

LE BONHEUR EST DANS LE GERS (bis)

édition 2013

Mercredi 8 mai :

Regroupement du convoi à Ecurat et en route pour le Gers ! Premier arrêt : petit déjeuner à Saint Mariens (petits besoins mixtes !) et repos pour nos anciennes mécaniques, le temps est pour nous. Allez, photo de famille !



Tout le monde à cheval !!! (mot de Monique) et nous reprenons la route. Arrêt pique-nique à Castets en Dorthe en Gironde, au bord du canal latéral à la Garonne. Ce prolongement du canal du midi relie Castets en Dorthe à Toulouse. Chacun met la main à la pâte pour dresser les tables et mettre le couvert, nous serons récompensés avec un bon JESUS bien frappé (boisson préférée de notre Président !), la température monte !!!

Fin du repas, on ferme les couteaux, tout le monde se lève. On recharge l'Estafette et direction Barie. Accueil chaleureux à l'Oseraie de l'Ile, ferme des osiericulteurs vanniers : Karen et Corentin. Explications détaillées de Karen sur la plantation et les différentes cultures de l'osier. Visite de l'atelier de vannerie où Corentin, à son tour, nous explique comment faire un panier. Visite très passionnante, certains nous montreront leur talent à tresser un panier.

Le temps se dégrade quelque peu, nous arrivons en fin d'après-midi au Hameau de Capuran sous la pluie. Répartition des gîtes par notre trésorière préférée. Ça y est, tout le monde a un toit, et nous nous retrouvons dans la grande salle pour un apéritif bien mérité. Pendant le repas, nous apprécions notre grand serveur, à la hauteur de sa prestation, en tablier bleu.



Nous les hommes, nous nous sommes encore fait avoir. Les femmes ont choisi le service du midi (FACILE ! On mange tous les midis au resto !!!) et elles nous ont collé le service du soir à la salle. Guitou a essayé de se mettre en RTT pour le week-end mais elles n'ont pas cédé !

Avant que le sommeil nous attrape, nous nous détendons avec des jeux de société pendant que d'autres plus fatigués reprennent le chemin de leur chambre car le marchand de sable est déjà passé dans la salle.

Jeudi 9 mai :

Départ à 9 h (enfin presque !) en voiture en direction d'Eauze (pas toutes les voitures, une italienne a préféré le repos obligé !), un grand merci pour les amis qui ont bien voulu nous véhiculer. Arrivés à Eauze un grand marché nous attend avec des expositions de fleurs multicolores. En passant, nous jetons un œil sur la belle façade du casino. Après que maman Monique ait fait du ravitaillement pour nourrir ses petits, nous reprenons les voitures en direction de Courrensan. En arrivant, nous faisons un petit tour à une bourse de collectionneurs (petit nombre d'exposants). Pour terminer la matinée, regroupement au bistrot de Chouchou : épicerie, bistrot du village. Ambiance feutrée et tamisée, spots et lasers tournants, Jean-Pierre et Françoise nous ont préparé un repas de cuisine familiale avec des produits du terroir du cœur de la Gascogne : bouillon de poule très apprécié, magrets, etc... un régal ! Nous serons bercés pendant tout le repas avec un fond musical et l'ambiance sera assurée par Jean-Pierre, dynamique, attentionné et appréciant que les hommes " mettent la main sous les piles d'assiettes " pour les regrouper en bout de table, bises chaleureuses à ceux-ci ! Nous terminerons en chanson en rêvant au cœur de Chouchou. Repas mémorable !

L'après-midi, nous nous rendons à l'abbaye de Flaran à Valence sur Baïse. Visite des bâtiments monastiques et des jardins. Fondée en 1151, celle-ci présente un magnifique ensemble architectural cistercien édifié du XII^{ème} au XVIII^{ème} siècle et développe de nombreuses activités culturelles et pédagogiques toute l'année. Un grand merci à Sylvie notre guide pour avoir partagé avec nous sa passion de l'histoire locale.

Nous terminons nos visites de la journée en nous arrêtant à la ferme de Terre Blanche. Nous en profitons pour faire notre ravitaillement de foie gras de canard mulard, élevés 14 semaines en plein air et gavés pendant 12 jours au maïs en ferme gasconne. Un délicieux apéritif nous est servi avec des toasts de produits locaux. Retour au gîte à l'heure du dîner pour déguster des préparations soignées en assiette individuelle (salade de gésiers et son accompagnement) , préparées par maman Monique et

ses copines.

Vendredi 10 mai :

Rendez-vous à 10 h pour visiter l'atelier du bleu de Lectoure. Ce pastel des teinturiers (Isatis Tinctoria) comprend 5 étapes de développement: la rosette, la fleur, la cocagne, la silique et la graine. Exploité au XV et XVIème siècle, l'utilisation de ce bleu s'éteindra pour laisser place à l'indigo moins onéreux. Ré exploité depuis 1994 par Henri et Denise Lambert dans une tannerie du XVIIIème siècle, ce pastel renaît à la commercialisation internationale surtout au niveau de grands couturiers. Je vous recommande leur site web : <http://wwwbleu-de-lectoure.com>. Lectoure fait partie de la région de Lomagne dans le nord-est du Gers

Après le déjeuner à Saint-Mère au Gascogne, direction Saint-Clar pour une visite guidée de la ville. Saint-Clar, capitale de l'ail blanc, très belle halle du XIIème siècle sur piliers de bois, maisons à colombages, unique bastide avec deux places à cornières, église du XII et XIVème siècle avec clocher trilobé. Très belle promenade et vue magnifique.

