



« 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 en fin de journée dans votre hôtel. Installation, apéritif d'accueil : dégustation de Floc de Gascogne, dîner et logement.

JOUR 2 LE PORC NOIR > LAVARDENS > FERMES D'ANNESSES ET AQUAPONIQUE

Petit-déjeuner puis direction le **vieux Castéra**, 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 terminez par une dégustation. Puis, **découverte du charmant village de Lavardens**. Classé « Plus Beau village de France », patrimoine historique et architectural. L'actuel Château de Antoine de Roquelaure construit ce château pour abriter ses amours avec sa jeune épouse Suzanne de Bassabat. Il meurt sans avoir terminé sa tâche. Déjeuner à l'hôtel. **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 1 600 m². Les plantes et fruits y poussent grâce aux nutriments issus des poissons et rendus disponibles par les bactéries. Ensuite 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 ânes et leur mère, assistez aux soins, à la traite et goûter leur précieux lait. La ferme a reçu le Prix national de la création agroalimentaire bio pour leur pâte à tartiner au lait d'ânesse. Retour à l'hôtel, dîner et logement.

JOUR 3 SAVOIR FAIRE ET HISTOIRE : FOIE GRAS ET CROUSTADES

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 puis départ chez un **croustadié à Urgosse**, 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 par **Lupiac**, charmant Castelnau perché sur une colline à 243 m d'altitude. Lupiac est le berceau du plus célèbre mousquetaire : Charles de Batz de Castelmoré, Capitaine Lieutenant des Mousquetaires du Roi Louis XIV, plus connu sous le nom de d'Artagnan. Retour à l'hôtel, dîner et logement.

JOUR 4 CAUSSENS ET SON ÉLEVAGE DE BUFFLONNES > DÉGUSTATION DE VINS DE GASCogne > LECTURE POUR SON AIL NOIR ET MUSÉE DU MIEL

Petit-déjeuner à l'hôtel puis 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. Ensuite partez à la **rencontre d'un producteur qui vous fera goûter des très bons vins de Gascogne** (cépages : Sémillon, Sauvignon, Petit Manseng, Merlot, Cabernet...) et vous fera partager l'histoire de son chai et des six hectares de vignes vendangées à la main selon la tradition. Déjeuner à l'hôtel puis, **visite chez un producteur d'ail noir**, une petite ferme familiale entièrement convertie en Agriculture Biologique depuis 2018, 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. 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. Dîner et logement.

JOUR 5 PRUNEAUX D'AGEN ET CHOCOLAT : DEUX SAVEURS SUCRÉES

Petit-déjeuner à l'hôtel puis 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 gastronomique du terroir à l'hôtel. Puis visite d'un espace de 400 m² au cœur de la **fabrication des chocolats Ethiquables** et bio, venez savourer, de manière éclairée, les cacaos du monde entier et comprendre les enjeux qui se cachent derrière une tablette de chocolat. Poursuivez l'expérience en ajoutant une dimension sensorielle avec notre cacaothèque et l'espace dégustation de la boutique. Enfin, prolongez le voyage autour d'une boisson chaude ou froide, servie dans notre espace café qui met à l'honneur des boissons des coopératives de producteurs avec lesquelles nous travaillons ainsi que les saveurs régionales. Dîner à l'hôtel, soirée libre et logement.

JOUR 6 MARCHÉ AU GRAS > ARMAGNAC, EAU DE VIE DU GERS !

Petit-déjeuner à l'hôtel. 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. Déjeuner à l'hôtel puis départ pour **Condom et passage à Larressingle** ; appelée « la petite Carcassonne du Gers ». Puis, arrêt dans **un chai pour une dégustation** d'un producteur local qui vous enchantera avec la plus vieille eau de vie de France, l'**armagnac**. Retour à l'hôtel, dîner et logement.

JOUR 7 CASTERA-VERDUZAN > VOTRE RÉGION

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

7 jours

Du 20 au 26 septembre 2026

1455 €

Les plus Vlm

HÔTEL 3★★★

DÉJEUNER GASTRONOMIQUE DU TERROIR

APÉRITIF D'ACCUEIL

1 SOIRÉE CASINO

1 SOIRÉE LOTO

1 SOIRÉE FOLKLORE GASCON

CADEAU SOUVENIR



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 1 verre de vin (+ café le midi à l'hôtel) • L'apéritif de bienvenue • Un déjeuner gastronomique du terroir • Les visites et entrées mentionnées au programme • Les animations en soirée : soirée loto, soirée Casino et soirée folklore gascon • 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