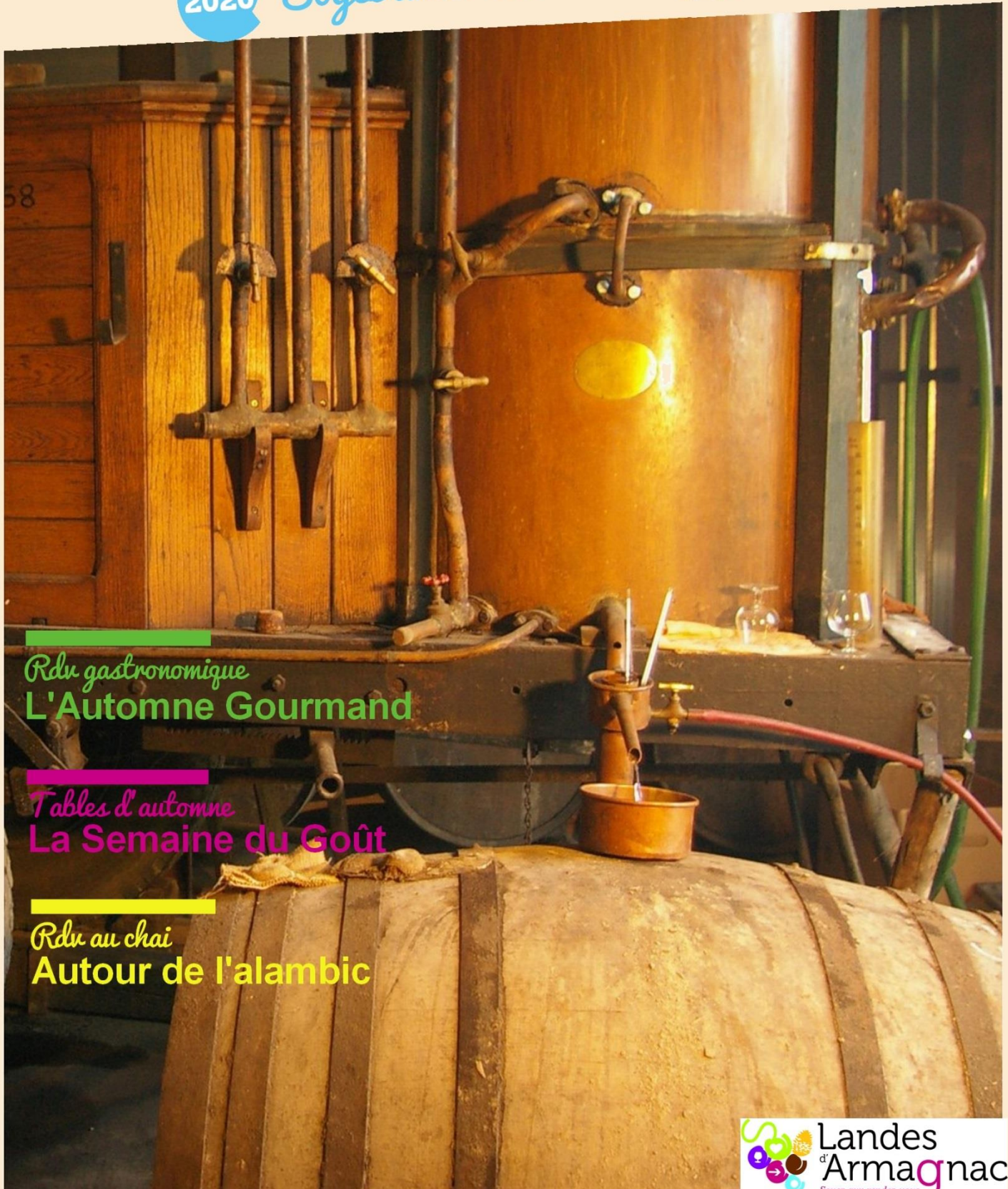


# Fêtez l'esprit de l'Armagnac

2020 *Soyez aux rendez-vous*



*Rdv gastronomique*  
**L'Automne Gourmand**

*Tables d'automne*  
**La Semaine du Goût**

*Rdv au chai*  
**Autour de l'alambic**

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



**LES LANDES**

ATTENDEZ-VOUS À SAVOURER !

