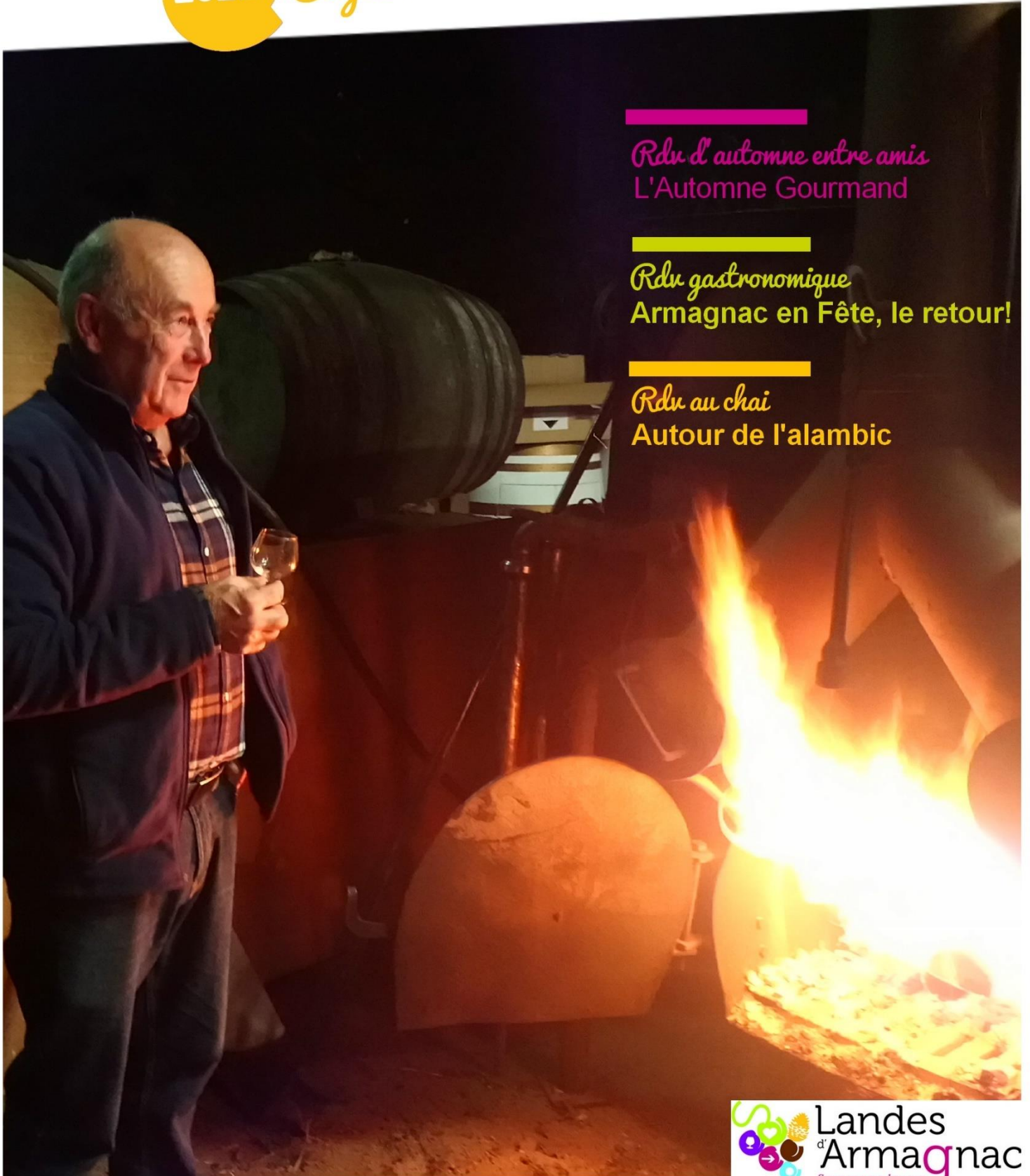


Fêtez l'esprit de l'Armagnac

2021 *Soyez aux rendez-vous*



Rdv d'automne entre amis
L'Automne Gourmand

Rdv gastronomique
Armagnac en Fête, le retour!

Rdv au chai
Autour de l'alambic



LES LANDES
ATTENDEZ-VOUS À SAVOURER !

*Fierté, partage, passion,
qualité, ouverture, collectif...
telle est la philosophie du réseau
Tourisme Gourmand des Landes.*

Qui sont-ils ?

Ces hommes et ces femmes s'engagent dans la préservation du terroir et des savoir-faire landais. Ces ambassadeurs de la gastronomie landaise ont à cœur de partager avec vous leur passion. Soucieux de proposer le meilleur de leurs produits, ils offrent un service de qualité et visent l'excellence. Ils œuvrent en réseau pour faire des Landes une destination gastronomique de France reconnue. Leur métier ? Producteurs, restaurateurs, commerçants de produits du terroir (dont les cavistes), artisans des métiers de bouche (boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, bouchers, charcutiers, conserveurs), hébergeurs.

Comment les reconnaître ?

Repérez leur signe de ralliement :
une estampille et un slogan prometteur :
« Attendez-vous à savourer ! » ou demandez dans les Offices de Tourisme la carte des Trésors gourmands qui figure au dos de la Carte Touristique des Landes

En savoir plus : <https://bit.ly/3yZo0sm>



Connaissez-vous le bonpicnic landais ?

