

MA FAMILLE AVANT TOUT

TRAD - ACTIVITÉS

TRAD - ACTIVITÉS

A 2, à 5, à 8, vous et votre tribu, c'est sacré. Et les vacances à plusieurs peuvent parfois relever du casse-tête (« on fait quoi-iiiiii aujourd'hui ? »). La tête, ne vous la cassez plus : on a déniché pour vous des activités à faire à plusieurs, qui raviront petits, moyens et grands. 2,5,8 : c'est parti !

EN - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam uny eirmod.

ES - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam uny eirmod.



Bije bootcamp

p46

A St Lon-les-Mines, Stéphane Bijard, participant de l'émission télé « Forces Spéciales, l'expérience » sur M6, a ouvert ce parc permettant de vivre l'expérience des Forces Spéciales ! 120 obstacles de différents niveaux (paroi rocheuse, coupure humide, végétation, dénivelé), course d'orientation, les stages organisés peuvent durer de 2h à...5 jours ! De quoi calmer votre ado en manque de sensations fortes !

Plus d'infos sur www.bijebootcamp.com

Ganadéria de Buros la tradition landaise

A Escalans, au cœur de la forêt landaise, faites escale dans cet écomusée vivant de la course landaise. Et ne ratez pas la ferme de découverte et pédagogique qui présente l'élevage des vaches de combat et toute la tradition liée à ce sport landais, contée par l'éleveur Jean Barrère, le passionné maître des lieux. Démonstration de course landaise et jeux taurins sont aussi au programme.

Plus d'infos sur www.ganaderiadeburos.fr.



p46



Terra Aventura

Terra Aventura, c'est l'appli qui fait fureur auprès de tous les chasseurs de trésors en herbe pour partir à la découverte de la Nouvelle-Aquitaine : alliant sport et culture, 100% gratuite, vous pouvez découvrir les pépites de la région en suivant votre itinéraire sur votre smartphone. Plusieurs rallyes sont à découvrir dans la région, suivez le guide !

Plus d'infos sur www.terra-aventura.fr

p46

Les Poneys de Terra Dona

p46

A Caunille, les poneys de Terra Dona attendent vos petits cavaliers pour leurs premières sensations fortes, mais pas trop fortes quand même ! Au programme, promenade en main sur le site, atelier poney pour s'occuper de l'animal, atelier créatif et parcours découverte. Sous l'œil attentif des parents bien évidemment !

Plus d'infos sur www.ecurie-terradora.fr



p46

Bases nautiques

Vous voulez vous défouler ? Voici deux spots incontournables à tester dans la région. Premièrement, le Water Park est une base de loisirs du lac de Sames avec baignade, jeux, plage de sable fin, toboggans, téléski tracté avec trempilins et barre de slide, paddle, snack et tables de pique-nique, le tout dans un cadre vert. Deuxièmement, la base de Pop sur le lac de Guiche avec du Water Jump, des parcours aquatiques flottants, des locations de stand up Paddle, kayak, barque, paddle géant sans oublier la plage.

Plus d'informations sur www.basedepop.fr et www.waterparkdesames.com



p46

La Petite Ferme Pouillon

A Pouillon, la Petite Ferme est le paradis des enfants ! Ici, en visite libre, petits et grands pourront saluer poneys shetlands, lamas, chèvres naines, ânes, brebis, poules, lapins, cochons d'Inde, une véritable arche de Noé ! Possibilité d'organiser sur place un goûter d'anniversaire avec chasse au trésor. Buvette, aire de jeux, tir à l'arc et tables de pique-nique à disposition des visiteurs.

