



CIRCUITS DÉCOUVERTE  
AVION

5 Jours/ 4 Nuits

Du 16 au 20 juin  
2025

950€  
/PERSONNE

# GERS : le bonheur est dans l'assiette

Entre dégustations savoureuses, rencontres authentiques avec des artisans passionnés, et exploration de fermes familiales, ce séjour au cœur de la Gascogne est une véritable immersion dans un patrimoine gastronomique et culturel unique. De l'ail noir au foie gras, en passant par l'armagnac et le lait d'ânesse, chaque journée vous réserve des expériences enrichissantes et des saveurs inoubliables. Laissez-vous séduire par la richesse des traditions locales, dans un cadre chaleureux et convivial.

## **JOUR 1 : DÉPART DE VOTRE RÉGION/HÔTEL LES THERMES**

Départ de votre région en direction de l'hôtel les Thermes. Arrivée en début d'après-midi, remise de vos clés et installation dans les chambres.

L'après-midi, après installation dans les chambres, direction le vieux Castéra, à 500 m 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 terminez par une dégustation. Retour à l'hôtel.

## **JOUR 2 : SAVOIR-FAIRE ET HISTOIRE DU FOIE GRAS / DÉGUSTATION D'ARMAGNAC ET CROUSTADE.**

Dans une conserverie, vous découvrirez tous les secrets concernant la découpe du canard et la préparation traditionnelle du foie gras, les salaisons. Dégustation (foie gras, magret séché, cous farcis...). 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. Rendez-vous ensuite chez un artisan vinaigrier. Le Domaine de l'Airial est la seule propriété viticole à se consacrer exclusivement à la production traditionnelle de vinaigres de vin et balsamiques. La richesse des saveurs s'explique simplement : de beaux fruits cultivés avec soin, un savoir-faire, de la recherche, et du temps, beaucoup de temps...

Retour par Condom et dégustations chez un producteur viticole local. Il vous enchantera avec la plus vieille eau de vie de France, l'armagnac.

Dîner et nuit à l'hôtel.

### Agence de VANNES

2 rue Lesage  
02 57 62 02 94

vannes@voyagesrouxel.com

 **Voyages**  
ROUXEL

### Agence de QUESTEMBERT

1 rue du Piroli  
02 97 26 18 96

questembert@voyagesrouxel.com

### **JOUR 3 : CAUSSENS ET SON ÉLEVAGE DE BUFFLONNES – LECTOURE POUR SON AIL NOIR.**

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. Déjeuner à l'hôtel.

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...

Sur le retour, escapade au 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.

Diner et nuit à l'hôtel.

### **JOUR 4 : VINS DE GASCOGNE - FERMES AQUAPONIQUE ET D'HITTON, LAIT D'ÂNESSE**

Ce producteur viticole 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. 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 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 goûtez leur précieux lait. La ferme a reçu le Prix national de la création agro-alimentaire bio pour leur pâte à tartiner au lait d'ânesse

Dîner et nuit à l'hôtel.

### **JOUR 5 : RETOUR RÉGION.**

Petit déjeuner et retour vers votre région



#### **Agence de VANNES**

2 rue Lesage  
02 57 62 02 94

vannes@voyagesrouxel.com

 **Voyages**  
ROUXEL

#### **Agence de QUESTEMBERT**

1 rue du Piroli  
02 97 26 18 96

questembert@voyagesrouxel.com



#### **Ce prix comprend :**

- Le transport en autocar Grand tourisme
- La pension complète du dîner du 1er jour au petit-déjeuner du dernier jour.
- Le verre de bienvenue
- Le vin aux repas
- Le café uniquement au petit-déjeuner
- Le déjeuner gastronomie du terroir
- Les entrées des visites mentionnées dans le programme
- Un accompagnateur local
- Un cadeau souvenir.

#### **Ce prix ne comprend pas :**

- La taxe de séjour
- Les soirées animées et autres visites qui s'ajoutent au programme
- Le supplément single : 160€
- Les assurances :  
Sans protection sanitaire : 40€  
Avec protection sanitaire : 70€

#### **Agence de VANNES**

2 rue Lesage  
02 57 62 02 94  
vannes@voyagesrouxel.com

 **Voyages**  
ROUXEL

#### **Agence de QUESTEMBERT**

1 rue du Piroli  
02 97 26 18 96  
questembert@voyagesrouxel.com