



© Olivier Robinet



### 9h45 Rendez-vous avec votre guide

sur le parking de l'Hôtel du Parc, avenue Gabriel Graner

### 10h Visite guidée de Salies-de-Béarn, la cité du sel

Salies-de-Béarn doit son nom, son histoire, son architecture, ses traditions et sa réputation à une eau 10 fois plus salée que celle de la mer. Utilisée depuis des millénaires pour produire du sel, cette eau est aussi une source de bienfaits et de bien-être, exploitée dans l'établissement thermal depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Laissez-vous raconter l'histoire étonnante et passionnante de la cité du sel !

Visitez les ruelles de la vieille ville où la légende du sanglier et l'organisation sociale de la Corporation des Part-Prenants vous sont présentées. Découvrez ensuite le quartier thermal, témoin du rebond économique de Salies-de-Béarn, et observez son architecture éclectique : le kiosque, les thermes, le Chalet, l'Hôtel du Parc...

### 11h45 Dégustation de vins à la cave de Jurançon Bellocq

Dans le village de Bellocq, la cave du Béarn et du Jurançon vous présente et vous invite à déguster un large éventail de sa production de vins AOP rouge, rosé, blanc sec et bien sûr le blanc moelleux.

Ici, les vignerons font du respect de l'environnement une priorité, d'abord par la mise en place de l'Agriculture Raisonnée, puis aujourd'hui par le plus haut niveau de certification « Haute Valeur Environnementale ».



## 12h45 Restaurant - menu terroir (vin et café inclus)

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

L'Atrium à Salies-de-Béarn (formule déjeuner *Détente*, supplément de 7€/pers.)

Cromesquis de cabillaud  
ou terrine du chef

Truite snackée, pesto d'épinards et petits légumes de saison  
ou axoa de veau dans la pure tradition du Pays Basque et son riz crémeux

Tarte fine aux pommes  
ou île flottante

Capacité : 50 personnes



## Bistrot 4 grains à Salies-de-Béarn

Du mardi au vendredi (supplément de 2,50 €/pers.)

Salade de chèvre chaud

Filet de poulet, crème de champignons, tagliatelles

Crumble maison

Le week-end menu détente (supplément de 8 €/pers.)

Œuf parfait crémeux chorizo

Pavé morue ail & piquillos, riz pilaf  
ou joue de bœuf façon Thai, riz pilaf

Mœlleux au chocolat

Capacité : 50 personnes



## Au Repaire à Salies-de-Béarn

Velouté ou gaspacho du moment, décliné au fil des saisons

Poulet basquaise, piperade, polenta crémeuse et persillade

Panna cotta à la vanille

Capacité : 60 personnes



## L'Auberge du Relais à Bérenx (7 km de Salies-de-Béarn)

Bouillon de poule

ou garbure de l'Auberge

ou salade paysanne

Poule au pot sauce suprême, riz pilaf, piperade, chou farci

ou joue de porc confite et son jus, pommes boulangères

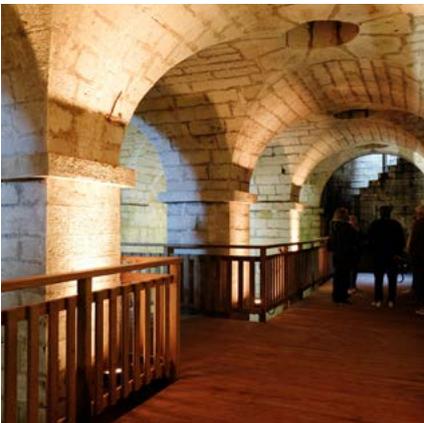
ou poisson du marché, espuma beurre blanc, légumes de saison

Omelette norvégienne

ou tarte aux pommes

ou île flottante

Capacité : 80 personnes. Fermé le dimanche.



## Pack de visites n° 1 La crypte & le musée du sel

### 15h Visite de la crypte du Bayaà (en demi-groupes)

Sous la place centrale de Salies-de-Béarn se cache la source originelle d'eau salée. C'est d'ici que tout aurait commencé... laissez-vous conter l'histoire étonnante de cette source exploitée jusqu'au siècle dernier.

Recouverte en 1865, la source est devenue un lieu incontournable pour découvrir l'histoire du sel à Salies-de-Béarn.

Descente par groupe de 11 personnes ; prévoir des chaussures fermées (escalier escarpé).

De Pâques à fin octobre.

## 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](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



## 15h Visite du musée du sel et des traditions béarnaises (en demi-groupes)

Dans la plus vieille maison de Salies-de-Béarn, revivez l'histoire unique des salisiens depuis 3 500 ans. Dans la peau d'un producteur de sel du Moyen-Âge ou des Tiradous, vous serez touchés par les conditions de vie et de travail pour extraire l'or blanc du sous-sol de la cité.

### Pack de visites n° 2 Petit train & Salines

## 15h Balade touristique de Salies-de-Béarn en petit train

Arrivé à Salies-de-Béarn au cours de l'été 2018, le petit train touristique sillonne la cité du sel, pour découvrir sans effort l'étonnante histoire de Salies et de son sel. Attention toutefois, votre guide pourrait vous demander de mettre pied à terre !

Capacité : 3 wagons de 20 personnes.



## 16h Pôle muséographique des Salines

Présent naturellement sous les Pyrénées depuis des millions d'années, le sel de Salies-de-Béarn est protégé en profondeur dans des eaux dix fois plus salées que l'eau de mer.

Il est obtenu par simple évaporation de ces eaux souterraines selon une méthode ancienne : dans une poêle à sel. Ce mode de production authentique et traditionnel confère à ce sel 100 % naturel et exceptionnellement riche en oligo-éléments, des qualités gustatives incomparables.

Il est utilisé depuis des siècles sur les tables du Sud-Ouest de la France. Il est toujours préféré à tout autre sel par les professionnels de la salaison, notamment ceux du Jambon de Bayonne. En effet, le sel de Salies-de-Béarn est préconisé dans le cadre de l'IGP Jambon de Bayonne.

La visite de 45 minutes débute par une présentation depuis le belvédère extérieur puis se prolonge par la diffusion d'un film de 20 minutes. Pour clôturer la découverte, une dégustation de salaisons est proposée.

Fermé le dimanche et les jours fériés.



© Serge Lavielle

## Tarifs

35 personnes et + : 39 €/pers. avec 2 gratuits

20 à 34 personnes : 44,50 €/pers. avec 1 gratuité

10 à 19 personnes : 57 €/pers.

**Compris :** L'accompagnement par un guide de l'office de tourisme, les visites commentées, la dégustation de vins, pour l'après-midi 1 pack de 2 visites (*la crypte & le musée du sel* ou *petit train & Salines*) au choix, le déjeuner menu terroir (café et vin 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

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