

béarndesgavestourisme

# la campagne.

autrement

## catalogue à la carte

édition automne 2026

# Sommaire

**Visites guidées P. 3**
La crypte du Bayaà

**Visites commentées P. 6**
Entrez dans la légende !
La cité fortifiée imprenable !
Gurs, le devoir de mémoire
Une histoire qui ne manque pas de sel !

**Visites à la journée P. 12**
Camp de Gurs et L'Hôpital-Saint-Blaise
Bienvenue en Principauté
Navarrenx, parmi les Plus Beaux Villages de France
Salies-de-Béarn, la cité du sel
Sauveterre-de-Béarn, cité médiévale
Plongez dans l'histoire

**Réservations sur-mesure P. 31**

**Contactez Laurence & Élodie**
**05 59 38 32 82 | 07 52 05 22 36**
**laurence@bearndesgaves.com | elodie@bearndesgaves.com**

*Conception office de tourisme du Béarn des gaves, 2026.*



# La crypte de Salies-de-Béarn

## visites guidées





## À Salies-de-Béarn

# Visites de la crypte du Bayaà

### Découvrez l'histoire de son eau salée, exploitée depuis plus de 3 000 ans !

Autrefois lieu de puisage en plein air, le bassin a été recouvert d'une voûte au 19e siècle et depuis lors, cette crypte était totalement remplie d'eau salée.

Après l'évacuation de cette eau salée et d'importants travaux, la crypte peut dorénavant être visitée. Cette descente sous ce qui est devenue la place principale de Salies-de-Béarn permet de pénétrer dans un espace où les jeux de lumière mettent en valeur une construction jamais dévoilée jusqu'à présent.

C'est aussi l'occasion d'évoquer l'histoire liée à l'exploitation de l'eau salée depuis plus de 3000 ans.

**Réservation auprès de l'Office de tourisme.**

Visite possible jusqu'au 10 novembre 2026.
Descente par groupe de 11 personnes.

**Tarif.** **4,50 €/personne**





# Incontournables en Béarn des gaves

## visites commentées



# Sauveterre-de-Béarn, Navarrenx, Gurs, Salies-de-Béarn

## Visites commentées

Découvrez les richesses patrimoniales des cités emblématiques du Béarn des gaves avec un guide de l'Office de tourisme.

**Les vendredis**
à 14 h 30

Réservation auprès de l'Office de tourisme.

**Tarif.** 5 €/personne

**D'autres dates peuvent être proposées sous réserve de disponibilités, sur demande auprès de l'Office de tourisme – voir contact en page 31.**



# La cité fortifiée imprenable !

1,7 km de long, 10 mètres de haut, ces remparts sont réputés impénétrables et révolutionnaires ! Découvrez la place forte du Béarn au XVI[e] siècle et ses lieux stratégiques : poudrière, casernes, arsenal, contre-mines, fontaine militaire…

**Vendredi**
**9 octobre** à 14 h 30




# Gurs, le devoir de mémoire

Votre guide vous racontera l'histoire de ce camp d'internement tristement célèbre, créé en mars 1939, en déambulant de la reconstitution d'une baraque au cimetière des internés.

**Vendredi**
**16 octobre** à 14 h 30

# Une histoire qui ne manque pas de sel !

Salies-de-Béarn doit son nom, son histoire, son architecture et ses traditions à une eau 10 fois plus salée que celle de la mer. Laissez-vous raconter l'histoire étonnante et passionnante de la cité au sel millénaire !

**Vendredi**
**23 octobre** à 14 h 30


© Adrien Basse-Cathalina / Pays de Béarn

# Entrez dans la légende !

Sauveterre-de-Béarn, cité médiévale du XII[e] siècle dominant le gave, offre un superbe panorama sur les Pyrénées. L'Office de tourisme vous invite à la découverte de son riche passé, au détour de ses édifices...

