

REPAS : 36€

**RÉSERVATION
OBLIGATOIRE**
(paiement
à la réservation)

CONTACTS / RÉSERVATIONS

OFFICE DE TOURISME DU GRAND ARMAGNAC À ÉAUZE

05 62 09 85 62

www.grand-armagnac.com

OFFICE DE TOURISME DE LA TÉNARÈZE

■ **MONTREAL-DU-GERs** : 05 62 29 42 85

■ **CONDOM** : 05 62 28 00 80

www.tourisme-condom.com

**ÉLUSA CAPITALE ANTIQUE
DOMUS DE CIEUTAT - ÉAUZE**

05 62 09 71 38

www.elusa.fr



Le dimanche 23 septembre : VISITE AU DOMAINE DE SANDEMAGNAN - Cazaubon

De 11h à 15h, vous pourrez déguster les vins du domaine, savourer un panier «Croc musette» à l'ombre des arbres centenaires du parc et repasser par le chai pour une nouvelle dégustation des armagnacs du domaine.

TARIF : 25 € adultes / 15 € enfants (jusqu'à 12 ans) boissons comprises

Réservations : La Bastide en Gascogne**** jusqu'au 18 septembre au 05 62 08 31 00.



LES PARTENAIRES

- Le label **TABLES DU GERS** regroupe un réseau de restaurateurs responsables et engagés qui partagent les mêmes valeurs culinaires et qui travaillent main dans la main avec les producteurs locaux.
- **L'OFFICE DE TOURISME DU GRAND ARMAGNAC** propose des week-ends en immersion totale dans la vie quotidienne en Gascogne à l'époque gallo-romaine. Au menu : gastronomie romaine, visites guidées insolites, ateliers de création de mosaïques et d'initiation à la fouille archéologique.
- **L'OFFICE DE TOURISME DE LA TÉNARÈZE** vous accompagne pour vous faire vivre des expériences qui vous ressemblent. L'équipe vous délivrera bons plans et adresses immanquables, visites guidées, secrets de fabrication, coins de sieste... Tout pour profiter de vos vacances !
- **LES FILIÈRES FLOC DE GASCOGNE, CÔTES DE GASCOGNE, ARMAGNAC** organisent la promotion et la valorisation de l'ensemble des AOC et IGP produits sur le vignoble Armagnac-Gascogne.
- **ÉLUSA CAPITALE ANTIQUE** constitue un ensemble gallo-romain unique composé de trois sites : la Villa de Séviac, la Domus de Cieutat et le Musée archéologique du Trésor d'Éauze.
- La **CHAMBRE D'AGRICULTURE DU GERS** et le **PAYS D'ARMAGNAC**.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Réalisation FigureLibre (Fleurance) - Impression BCR (Gimont) - Crédits photos : Tables du Gers, OT de la Ténarèze, M. Carossio, CDPM/Flaran/D. Martin, G. Laborde - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



FÊTEZ LA GASTRONOMIE

façon gallo-romaine !



22

SEPTEMBRE 2018

**à MONTREAL-DU-GERs
& ÉAUZE**

Une journée et un dîner à l'heure antique pour découvrir
les sites d'exception de Montréal-du-Gers et d'Éauze
et la gastronomie en Pays d'Armagnac.



11h à 14h

AU PROGRAMME LE 22 SEPTEMBRE 2018

MARCHÉ DE PRODUCTEURS (À MONTRÉAL-DU-GERS)

IMMERSION DANS LE VIGNOBLE ARMAGNAC-GASCOGNE

(À L'OFFICE DE TOURISME DE MONTRÉAL-DU-GERS - GRATUIT)

Au sein du nouvel Office de Tourisme de Montréal-du-Gers, immergez-vous dans le vignoble à la découverte de l'Armagnac, des vins des Côtes de Gascogne et du Floc de Gascogne. Au travers d'activités ludiques et de visuels inédits, cet espace est une invitation à une découverte sensorielle, véritable mise en bouche pour la dégustation dans les domaines viticoles.



