

Bienvenue à « La Fabrique à Souvenirs », notre Office de Tourisme qui offre une découverte sensorielle à travers une scénographie dédiée au vignoble « Gascogne et Armagnac » au cœur de la commune la plus viticole du département : Montréal-du-Gers.

Toute la scénographie a été réalisée à partir de la citation de Salvador Dali : « Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets ».

En salle 1, sur votre droite, la carte touristique : « la Ténarèze pas à pas », représente les 26 communes de notre Communauté de communes de la Ténarèze autour des villages de Condom, Montréal-du -Gers, Larressingle, Valence-sur-Baïse. Sur cette carte, les grandes voies d'itinérance douce sont tracées : La via Ténarèze en violet, le chemin de Saint-Jacques de Compostelle en rouge, la rivière navigable Baïse en bleu, la voie verte de l'Armagnac en vert et la route européenne d'Artagnan en jaune. Sous cette carte, 5 « boîtes à secrets » renvoient vers des sites de visite en lien avec les grandes itinérances, correspondant à des périodes historiques de la plus ancienne à la plus récente.

La première boîte :

« la Via Ténarèze » qui a donné son nom à notre territoire, la Ténarèze.

Epoque historique : Antiquité

Cette voie pré-romaine permettait de relier Bordeaux à l'Espagne sans passer ni ponts, ni guets. Elle passait ici à l'ouest de Montréal-du-Gers.

Site à visiter : Villa Gallo-Romaine de Séviac de Montréal-du-Gers

la période gallo-romaine est évoquée à travers « une mosaïque » de la villa, villa antique que l'on peut découvrir à 2 kilomètres du centre du village et qui abrite plus de 600 kilomètres carrés de mosaïques au sol.

La deuxième boîte :

Le « GR 65 », un chemin de « Grande Randonnée » qui est le « Chemin de Saint-Jacques vers Compostelle »

Epoque historique : Moyen Âge

GR65 ou voie du Puy-en-Velay traverse d'est en ouest le Gers, en passant par Condom, Larressingle, Montréal-du-Gers. La boîte contient des graines apportées sur le chemin, grâce aux pèlerins au fil du temps.

Site à visiter : Abbaye de Flaran, une abbaye cistercienne du douzième siècle qui se visite toute l'année.

La troisième boîte :

La voie fluviale, la « Baïse », l'unique rivière navigable du département

Epoque historique : Epoque Contemporaine

Autrefois, des grelots (comme dans la boîte à secret) étaient accrochés au cou des chevaux de traits qui tiraient les gabarres sur l'ancien chemin de halage le long de la rivière Baïse. Les gabarres étaient des bateaux de commerce qui permettaient de transporter les barriques d'Armagnac et les céréales qui étaient produites sur le territoire. Quand le bruit des grelots cessait cela signifiait que le cheval était arrêté.

Dans cette boîte, on retrouve un élément de barriques qui étaient transportées sur ces gabarres autrefois : un morceau de douelle et de cerclage en fer.

Aujourd'hui, le long de la rivière Baïse, le « sentier de la Baïse », l'ancien chemin de halage, permet le lien entre Condom et Valence-sur-Baïse (22 kilomètres aller-retour).

Site à visiter : Deux ports, à Condom et à Valence-sur-Baïse, viennent en rythmer la navigation et un site majeur sur le territoire de la Ténarèze, la double écluse de Graziac. Cette écluse encore manuelle est actionnée par des éclusiers, présents tous les ans, du 01er avril au 30 octobre, pour accompagner le passage des bateaux de plaisance.

La quatrième boîte :

350 km de chemins de randonnées

Epoque historique : Epoque Contemporaine

En Ténarèze, plusieurs sentiers sont balisée : 33 PR® (Promenade et Randonnée), 1 GR® (Grande Randonnée) chemin de Saint-Jacques de Compostelle, 2 GR® de Pays (Coeur de Gascogne et Pays d'Armagnac)

Site à visiter : la « Voie verte de l'Armagnac », une ancienne voie ferrée entre Condom et Lagraulet-du-Gers. Aujourd'hui, elle permet de relier Condom à Eauze sur 33km d'itinéraire.

La cinquième boîte :

Les « Clés des Champs », 15 installations à manipuler permettant d'apprécier et d'observer le paysage du Gers en donnant des clés de lecture. Une carte et un carnet de voyage permettent de

localiser les installations et de découvrir des activités ludiques et sensorielles autour des paysages

(écoute du chant des oiseaux, fabrication d'une roue de moulin...). Si vous êtes amateur de géocaching, vous pourrez partir à la recherche des caches sur les sites de chaque clé avec l'application Géocaching pour y laisser votre trace !

Epoque historique : Epoque Contemporaine

Site à visiter : « Armagnac Confidentiel », la route des vins du Gers.

En salle 2, la boutique dédiée au vignoble « Armagnac-Gascogne » présente une sélection de produits issus de la Ténarèze : Floc de Gascogne, vin Côtes de Gascogne et Armagnac, ainsi que des conserves de canard. À retrouver aussi une gamme de produits en lien avec l'itinérance douce et la randonnée ainsi que l'Histoire, la culture et bien sûr la gastronomie locale.

En salle 3, « l'Atelier » est un espace dédié aux familles

Au centre de la pièce, la grande table est en clin d'oeil à la réputation gourmande des gascons bons-vivants. Sur cette table différents jeux adaptés à tout public présentent des sites de visite de la Ténarèze avec une mention spéciale sur l'âge des enfants « conseillé ».

un jeu dédié au site paléontologique de Béon, situé à 2 kilomètres du centre de Montréal-du-Gers, et qui date de 17 millions d'années avant le Présent sur lequel on a découvert des fossiles de mammifères disparus lorsque la Gascogne était une jungle. Le but du jeu est de constituer son propre « Ampelomeryx », l'animal vedette découvert à Béon, mi-cerf mi-girafe ainsi que tous les autres mammifères découverts sur ce site.