12 adresses gourmandes landaises ont été rigoureusement sélectionnées pour la qualité de leurs produits de saison et leur engagement pour les circuits courts. Parmi elles, le restaurant Cadet de Gascogne (voir ci-dessous)

1. **Vous commandez en ligne** avant 18h votre pique-nique sur le site du bonpicniclandais.com auprès de l'un des artisans référencés
2. **Vous récupérez votre pique-nique dès le lendemain** chez l'artisan où vous l'avez commandé
3. **Régalez-vous** avec votre pique-nique de produits locaux !

Nos partenaires ambassadeurs

Corinne Lacoste
Domaine de Laubesse
2155 Route de Pejouan
40190 Hontanx
Tél. 05 58 03 23 14

Isabelle et Thierry Darrimajou
Domaine du Berdet
768 Route des Couloumats
40190 Bourdalat
Tél. 05 58 03 10 51

Conseil départemental
Domaine Départemental d'Ognoas
40190 Arthez d'Armagnac
Tél. 05 58 45 22 11

Josselin de Ravignan
Domaine de Ravignan
40190 Perquie
Tél. 06 24 58 42 59

Carole Garreau
Château Garreau
40240 Labastide d'Armagnac
Tél. 05 58 44 84 35

William Père
Brasserie de Lugazaut
40240 Vielle Soubiran
Tél. 06 50 53 34 26

Aude et Guillaume Jessin
Hôtel Restaurant Le St Vincent***
76 rue Laubaner
40120 Roquefort
Tél. 05 58 45 75 36

Jean-Luc Mazur
Restaurant Le Cadet de Gascogne
Allées Gaston Phoebus
40240 Saint-Justin
Tél. 05 58 51 84 59

Philippe Lagraula
Hôtel Restaurant La Villa Mirasol
2 Boulevard Ferdinand de Candau
40000 Mont de Marsan
Tél. 05 58 44 14 14

Mélanie Père
Chambres d'hôtes de Lugazaut
40240 Vielle Soubiran
Tél. 06 33 07 76 05

Stéphanie et Franck Martin
Chambres d'hôtes Château Reys
4 rue Jean Lucy
40240 Créon d'Armagnac
Tél. 07 82 51 27 28

Jenny et Tim Sisson
Meublè Le Loft Gascon
406 route de Gabarret 40240
Mauvezin d'Armagnac
Tél. 05 58 03 75 40

Juilien Laffargue
Le Rucher de Claron
1153 route de Laglorieuse
40090 Bougue
Tél. 06 78 22 42 05



Septembre Les RDV de villages en chais

De septembre à décembre,
des vendanges à la nouvelle eau de vie,
dans les villages et dans les chais,
on fête le terroir Armagnac
avec fierté et générosité.

LABASTIDE D'ARMAGNAC

>> Samedi 18 septembre / de 10h30 à 14h

Écomusée de l'Armagnac

VENDANGEURS D'UN JOUR

Quoi de mieux pour connaître l'Armagnac que de partir du tout début ? L'atelier d'initiation aux vendanges vous invite à cueillir les grappes, les presser et à déguster goûter le jus de raisin suivi d'un cocktail déjeunatoire sur la base d'accords mets, Floc de Gascogne et Armagnac. Visite guidée du chai souterrain et de l'Ecomusée de l'Armagnac.

Inscription obligatoire.

Tarif : 40€/pers (atelier vendanges + visite)

Info et Résa : 05 58 44 84 35

www.ecomusee-armagnac.fr

ecomusee_armagnac@orange.fr



PERQUIE

>> 18 et 19 septembre de 14h à 19h

Château de Ravignan

JOURNEES DU PATRIMOINE

« Patrimoine pour tous ». Autour de ce thème, le château et ses chais s'animent. Visite du parc avec une fiche explicative de 14h à 19h. Visite guidée du château et des chais à 14h, 15h30, 17h et 18h30. Vente et dégustation d'Armagnacs millésimés, Floc de Gascogne et framboises à l'Armagnac.

Inscription obligatoire.

Tarif: 8€/pers - Groupe de plus de 10 pers et enfants de 6 à

12 ans : 6€/pers – gratuit - de 6 ans

Info et Résa : 06 24 58 42 59

<http://www.armagnac-ravignan.com>



PAYS DE VILLENEUVE EN ARMAGNAC LANDAIS

>> 18 septembre à partir de 10h

LA ROUTE DES EGLISES

A pied, à vélo, en voiture, c'est comme vous voulez pour venir découvrir ces 12 émouvantes églises lors de la journée du patrimoine animée par l'association TABA. Les producteurs locaux vous attendent sur certaines étapes pour une dégustation (Saint Vidou, Bourdatat, Perquie...) A 18h30, l'église St Hippolyte de Villeneuve de Marsan accueille le concert de clôture "Gospel in Landes" avec l'ensemble vocal A Capella.