VISITE COMMENTÉE DE LA VILLA GALLO-ROMAINE DE SÉVIAC (À MONTRÉAL-DU-GERS - TARIF : 2€)

Tout juste restaurée, la Villa de Séviac est célèbre pour la richesse de ses mosaïques (625 m²) et ses vastes thermes privés. Implantée en hauteur, au milieu des vignes, elle constitue un exceptionnel exemple de l'architecture aristocratique du IV^e siècle. Remontez le temps pour plonger dans la vie quotidienne de ses anciens propriétaires !



APÉRITIF OFFERT par les filières Armagnac, Vins des Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne (À L'OFFICE DE TOURISME DE MONTRÉAL-DU-GERS - GRATUIT)

- Blanc ou rouge, l'apéritif FLOC DE GASCOGNE est issu de l'élégant mariage de deux tiers de jus de raisins frais et un tiers de jeune Armagnac. Il se déguste jeune et frais (entre 5 et 7°C), nature à l'apéritif, en cocktail...
- LES VINS DES CÔTES DE GASCOGNE ont la saveur du fruit mais aussi celle d'une terre millénaire. Gourmands, frais et légers, il s'imposent comme de parfaits ambassadeurs de l'art de vivre gascon.
- L'ARMAGNAC : œuvre collective du vigneron, du maître de chai, du dégustateur, du caviste et du restaurateur, l'Armagnac est ancré dans le patrimoine gastronomique et culturel français. Respectueux du temps, de la nature et de l'homme, les Gascons aiment aussi dire qu'il est un «Spiritvertueux», une eau-de-vie emplie d'esprit et de vertus.



VISITE COMMENTÉE DU MUSÉE DU TRÉSOR (À ÉAUZE - TARIF : 2€)

Le Musée abrite un exceptionnel trésor gallo-romain mis au jour en 1985. Constitué de 28 000 monnaies et d'une cinquantaine de bijoux et d'objets précieux, il date du II^e siècle de notre ère. La richesse, la qualité et l'état de conservation remarquable des bijoux et des monnaies en font l'un des plus importants retrouvés en France.



11h

12h

17h

19h : Apéritif et dîner à la Domus de Cieutat à Éauze

Les saveurs gersoises revisitées à la gallo-romaine

COCKTAILS DE BIENVENUE

Des mixologues proposeront des cocktails revisités pour le Floc de Gascogne et la Blanche d'Armagnac aux saveurs oubliées de la Gaule Antique

TAPAS GASCO-ROMAINES

PAR 3 CHEFS LABELLISÉS «TABLES DU GERS»



Fabien ARMENGAUD,
Chef à la Falène
Bleue à Lannepax



Charlotte LATREILLE,
Chef au Château
Bellevue à Cazaubon



Thibault LAGOUTTE,
Chef à l'Auberge
La Baquère à Préneron

Cigare croustillant de maquereaux à la coriandre et gingembre

Confit de lapin sur galette de semoule

Picatta de caille au romarin et olives

Gaspacho vert-tiges mousse au raifort

Feuilles de vigne farcies au riz vénéré et parmesan

Dattes farcies à la ricotta, pignons de pin et coriandre

Tiramisu à l'orange et Armagnac

Échine de porc noir braisée aux épices douces sauce au miel et pruneaux

Tartare de moules au lard fumé et fenouil sur un petit pain de canton

Tarte aux fruits d'automne et au miel de châtaigne

ACCORDS METS & VINS

en présence de vignerons des Côtes de Gascogne

BUFFET ARMAGNAC

Aygue Ardente d'époque : farandole d'Armagnacs
(VSOP, XO et millésimés)



Tarif : 36€

RÉSERVATION OBLIGATOIRE (voir au verso)



LA DOMUS DE CIEUTAT

À l'époque gallo-romaine, la domus est une demeure urbaine d'une grande richesse, qui appartient à une famille de classe aisée.

Atteignant les 2700 m² au IV^e siècle de notre ère, elle constitue le lieu d'apparat et de réception d'un notable local. Un centre d'interprétation, installé dans l'ancienne gare d'Éauze et doté d'outils multimédias, complète la visite d'un site archéologique prestigieux.