



Connue depuis des siècles pour être une étape sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, la bastide aux imposantes murailles connaît aujourd'hui une nouvelle notoriété grâce à l'obtention de la distinction « Plus Beaux Villages de France ». La pêche au saumon complète le tableau...

Non loin de là, le camp de Gurs, lieu chargé d'histoire et d'émotions, vous ouvre une page différente de l'histoire. La visite et dégustation à la ferme de fromage de brebis et la rencontre avec ses éleveurs passionnés et passionnants vous promettent enfin une journée riche en surprises.



### 9h45 Rendez-vous avec notre guide au Pavillon d'accueil du camp de Gurs

### 10h 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 : 1h30 environ



### 11h45 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.



© Sébastien Arnouts

## 13h Déjeuner au restaurant Menu terroir, vin et café inclus

Menu unique pour l'ensemble des participants, à nous confirmer à la réservation :

### Restaurant Auberge Claverie à Audaux

Garbure béarnaise avec manchon de canard  
Saumon sauce Jurançon, piperade et riz  
Tarte aux pommes servie tiède avec boule de glace

Capacité : 120 personnes

### Restaurant Le Commerce à Navarrenx

Œuf façon meurette  
Suprême de volaille Label Rouge, écrasé de pomme de terre et carottes glacées  
Pastis bourrit

Capacité : 100 personnes

## 15h Visite guidée de Navarrenx, « Plus Beaux Villages de France »

Fondée au Moyen-Âge, Navarrenx fut érigée en bastide au XIV<sup>e</sup> siècle puis ceinte d'une imposante muraille bastionnée dès le XVI<sup>e</sup> 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.

## 17h Fin de la journée

## Tarifs

35 personnes et + : 29 €/pers. avec 2 gratuits

20 à 34 personnes : 33 €/pers. avec 1 gratuité

10 à 19 personnes : 45,50 €/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

8, rue de la fontaine salée BP 26 - 64 270 Salies-de-Béarn

Réservations : (+33)5 59 38 32 82 ou [laurence@bearndesgaves.com](mailto:laurence@bearndesgaves.com)

Siret 834 779 118 00027 - APE 7990Z - TVA intracommunautaire FR 96834779118

Immatriculation IM064180004 - Garantie financière APST 75 017 Paris - Responsabilité Civile Gan Assurances 75 383 Paris Cedex 08