Infos : 05 58 03 40 31

assostaba@gmail.com



VOIE VERTE DU MARSAN ET DE L'ARMAGNAC

>> 19 septembre à partir de 9h30

Villeneuve de Marsan & Domaine d'Ognoas

LA ROUTE DES IMAGINAIRES

Un voyage fantasque, une expédition poétique, voilà le Festival cyclo culturel organisé par le caféMusic' ! Musique, théâtre de rue, performances, traversez des mondes magiques et faites étape à Villeneuve de Marsan pour une escale gourmande. L'exploration se poursuit jusqu'au Domaine d'Ognoas à Arthez d'Armagnac pour un final flamboyant.

Infos : 05 58 85 92 92

<http://www.laroutedesimaginaires.com/>

laroutedesimaginaires@lecafemusic.com



LE FRECHE – LACQUY – SAINT-JUSTIN – VIELLE SOUBIRAN - LOSSE

>> Du 20 au 22 septembre

LA ROUTE DE LA TRANSHUMANCE

Prenant la suite de son père, le berger Txomin Iriberry et sa compagne Pauline arrivent ici avec leur troupeau de 400 brebis ! Quelle chance de suivre cette dernière transhumance hivernale de France. Randonnées de vignes en forêts, marchés fermiers, musiques, folklore sont au programme de ces 3 jours de fête dans les 5 villages étape.

Réservation obligatoire :

Le Frêche : FDFR 05 58 45 27 36

Lacqy : 05 58 45 27 36 (HB) 06 75 54 05 34 (HR)

Saint-Justin : 06 31 00 43 78

Vielle Soubiran : Mairie 05 58 45 64 74

Losse : 05 58 93 60 02 (HB) ou 05 58 93 60 21 (HR)

<http://www.laroutedelatranshumance.com/>

*L'automne est gourmand dans les Landes.
Les vendanges s'achèvent,
bienvenue dans nos chais pour
une journée d'échanges et de découverte
autour de l'Armagnac.*

MAUVEZIN D'ARMAGNAC

>>A 15h

Domaine d'EspéranceUnique
dans la
région**CRÉEZ VOTRE ARMAGNAC**

Visite et dégustation de 4 armagnacs puis **Atelier** pour réaliser son propre assemblage « 10 ans » : bouteille de 35cl. Uniquement sur réservation jusqu'au vendredi 24 septembre à 18 h.

Visite, dégustation, atelier : durée 90 minutes.

Tarif : 30€/bouteille

Info et résa : 05 58 44 85 93

www.armagnac-espérance.com

info@esperance.fr



BOURDALAT

>>De 9h à 12h

Domaine du Berdet**PORTES OUVERTES**

De la vigne au chai, le travail du vigneron vous est présenté au cours d'une visite commentée.

Gratuit – Réservation obligatoire

05 58 03 10 51 ou 06 23 86 48 91

www.domaineduberdet.fr



LACQUY

>>De 14h à 19h

Château de Lacquy**PORTES OUVERTES**

A 15h, visite guidée de la vigne au chai. Découverte pédagogique de l'appellation, dégustation commentée de monocépages, assemblages et millésimes, alliances Armagnacs et chocolats.

Visite sur inscription 05 58 03 88 22

armagnac@chateaudelacquy.com

www.chateaudelacquy.com



LABASTIDE D'ARMAGNAC

>>A 11h et 16h

Domaine du Hourtica**BALADE ET CASSE-CROUTE VIGNERON**

Balade dans les vignes suivie d'une visite du chai et d'un casse-croûte vigneron agrémenté d'une dégustation d'Armagnac. Gratuit.

Sur réservation. 05 58 45 39 65 / 06 81 40 23 91

alaingaube@hotmail.fr



LABASTIDE D'ARMAGNAC

>>de 10h30 à 14h

Écomusée de l'Armagnac**EXPÉRIENCES ARMAGNAC**

Ce fleuron de l'Armagnac offre au visiteur plusieurs expériences (Escape game, jeu de piste, circuits nature). Après la visite du Prince (9€ /pers) ou la visite du Vigneron (5€/pers), une dégustation VIP avec accord mets Armagnac sera offerte.

Inscription obligatoire.

Info et Résa : 05 58 44 84 35

www.ecomusee-armagnac.fr

ecomusee_armagnac@orange.fr



LABASTIDE D'ARMAGNAC

>>De 10h à 12h et de 14h à 18h

Domaine de Labouc**PORTES OUVERTES**

Avec son âme de conteur, Michel présente le vignoble avec les divers cépages dont le Baco 22A et l'histoire de son créateur François Baco. Vient ensuite la visite du chai avec la présentation de l'alambic familial. Dégustation d'Armagnacs millésimés, de Floc de Gascogne, de pruneaux et framboises à l'Armagnac et de l'incontournable liqueur aux agrumes. Gratuit.

05 58 44 82 37 ferme.labouc@orange.fr

www.fermedelabouc.com



LABASTIDE D'ARMAGNAC

>>A partir de 11h

Château du Prada**PORTES OUVERTES**

Le Château du Prada, monument historique est baigné d'une atmosphère romantique : escalier monumental, collection de meubles anciens, belles cheminées. La visite se prolonge dans le parc planté d'arbres pluri centenaires puis dans le chai autour d'une dégustation d'Armagnac. Départ des visites à 11h, 15h, 16h30.

Gratuit – Réservation obligatoire. 10 pers max /groupe.