Plus d'infos sur www.lapetitefermedepouillon.com

2x Aventure le plein de sensations

p46

A Sorde-l'Abbaye, venez découvrir le Gave d'Oloron, baptisée aussi la Petite Amazonie, lors d'une balade en canoë ou stand-up paddle ! Arnaud, formateur et entraîneur dans les métiers du sport et Aline, championne du monde de kayak, vous accueilleront avec sourire et bonne humeur ! Dès 7 ans, différents parcours, de 7 à 26 kilomètres, à la demi-journée ou à la journée. Et n'hésitez pas à goûter à la fraîcheur de l'eau entre 2 coups de pagaie !

Plus d'infos sur www.2xaventures.com

JAUNE OU VERT : LE KIWI DE L'ADOUR VOIT LA VIE EN ROSE

TRAD - LE KIWI DANS TOUS SES ÉTATS

TRAD - LE KIWI DANS TOUS SES ÉTATS

Il est dodu, il est velu, il est rond, juteux, et gorgé de vitamines : le kiwi est la star incontournable du pays d'Orthe depuis plus de 40 ans. Et c'est Henri Pédelucq, pionnier landais, qui acclimata le kiwi dans la région dans les années 70 au Domaine Darmandieu à Saint-Etienne d'Orthe. Nous avons rencontré sa belle-fille Virginie : plongez avec nous dans l'histoire de ce petit (mais costaud !) fruit emblématique de la région.

EN - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kas

EN - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kas

Le kiwi, globe-trotteur

Les origines du kiwi prennent racine en Chine : à l'origine, cette plante aux allures de liane était utilisée comme ornement et servait notamment à lutter contre la fièvre. Les Chinois, qui consommaient les fruits mais ne les cultivaient pas, ne les appelaient pas « kiwi » mais « Yangtao » qui signifie « Pêche du Yang ». Au début du 20^{ème} siècle, la Nouvelle Zélande commence à en planter afin d'en récolter les fruits et très rapidement le pays devient un important producteur et adopte le nom de « Kiwi » en référence à son oiseau emblématique. Son arrivée dans le Sud-Ouest ? Elle se fait sous l'impulsion d'Henri Pédelucq, l'un des pionniers européens de la kiwiculture : cet ingénieur agronome, parti au Maroc pour son service militaire puis en poste plusieurs années dans le domaine de la pétrochimie, revient en France des idées plein la tête !

Domaine Darmandieu, berceau du kiwi landais

C'est au Domaine Darmandieu, auparavant terre de vigne exploitée par la famille Dabadie, marchands de vins à Peyrehorade et racheté par Henri en 1978, que l'aventure du kiwi dans la région commence. Et quelle aventure !



Quand Henri Pédelucq fait l'acquisition de ce domaine réputé, il y trouve soixante-quinze hectares plantés de vignes, de pommiers et de bois, ainsi qu'une station fruitière, avec deux frigos. Mais pas l'ombre d'un kiwi ! Passionné par l'arboriculture, quelques graines de fruits dans les poches après un séjour en Nouvelle-Zélande, Henri décide de faire pousser tamarillos, fruits de la passion et kiwi sur le sol landais. Le seul qui ait tenu le coup ? Le kiwi bien sûr ! Au premier hiver 1964-1965, il est le seul à résister au gel. La présence des Gaves et la proximité de l'océan donnent aux plants de kiwis un taux suffisant d'humidité dans l'air indispensable pour la pousse. Avec un climat océanique doux et une terre riche en alluvions, le fruit s'est senti comme chez lui !

Jaune ou vert, les 2 font la paire

Au Domaine Darmandieu, vous trouverez 2 variétés de kiwis, champions de la vitamine C toute catégorie. Le kiwi vert Hayward, près de 15 hectares sous filets, est ramassé début novembre, quand les températures commencent à chuter avec les premières gelées. « Les amplitudes thermiques et les nuits fraîches permettent l'accélération



Par Célia Lamarque

du taux de sucre », explique Virginie. Ensuite, le fruit est placé 3 semaines en frigo à froid constant ce qui lui permet de s'affiner et de monter encore en sucre. Son goût ? Acidulé, frais, corsé, on l'adore ! Le kiwi jaune gold quant à lui est une petite perle rare, fragile, que l'on ramasse à la fin de l'été / début de l'automne. A la peau brune dépourvue de couverture duveteuse, naturellement plus sucrée, son goût de figue, de citron ou de kaki est plus éclectique. Une belle alternative aux palais sensibles et qui plaît particulièrement aux enfants ! A l'instar de son cousin vert, il est riche en vitamines et minéraux, renforce les défenses immunitaires et stimule la vitalité.