**Vendredi**
**30 octobre** à 14 h 30







# Escapades en Béarn des gaves

## visites à la journée

# À Gurs et L'Hôpital-Saint-Blaise

## Camp de Gurs et L'Hôpital-Saint-Blaise


© Gaizka Bidegain


© Gaizka Bidegain

### 9 h 15 Rendez-vous avec votre guide
au Pavillon d'accueil du camp de Gurs

### 9 h 30 Visite guidée 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 de Gurs…
Visite : 1 h 45 environ



### 11 h 45 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.







## 13 h Déjeuner au restaurant

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

**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

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 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



## 15 h 30 Son et Lumière à l'église de L'Hôpital-Saint-Blaise

Église romane du XII[e] siècle avec l'ensemble le plus important de France d'éléments hispano-mauresque. Classée au Patrimoine Mondiale de l'UNESCO au titre des chemins de Compostelle, elle est le dernier témoignage d'une ancienne fondation hospitalière.
Son histoire et son architecture vous sont présentées d'une manière insolite grâce à un spectacle de son et lumière à l'intérieur de l'église.
Possibilité de visite guidée de l'extérieur : + 1 €/personne.

## Tarifs.

**35 personnes et + :** 37 €/pers. avec 2 gratuités
**20 à 34 personnes :** 42,50 €/pers. avec 1 gratuité
**10 à 19 personnes :** 55 €/pers.

**Compris :** l'accompagnement par un guide de l'office de tourisme, les visites commentées, la dégustation, le déjeuner terroir, vin et café inclus, le spectacle Son et Lumière de l'église de L'Hôpital-Saint-Blaise. **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.

# À Laàs

## Bienvenue en Principauté


© Art Sensible - Château de Laàs



© Sébastien Arnouts

### 10 h Arrivée en Principauté et accueil douanier

Après un rapide contrôle de votre identité, notre douanier vous souhaite la bienvenue et vous retrace l'historique de la Principauté. Il sera votre guide pour la visite de cette ancienne baronnie.



© Sébastien Arnouts

### 10 h 30 Visite de la Principauté de Laàs

Dès le haut Moyen-âge, Laàs devient rapidement une seigneurie. Le véritable essor de ce village de cultivateurs et d'éleveurs date du XII[e] siècle, avec le pèlerinage vers Saint-Jacques de Compostelle. En 1610, Henri IV l'érige en Baronnie... En 2014, son maire le proclame 1[ère] Principauté du Béarn !

Une jolie promenade dans le village vous attend, le long de maisons cossues en galets du gave, depuis la place de l'église « Centre du monde et de l'Univers » et le Laàs-Vegas Boulevard, avec ses 33 étoiles en hommage aux artistes et célébrités qui se sont produits ici au fil des ans.

Vous l'avez compris, ce village est vraiment hors du commun. Depuis la place centrale, on vous explique que vous êtes bien au centre du monde et de l'univers, preuve à l'appui : les cadrans solaires et les panneaux directionnels !


© Sébastien Arnouts


© Sébastien Arnouts


© Art Sensible

## 12 h Déjeuner terroir (vin et café inclus) à l'Auberge de la Fontaine à Laàs

Menu unique pour l'ensemble des participants
Garbure
Épaule d'agneau rôtie
Crème brûlée
Capacité : 45 couverts - Fermé le mercredi

ou

## au Bistrot du château

Salade de chèvre chaud ou potage du moment
Poulet fermier accompagné de frites et piperade
ou saucisses confites accompagnées de frites et piperade
Crumble aux pommes ou panna cotta aux fruits exotiques



## 14 h 15 Visite guidée du château de Laàs (d'avril à décembre)

La collection Serbat vous invite à un voyage dans le temps, à la découverte de l'art de vivre à la française à son âge d'or, le XVIII[e] siècle.
Lors de cette visite, vous découvrirez une des plus belles collections d'arts décoratifs de France, mise en scène dans le décor somptueux d'une riche maison bourgeoise du Siècle des Lumières, dans un authentique intérieur des XVIII[e] et XIX[e] siècles. Reconstituée au sein d'un château du XVII[e] siècle, la collection regorge de mobilier ancien, de tapisseries, de peintures, de vaisselle et d'objets précieux mis en valeur dans diverses pièces aménagées de la maison.
La visite se fait par groupes de 20 personnes environ.
L'entrée du musée donne droit à la visite libre du parc et des jardins.

## Tarifs.

**35 personnes et + :** 42 €/pers. avec 2 gratuités
**20 à 34 personnes :** 49 €/pers. avec 1 gratuité
**10 à 19 personnes :** 64,50 €/pers.

**Compris :** l'accompagnement journée par un guide, la visite du Musée du château de Laàs, l'accueil douanier, la visite commentée du village de Laàs, le déjeuner terroir. **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.