05 58 44 60 60

www.leprada.com

ph.de-bouglon@wanadoo.fr



26 SEPTEMBRE PORTES OUVERTES

BETBEZER D'ARMAGNAC

>>A 16h

Domaine de Paguy

VISITE & ACCORDS FLOC FROMAGES

Visite du vignoble, du chai et dégustation autour d'un accord floc blanc et fromages.

Sur réservation. Gratuit

07 86 48 00 03 / 05 58 44 81 57

domaine-de-paguy@orange.fr

www.domaine-de-paguy.com



ARTHEZ D'ARMAGNAC

>>De 14h à 18h

Domaine d'Ognoas

VISITE & ANIMATION COCKTAIL

L'ancienne Maison Forte médiévale abrite d'antiques chais ainsi que le plus vieil alambic de Gascogne classé aux Monuments historiques et toujours en fonctionnement depuis 1804 ! Profitez d'une visite suivie d'une dégustation autour d'une animation "cocktail". Réservation conseillée.

05 58 45 22 11 contact@domaine-ognoas.com

www.domaine-ognoas.com



LE FRÊCHE

>>De 9h à 20h

Domaine de Jouatmaou

PORTES OUVERTES

Nelly et Marie-Lise vous accueillent dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Visite du petit musée familial, de la cave souterraine de la ferme datant de 1795, dégustations. Gratuit. Sans résa.

05 58 45 32 41 / 06 82 21 62 90

www.domainedejouatmaou.fr

domainedejouatmaou@orange.fr



LANNEMAIGNAN

>>De 11h à 19h

Domaine de La Tuilerie

ART & ARMAGNAC

En voilà une journée insolite et conviviale !

Au programme, performance sculpture fer/métal par l'artiste Sébastien Lasportes sur un thème relatif à l'Armagnac ... à deviner.

Visite et découverte du Domaine, de la distillerie, du chai de vieillissement et des millésimes, et de l'atelier de peinture.

De 12h30 à 14h30 : auberge espagnole (chacun amène son panier-repas) dans le parc et espaces couverts extérieurs. En partenariat avec un atelier de fumage traditionnel, dégustation de saumon, esturgeon et truite fumés associés à la Blanche Armagnac du Domaine.

15h30/16h : brûlot traditionnel. Dégustation de millésimes. Gratuit.

05 62 09 65 19 / 06 31 58 80 83

www.basarmagnac-latuilerie.fr

contact@basarmagnac-latuilerie.fr



MAULEON D'ARMAGNAC

au Domaine de Maupas

>>à partir de 11h

Comtesse de Barole

ARMAGNAC & CANARD GRAS

Fabrice, éleveur de canards gras, et Vincent, producteur d'Armagnac, s'associent pour vous proposer une visite de chai avec dégustation suivie d'un repas (salade landaise, magret à la plancha, dessert, vin, café, dégustation d'Armagnac).

Tarif : visite du chai et dégustation d'Armagnac et floc gratuite, repas 14€/pers. Sur réservation dans la limite de 50 inscrits.

06 19 82 25 49 / 06 74 45 45 63

contact@lacomtessedebarole.fr / www.lacomtessedebarole.fr



Et aussi ...

VILLENEUVE DE MARSAN

>>à partir de 7h30

SEMI-MARATHON DE L'ARMAGNAC

Pour cette 15ème édition, toute la famille profitera de nos beaux paysages. Le passage insolite dans le chai du château de Ravignan, la traversée du sublime domaine d'Ognoas entre vignes et forêt et l'arrivée dans les arènes sauront faire oublier les efforts. Vous aurez le choix entre le semi-marathon, le 10 km ou la marche. Les plus petits ne sont pas oubliés puisque 3 courses seront au programme à proximité des arènes.

06 85 07 23 99 / Sur inscription en ligne

www.semi-marathon-armagnac.com/inscription

contact@semi-marathon-armagnac.com



LA SEMAINE DU GOÛT

DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021



Partout en France, le goût et les produits du terroir sont à l'honneur. Marchés, journées portes ouvertes, colloques, débats, une multitude de propositions alléchantes nous invitent à mieux connaître nos produits locaux pour mieux consommer et manger. Nos restaurants travaillent au quotidien dans cet esprit-là. Ils célèbreront à leur manière le produit phare de notre terroir : l'Armagnac. Cet allié culinaire permet des accords parfois surprenants mais toujours avec panache. Les menus complets seront en ligne début octobre sur leurs sites Internet et sur leurs pages Facebook.

SAINT-JUSTIN

>> Du 11 au 17 octobre

Fantaisies Gasconnes

Animations gourmandes

Avec ses produits de terroir, ses délices salés en bocaux, ses gourmandises sucrées, ses cadeaux 100 % gascons, la boutique de Dominique est idéale pour trouver le souvenir qui prolongera le plaisir des vacances.

Et quel bonheur d'avoir l'occasion de rencontrer les artisans et producteurs qui fabriquent ces produits. Chaque jour de la Semaine du Goût, un partenaire de la boutique vient animer un moment privilégié avec les visiteurs.

06 70 49 61 72 fantaisiesgasconnes@gmail.com

HONTANX

>> Dimanche 17 octobre à partir de 11h

Domaine de Laubesse



LES GRANGES MUSICALES

La musique s'installe au sein de nos fermes, en des lieux inattendus. Quelle chance d'allier ainsi le plaisir des oreilles et des papilles.

