



## « Le Bonheur est dans l'assiette »

# Gastronomie dans le Gers

### JOUR 1 VOTRE RÉGION > CASTERA - VERDUZAN

Départ de votre région, petit déjeuner en cours de route, Poitiers, déjeuner, continuation vers la région Bordelaise, puis arrivée à l'Hôtel\*\*\* en fin de journée. Vous prendrez possession de votre chambre. Un apéritif d'accueil : dégustation de Flocc de Gascogne, dîner et nuit à l'hôtel.

### JOUR 2 LE PORC NOIR, UNE RACE ANCESTRAL > LE FLOC DE GASCOGNE CROUSTADE ET ARMAGNAC

Petit déjeuner à l'hôtel. Le matin, direction le vieux Castéra, à 500m du village, où la Ferme de Bidache vous ouvre ses portes pour découvrir les véritables porcs Gascons. Visitez la maternité puis observez les porcs dans les prairies et terminerez par une dégustation. Puis escapade au Domaine Entras qui cultive depuis 2017 son vignoble et ses terres en Agriculture Biologique. Ils vous accueilleront pour vous faire déguster leurs produits et pourquoi pas, découvrir la collection de vieux outils de travail de la vigne. Déjeuner à l'hôtel. 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. Escalade dans le joli village fortifié de Larressingle. Retour par Condom et dégustations chez un producteur viticole local. Retour à l'hôtel, dîner et nuit.

### JOUR 3 SAVOIR FAIRE ET HISTOIRE : FOIE GRAS ET CHOCOLAT

Petit déjeuner à l'hôtel. Dans une conserverie, vous découvrirez tous les secrets concernant la découpe du canard et la préparation traditionnelle du foie gras, les salaisons puis dégustation. Déjeuner à l'hôtel. Sur un espace de 400m<sup>2</sup> au cœur de la fabrication, des chocolats Ethiquables et bio, venez savourer, de même manière éclairée, les cacao du monde entier. Enfin, prolongez le voyage autour d'une boisson chaude ou froide, servie dans l'espace café. Retour à l'hôtel en fin de journée, dîner et nuit. Soirée au Casino.

### JOUR 4 CAUSSENS ET SON ELEVAGE DE BUFFLONNES > DEGUSTATION DE VINS DE GASCOGNE > LECTURE POUR SON AIL NOIR ET MUSÉE DU MIEL

Petit déjeuner à l'hôtel puis départ pour Causse 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 ? Ensuite, partez à la rencontre d'un producteur qui vous fera goûter de très bons vins de Gascogne (cépages : Sémillon, Sauvignon, Petit Manseng, Uni-Blanc, Syrah, Merlot, Cot, Fer Servadou...). Déjeuner à l'hôtel. Visite chez un producteur d'ail noir, une

petite ferme familiale entièrement convertie en Agriculture Biologique depuis 2018. Découvrez l'apiculture et ses secrets de fabrication : le Musée du Miel un véritable conservatoire des techniques et traditions liées au miel, aux produits de la ruche, à l'apiculture et aux abeilles. Retour à l'hôtel, dîner et nuit. Soirée loto.

### JOUR 5 MARCHÉ AU GRAS > FERMES D'ANESSES ET AQUATONIQUE

Petit déjeuner à l'hôtel, puis découverte du Marché au gras. En effet, le Gers est connu pour ses canards, son foie gras et ses marchés au gras. C'est ici que se déroulent les plus importants marchés de la région. Les habitués, les nouveaux acheteurs, les touristes ou tout simplement les curieux viennent assister à ce spectacle de l'effervescence en attendant le coup de sifflet, annonçant l'ouverture officielle du marché. Retour à l'hôtel pour déjeuner. L'après-midi, 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. Départ pour la Ferme du Hitton. C'est sur une propriété de 77 hectares de bois et de prairies que vous découvrirez l'âne des Pyrénées (type gascon), race locale protégée. Caressez les ânonnes et leur mère, assistez aux soins, à la traite et goûter leur précieux lait. Dîner et nuit à l'hôtel.

### JOUR 6 PRUNEAUX D'AGEN > CHATEAU DE LAVARDENS ET LECTURE

Petit déjeuner à l'hôtel. Sur le chemin du retour, dernier arrêt gastronomique au Pays d'Albret, le pays d'Henri IV, pour une visite passionnante chez un arboriculteur producteur de pruneaux. La ferme Roques cultive et transforme, depuis plus de 40 ans, cette prune d'Ente en pruneau d'Agen, tout en respectant scrupuleusement toutes ses règles afin d'obtenir un produit d'une qualité exceptionnelle. Déjeuner à l'hôtel. Visite de deux villages charmants : Lectoure et Lavardens. Le château vous ouvre ses portes : entrez dans la légende des comtes d'Armagnac. À Lectoure, flânez dans les ruelles et admirez la vue sur la campagne gersoise depuis les remparts. Retour à l'hôtel, dîner et nuit.

### JOUR 7 CASTERA - VERDUZAN > VOTRE RÉGION

Petit déjeuner, retour vers Bordeaux, déjeuner en cours de route, Tours, Le Mans et arrivée dans votre région en fin de journée.

**PRIX COMPRENANT >** Le Transport en car de Grand Tourisme • L'hébergement en chambre double ou twin • La pension complète du petit déjeuner du jour 1 au déjeuner du jour 7 • La boisson aux repas un verre de vin + café le midi • L'apéritif de bienvenue • Les visites et entrées mentionnées au programme • 1 soirée Casino et 1 soirée Loto • Un accompagnateur local • Taxe de séjour • L'assurance assistance rapatriement • **NON COMPRIS >** Supplément chambre individuelle + 165 € • Assurance annulation + 39 € • Toutes dépenses personnelles • **FORMALITÉS >** Carte d'identité - 10 ans ou Passeport valide.

7 jours

Du 7 au 13 Septembre 2025

1455 €

Les plus

HÔTEL \*\*\*

APÉRITIF D'ACCUEIL

DÉJEUNER GASTRONOMIQUE DU TERROIR

1 SOIRÉE CASINO ET LOTO

CADEAU SOUVENIR



*Nouveau*