## 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://www.tourismelandes.com/decouvrir-la-destination/temps-forts/automne-gourmand/ambassadeurs/>

## 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

**Angélique De Wit**

**Restaurant Château de Buros**

40310 Escalans

Tél. 05 58 44 34 30 / 06 87 60 31 63

**Jean-Luc Mazur**

**Restaurant Le Cadet de Gascogne**

Allées Gaston Phoebus

40240 Saint-Justin

Tél. 05 58 51 84 59

**Philippe Lagraula**

**Restaurant La Villa Mirasol**

2 Boulevard Ferdinand de Candau

40000 Mont de Marsan

Tél. 05 58 44 14 14

**Mélanie Père**

**Chambres et table d'hôtes**

**Domaine de Lugazaut**

40240 Vielle Soubiran

Tél. 06 33 07 76 05

**Jenny et Tim Sisson**

**Meublé 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



# Du 12 au 18 octobre **La semaine du Goût**

À l'occasion de la Semaine du goût, l'Armagnac s'invite dans les recettes de ces 4 chefs. La suggestion du chef est présentée à titre indicatif et peut être modifiée en fonction des arrivages. Début octobre tous les menus seront en ligne sur leurs pages Facebook ou disponibles dans les bureaux d'accueil de l'Office de Tourisme.


**Christian Demangeot**

**LES TILLEULS**

Escalans

Rte de Castelnaud d'Auzan

Tél. 05 58 44 31 10 / 06 42 04 84 80

[restaurantlestilleuls-escalans.fr](http://restaurantlestilleuls-escalans.fr) 



Une auberge de campagne à l'ombre d'un clocher roman, ça vous tente ? Sous les tilleuls de la terrasse, à l'abri du nouvel auvent de facture traditionnelle ou dans la salle chaleureuse, Christian et Muriel vous invitent à savourer une cuisine simple, à la fois du terroir et de la mer. Inspirée de l'expérience du chef à la Martinique, elle vous fait voyager de nos contrées aux îles lointaines avec le foie gras mi-cuit à la figue et au Tariquet, les rougails, la gratinée de Saint-Jacques aux éclats de Serrano.

Et bien entendu, une pointe d'Armagnac dans les sauces !

Suggestion du Chef :

- Tartare de truite aux fruits exotiques
- Filet mignon de porc aux raisins marinés à l'Armagnac
- Dessert glacé d'automne à l'Armagnac

Tarif : 27€ (café ou thé compris, boissons non comprises) servi le dimanche et en semaine sur réservation la veille au plus tard.

**Guillaume Jessin**

**LE ST-VINCENT**

Roquefort

76 rue Laubaner

Tél. 05 58 45 75 36

[lestvincent.com](http://lestvincent.com) 



Aude et Guillaume vous accueillent au sein d'un ancien hôtel particulier du XIXe siècle entièrement rénové. 12 couverts seulement, le gage d'une cuisine raffinée pour le plaisir de chouchouter les gourmets. Vous êtes invités à redécouvrir des produits locaux soigneusement sélectionnés

Suggestion du Chef :

- Foie gras mi-cuit à l'Armagnac et sa gelée, magret séché au piment d'Espelette,
- Magret de canard au Floc de Gascogne et miel
- Fromage landais et Bleu basque (en option)
- Tiramisu Poire/Armagnac

Tarif 27€ (entrée plat dessert)

33 € (entrée plat fromage dessert)

Sur réservation.

Ouvert sur résa midi et soir 12h/14h et 19h/21h. Fermé le jeudi et le dimanche soir


**Jean-Luc Mazur**

**CADET DE GASCOGNE**

Saint-Justin

18 allée Gaston Phoebus

Tél. 05 58 51 84 59

[le-cadet-de-gascogne.fr](http://le-cadet-de-gascogne.fr) 



Une ancienne bâtisse joliment rénovée, une déco alliant authenticité et modernité, une agréable terrasse, un coin jeu pour les enfants, le ton est donné. En cuisine comme au service, une équipe efficace veille à votre plaisir avant tout ! Discret et créatif, le chef partage ses trouvailles: les produits frais d'ici bien-sûr, mais aussi les recettes oubliées remises au goût du jour.

Suggestion du Chef

- Parfait de foie gras figues crumble amandes
- Suprême de pintade farcie au foie gras parfumé à l'Armagnac et sa garniture
- Baba à la Folle Blanche et pruneaux à l'Armagnac

Tarif : 27€

Service 12h/13h45 et 19h30/21h15

Menu valable midi et soir pendant la semaine du goût. La carte d'automne est disponible sur le Site Internet.

Fermé le mercredi, en basse saison consulter le site de l'Hôtel Restaurant.

