



# + d'excursions



## Navarrenx

la Cité bastionnée

13/04 | 04/05 | 22/06 | \*27/07 | 17/08 | 14/09 | 26/10 | 23/11

Tels nos célèbres mousquetaires issus de la région, profitez d'un après-midi pour découvrir de belles et bonnes choses (charcuterie et fromage de brebis ou bière artisanale).

La Cité bastionnée, labellisée « Plus beau village de France », dévoile de remparts en sites militaires, toute la richesse de son histoire mais aussi celle de ses habitants et artisans.

C'est à travers leurs activités, leurs produits présentés avec fierté et leur dégustation que s'achève cette ronde des plaisirs.



## Salies-de-Béarn

la Cité du sel

06/04 | 11/05 | 08/06 | 13/07 | 31/08 | 05/10 | 09/11 | 30/11

Avec des eaux 10 fois plus salées que l'eau de mer, une découverte due à un sanglier et un quartier thermal, lieu de villégiature de la famille Eiffel, la Cité du sel au détour de ses ruelles étroites, ne cesse de dévoiler les nombreuses petites histoires qui ont fait son histoire.

La balade se poursuit par la rencontre de personnages passionnés par leurs activités rares et pleines de surprise, tel le tisserand, sans oublier la dégustation de produits de qualité liés à l'histoire remarquable de cette cité.

## Sauveterre-de-Béarn

la Médiévale

30/03 | 20/04 | 18/05 | 15/06 | 06/07 | 24/08 | 12/10 | 16/11

Une Cité Médiévale dans un cadre exceptionnel, une Tour Monréal renfermant un petit joyau à travers sa maquette faite de milliers de pierres, poutres et solives au 100e reconstituant Sauveterre entre le 13e et 16e siècle, une histoire faite d'heures de gloire et de légendes captivantes, et pour finir une dégustation de produits locaux sucrés et salés, véritable voyage au paradis des saveurs, voici Sauveterre qui vous enchante.



## Infos pratiques

Tarif : 8€ / personne

### Le tarif inclut :

Le transport en bus, aller/retour, les entrées dans les sites mentionnés, l'accompagnement sur les sites, les dégustations et les activités mentionnées.

### Le tarif n'inclut pas :

Les dépenses personnelles.



Tous les départs se font de de Salies-de-Béarn à l'arrêt de bus, Avenue Gabriel Graner (sauf celles de Salies-de-Béarn, rdv à l'Office de Tourisme).

En fonction des excursions, le bus peut s'arrêter sur demande à Sauveterre-de-Béarn et à Navarrenx.



Visite de Salies ou Sauveterre:

Départ 15h - Retour 18h30



Visite de Navarrenx :

Départ 14h30 - Retour 18h30

[ \* Le 27/07 Départ 15h30 - Retour 19h30]



Visite les petits + : horaire indiqué dans le programme

### Renseignements et inscriptions :

Office de tourisme du Béarn des Gaves

18 place de la trompe - 64270 SALIES-DE-BEARN

05 59 38 00 33

contact@bearndesgaves.com

www.tourisme-bearn-gaves.com

# Le Béarn des Gaves

et ses petits +

27/04 25/05 01/06 29/06 20/07 03/08

10/08 07/09 21/09 28/09 19/10 02/11

A l'image de sa nature riche et préservée, de ses paysages et villages parfois atypiques, en tout cas pleins de vie et d'histoires, le Béarn des Gaves c'est aussi des hommes.

C'est au cours de rencontres humaines, originales, voire emblématiques, que des passionnés ayant à cœur de partager l'attachement à leur région et l'amour de leurs métiers vous dévoilent le Béarn des Gaves autrement.

Que ce soit à travers la dégustation de leurs produits, aussi riches et diversifiés que le sont ces hommes, ou via la démonstration de leur savoir-faire, c'est enrichi d'images et histoires exceptionnelles que vous repartirez.

27/04 14h30 à 18h30

## Le petit + nature

Découverte du Pool Masseys, haut lieu de la pêche au saumon. Ici coule le Gave d'Oloron, rivière française la plus réputée par celui que l'on nomme "le Roi du gave".

Présentation des poissons migrateurs, des poissons halobiotiques, des techniques de pêche, de la passe à poisson...avant une petite dégustation de fin d'après-midi.

25/05 15h à 18h30

## Le petit + saveurs et savoir faire

Rencontre avec Laurent Bigot, apiculteur passionné et découverte de son univers de producteur de miel BIO et de gelée royale. Puis, visite du verger Massicam et ses plantations de pommes, kiwis, poires...qui donnent de fameux jus et nectars gourmands à tester lors de la dégustation...

01/06 15h à 18h30

## Le petit + saveurs et savoir faire

Découverte de la fabrication du Béret Français dans la Principauté de Laàs puis visite et dégustation au verger de M. Maisonnave, producteur de kiwis à Oraàs.

29/06 15h à 18h30

## Le petit + actif

Découverte d'un jardin d'artiste avec plus de 2500 espèces dans un cadre médiéval unique puis petit moment détente et bien-être...



20/07 15h à 18h30

## Le petit + gourmand

Visite du verger Massicam, producteurs de pommes et kiwis, et participation aux activités de la saison avant une petite dégustation.

03/08 15h30 à 19h30

## Le petit + curieux et gourmand

Arrêt panoramique à Sauveterre-de-Béarn, cité médiévale puis visite du Musée Serbat à Laàs avant de se rendre pour une soirée gourmande à la rencontre de nos producteurs au Marché des Producteurs de Pays à Narp.



10/08 15h à 18h

## Le petit + gourmand

Aujourd'hui, on apprend à cuisiner la piperade lors d'un atelier avec Thierry, cuisinier à l'origine du concours la piperadère, et dégustation commune de la recette réalisée.

07/09 14h30 à 18h30

## Le petit + souvenir

Visite du Camp de Gurs, le plus grand camp d'internement du sud de la France lors la seconde guerre mondiale. Puis visite et dégustation à la Ferme Erbin, producteurs de fromage de brebis.



21/09 15h à 18h30

## Le petit + actif

Visite du verger Massicam, producteurs de pommes et kiwis, et participation aux activités de la saison avant une petite dégustation.

28/09 15h à 18h30

## Le petit + saveurs et savoir faire

Découverte de la fabrication du Béret Français dans la Principauté de Laàs puis visite et dégustation au verger de M. Maisonnave, producteur de kiwis à Oraàs.

19/10 14h30 à 18h30

## Le petit + souvenir

Visite du Camp de Gurs, le plus grand camp d'internement du sud de la France lors la seconde guerre mondiale. Puis visite et dégustation à la Ferme Erbin, producteur de fromage de brebis.



02/11 15h à 18h

## Le petit + gourmand

On apprend à cuisiner la garbure lors d'un atelier et on termine par la visite et dégustation au Domaine Lapeyre, producteurs de vins fréquemment médaillés depuis 4 générations.