

REPAS : 36€

RÉSERVATION  
OBLIGATOIRE  
(paiement  
à la réservation)

## CONTACTS / RÉSERVATIONS

OFFICE DE TOURISME DU GRAND ARMAGNAC À ÉAUZE

05 62 09 85 62

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

OFFICE DE TOURISME DE LA TÉNARÈZE

■ MONTRÉAL-DU-GERS : 05 62 29 42 85

■ CONDOM : 05 62 28 00 80

[www.tourisme-condom.com](http://www.tourisme-condom.com)

ÉLUSA CAPITALE ANTIQUE  
DOMUS DE CIEUTAT-ÉAUZE

05 62 09 71 38

[www.elusa.fr](http://www.elusa.fr)



### ET AUSSI... Le dimanche 23 septembre : VISITE AU DOMAINE DE SANDEMAGNAN

À partir de 11h et jusqu'à 15h, vous pourrez déguster les vins du domaine puis savourer un panier «Croc musette» à l'ombre des arbres centenaires du parc et repasser par le chai pour une nouvelle dégustation des armagnacs du domaine. Route d'Eauze à Cazaubon.

TARIF : 25 € adultes / 15 € enfants (jusqu'à 12 ans) boissons comprises

Réservations prises à La Bastide en Gascogne\*\*\*\* jusqu'à 5 jours avant : 05 62 08 31 00



### LES PARTENAIRES

- Le label **TABLES DU GERS** regroupe un réseau de restaurateurs responsables et engagés qui partagent les mêmes valeurs culinaires et qui travaillent main dans la main avec les producteurs locaux.
- L'**OFFICE DE TOURISME DU GRAND ARMAGNAC** propose des week-ends en immersion totale dans la vie quotidienne en Gascogne à l'époque gallo-romaine. Au menu : gastronomie romaine, visites guidées insolites, ateliers de création de mosaïques et d'initiation à la fouille archéologique.
- L'**OFFICE DE TOURISME DE LA TÉNARÈZE** vous propose bonnes adresses et idées de séjour depuis Montréal-du-Gers et Condom.
- LES FILIÈRES FLOC DE GASCOGNE, CÔTES DE GASCOGNE, ARMAGNAC** organisent la promotion et la valorisation de l'ensemble des AOC et IGP produits sur le vignoble Armagnac-Gascogne.
- ELUSA CAPITALE ANTIQUE** constitue un ensemble gallo-romain unique composé de trois sites : la Villa de Séviac, la Domus de Cieutat et le Musée archéologique du Trésor d'Eauze. Plongez dans l'Histoire et venez découvrir ces trois sites complémentaires, qui offrent un panorama complet et inédit de la romanité dans le sud-ouest de la France.
- La Chambre d'Agriculture du Gers et le Pays d'Armagnac se joignent à tous ces partenaires.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Réalisation FigureLibre (Fleurance) - Impression BCR (Gimont) - Crédits photos : Tables du Gers, OT de la Ténarèze, M. Carossio, CDPM/FIaran/D. Martin, G. Laborde - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



# FÊTEZ LA GASTRONOMIE

*façon gallo-romaine !*

22

SEPTEMBRE 2018

à MONTRÉAL-DU-GERS  
& ÉAUZE

Une journée et un dîner à l'heure antique pour découvrir  
les sites d'exception de Montréal-du-Gers et d'Eauze  
et la gastronomie en Pays d'Armagnac.



**AU PROGRAMME LE 22 SEPTEMBRE 2018**

## MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Venez à la rencontre de la fine fleur de nos producteurs sur la place de Montréal-du-Gers.

## IMMERSION DANS LE VIGNOBLE ARMAGNAC-GASCOGNE

(À L'OFFICE DE TOURISME DE MONTRÉAL-DU-GERS - GRATUIT)

Au sein du nouvel Office de Tourisme de Montréal-du-Gers, immergez-vous dans le vignoble à la découverte de l'Armagnac, des vins des Côtes de Gascogne et du Floc de Gascogne. Au travers d'activités ludiques et de visuels inédits, cet espace est une invitation à une découverte sensorielle, véritable mise en bouche pour la dégustation dans les domaines viticoles.