La qualité avant tout

La différence entre un kiwi et un Kiwi de l'Adour ? Facile, le Kiwi de l'Adour est le seul kiwi français à bénéficier d'une double labellisation : depuis 1992, notre choucho est détenteur du label Rouge, label français qui garantit une qualité gustative supérieure (taux de sucre minimum, densité du fruit...). Et depuis 2009, il dispose d'une Indication Géographique Protégée ou IGP, qui certifie son ancrage territorial. On ne rigole pas avec la qualité !



PENSE-BÊTE POUR BIEN CONSOMMER UN KIWI

Quand ?

Entre décembre et mai

Comment le choisir ?

Sa peau doit être brun clair et pas trop fripée, la chair souple mais pas molle.

Comment le conserver ?

10 jours à température ambiante, 3 semaines dans le bac à légumes du frigo.



LE MARCHÉ DE PEYREHORADE

TRAD - LE MARCHÉ DE PEYREHORADE
TRAD - LE MARCHÉ DE PEYREHORADE

C'est notre star locale qui, depuis 1358, enchante le mercredi matin : le marché de Peyrehorade accueille plus d'une centaine de producteurs locaux, commerçants et artisans. Les plus courageux et matinaux commenceront la balade par une dégust' de pieds de cochon dès 7h dans les restaurants voisins. Et passeront la matinée le nez en l'air, la bouche ouverte, et les papilles à l'affût.

EN - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kas

EN - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kas



Salade et tartines

Maryse Foucart et son accent chantant de Belgique vous proposent un service de restauration rapide et saine : salades composées, tartes aux légumes, desserts sans gluten, et des box pique-nique à emporter à la demande.



Tourtière des Landes à l'Armagnac

Marie, véritable ambassadrice de la gastronomie landaise, propose sur le marché ses différentes pâtisseries artisanales d'antan : pastis landais, tourtes des Pyrénées aux myrtilles, madeleines maison, et la fameuse tourtière landaise à l'armagnac. Un régal !



Le Panier frais

Issu de leur ferme en agriculture biologique, les légumes de Virginie et Arnaud, c'est avant tout le goût ! Cultivés avec beaucoup d'amour, melons, tomates, aubergines, piments, courgettes et concombres sauront égayer vos déjeuners d'été !



Paradis des carnivores

Présent depuis 15 ans sur le marché, David met à l'honneur les produits locaux : bœuf et jambon de Chalosse, boudin maison et charcuteries, grillades, cochon de lait et araignée marinée. On passe à table ?!



Fromages aux 1000 saveurs

Julien Arbon, auvergnat et amoureux de fromages, oscille entre sa région de cœur et d'adoption : il vous fera goûter avec plaisir ses fromages fermiers des Pyrénées et AOP d'Auvergne, mais aussi des fromages à l'ortie ou à la truffe du Berry. Miam !



Au Bon Coin Aux Pieds de Cochon

Bernadette officie depuis 16 ans dans ce restaurant incontournable de Peyrehorade, où dès 7h du matin, on se délecte des produits tripiers de la chef autour d'une cuisine de grand-mère : tête de veau, langue de bœuf, et bien sûr les pieds de cochon !





