFICE DE TOURISME DE NOGARO EN ARMAGNAC	201
OFFICE DE TOURISME DU SAVES	253
OFFICE DE TOURISME ET DU THERMALISME DU GRAND ARMAGNAC	158
OFFICE DE TOURISME GASCOGNE-LOMAGNE	224
OFFICE DE TOURISME MIRANDE ASTARAC	131
OFFICE DE TOURISME VAL DE GERS	114, 123
OH ! BON PLAISIR	90, 91
OLIVIERS (LES)	242
ORLOGEUR (L')	122
ORNEZAN.....	121
OUSTAOU (L')	121
 ■ P ■	
P'TITE MARMITE GASCONNE (LA)	128
P'TITS CHEFS DU BIO (LES)	80
PALMERAIE DU SARTHOU	105
PANASSAC.....	121
PANJAS	200
PARADIS DES 3 MOUSQUETAIRES (LE)	259
PARC À HUITRES (LE)	71
PARC DE LOISIRS DE GONDREIN	198
PARC DE PETRARQUE (LE)	255
PARDAILLAN (LE)	198
PÂTISSERIE-GLACERIE-CHOCOLATERIE CYRIL-GARNIER	174
PAUSE (LA)	216
PAVIE.....	95
PAYS D'AUCH.....	66
PEÑAC (LA)	146
PÉNICHE (LA)	144
PÉPITA 32.....	74
PERLE D'ASIE	217
PETIT ROUTIER (LE)	115
PETITE AUBERGE (LA)	144

PETITE ÉCOLE (LA)	145	RESTAURANT LA HALLE TRAITEUR	93
PEYRUSSE-GRAINDE	140	RESTAURANT LA PETITE ESCALE	184
PIGEONNEAU (LE)	150	RESTAURANT LE COMMERCE	202
PIGEONNIER DE GUERRE (LE)	243	RESTAURANT LE D'ARTAGNAN	242
PIGEONNIER DE LA BERNISSE (LE)	123	RESTAURANT PIZZERIA DA FULVIO	166
PIGEONNIER EN BIGORRE	223	RESTAURANT SUNRISE	72
PIOT (LE)	218	REVERIE (LA)	255
PISCINE AQUALUDIQUE DE MARCIAC	145	RIGUEPEU	112
PIZZ'APPOLINAIRE	192	RISCLE	149
PIZZERIA LA CALECHE	127	RIVE DROITE (LE)	131
PIZZERIA LA DOLCE VITA	124	ROMIEU (LA)	232
PIZZERIA LA VIE EST BELLE	208	ROQUELAURE	98
PLACE DE L'HÔTEL-DE-VILLE	207		
PLAIMONT	155	S	
PLAISANCE	140	SABAILLAN	121
PLAN D'EAU VIVE DE LA BAÏSE	169	SAFRAN DE LECTOURE	231
PLIEUX	235	SAINTE-BLANCARD	122
POLE D'EQUILIBRE TERRITORIAL		SAINTE-CHRISTAUD	147
RURAL PAYS PORTES DE GASCOGNE	250	SAINTE-CLAR	236
PONT D'ARTIGUES (LE)	178	SAINTE-JEAN-LE-COMTAL	98
PONT-PORTE DE VILLE	175	SAINTE-JEAN-POUTGE	112
POULAILLER DÉCALÉ (LE)	219	SAINTE-MEDARD	140
PRÉFECTURE (LA)	87	SAINTE-MICHEL	130
PREIGNAN	96	SAINTE-MONT	153
PRÉNERON	111	SAINTE-PUY	210
PROGRÈS (LE)	202	SALLES-D'ARMAGNAC	206
PROJAN	153	SAMATAN	259
PROMENADE À PIED		SAPINETTES (LES)	196
SUR LES PAS DE D'ÉTIGNY	78	SARAMON	122
PUITS SAINT-JACQUES (LE)	249	SARRANT	258
PUJAUDRAN	249	SAVEURS SANS FRONTIERES	133
		SEISSAN	123
R		SENTIER BOTANIQUE	208
RACINE	227	SIMONERAIE (LA)	218
RANDONNEES DE SOLOMIAC	259	SIMORRE	126
RÉJAUMONT	223	SITE DE FOUILLES PALÉONTOLOGIQUES DE BÉON	184
RELAI D'INFORMATION TOURISTIQUE – ÉPICERIE	175	SITE OFFICIEL DU CDTL DU GERS EN GASCOGNE (LE)	85
RELAI DU PONT D'ARCOLÉ	150	SOLOMIAC	258
RÉSIDENCE DES THERMES (LA)	160	SOURCIERS (LES)	119
RÉSIDENCE LES FONTAINES	99	SOUS LA GLYCINE	129
RESTAURANT « HOTEL DE FRANCE »	125	STATUES-FONTAINES (LES)	216
RESTAURANT DE L'HIPPODROME	69	SUE URE CERAMICS	130
RESTAURANT DU GOLF D'EMBATS	68	SUNELIA, LES RIVES DU LAC	160
RESTAURANT LA CAMPAILLE	248	SYNDICAT D'INITIATIVE	127
RESTAURANT LA GARENNE	123		