# À Navarrenx

## Navarrenx, parmi les Plus Beaux Villages de France


© Gaizka Bidegain

### 9 h 15 Rendez-vous avec votre guide
au Pavillon d'accueil du camp de Gurs

### 9 h 30 Visite guidée 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

### 11 h 45 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.







## 13 h Déjeuner au restaurant

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

**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

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 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


© Sébastien Arnouts

## 15 h 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.

## Tarifs.

**35 personnes et + :** 32 €/pers. avec 2 gratuités
**20 à 34 personnes :** 37,50 €/pers. avec 1 gratuité
**10 à 19 personnes :** 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.

# À Salies-de-Béarn

## Salies-de-Béarn, la cité du sel







© Olivier Robinet

## 9 h 15 Rendez-vous avec votre guide

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

## 9 h 30 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$^{e}$ 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

## 11 h 45 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 mœlleux.
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.













## 12 h 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 joues 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.



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

### 15 h 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.



### 15 h 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 salisiens depuis 3 500 ans. Dans la peau d'un producteur de sel du Moyen-Âge ou des Tiradous, 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

### 15 h 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.




### 16 h 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 feriés.

## 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.

# À Sauveterre-de-Béarn

## Sauveterre-de-Béarn, cité médiévale


© Olivier Robinet



**9 h 45** **Rendez-vous avec votre guide**
à Sauveterre-de-Béarn, place Royale

**10 h** **Visite guidée de Sauveterre-de-Béarn, cité médiévale**
Sauveterre-de-Béarn est une cité médiévale du XII[e] 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 XIV[e] 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.





**12 h 30** **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


© Olivier Robinet

## 14 h 30 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).


© Olivier Robinet

## 15 h 30 Visite et dégustation à la ferme Sahouret

Caroline et Julien sont des passionnés et ont à cœur de faire découvrir leur quotidien, la vie de la ferme rythmée par les saisons.
Venez apprécier les produits authentiques issus de leur savoir-faire de producteurs fermiers ! Leurs productions sont raisonnées, dans le respect des valeurs du terroir Béarnais, de l'environnement et du bien-être animal.

ou



## Visite et dégustation chez M. Maisonnave, producteur de kiwis

C'est dans une ferme de production de kiwis que vous allez à la découverte de ce petit fruit sucré, arrivé en France il y a 40 ans, véritable source de vitamines. Ici, le long des berges du gave et du saison, vous verrez qu'il a été largement adopté depuis une quinzaine d'années.
La passion pour son fruit de ce producteur, au célèbre béret vissé sur la tête, est telle qu'il en a fait des confitures et jus de fruits (en fonction de la saison).