De 11h à 14h30 Accueil à la ferme et brunch

A 13h : Concert les Castillon (duo acoustique électrique)

Réservation > lma.festik.net / 05 58 41 46 61

Tarifs : repas+ concert 20€ / enfants jusqu'à 12 ans inclus : 12€

Concert uniquement 8€ / enfants : 5€

www.bienvenue-a-la-ferme.com/LANDES



LABASTIDE D'ARMAGNAC

>> 30 et 31 octobre 2019

ARMAGNAC EN FÊTE

L'incontournable événement est de retour !

Le dernier week-end d'octobre depuis plus de vingt ans, Labastide d'Armagnac accueille Armagnac en Fête. Cette manifestation, emblématique du terroir du Bas-Armagnac, célèbre le démarrage de la campagne de distillation. Elle réunit autour des producteurs-éleveurs d'armagnac, de producteurs de Sites Remarquables du Goût, une délégation du réseau international Cittaslow avec ses produits italiens de qualité ainsi que de producteurs de bouche du territoire. Annulée en 2020 en raison de la pandémie, la manifestation revient cette année avec un format compatible avec les conditions sanitaires en vigueur.

Plusieurs pôles de découverte et d'animations mettront vos sens en éveil. Sans oublier les visites commentées de la belle bastide. Tout le

programme sur : <http://www.armagnacenfete.com/>



LES GRANGES MUSICALES #2

CONCERTS À LA FERME
REPAS FERMERS - VISITES DE FERMES
MARCHÉS DE PRODUCTEURS

04/09 2021
> 17/10

WWW.BIENVENUE-A-LA-FERME.COM/LANDES
RÉSERVATIONS > LMA.FESTIK.NET/GRANGES-MUSICALES / 05 58 41 46 61

Novembre Les fêtes de la distillation

Dans les landes d'Armagnac,
l'automne nous en fait voir
de toutes les couleurs et de toutes les saveurs.
Ça chauffe au chai, autour de l'alambic baigné
des senteurs de la distillation.

BETBEZER D'ARMAGNAC

Domaine de Paguy

>>5 et 6 novembre / 19h

NOTES MUSICALES & GOURMANDES

2 soirées orchestrées par Myriam verront de belles notes s'accorder : la blanche sortie de l'alambic, les rondes dans les fûts et peut être bien une note surprise mêlée à toutes celles du dîner en musique !

Tarif : 35€ - 40 pers. maxi- hébergement sur place.

Réservation : 07 86 48 00 03 ou 05 58 44 81 57

www.domaine-de-paguy.com

domaine-de-paguy@orange.fr



HONTANX

Domaine de Lassaubatju

>>Du 6 au 13 novembre
de 10h à 12h et de 14h à 18h

PORTES OUVERTES

Visite du chai et dégustation

>>Vendredi 12 novembre

MARCHÉ FERMIER, GOURMAND & ARTISANAL

Vins, pâtisseries, miel, confitures artisanales, produits du Domaine...Restauration sur place

>>Les 6 et 13 novembre/ à partir de 19h30

ANIMATIONS ET REPAS

AU PIED DE L'ALAMBIC

Au pied de l'alambic, c'est une fête de famille !

Partagez le brûlot et le repas 100% gascon

Tarif : 35€.

Info et résa : 05 58 03 23 01 / 06 77 78 52 97

www.armagnac-lassaubatju.com

contact@armagnac-lassaubatju.com



LABASTIDE D'ARMAGNAC

Domaine de Labouc

>>Du 12 au 17 novembre / de 9h à 19h

**PAROLE DE GASCON AUTOUR DE LA
DISTILLATION**

Avec son âme de conteur Michel décrit la distillation et le mystère du vieillissement de l'Armagnac, toute une vie de viticulteur.

Gratuit/Info : 05 58 44 82 32 / 06 81 31 50 63

ferme.labouc@orange.fr www.fermedelabouc.com



LABASTIDE D'ARMAGNAC

Écomusée de l'Armagnac

>>A la mi-novembre sur quelques jours

Du lundi après-midi au vendredi

9h30-12h30 / 13h30-17h30 ou sur RDV

DE JOUR COMME DE NUIT

AU PIED DE L'ALAMBIC

Découverte de la distillation de l'Armagnac avec le distillateur et notre alambic SIER de 1919.

-Repas (déjeuner ou dîner) au pied de l'alambic

-Petit-déjeuner du distillateur

-Visites de l'Ecomusée de l'Armagnac incluant la distillerie en fonctionnement et dégustation de l'eau de vie de l'année.

Dates et tarifs des repas sur www.chateau-garreau.fr -
Réservation obligatoire.

05 58 44 84 35 www.chateau-garreau.fr

Château Garreau, Excitation Made In Armagnac



BOURDALAT

Domaine du Berdet

>>Vendredi 19 novembre / 19h

>>Samedi 20 novembre / 12h

>>Dimanche 21 novembre / 12h

BANDAS & BANQUETS FESTIFS

AU PIED DE L'ALAMBIC

3 jours de chauffe exceptionnels autour de l'alambic.