Un jeu Bastid'Attack qui fonctionne sur le principe de la bataille navale mais le but n'est pas de détruire le bateau de son ennemi mais sa bastide ! La bastide est un village caractéristique du Moyen-âge, fondé vers le douzième ou treizième siècle, avec une place centrale sur laquelle se déroulaient les activités commerciales comme ici à Montréal-du-Gers, l'une des plus anciennes bastides de France.

Un puzzle dédié à la villa gallo-romaine de Séviac pour reconstituer l'une des mosaïques de cette villa antique.

Sur les murs de cette salle :

Un grand tableau noir est à disposition des visiteurs pour partager les souvenirs de vacances.

Au-dessus de la cheminé, deux panneaux présentent les « 40 vertus de l'Armagnac » en français et en anglais. Ces « vertus » ont été écrites en 1313 par le cardinal Vital du Four dont

l'ouvrage original est conservé au Vatican. Ce texte a rendu l'Armagnac célèbre et dresse la liste 40 vertus que l'on attribuait à l'eau-de-vie à l'époque.

Des planches-recettes partagent des recettes locales, incontournables du territoire. Sont associés à ces supports, la documentation des producteurs locaux, producteurs à la ferme, restaurants et hébergements.

Sur le quatrième mur, toutes les documentations associées aux activités de loisirs est en distribution libre.

En salle 4, la plus grande salle de l'Office de Tourisme présente sur le mur de gauche, une fresque de 5m de long avec la carte des trois terroirs de production de l'Armagnac : Ténarèze à Montréal-du-Gers, Bas-Armagnac, et Haut-Armagnac. Ces trois régions de productions se distinguent par leurs sols, argilo-calcaire et

boulbènes en « Armagnac-Ténarèze » qui donnent des armagnacs plus intenses en bouche, du côté d'Eauze et Nogaro, la proximité des Landes va donner des sols avec des sables fauves et donc des armagnacs plus doux, enfin dans la région d'Auch se trouvent des sols grisonnants appelés « peyrusquet ».

Sont également dessinés, les cépages rouges et blancs utilisés en viticulture dans le Gers, même si le vignoble « Gascogne-Armagnac » est un vignoble de cépages blancs majoritairement.

En suivant se trouve le cycle végétatif de la vigne ainsi que les différentes étapes de productions: les vendanges et la vinification. Pour la production d'armagnac, une partie des productions de vins blancs doit être distillé. C'est un moment important en Gascogne qui se déroule d'Octobre à Janvier et qui permet d'obtenir, en complément de l'Armagnac, le Floc de Gascogne, un apéritif local.

Pour comprendre cette phase de distillation, un schéma d'alambic « armagnacais », est représenté. Cet alambic se distingue des autres alambics par un cycle unique et continu du vin blanc dans la cuve de charge de gauche sur le schéma. L'écoulement du liquide appelé « distillat » est ensuite mis en fût de chêne afin de permettre le vieillissement de l'armagnac dit « l'élevage ».

Le vin blanc tout juste distillé est appelé « blanche d'armagnac » car c'est une eau-de-vie incolore qui peut être consommée comme telle si conservée en bouteille. Si elle n'est pas mise en fût, la blanche d'armagnac.

Une fois élevé, un armagnac est vendu « millésimé » ou « en assemblage ». Un armagnac millésimé est obtenu à partir d'une seule et même année de récolte. Un armagnac en assemblage (V.S, V.S.O.P., X.O.) est obtenu en assemblant différentes années de récolte.

Le Floc de Gascogne est un apéritif local. Son nom vient de l'occitan *lo flòc* qui signifie « le bouquet » et qui évoque les arômes floraux de l'apéritif en bouche. La recette du Floc de Gascogne est

simple : 1 tiers de blanche d'armagnac pour 2 tiers de vin des côtes de Gascogne. Selon le choix d'ajouter du vin blanc ou du vin rouge, on obtient du Floc blanc ou du Floc rosé. Le Floc se consomme très frais. C'est l'apéritif emblématique du territoire.

Au centre de l'espace, trois malles sont dédiées chacune à un produit du vignoble : vins des côtes de Gascogne, Armagnac et Floc de Gascogne. Dans ces malles se trouvent des planches d'informations sur le produit et des jeux :

3 récipients contenant le sol des 3 terroirs, pour distinguer les différences de nature de sol : sable, argilo-calcaire et gravillons,

Le cycle de la vigne autour des quatre saisons, les ennemis/amis de la vigne, le vocabulaire spécifique à la culture de la vigne,

Des boîtes invitent à glisser la main à l'aveugle pour deviner les objets liés à la viticulture et l'oenologie,

Des flacons à odeurs pour sentir les arômes des produits,

Des feuilles de vignes des différents cépages.

Sur le mur face à la fresque, des panneaux lumineux mettent l'accent sur les étapes du cycle de fabrication : la taille de la vigne, les vendanges, l'assemblage, le mutage (pour la fabrication du Floc de Gascogne), la distillation et la dégustation. Au milieu, le tableau « paroles de vignerons », partage des témoignages des producteurs sur des techniques spécifiques de production.

Toutes les documentations des producteurs en Ténarèze est en distribution libre.

Merci pour votre visite, retrouvez toute la programmation des activités proposées à l'Office de Tourisme/la Fabrique à Souvenirs sur notre site www.gers-armagnac.com

Suivez-nous sur les réseaux : @gersarmagnac