**Angélique De Wit**

**CHÂTEAU DE BUROS**

Escalans

Route de Sos

Tél. 05 58 44 34 30 / 06 87 60 31 63

[chateaudeburos.com](http://chateaudeburos.com) 



Dans nos âmes d'enfant sommeillent un prince charmant, une reine. Ici, les rêves de château se réalisent pour tous. Chef ou fée, Angélique enchante tous les palais, mariant subtilement les produits locaux à des saveurs lointaines.

Pendant la Semaine du Goût, le **trou Gascon** vous sera offert





# De nov à déc **Les fêtes de la distillation**

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



HONTANX

**Domaine de Lassaubatju**



>Du 7 au 14 novembre / de 10h à 12h et de  
14h à 18h

**PORTES OUVERTES**

>Le mercredi 11 novembre

**MARCHÉ FERMIER, GOURMAND &  
ARTISANAL**

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

>Les 7 et 14 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](http://www.armagnac-lassaubatju.com)

LABASTIDE D'ARMAGNAC

**Écomusée de l'Armagnac**



>Du 12 novembre au 24 novembre

Du lundi après-midi au vendredi

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

**DE JOUR COMME DE NUIT AU PIED DE  
L'ALAMBIC**

Dès le matin, dans l'atmosphère chaleureuse  
du chai c'est autour d'un petit déjeuner que la  
discussion s'engage avec le bouilleur de cru  
auprès de l'Alambic Cier de 1919.

L'expérience unique se prolonge avec les  
déjeuners ou les dîners au pied de l'alambic,  
la visite de l'Ecomusée et la dégustation de  
l'eau de vie de l'année.

Tarifs nous consulter.

Info et résa obligatoire : 05 58 44 84 35

[www.chateau-garreau.fr](http://www.chateau-garreau.fr)

Château Garreau, Excitation Made In Armagnac

LABASTIDE D'ARMAGNAC

**Domaine de Labouc**



>Du 13 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

[www.fermedelabouc.com](http://www.fermedelabouc.com)

## 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.



# De nov à déc **Les fêtes de la distillation**

BETBEZER D'ARMAGNAC

**Domaine de Paguy**

>à partir du 14 novembre sur RDV  
**PORTES OUVERTES**

Prenez rendez-vous pour visiter les chais de ce pittoresque manoir du XVIème siècle : visite commentée des chais, la distillation autour de l'alambic, et la note conviviale cocktail à base de la Blanche de l'année offert.

Tarif : gratuit

Sur résa 07 86 48 00 03 ou 05 58 44 81 57

[www.domaine-de-paguy.com](http://www.domaine-de-paguy.com) 



ARTHEZ D'ARMAGNAC

**Domaine d'Ognoas**

>à partir du 16 novembre sur RDV  
**VISITES COMMENTÉES**

Dans l'antique chai du Domaine, le plus vieil alambic de Gascogne datant de 1804 est en route. Prenez rendez-vous pour tout connaître de son fonctionnement.

Tarif : 2€

Sur résa 05 58 45 22 11

[www.domaine-ognoas.com](http://www.domaine-ognoas.com) 



BOURDALAT

**Domaine du Berdet**

>Vendredi 20 novembre / 19h  
>Samedi 21 novembre / 12h et 19h  
>Dimanche 22 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 « Los Piquaros » de Tartas

Tarif : 28€/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](http://www.domaineduberdet.fr) 



PERQUIE

**Château de Ravignan**

>Samedi 21 novembre / à partir de 19h  
>Dimanche 22 novembre / à partir de 11h30  
**JOURNÉES DE LA DISTILLATION  
ET DÎNER AUX CHANDELLES**

Samedi soir, **Nuit de la Distillation**. La visite du château à la lueur des bougies se poursuit dans le chai baigné des senteurs de la distillation. Là, au pied de l'alambic, est servi le dîner aux chandelles suivi de la dégustation d'Armagnacs millésimés.

Tarifs : Dîner + visite 55€/pers ; Visite du château : 10€/pers

Dimanche, **journee de découverte**

>11h30, Rencontre avec le bouilleur de cru.


>12h -13h Buffet champêtre Landais

>13h30 Visite guidée du château

Tarif : 30€/pers (buffet + visite)

Réservation obligatoire. Animations organisées à partir de 10 personnes minimum

Tél. 06 85 12 39 54 / [contact@armagnac-ravignan.com](mailto:contact@armagnac-ravignan.com)

[www.armagnac-ravignan.com](http://www.armagnac-ravignan.com) 



LANNEMAIGNAN

**Domaine de la Tuilerie**

12 et 13 décembre

19 et 20 décembre / de 15h-19h

**ART ET ARMAGNAC**

Chez l'artiste et productrice Colette, tout n'est qu'Art! Explorez son domaine coloré et chaleureux. Après la visite de la distillerie et du chai de vieillissement, après la dégustation de la Blanche et de vieux millésimes, poursuivez votre voyage des sens en parcourant l'exposition d'œuvres contemporaines.

