



© Olivier Robinet

### 9h15 Rendez-vous avec votre guide

sur le parking de l'Hôtel du Parc, avenue Gabriel Graner

### 9h30 Visite guidée de Salies-de-Béarn, la cité du sel

Salies-de-Béarn doit son nom, son histoire, son architecture, ses traditions et sa réputation à une eau 10 fois plus salée que celle de la mer. Utilisée depuis des millénaires pour produire du sel, cette eau est aussi une source de bienfaits et de bien-être, exploitée dans l'établissement thermal depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Laissez-vous raconter l'histoire étonnante et passionnante de la cité du sel !

Visitez les ruelles de la vieille ville où la légende du sanglier et l'organisation sociale de la Corporation des Part-Prenants vous sont présentées. Découvrez ensuite le quartier thermal, témoin du rebond économique de Salies-de-Béarn, et observez son architecture éclectique : le kiosque, les thermes, le Chalet, l'Hôtel du Parc...



© Cave de Bellocq

### 11h45 Dégustation de vins à la cave de Jurançon Bellocq

Dans le village de Bellocq, la cave du Béarn et du Jurançon vous présente et vous invite à déguster un large éventail de sa production de vins AOP rouge, rosé, blanc sec et bien sûr le blanc moelleux.

Ici, les vignerons font du respect de l'environnement une priorité, d'abord par la mise en place de l'Agriculture Raisonnée, puis aujourd'hui par le plus haut niveau de certification « Haute Valeur Environnementale ».

ou



© Domaine Mont d'Oraàs

### Visite et dégustation au domaine Mont d'Oraàs

Niché au sommet d'une colline du petit village d'Oraàs, avec pour toile de fond les massifs pyrénéens, le domaine Mont d'Oraàs offre un cadre exceptionnel pour tout amateur de vins en quête de qualité. En plus d'un magnifique décor, ce petit domaine s'étend sur 5 ha en conversion biologique reposant parfois sur un tapis de galets. Le domaine propose des vins où les cépages locaux sont privilégiés, et où le travail (tout à la main dans les vignes) et l'amour de la terre s'y ressentent.



## 12h 45 Restaurant – menu terroir (vin et café inclus)

Menu unique pour l'ensemble des participants, à nous confirmer à la réservation

### Bistrot 4 grains à Salies-de-Béarn

Du mardi au vendredi

Œuf parfait, crème de lard et petits croûtons

Dos de merlu, sauce au fumet de crustacés, riz pilaf

ou noix de joutes de bœuf à la bière, riz pilaf

Mœlleux au chocolat maison

–

Le week-end menu gourmand (supplément de 10 €/pers.)

Crumble salé de fromage de chèvre, jambon Serrano et roquette

Pavé de morue à l'ail et aux piquillos, écrasé de pommes de terre

ou paleron de veau cuit en basse température, jus thym et miel, écrasé de pommes de terre

Crème brûlée

Capacité : 50 personnes

ou



### Au Repaire à Salies-de-Béarn

Velouté ou gaspacho du moment

Suprême de volaille, fricassée de grenailles et sauce forestière

ou dos de lieu, pomme de terre écrasée, petits légumes et sauce chorizo

Panna cotta à la vanille, caramel beurre salé et spéculoos

Capacité : 60 personnes

ou



### Le Chalet à Salies-de-Béarn

Crudités

Rôti de porc, frites

ou xipirons, frites

Fromage de brebis

ou pannacotta aux fruits rouges

Capacité : 60 personnes

ou



### L'Atrium à Salies-de-Béarn

(supplément de 3 €/pers. ; à partir de 80 personnes + 2,66 €/pers.)

Soupe de poissons de roche et sa rouille

Noix de joue de cochon au caramel, écrasé de pommes de terre et légumes du moment

ou dos de merlu, crème de pesto, riz safrané et légumes du moment

Crème brûlée au carambar

Capacité : 100 personnes

ou



### L'Auberge du Relais à Bérenx à 7 km de Salies-de-Béarn

Garbure de l'Auberge

ou salade de cœurs de canard

ou bouillon de poule aux perles

Poule au pot traditionnelle

ou calamars à la basquaise, riz pilaf

ou joue de porc confite, garniture de saison

Omelette norvégienne

ou tarte aux poires

ou verrine de fruits de saison

Capacité : 80 personnes. Fermé le dimanche.