ou


© Domaine Mont d'Oraàs

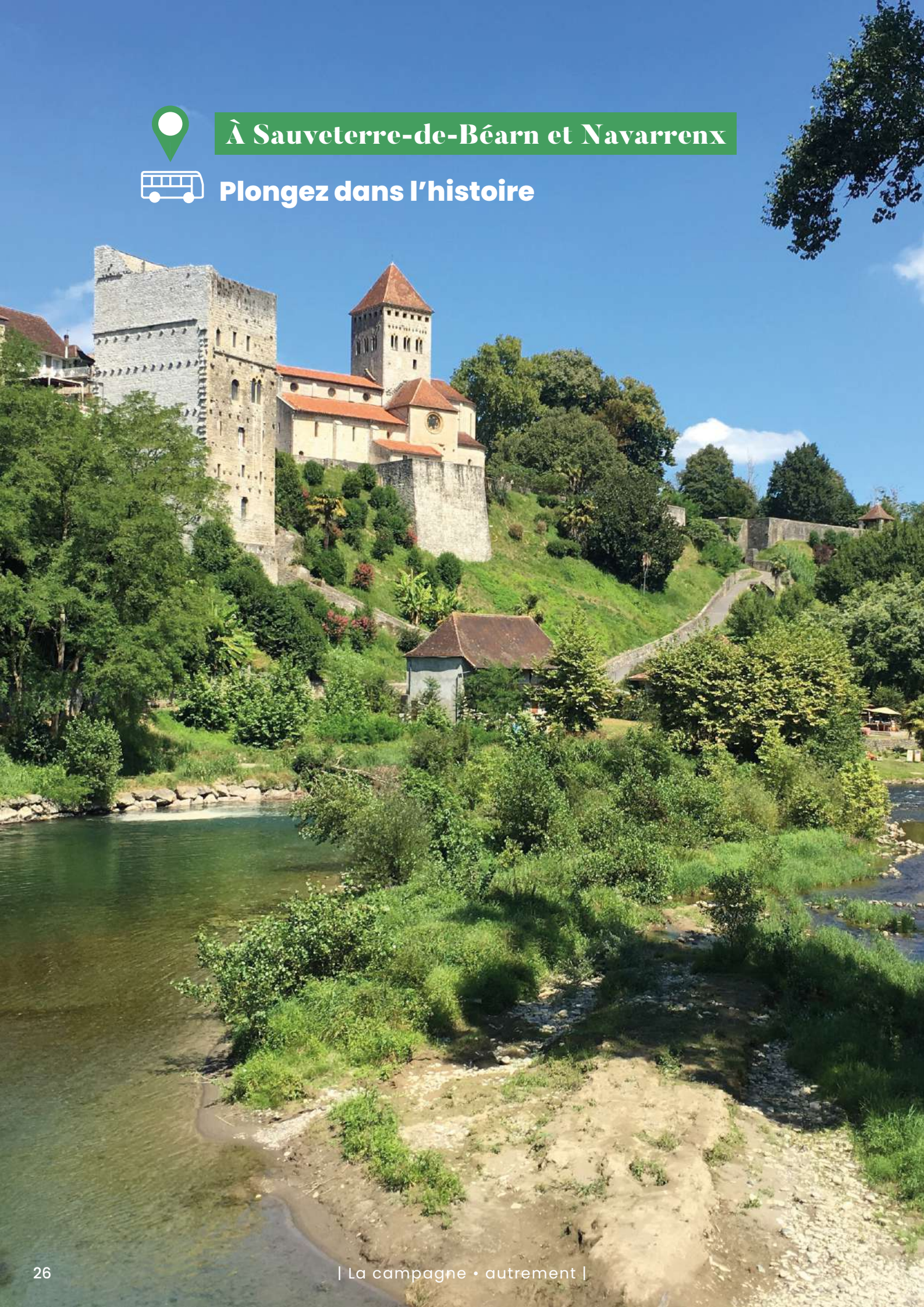
## Visite et dégustation au domaine Mont d'Oraàs

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.

## Tarifs.

**35 personnes et + :** 36 €/pers. avec 2 gratuités
**20 à 34 personnes :** 41,50 €/pers. avec 1 gratuité
**10 à 19 personnes :** 54 €/pers.

**Compris :** l'accompagnement par un guide de l'office de tourisme, les visites commentées, la visite de la Tour Monréal, la visite et dégustation à la ferme Sahouret, chez M. Maisonnave ou au Domaine Mont d'Oraàs, le déjeuner terroir, café et vin 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.



## À Sauveterre-de-Béarn et Navarrenx

### Plongez dans l'histoire





## 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 XII[e] 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 XIV[e] 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.


© Olivier Robinet

## 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 XIII[e] au XVI[e] siècle. La reconstitution de notre cité médiévale, faite de milliers de pierres, poutres et solives au 100[e] 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).











## **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.

# Retrouvez nos offres de journées groupes

**Sur la plateforme Ty-Win**




**Sur le site de l'Office de tourisme**



# Réservations sur-mesure

## Un séjour à votre image avec l'office de tourisme

---

**Laurence et Élodie** vous accompagnent pour préparer votre séjour **en toute simplicité** !

Notre objectif : **vous faire gagner du temps** et vous permettre de profiter pleinement de votre venue.

**Contactez Laurence & Élodie**
**05 59 38 32 82 | 07 52 05 22 36**
**laurence@bearndesgaves.com | elodie@bearndesgaves.com**

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




**Navarrenx**
2 place des casernes
64190 Navarrenx

**Salies-de-Béarn**
2 place de la Trompe - BP 26
64270 Salies-de-Béarn

**Sauveterre-de-Béarn**
Place Royale
64390 Sauveterre-de-Béarn

**www.tourisme-bearn-gaves.com**

Tél. +33 5 59 38 00 33
contact@bearndesgaves.com

**Suivez-nous !**
Béarn des Gaves Tourisme