## VISITE COMMENTÉE DE LA VILLA GALLO-ROMAINE DE SÉVIAC (À ÉAUZE - TARIF : 2€)

Tout juste restaurée, la Villa de Séviac est célèbre pour la richesse de ses mosaïques (625m<sup>2</sup>) et ses vastes thermes privés. Implantée en hauteur, au milieu des vignes, elle constitue un exceptionnel exemple de l'architecture aristocratique du IV<sup>e</sup> siècle. Remontez le temps pour plonger dans la vie quotidienne de ses anciens propriétaires !



## APÉRITIF OFFERT par les filières

**Armagnac, Vins des Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne**  
(À L'OFFICE DE TOURISME DE MONTRÉAL-DU-GERS - GRATUIT)

- Blanc ou rouge, l'apéritif FLOC DE GASCOGNE est issu de l'élégant mariage de deux tiers de jus de raisins frais et un tiers de jeune Armagnac. Il se déguste jeune et frais (entre 5 et 7°C), nature à l'apéritif, en cocktail...
- LES VINS DES CÔTES DE GASCOGNE ont la saveur du fruit mais aussi celle d'une terre millénaire. Gourmands, frais et légers, il s'imposent comme de parfaits ambassadeurs de l'art de vivre gascon.
- L'ARMAGNAC : œuvre collective du vigneron, du maître de chai, du dégustateur, du caviste et du restaurateur, l'Armagnac est ancré dans le patrimoine gastronomique et culturel français. Respectueux du temps, de la nature et de l'homme, les Gascons aiment aussi dire qu'il est un «Spiritvertueux», une eau-de-vie emplie d'esprit et de vertus.



## VISITE COMMENTÉE DU MUSÉE DU TRÉSOR (À ÉAUZE - TARIF : 2€)

Le Musée abrite un exceptionnel trésor gallo-romain mis au jour en 1985. Constitué de 28 000 monnaies et d'une cinquantaine de bijoux et d'objets précieux, il date du II<sup>e</sup> siècle de notre ère. La richesse, la qualité et l'état de conservation remarquable des bijoux et des monnaies en font l'un des plus importants retrouvés en France.



**19h : Apéritif et dîner  
à la Domus de Cieutat à Éauze**

## Les saveurs gersoises revisitées à la gallo-romaine

### COCKTAILS DE BIENVENUE

Des mixologues proposeront des cocktails revisités pour le Floc de Gascogne et la Blanche d'Armagnac aux saveurs oubliées de la Gaule Antique

### TAPAS GASCO-ROMAINES

PAR 3 CHEFS LABELLISÉS «TABLES DU GERS»



Fabien ARMENGAUD,  
Chef à la Falène  
Bleue à Lannepax



Charlotte LATREILLE,  
chef au Château  
Bellevue à Cazaubon



Thibault LAGOUTTE,  
chef à l'Auberge la  
Baquère à Préneron

*Cigare croustillant de maquereaux à la coriandre et gingembre*      *Confit de lapin sur galette de semoule*  
*Picatta de caille au romarin et olives*      *Gaspacho vert-tiges mousse au raifort*  
*Feuilles de vignes farcies au riz vénéré et parmesan*  
*Dattes farcies à la ricotta, pignons de pin et coriandre*      *Tiramisu à l'orange et Armagnac*  
*Échine de porc noir braisée aux épices douces sauce au miel et pruneaux*  
*Tartare de moules au lard fumé et fenouil sur un petit pain de canton*  
*Tarte aux fruits d'automne et au miel de châtaigne*

### ACCORDS METS & VINS

en présence de vignerons des Côtes de Gascogne

### BUFFET ARMAGNAC

Aygue Ardente d'époque : farandole d'Armagnacs (VSOP, XO et millésimés)



**Tarif : 36€**

RÉSERVATION OBLIGATOIRE (voir au verso)



### LA DOMUS DE CIEUTAT

À l'époque gallo-romaine, la domus est une demeure urbaine d'une grande richesse, qui appartient à une famille de classe aisée. Atteignant les 2700 m<sup>2</sup> au IV<sup>e</sup> siècle de notre ère, elle constitue le lieu d'apparat et de réception d'un notable local. Un centre d'interprétation, installé dans l'ancienne gare d'Eauze et doté d'outils multimédias, complète la visite d'un site archéologique prestigieux.

11h à 14h

11h

12h

17h