

Séjour à  
Prix  
Cassé

# La Gastronomie Gersoise

Du 12 au 16 avril 2024

Séjour à  
saisir sans  
attendre

Foie gras, confit de canard, croustade de pommes arrosée d'Armagnac... Qu'il fait bon vivre en Gascogne avec ses habitants au tempérament bien trempé, courageux et chevaleresque. Je suis d'Artagnan à Lupiac et le Maréchal Lannes à Lectoure ! De bastide en bastide, je rencontre le bonheur. Tout simplement Gers en Gascogne, une épopée gastronomique aux côtés des mousquetaires.

## Jour 1

Départ le matin,

Déjeuner en cours de route.

Arrivée à l'**Hôtel\*\*\* des Thermes à Castéra Verduzan** en fin d'après-midi.

Installation dans les chambres, apéritif d'accueil, dîner et nuit à l'hôtel.

## Jour 2

Petit-déjeuner à l'hôtel et **départ pour une conserverie**, le propriétaire vous délivrera tous les secrets concernant la découpe du canard et la préparation traditionnelle du **foie gras**, les salaisons. **Dégustation** (foie gras, magret séché, cousfarci...).

Déjeuner à l'hôtel.

Après-midi, départ vers **Condom et dégustation chez deux producteurs viticoles locaux**.

Le premier vous enchantera avec la plus vieille eau de vie de France, **l'armagnac**. Connue au moyen-âge pour ses vertus thérapeutiques, l'Armagnac prend tout son essor au moyen-âge pour devenir un véritable produit de consommation. Le second producteur vous fera goûter de très **bons vins de Gascogne** (cépages : Sémillon, Sauvignon, Petit Manseng, Uni-Blanc, Syrah, Merlot, Cot, Fer Servadou, Cabernet...) et vous fera partager l'histoire de son chai et des six hectares de vignes vendangées à la main selon la tradition. Puis **départ vers Gondrin, chez un croustadier qui vous fera découvrir tous les secrets de la fabrication de ce gâteau typiquement Gascon** et vous réglera vos papilles avec cette saveur douce et sucrée. Retour à l'hôtel.

Dîner et logement. Soirée animation musicale dansante.



### Jour 3

Petit-déjeuner à l'hôtel et Départ pour **Caussens et découvrez un élevage de buffles** au détour de la visite d'une ferme. Cette exploitation familiale tient au confort de ses bufflonnes, élevées en liberté. Vous voulez savoir ce que vous mangez ? D'où ça vient ? Comment c'est fait ? Tout se déroule sur place: l'alimentation, l'élevage, la traite, la fabrication des fromages fermiers, de la mozzarella, la vente des produits au lait de bufflonnes et même l'abattage.



Retour à l'hôtel pour déjeuner.

Visite chez un **producteur d'ail noir**, une petite ferme familiale entièrement convertie en Agriculture Biologique depuis 2018. Située à mi-chemin entre Lectoure et Saint Clar (principale zone de production d'ail blanc de Lomagne Gersoise). Les producteurs vous expliqueront, lors de votre visite, comment on obtient l'ail noir, à partir d'ail blanc, les différentes utilisations et vous livreront tous les secrets de cette transformation. L'ail noir est apprécié et travaillé par de nombreux chefs de l'entrée au dessert. Il peut être associé à un fromage, des pâtes fraîches ..... Au retour, **arrêt chez un producteur local pour une dégustation de pousse rapière**, une liqueur d'armagnac aromatisée à l'orange amère. Retour à l'hôtel. Dîner et soirée folklore Gascon.



### Jour 4

Petit-déjeuner à l'hôtel et Situé à deux pas de Castéra-Verduzan, le **Domaine Entras cultive depuis 2017 son vignoble et ses terres en Agriculture Biologique**. Lors de votre visite, les propriétaires vous présenteront le Domaine et l'ensemble des produits qui sont souvent récompensés : Vins IGP Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne ainsi que leur moutarde traditionnelle au moût de raisin. Ils vous accueilleront pour vous faire déguster leurs produits et pourquoi pas, découvrir la collection de vieux outils de travail de la vigne.



Retour à l'hôtel pour déjeuner.

**Un déjeuner Gastronomique avec des mets du terroir vous sera servi.**

Menu : *Garbure, assiette Gasconne et foie mi-cuit, confit de canard, croustade de pommes à l'armagnac.*

L'après-midi, **visite d'un élevage d'esturgeons, à Riscle**. C'est le plus grand site de production de caviar d'Europe. Près de 550 tonnes d'esturgeons sont élevés dans des eaux purifiées issues de l'Adour puisées à 300 mètres de profondeur. Puis, **visite de la ferme aquaponique**, aux Aussats, ferme pilote de l'aquaponie en France. Construite fin 2019, la ferme combine le meilleur des technologies aquacoles et horticoles. Elle abrite une serre de 1600m<sup>2</sup>. Les plantes et fruits y poussent grâce aux nutriments issus des poissons et rendus disponibles par les bactéries. Retour à l'hôtel, dîner et soirée Loto.



## **Jour 5**

Petit-déjeuner à l'hôtel et départ.  
Déjeuner libre sur la route.  
Retour à destination en fin d'après-midi.

## **Prix par personne : 599€**

Ce prix comprend : Le voyage en autocar grand tourisme, l'hébergement en Hôtel 3\*, la pension complète du dîner du jour 1 au petit-déjeuner du jour 5, 3 soirées animées, les visites mentionnées.

Ce prix ne comprend pas : L'assurance annulation (+20€), la chambre individuelle en nombre limité (+100€)

**Un acompte de 300€\* est à verser à l'inscription,  
Le solde est à verser 1 mois avant le départ.**

\*possibilité de facilité de paiement

*L'horaire et le lieu de rendez-vous vous seront communiqués par téléphone quelques jours avant votre départ.*