VIRGINIE PÉDELUCQ

“ *Tous les produits, je les goûte et les met à la vente car je les ai appréciés.* ”

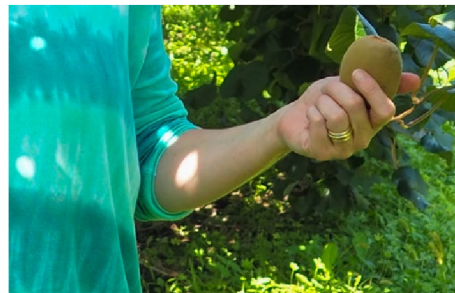
Destinée à devenir professeur d'espagnol, c'est au Domaine Darmandieu entre pommes et kiwis que Virginie Pédelucq a suivi son mari, à la tête de l'entreprise familiale après le décès du patriarche Henri. Descendue de la capitale où elle suivait ses études, Virginie est parachutée à Saint-Etienne-d'Orthe et épaula son conjoint Julien, à la tête des quelques 78 hectares de la propriété, « sans aucun regret », ajoute-t-elle.

Fille de viticulteur, l'enfance de Virginie est bercée entre plaisirs gustatifs, papilles en éveil et amour du terroir. Mais arriver à la tête du Domaine « en n'y connaissant rien, avec une centaine de producteurs, cela a été un vrai défi. J'ai passé plusieurs nuits sans sommeil à partager les interrogations de mon mari ! Nous avons appris sur le tas avec des chefs de culture, dans une totale transparence et bienveillance. De base ce n'était pas ma formation mais je suis curieuse, motivée, et passionnée ».

Cette passion, on la retrouve dans les nombreux projets que Virginie développe pour le domaine. Son souhait ? « Organiser un lieu accueillant et chaleureux. Nos clients prendraient alors le temps de découvrir ou redécouvrir la saveur des fruits, les odeurs, le rythme des saisons, l'attente patiente des cueillettes et les balades aux beaux jours, en famille et entre amis ». C'est ainsi que la boutique de vente

directe voit le jour. On y trouve évidemment les fruits du Domaine, 13 variétés de pommes au fil de la saison des récoltes, le kiwi Jaune Sun Gold et le kiwi vert Hayward, ainsi que des poires locales et des agrumes d'Espagne et du Portugal. Mais aussi des légumes locaux et de l'épicerie fine des producteurs que Virginie a consciencieusement choisis. « Tous les produits, je les goûte et les met à la vente car je les ai appréciés ».

Le Domaine Darmandieu, c'est aussi des visites, d'adultes, de groupe scolaires, guidées ou libres, à l'appréciation de chacun, mais aussi la possibilité de participer aux cueillettes des fruits. « Le message que je souhaite faire passer, c'est d'éduquer les publics, en leur expliquant que le végétal fonctionne comme nous, que les cueillettes doivent respecter le cycle de vie du fruit, que tout le processus de maturation du fruit est un exercice lent et délicat ». Et cela fonctionne. Les cueillettes organisées à la fin de l'été rencontrent un succès fou. « En 2020, juste avant le 2ème confinement, des curistes habitués sont venus participer à la cueillette. Ne pouvant pas venir chercher leur récolte, nous avons envoyé les kiwis par palette à Rungis. Les clients étaient ravis ». Ce que le public recherche ? Proximité, authenticité, et du goût ! Pour les enfants, une aire de jeux a été installée avec 42 places assises, où Virginie organise notamment des ateliers gustatifs autour des 5 sens. Assurément en éveil !



Vergers

En fin de coteau, à l'orée des bois, 9 hectares de pommiers et 13 variétés de pommes vous attendent, à déguster au fil de la saison, vendues « brutes de cueille », ni calibrées, ni trempées dans des bains, ni maintenues en atmosphère contrôlée. Côté kiwi, ce sont 15 hectares de kiwis verts Hayward sous filets que vous pouvez retrouver à la dégustation dès mi-novembre ainsi que le kiwi jaune gold, la perle du domaine.



