



À Gurs et L'Hôpital-Saint-Blaise



Camp de Gurs et L'Hôpital-Saint-Blaise



2025



© Gaizka Bidegain



© Gaizka Bidegain

9h30 Rendez-vous avec votre guide au pavillon d'accueil du camp de Gurs

9h45 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 1073 tombes, le mémorial, la baraque de l'Ange de Gurs...

Visite d'1h45 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.

Office de tourisme du Béarn des gaves

BP 26 - 64 270 Salies-de-Béarn

Réservations : (+33)5 59 38 32 82 ou 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



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

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

Restaurant Le Commerce (centre-ville de Navarrenx) :

Rillettes de saumon
Poule au pot, riz pilaf
Fromage du pays
Capacité : 100 personnes

Restaurant l'Auberge Claverie à Audaux (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

Restaurant l'Auberge de la Fontaine à Laàs (11 km de Navarrenx) :

Garbure
Épaule d'agneau rôtie, légumes
Crème brûlée
Capacité : 45 personnes - Fermé le mercredi

15h30 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 Mondial 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 + : 35 €/pers. avec 2 gratuits
20 à 34 personnes : 40,50 €/pers. avec 1 gratuité
10 à 19 personnes : 53 €/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.

Office de tourisme du Béarn des gaves

BP 26 - 64 270 Salies-de-Béarn

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

Siret 834 779 118 00027 - APE 7990Z - TVA intracommunautaire FR 9683479118

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