Nous sommes ensuite reçus chez monsieur et madame Francis Gamot à la ferme de Barban qui nous donnent des explications accompagnées d'une vidéo sur la culture de l'ail blanc. Curiosité : nous regardons à travers des vitres au sol, éclairés par des spots, des impressionnants silos romains à grains d'environ 3 mètres de profondeur. Nous admirons également de très belles œuvres réalisées en pelure d'ail qui sont primées chaque année par un concours. A l'extérieur, nous jetons un coup d'œil sur de belles et rutilantes mécaniques bien conservées avec toute la rouille nécessaire.

Retour au gîte où le dîner a été très apprécié par Monique et Brigitte suite à la dégustation savoureuse du pineau de coing de Guitou. Fou rire assuré dans la joie et la bonne humeur, bravo à toutes les deux pour ces bons moments.



Bon, les hommes avant dodo, VAISSELLE !!!

Samedi 11 mai :

Départ pour Miramont-Latour, village fortifié, mémoire et conservatoire de la vie rurale. Le château appartient à l'heure actuelle à Patrick de Lary de Latour, châtelain, agriculteur et maire de la commune. Famille dans laquelle on retrouve un mousquetaire du roi de France. La devise de Patrick de Lary de

Latour est : " Durum patienta frango " traduction : " je brise ce qui est difficile par la patience ". Passionné par la vie rurale, il a fondé son propre conservatoire : des milliers d'outils et machines en tout genre sur 1500 m2, maréchal-ferrant, charron, tailleur de pierres, charpentier, forgeron, etc...au total 14 métiers différents. On peut aussi visiter une chambre à coucher et une cuisine reconstituées avec du mobilier et des objets d'époque. On y trouve aussi une étrange machine à l'électricité statique baptisée " machine de Ramsden ", elle a permis d'avancer dans l'étude de l'électricité. Patrick de Lary de Latour, châtelain et poète, a affiché cette phrase : " ouvre les yeux, homme toujours pressé, pour construire l'avenir contemple le passé ". Une manière bien à lui d'inciter chacun à se pencher un peu sur le travail de nos aînés avant de nous ruer sur les technologies nouvelles. Cette visite n'est que du bonheur ! Une préservation du patrimoine admirablement gérée, ça fait chaud au cœur de savoir qu'il y a encore des passionnés comme ce châtelain, un grand monsieur modeste, simple, travailleur et à l'écoute des gens.

Nous reprenons les voitures pour le repas de midi à Taybosc à l'auberge " Le gré du vent ", accueil chaleureux, plats délicieux et copieux. L'après-midi direction Auch, capitale de la Gascogne en plein cœur de la région, ancienne cité gallo-romaine. Nous visitons la ville : nous montons un escalier monumental (plus de 300 marches) au passage nous saluons la statue de d'Artagnan et nous arrivons à la cathédrale Sainte-Marie classée au patrimoine mondiale de l'humanité. A l'intérieur c'est un éblouissement, c'est magnifique ! Nous terminons la visite par des petites rues en pente douce avec de très belles maisons dont certaines à colombages.

Retour au gîte pour le dîner après cette journée bien remplie. Avant tout l'apéro !!! Nous accueillons les gérants du hameau de Capuran pour lever nos verres. Nous remercions ensuite Bernard et Monique pour l'organisation de ce délicieux séjour. A table, nous apprécions tous les talents culinaires d'Alain " Triumph " pour son omelette délicieuse. La soirée s'achève de bonne heure car demain c'est le retour et il faut faire les valises.

Dimanche 12 mai :

Après le petit déjeuner, grand nettoyage et rangement avant de quitter nos gîtes, tout le monde s'active.



Avec un peu de mélancolie nous prenons la route du retour. Pour le déjeuner, nous faisons halte au château le Maine Perin, chez monsieur et madame Darroman, viticulteurs à Langon, producteur de vins de Graves. Les vignobles des Graves s'étend sur 55 km de long et 10 km de large et couvre 3800 hectares. Il est bordé à l'ouest et au sud par la forêt des Landes et à l'est par la Garonne. Ce terroir est composé d'argile, de sable, de graviers et de galets roulés. Explications détaillées de monsieur Darroman sur ce cépage et fonctionnement des différentes machines de l'exploitation, visite guidée dans les caves pour l'évolution de la vinification nous amènent à l'heure de passer à table. Repas pique-nique de produits locaux dans la grange (ancien séchoir à tabac) et avant le départ passage au magasin pour s'approvisionner.

Nous reprenons la route et après un dernier arrêt à Ecurat chacun repart à son domicile. Séparation émouvante, maman Monique en aura la larme à l'œil.



Chapeau aux organisateurs, que du bonheur en toutes circonstances