T

TABLE D'OLIVIER (LA)	260
TABLE D'OSTE (LA)	70
TABLE OVALE (LA)	70
TABLES D'URDENS (LES)	224
TERRAUBE	237
TERRAUBOISE (LA)	237
TERRITOIRES DU JAZZ (LES)	143
TILLAC	148
TOUR D'ARMAGNAC	87
TOUR DE L'HORLOGE	176
TOURNECOUPE	223
TROIS LYS (LES)	167

U

URDENS	224
---------------------	------------

V

VAL DE SAVE (LE)	254
VAL DÍADOUR	142
VALENCE-SUR-BAÏSE	206

VALLONS DU LAC (LES)	128
VALVITAL – THERMES DE LECTOURE	229
VÉLOS D'ADRIEN (LES)	146
VELOSCOPE	244
VIC-FEZENSAC	102
VIE EN ROSE (LA)	192
VIELLA	156
VIGNOBLES BRUMONT	139
VIGNOBLES LADEVÈZE	187
VILLA CAHUZAC	251
VILLA DRIA	196
VILLA GALLO-ROMAINE DE SEVIAC	184
VILLAGE DE BROCANTEURS. ANTIQUITÉS	231
VILLAGE FORTIFIÉ (LE)	179
VILLECOMTAL-SUR-ARROS	130
VINS DES CÔTES DE GASCOGNE	194
VISITE GUIDEE DU CENTRE HISTORIQUE	253
VISITE GUIDÉE DU VILLAGE FORTIFIÉ	178
VITRAUX D'ARNAUT DE MOLES	216
VOIE VERTE DE L'ARMAGNAC	170
VOIE VERTE DES BERGES DU GERS À AUCH	78
VOLETS BLEUS (LES)	217

Y

YVES ROCHER	82
--------------------------	-----------

Le Daroles

La place la plus givrée de l'été



4 Place de la Libération - 32000 AUCH
Tél. **05 62 05 00 51** - www.ledaroles.com

Restaurant-Brasserie ouvert 7j/7 de 8h à Minuit

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



32 700 LECTOURE FRANCE

TÉL. 05 62 68 82 33

SITE. www.lacdes3vallees.fr

@. contact@lacdes3vallees.fr

Le Bonheur au sens Large...

140 HECTARES DE BONHEUR AU CREUX DE NOS VALLONS GERSOIS !

Plus de 3000 m² d'espace
aquatique qui vous attendent au

Lac des 3 Vallées !

Nous accueillons aussi les
groupes & évènements : mariages,
associations, clubs sportifs, ...



9,95 € Prix France



9 782305 013794