**LES NUITS DU BOUILLEUR DE CRU**

Vivez une nuit hors du commun au pied de l'alambic avec le distillateur de 23h à 9h du matin

Gratuit/Info et réservation : 05 62 09 65 19

[www.basarmagnac-latuilerie.fr](http://www.basarmagnac-latuilerie.fr) 



# De nov à déc **Les séjours d'automne**

MONT DE MARSAN

**Villa Mirasol à Mont de Marsan**

>Du 18 septembre au 2 novembre

**WEEK-END GOURMANDISE & ARMAGNAC**

Venez passer un week-end gourmand à la Villa Mirasol, percer les secrets de la plus vieille eau-de-vie de France et découvrir plusieurs pépites landaises.

Arrivée le vendredi soir à la Villa Mirasol  
Deux nuits en chambre classique petits déjeuners inclus

► Un dîner gastronomique "Balade Joyeuse" le soir de votre arrivée

► Une visite accompagnée du marché de Mont-de-Marsan le samedi matin

► Une visite-atelier dégustation d'Armagnac au

**Château de Ravignan** le samedi après-midi  
Offrez-vous une parenthèse enchantée entre la cité montoise et le pays de l'Armagnac et bénéficiez d'un remboursement de 150€ sur votre séjour Landissimes sur devis présenté au Comité départemental du Tourisme des Landes.

*Proposition de séjour à partir de 400 € ou 250€ en profitant de l'offre Les Landissimes Gourmandes.*

*Renseignements et réservations au 05 58 44 14 14*

*Offre sous réserve de disponibilité*



ESCALANS

**Ganaderia de Buros**



>Du 9 octobre au 19 novembre

**WEEK-END CHASSE A LA PALOMBE AU FILET ET GASTRONOMIE**

Au Domaine de Buros, au cœur d'un site de 130 ha Jean Barrère, 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 chez Martine et Jacques à **l'Etable des Amis**. Repas du soir au **Château de Buros** où Angélique et Marinj vous feront apprécier une cuisine raffinée aux produits de saison dans laquelle l'Armagnac est sublimé.

► 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 du séjour 2 jours/1 nuit*

*170€ / personne*

*Le prix comprend :*

- 1 nuit pour 2 pers en chambre d'hôte référencée
- la pension complète (la journée de chasse en palombière - Le dîner à Buros – 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)
- Les frais d'ordre personnel

*Réservation : Marie Sylvie et Jean BARRERE*

*Route de Sos - Ganaderia de Buros*

*40310 ESCALANS*

*05 58 44 36 57*

*[barrere.jean@free.fr](mailto:barrere.jean@free.fr) / [www.ganaderiadeburos.fr](http://www.ganaderiadeburos.fr)*



**150€ REMBOURSÉS**  
sur votre séjour à l'automne  
dans les Landes  
AVEC L'OPÉRATION

*Les Landissimes  
Gourmandes*

Manger est une fête : découvrez cette offre et toutes les autres offres de l'Automne gourmand sur Site Internet du Tourisme des Landes

<https://bit.ly/35UhEz1>



# 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](http://www.armagnac.fr)

[floc-de-gascogne.fr](http://floc-de-gascogne.fr)

[qualitelandes.fr](http://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.