Venez goûter la cuvée 2020 et vous détendre en

savourant de délicieux repas, de joyeux instants

autour du brûlot géant. Le tout dans l'ambiance festive rythmée par les bandas

Tarif : 30€/Adulte et 10€/Enfant.

Info et Résa obligatoires / Places limitées/ Paiement à

l'inscription 05 58 03 10 51 ou 06 23 86 48 91

www.domaineduberdet.fr



De nov à déc Les fêtes de la distillation

ARTHEZ D'ARMAGNAC

Domaine d'Ognoas

>>Dimanche 21 novembre / 14h à 18h

PORTES OUVERTES AU PIED DE L'ALAMBIC

L'ancienne Maison Forte médiévale abrite d'antiques chais ainsi que le plus vieil alambic de Gascogne classé aux Monuments historiques et toujours en fonctionnement depuis 1804 ! De 10h à 18h profitez d'une visite et d'animations diverses. Réservation conseillée.

Tarif : 2€

Sur résa 05 58 45 22 11

www.domaine-ognoas.com



PERQUIE

Château de Ravignan

>>Samedi 27 novembre / à partir de 11h

>>Dimanche 28 novembre / à partir de 11h30

JOURNÉES DE LA DISTILLATION ET DÎNER AUX CHANDELLES

A partir de 11h et toutes les heures jusqu'à 16h portes ouvertes au chai, visite, découverte de l'alambic, dégustation/vente des produits du domaine. Visite et dégustation gratuites. A partir de 19h : Visite du Château de Ravignan à la lueur des bougies. Visite du chai suivie d'un dîner aux chandelles au pied de l'alambic et d'une dégustation d'Armagnacs millésimés.

Tarifs : Visite du château : 10€/pers

Dîner 50€/pers ; 40 pers maxi sur réservation uniquement

Dimanche

A 11h30, rencontre avec le bouilleur de cru, visite du chai suivie du buffet champêtre au pied de l'alambic avec dégustation d'Armagnacs millésimés.

A 13h30 visite du Château de Ravignan

Tarif : 35€/pers (buffet + visite)

Réservation obligatoire. Animations organisées à partir de 10 personnes minimum.

Tél. 06 85 12 39 54 / contact@armagnac-ravignan.com

www.armagnac-ravignan.com



MAUVEZIN D'ARMAGNAC

>>En novembre

Domaine d'Espérance

VISITE GUIDÉE

AU PIED DE L'ALAMBIC

Visite et explication de la distillation au pied de l'alambic. Dégustation de l'eau de vie de l'année puis visite des chais et dégustation de 4 différents Armagnacs. Gratuit.

Info et résa : 05 58 44 85 93

www.armagnac-espérance.com

info@esperance.fr



Et aussi ...

ESCALANS

Ganaderia de Buros

>>Dimanche 21 novembre à partir de 9h30

FERRADE ET GASCOUNEJADE A BUROS

C'est jour de ferrade à la ganaderia de Buros! Une étape incontournable du cycle de l'élevage. Sous la houlette de notre intarissable gascon Jean Barrère, Lou Jan De Buros, après un bon casse-croûte, vous pouvez participer à la capture des taurillons qui recevront ce jour la marque de leur Ganadero. Suivra un banquet gascon avec garbure gasconne, daube de taureau à l'ancienne et riz aux herbes, gâteau basque, café et vin. L'après-midi sera consacrée à une projection sur la Course Landaise, au repas des taureaux reproducteurs, suivis à 15h30, par une Capea et les Gascounéjades de Lou Jan.

Tarif 25€ et 12€ pour les enfants de 5 à 10 ans.

Réservation obligatoire avant le 14 novembre.

05 58 44 36 57 / 06 86 94 24 48

www.ganaderiadeburos.fr barrere.jean@free.fr



HONTANX

>>Samedi 27 novembre à 21h

BAL GASCON

Au foyer municipal de Hontanx avec l'orchestre : Trad à l'ail. Un traditionnel BRÛLOT (blanche d'Armagnac flammée aromatisée aux agrumes) pour clôturer la soirée.

Tarif : 7€/pers

Association HEB Hountans Ente Bibe 06 42 17 89 72

<http://hountans-ente-bibe.business.site>

hebhontanxasso@gmail.com alain.cadilhon@wanadoo.fr

En Décembre

LANNEMAIGNAN

Domaine de la Tuilerie

>>11, 12 et 19 décembre / de 15h-19h

ART ET ARMAGNAC

Visite commentée du chai et du fonctionnement de l'alambic familial chauffé au bois. Dégustation d'Armagnacs. Expositions d'art contemporain. En partenariat avec un établissement de chambres d'hôtes, possibilité de réserver une formule week-end cocooning (armagnac, art, gastronomie et bien-être).

Gratuit / Info et réservation :

05 62 09 65 19 / 06 31 58 80 83

www.basarmagnac-latuilerie.fr

contact@basarmagnac-latuilerie.fr





ESCALANS

Ganaderia de Buros



>>du 8 octobre au 18 novembre

WEEK-END CHASSE A LA PALOMBE AU FILET ET GASTRONOMIE

Au Domaine de Buros, au coeur d'un site de 130 ha Jean Barrere, éleveur de vaches de course landaise partagera avec vous la passion de la chasse à la palombe. Le temps d'une journée, dans le respect d'un rituel immuable, apprenez les gestes et techniques indispensables à cette chasse traditionnelle.

