

TOURISME En partenariat avec **pétit futé**

Le Savès gersoïis patrimoine et gastronomie



Le lac de Samatan, un lac artificiel déployé sur 9 hectares. Photo CC SAVÈS 32

Le Savès, cette petite province gasconne du Gers, invite à un séjour détente et verdure, patrimoine et plein air, sans jamais croiser ni la foule, ni les files de voitures. Une destination touristique de charme et un terroir d'exception !

Ce pays d'art et d'histoire regarde la chaîne des Pyrénées et compose un paysage charmant où se succèdent des lignes de collines piquées de villages préservés et le quadrillage coloré des cultures bordées de bosquets. Un superbe tableau qui s'organise autour de deux bourgs phares : Samatan et Lombez.

À Samatan, on admire les maisons à colombages du XVII^e siècle bordant la place François de Belleforest, ainsi nommée en hommage à cet historien, poète, traducteur et cosmographe né à Samatan en 1530. Si un buste à son effigie est installé sur la place,

Samatan est surtout connue pour ses marchés. Car si le lundi matin c'est jour de marché, il y a plusieurs marchés !

Il y a le marché de plein vent : plus de 200 stands de fruits et légumes, fromages et viandes de petits producteurs, champignons de pays, gibier, vêtements et ustensiles occupent les rues et places du centre bourg. Pendant ce temps, sous la halle, c'est l'effervescence du marché à la volaille vivante et du plus grand marché au gras de France. Un vrai spectacle ! Les Samatanais, les villageois alentour et les habitués venus régulièrement de Tou-

louse et d'ailleurs se fournissent sur ces marchés qui sont la référence en matière de foie gras de canard, de carcasses et de volailles vivantes.

La ville aux cinq halles

Outre ses marchés, la cité gersoïse se distingue aussi en tant que ville aux cinq halles : la halle aux grains édifée en 1860, devenue l'espace culturel ; la halle aux marchands inaugurée en 1877 devenue la salle des fêtes ; la halle aux veaux construite en 1906 qui abrite actuellement le laboratoire d'analyses médicales ; la halle à la volaille, édifée en 1964 et la halle au gras construite en 1978.

À l'orée de Samatan, en direction de Lombez, le lac de

Samatan est incontournable. Ce lac artificiel déployé sur 9 ha est l'un des joyaux naturels du Savès. Au fil des saisons, il offre des paysages romantiques et de nombreuses activités avec son parcours de santé, son espace bien-être, ses tables de pique-nique, son terrain de beach-tennis et beach-volley, ses jeux pour enfants, son parcours de pêche, une plage de sable, un pumptrack et un mini-golf gratuit, entre autres. Même si la baignade dans le lac reste interdite, voilà une base de loisirs qui fait le bonheur des locaux depuis des décennies !

La cathédrale Sainte-Marie de Lombez, classée monument historique

À Lombez, après avoir arpenté le centre-ville médiéval et la Maison des écritures, direction la cathédrale Sainte-Marie de Lombez, l'un des fleurons du territoire. Près de la halle, cet édifice monumental est un bel exemple de gothique méridional. Édifiée du XIV^e au XV^e siècle en briques roses, cette cathédrale s'inspire de l'église des Jacobins de Toulouse.

Sinon, à moins de 20 km, le château de Caumont mérite le détour. Au sein d'un parc boisé de 50 ha sur les coteaux de Cazaux-Savès, d'où l'on peut jouir d'une belle vue sur

les Pyrénées, il fut édifié en pierres et briques avec des toitures couvertes d'ardoises sur les vestiges d'un château fort. Immanquable !

INFOS FUTÉES

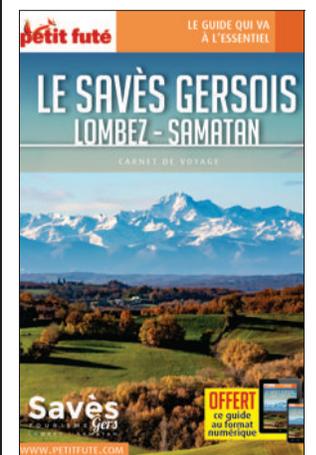
Y aller

- **En avion**, aéroport de Toulouse (à 50 km de Samatan).
- **En train**, gares de L'Isle-Jourdain (à 20 km de Samatan) et de Gimont (à 17 km).
- **En voiture**, N124 Toulouse-Auch (sortie L'Isle-Jourdain), A62 (sortie Toulouse), A64 (sortie Muret).

Utile

Office de tourisme de Savès
www.tourisme-saves.com

Votre guide Petit Futé



Une destination gourmande

Avis aux épicuriens ! Voilà un terroir rural qui garde ses traditions et une agriculture vivante, et, bien entendu, un pays gourmand qui met le canard à l'honneur dans toutes ses déclinaisons. Ici, on se régale et la table prend une bonne place au sein des réjouissances. Pour cela on peut compter sur les producteurs locaux. Avec, en vedette, le canard et une cuisine autour du gras. Du bon gras, bien sûr ! Magrets, confits, rillettes, foie gras, mais aussi bœuf gascon et porc noir, poulet fermier et agneau du Gers, ail et melon, pruneau et kiwi. Du tourin à la croustade, une merveilleuse ronde des saveurs...

À vos menus, à vos paniers, à vos fourneaux !



Magrets, confits, rillettes, foie gras...
Le canard se savoure. Photo iStockphoto