béarndesgavestourisme
la campagne.
autrement

À Sauveterre-de-Béarn et Navarrenx

Plongez dans l'histoire

2026 Journée groupes en Béarn des gaves





9 h 15 Rendez-vous avec votre guide

à Sauveterre-de-Béarn, place Royale

Visite guidée de Sauveterre-de-Béarn, cité médiévale

Sauveterre-de-Béarn est une cité médiévale du XIIe siècle dominant le gave, autrefois puissamment protégée par ses remparts et ses nombreux sites défensifs. Le village s'est construit autour de son église romano-gothique et abritait la résidence de chasse de Gaston Fébus, prince des Pyrénées au XIVe siècle.
La cité offrait son hospitalité et le couvert aux pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle, dans ses nombreux couvents et hôpitaux.
C'est aussi là que, selon la légende, la Reine Sancie aurait été jugée. Laissez-vous séduire par son histoire... et son superbe panorama sur les Pyrénées.



10 h Visite de la Tour Monréal

Dans le cadre majestueux de la Tour Monréal, laissez-vous porter grâce à un aménagement scénographique moderne et ludique dans le Béarn médiéval du XIIIe au XVIe siècle. La reconstitution de notre cité médiévale, faite de milliers de pierres, poutres et solives au 100e calibrées, et assemblées, vous invite à découvrir dans des espaces dédiés, les grandes heures de Sauveterre et du Béarn.
Capacité maximale de 25 personnes (au-delà, visite en demi-groupes).

Office de tourisme du Béarn des gaves BP 26 - 64270 Salies-de-Béarn
Réservations : (+33)5 59 38 32 82 ou 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



12 h Déjeuner au restaurant

Menu terroir, vin et café inclus
Menu unique pour l'ensemble des participants, à nous confirmer à la réservation

Restaurant La Guinguette Sud à Sauveterre-de-Béarn
Velouté de légumes de saison
Pressé d'effiloché de cochon et son jus, pommes de terre grenaille
Brioche perdue, caramel et boule de glace
Capacité : 50 personnes



ou

L'Auberge de la Fontaine à Laàs à 10 km de Sauveterre-de-Béarn
Garbure
Épaule d'agneau rôtie, légumes
Crème brûlée
Capacité : 45 personnes - Fermé le mercredi



ou

Restaurant l'Auberge Claverie à Audaux à 5 km de Navarrenx
Garbure béarnaise avec manchon de canard
Saumon sauce Jurançon, piperade et riz
Tarte aux pommes servie tiède avec boule de glace vanille
Capacité : 120 personnes - Fermé le lundi



ou

Restaurant Le Commerce au centre-ville de Navarrenx
Formule buffet, pas de service à table
Œufs mayonnaise
ou potage de légumes de saison
Confit de canard et pommes de terre sautées
Café et mignardises
Capacité : 100 personnes



ou

Restaurant O'Bel'O à Gurs à 5 km de Navarrenx
Salade de gésiers
Cuisse de canard confite et haricots tarbais
Crêpes au Grand Marnier
Capacité : 45 personnes


© Sébastien Arnouts

14 h 30 Visite guidée de Navarrenx, « Plus Beaux Villages de France »

Fondée au Moyen-Âge, Navarrenx fut érigée en bastide au XIVe siècle puis ceinte d'une imposante muraille bastionnée dès le XVIe siècle qui en fait la première cité fortifiée de France. Découvrez les nombreux bâtiments hérités de ce riche passé militaire et les 1,7 km de remparts presque intégralement conservés.
Également située sur la voie très fréquentée du Puy, Navarrenx accueille chaque année des milliers de pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

ou


© Gaizka Bidegain

Visite guidée du camp de Gurs

au Pavillon d'accueil du camp de Gurs

Entouré de 250 km de barbelés, le camp de Gurs était le plus grand camp d'internement du sud de la France. De 1939 à 1945, 60 000 réfugiés républicains espagnols, indésirables, juifs, gitans, prisonniers de guerre allemands, trafiquants du marché noir… y furent enfermés. Le long de votre parcours, vous découvrez une reconstitution de baraque d'internés, le cimetière et ses 1 073 tombes, le mémorial, la baraque de l'Ange…
Visite : 1 h 30 environ


© Sébastien Arnouts

16 h 30 Visite et dégustation de fromages de brebis à la ferme Serbielle

En 1985, Pierre et Maïté ont repris l'exploitation familiale de 29 ha avec 200 brebis, et ont décidé d'y transformer le lait sur place. Aujourd'hui, leurs fils Benat et Michel vous accueillent pour vous faire découvrir leur fromage fermier de brebis AOP Ossau-Iraty. La nouvelle génération a largement diversifié la production de la ferme, avec le porc basque « Kintoa », de l'huile de tournesol et de l'huile de colza.

Tarifs.

35 personnes et + : 35,50 €/pers. avec 2 gratuités
20 à 34 personnes : 41 €/pers. avec 1 gratuité
10 à 19 personnes : 53,50 €/pers.

Compris : l'accompagnement par un guide de l'office de tourisme, les visites commentées, la dégustation et le déjeuner menu terroir, vin et café inclus. **Non compris :** toute autre prestation.
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
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