Jour 1 : Accueil en fin d'après-midi à l'étable des Amis chez votre hébergeur pour une nuit en chambre d'hôtes tout confort.

Jour 2 : Rendez-vous avec Jean pour une journée de chasse à la palombe au filet. Le casse-croûte du chasseur puis le déjeuner gastronomique vous apporteront réconfort pour assurer une journée de patience et d'action dans une ambiance conviviale.

Fin du séjour à 17h

Tarif : à partir de 132,50€ /personne

Le prix comprend :

*1 nuit / 2pers en chambre d'hôtes labellisée la demi-pension **

la journée de chasse en palombière

Le casse-croûte du matin – Le déjeuner sur le lieu de chasse

Le prix ne comprend pas :

La taxe de séjour (0,40€/pers/nuit)

Le repas du soir (suggestion de vos hôtes)

Réservation : Marie Sylvie et Jean BARRERE

Route de Sos - Ganaderia de Buros

40310 ESCALANS

05 58 44 36 57

barrere.jean@free.fr/ www.ganaderiadeburos.fr



LABASTIDE D'ARMAGNAC

Château du Prada



>>En septembre et octobre

LA VIE DE CHÂTEAU EN ARMAGNAC

Le temps d'un séjour au cœur du vignoble, menez la vie de château chez Béatrice et Philippe, vignerons à Labastide d'Armagnac. Ils vous reçoivent dans leurs chambres d'hôtes pour partager des moments privilégiés le temps d'un séjour 2 jours/1 nuit

Menu de votre dîner au Château :

- Apéritif Maison
- Œufs cocotes aux graisserons
- Confit de canard pommes de terre à la graisse de canard
- Salade verte
- Fromage
- Gâteau Maison
- Vin de Pays
- Café
- Armagnac

Prix pour 2 personnes : 149,00 € petit déjeuner compris.

5 chambres double max.

Sur réservation 05 58 44 60 60

www.prada.com ph.de-bouglon@wanadoo.fr



Rencontre avec L'Armagnac

*Selon Vital Dufour, prieur d'Eauze en 1310, "
Je rends l'homme joyeux au-dessus de tout"
... , j'ai 40 vertus pour peu qu'un homme
"timide [me] boit de temps en temps".
Je suis l'Armagnac, j'ai 700 ans
et beaucoup de choses à vous dire...*

A l'origine

Je suis né en Armagnac. 3 terroirs différents composent ma zone de production. La plus réputée est le Bas-Armagnac qui me donne la finesse, la délicatesse et cet arôme fruité de pruneau si apprécié. Quelle chance pour vous, les Landes d'Armagnac en font partie !

De l'enfance à la maturité

L'art de ma fabrication réside dans le respect des traditions. Trois étapes sont cruciales pour mon épanouissement :

La vinification : les raisins sont pressés puis vinifiés de façon traditionnelle et naturelle (le soufrage du vin et la chaptalisation sont interdits)

La distillation : à la différence du cognac où le vin est distillé en deux fois, pour moi, cette opération est continue, le jour comme la nuit. Cette distillation spécifique me permet d'obtenir une palette d'arômes plus large.

Le vieillissement : je suis stocké dans des fûts neufs ("pièces" de 400 à 420 litres). Au bout de quelques années je déménage dans des fûts de chêne déjà usagés m'apportant ainsi douceur, rondeur et galbe. Pour le plaisir des anges ! Au fil des années, je m'évapore, mon degré d'alcool diminue... c'est la part des anges.

www.armagnac.fr

floc-de-gascogne.fr

qualitelandes.fr



Sur l'étiquette

En bouteille, l'Armagnac n'évolue plus, il est prêt à être dégusté dès sa commercialisation.

Blanche

Eau-de-vie Blanche Armagnac AOC
Produit aromatique aux arômes de fruits (agrumes et poires) et de fleurs (tilleul, miel). Ronde et vive en bouche.

V.S.O.P.

Eau-de-vie issue d'un assemblage d'Armagnacs de plus de 4 ans sous bois.

Notes de fruits mûrs parfois confits et d'arômes boisés, épicés.

Légère et chaleureuse en bouche.

Hors d'âge

Eau-de-vie issue d'un assemblage d'Armagnacs de plus de 10 ans sous bois.

Notes de fruits confits, fruits secs associés aux arômes boisés totalement fondus. Bouche longue et équilibrée.

Millésimes

Eau-de-vie issue d'une seule année de récolte. Chaque millésime a sa personnalité propre, son style dominant fait d'arômes pâtisseries ou fruits secs, de puissance ou au contraire de légèreté.

Les démarches Qualité



Nos viticulteurs producteurs d'Armagnac adhèrent à des chartes de qualité ou des labels (Vignoble & Découvertes, Site Remarquable du Goût, Bienvenue à la Ferme, Tourisme Gourmand des Landes).

Ils s'engagent à vous offrir une rencontre authentique, un moment de partage, une expérience dont vous vous souviendrez.