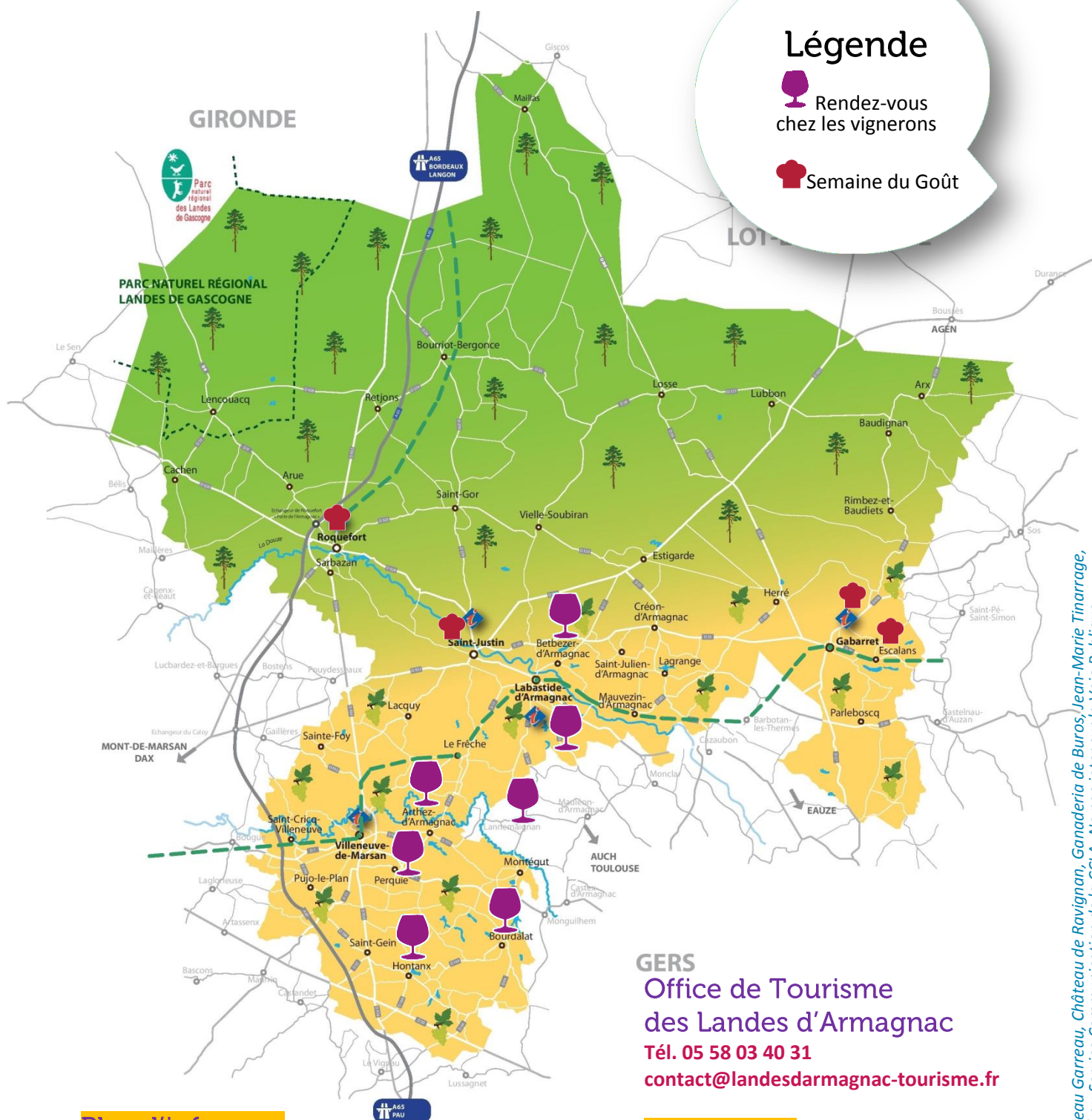
## L'incontournable Brûlot

Portes ouvertes, déjeuners gascons, dîners au pied de l'alambic, à chaque maison, ce sont des expériences uniques à partager dans les chais. En guise de bouquet final, ne manquez surtout pas le brûlot ! Dans le chaudron de cuivre, quelques litres de Blanche d'Armagnac, deux gousses de vanille, des quartiers d'orange et de citron, du sucre. Une étincelle et la potion magique s'enflamme. C'est spectaculaire et sacrément délicieux !

## Légende

 Rendez-vous  
chez les vignerons

 Semaine du Goût



Plus d'infos sur  
[www.tourisme-landesdarmagnac.fr](http://www.tourisme-landesdarmagnac.fr)

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

Retrouvez-nous sur



 Landes  
d'Armagnac  
*Soyez aux rendez-vous*

## GERS

Office de Tourisme  
des Landes d'Armagnac

Tél. 05 58 03 40 31

[contact@landesdarmagnac-tourisme.fr](mailto:contact@landesdarmagnac-tourisme.fr)

### Gabarret (40310)

Maison du Gabardan, 111 rue de l'Armagnac

### Labastide d'Armagnac(40240)

53 place Royale

### Saint-Justin (40240)

23 place des Tilleuls

### Villeneuve de Marsan (40190)

181 Grand'Rue

### Point d'info – Roquefort (40120)

31 Chemin de Bas de Haut