Office de tourisme du Béarn des gaves BP 26 – 64270 Salies-de-Béarn

Réervations : (+33)5 59 38 32 82 ou [laurence@bearndesgaves.com](mailto:laurence@bearndesgaves.com)

Siret 834 779 118 00035 | APE 7990Z | TVA intracommunautaire FR 96834779118

Immatriculation IM064180004 | Garantie financière APST 75 017 Paris | Responsabilité Civile Gan Assurances 75383 Paris Cedex 08



## Pack de visites n° 1 La crypte & le musée du sel

### 15h Visite de la crypte du Bayaà (en demi-groupes)

Sous la place centrale de Salies-de-Béarn se cache la source originelle d'eau salée. C'est d'ici que tout aurait commencé... laissez-vous conter l'histoire étonnante de cette source exploitée jusqu'au siècle dernier.

Recouverte en 1865, la source est devenue un lieu incontournable pour découvrir l'histoire du sel à Salies-de-Béarn.

Descente par groupe de 11 personnes ; prévoir des chaussures fermées (escalier escarpé). De Pâques à fin octobre.



### 15h Visite du musée du sel et des traditions béarnaises (en demi-groupes)

Dans la plus vieille maison de Salies-de-Béarn, revivez l'histoire unique des Saliens depuis 3 500 ans. Dans la peau d'un producteur de sel du Moyen-Âge ou des Tiradou, vous serez touchés par les conditions de vie et de travail pour extraire l'or blanc du sous-sol de la cité.

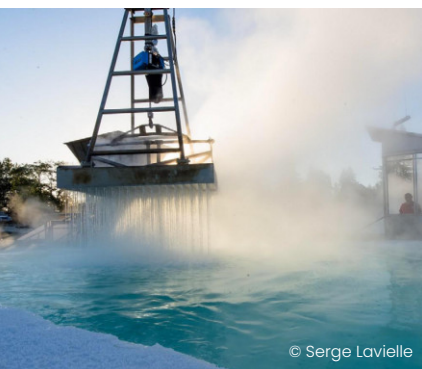


## Pack de visites n° 2 Petit train & Salines

### 15h Balade touristique de Salies-de-Béarn en petit train

Le petit train touristique sillonne la cité du sel, pour découvrir sans effort l'étonnante histoire de Salies et de son sel. Attention toutefois, votre guide pourrait vous demander de mettre pied à terre !

Capacité : 3 wagons de 20 personnes.



### 16h Pôle muséographique des Salines

Présent naturellement sous les Pyrénées depuis des millions d'années, le sel de Salies-de-Béarn est protégé en profondeur dans des eaux dix fois plus salées que l'eau de mer. Il est obtenu par simple évaporation de ces eaux souterraines selon une méthode ancienne : dans une poêle à sel. Ce mode de production authentique et traditionnel confère à ce sel 100 % naturel et exceptionnellement riche en oligo-éléments, des qualités gustatives incomparables.

Le sel de Salies-de-Béarn est depuis des siècles sur les tables du Sud-Ouest de la France. Il est aussi utilisé dans le cadre de l'IGP Jambon de Bayonne.

La visite de 45 minutes débute par une présentation depuis le belvédère extérieur puis se prolonge par la diffusion d'un film de 20 minutes. Pour clôturer la découverte, une dégustation de salaisons est proposée.

Fermé le dimanche et les jours fériés.

## Tarifs.

35 personnes et + : 41 €/pers. avec 2 gratuités

20 à 34 personnes : 46,50 €/pers. avec 1 gratuité

10 à 19 personnes : 59 €/pers.

**Compris :** l'accompagnement par un guide de l'office de tourisme, les visites commentées, la dégustation de vins, pour l'après-midi 1 pack de 2 visites (la crypte & le musée du sel ou petit train & Salines) au choix, le déjeuner menu terroir (café et vin inclus).

**Non compris :** toute autre prestation. Tout changement dans le pack des visites peut entraîner un supplément.

**Conditions de vente :** à réception du contrat de réservation, le client doit confirmer sa réservation sous 8 jours en envoyant le contrat signé, incluant la mention « bon pour accord », accompagné d'un acompte de 25 %. Le solde sera réglé le jour de la visite. Le client devra communiquer 8 jours avant sa venue le nombre de participants exact, qui sera la base de la facturation.

➤ Consulter les conditions générales de ventes.

Office de tourisme du Béarn des gaves BP 26 - 64270 Salies-de-Béarn  
Réservations : (+33)5 59 38 32 82 ou [laurence@bearndesgaves.com](mailto:laurence@bearndesgaves.com)

Siret 834 779 118 00035 | APE 7990Z | TVA intracommunautaire FR 96834779118

Immatriculation IM064180004 | Garantie financière APST 75 017 Paris | Responsabilité Civile Gan Assurances 75383 Paris Cedex 08