Plus d'infos sur

www.tourisme-landesdarmagnac.fr


Toutes nos possibilités d'hébergements, de restauration et de produits du terroir

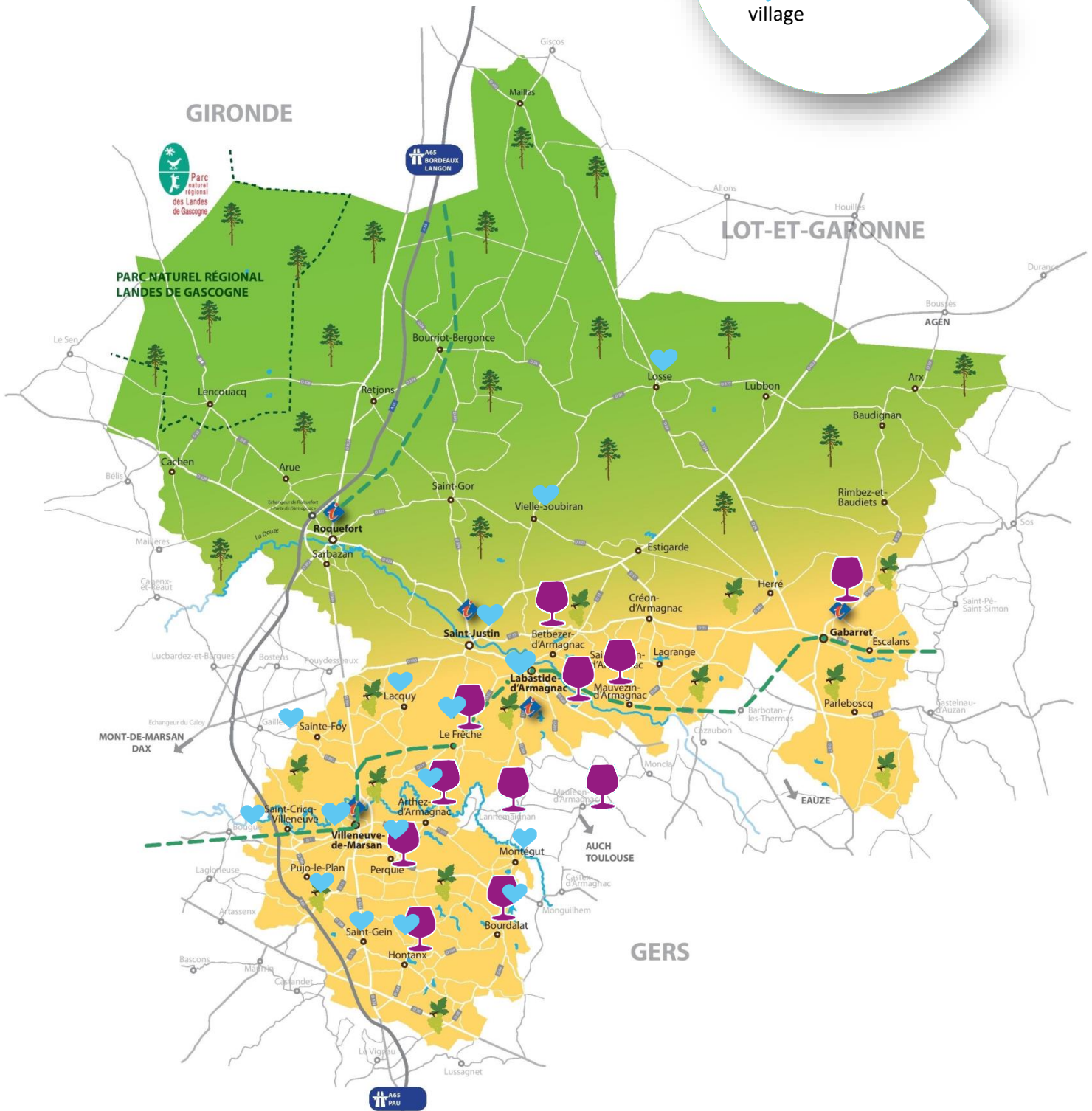
Retrouvez-nous sur



Légende

 Rendez-vous chez les vigneron

 Rendez-vous au village



**Vivez
une expérience ludique
dans nos chais !
Testez
les Escape Games* !**

* Jeu dépendant des mesures sanitaires liées à l'épidémie de COVID 19. Renseignez-vous auprès des établissements.

ESCAPE GAME
Au Coeur de l'Armagnac

OUVERTURE
17
OCTOBRE
2020

13€
PAR PERSONNE

NOUVEAU ET UNIQUE
ARMAGNAC: MISSION DISTILLATION!

CHATEAU GARREAU, 402-40 LABASTIDE D'ARMAGNAC
INFORMATIONS ET RESERVATIONS SUR WWW.CHATEAU-GARREAU.FR
JEU SUR RESERVATION UNIQUEMENT

CHATEAU GARREAU
ARMAGNAC

100% CO2

ESCAPE GAME
Sortirez-vous?
ARTHEZ-D'ARMAGNAC
LANDES

DU 9 JUIN AU
31 DEC. 2021

TOUR LES JOURS
DE 10H00 A 18H00
05 58 49 22 11

domaine-ognoas.com

LANDES - Terre des passions

**Office de Tourisme
des Landes d'Armagnac**

Tél. 05 58 03 40 31

contact@landesdarmagnac-tourisme.fr

www.tourisme-landesdarmagnac.fr