Visites

Libre ou guidée, la visite du Domaine c'est une vraie aventure ! La visite guidée notamment vous fera découvrir l'histoire du kiwi et l'aventure du kiwi français. Pour les enfants en sortie scolaire, découverte du verger de pommiers et cueillette des fruits, découverte de la culture du kiwi avec un livret pour chaque enfant et atelier du goût avec dégustation des pommes. Toutes les infos sur le site du Domaine !



Cueillette

Le Domaine propose des cueillettes de saison des pommes et kiwis. Une belle initiative et une idée de balade au grand air ! Brouettes et filets vous seront fournis. Et comme les fruits ont aussi leur propre cycle de vie, ils ne poussent pas à l'année ! Aussi, un calendrier des cueillettes est mis en place chaque année sur le site du Domaine : n'hésitez pas à le consulter pour préparer votre visite !

www.domaine-darmandieu.com



Boutique

Par ici les gourmands ! A la boutique du Domaine, vous dégusterez évidemment pommes et kiwis des vergers, mais aussi des fruits et légumes locaux et de saisons sélectionnés avec soin par Virginie. Vous y retrouverez aussi pruneaux, noix, miel, confitures, Pastis, fromages, canard fermier et conserves, que du bon, du bien, du local ! La boutique ouvre chaque saison avec le début des premières récoltes de pommes à la fin de l'été, retrouvez la date d'ouverture sur le site du Domaine.

Kiwi délices

Le kiwi, ça se croque, mais saviez-vous aussi que le fruit star de la région se boit, s'étale, et se fait même mousser ? C'est ce que propose Kiwi Délices, une exploitation familiale à Sorde-l'Abbaye. Le constat ? La vente de kiwis s'arrêtant au mois d'avril, il n'y avait plus de fruits à faire découvrir à la période estivale, rendant la promotion du fruit de notre terroir compliquée. Aussi, l'entreprise familiale décide de commer-

cialiser à l'année des produits qui mettent le kiwi à l'honneur : confitures de kiwi, jus de kiwi, compotes Kiwi/Pomme, mais aussi toute une gamme de cosmétiques à l'huile pure de pépins de kiwis (crème visage, savon, gel douche, etc). Les produits sont à retrouver en vente dans plusieurs bars, restaurants et magasins de la région. Toutes les infos sur www.kiwis-delices.com.



SLOW PRÈS DE L'EAU

SLOW PRÈS DE L'EAU SLOW PRÈS DE L'EAU

Pêcheurs, nageurs, flâneurs, pique-niqueurs, vous êtes ici au bon endroit : ici, on ne compte plus les spots près de l'eau pour vous adonner à votre activité favorite. Alors affûtez vos gaules, dépliez votre plaid, sortez votre plus beau slip de bain, mettez votre téléphone en mode avion et découvrez nos endroits fétiches pour ne rien faire, ou presque.

EN - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kas

ES - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kas

NOS MEILLEURS SPOTS POUR LA PÊCHE, LA SIESTE, LE PIQUE-NIQUE



Lac de Luc



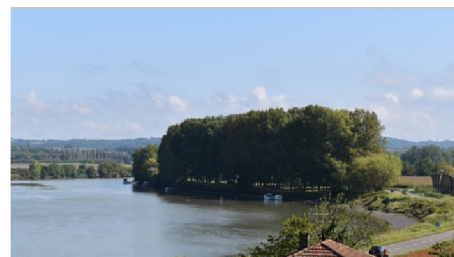
Musette sur l'épaule, saucisson et cannes affûtées, bienvenue à Saint-Cricq-du-Gave. Implanté près du Gave de Pau, vous êtes au paradis des pêcheurs, véritable vivier de poissons blancs, black-bass et sandres.



Lac des Glès Neuf à Labatut



Pique-nique à l'ombre d'un saule pleureur, sieste au son des cuicuis, plongeon dans son roman préféré au bord de l'eau, lancer de canne pour la plancha du soir : au Lac des Glès à Labatut, luxe, calme, volupté, et rien d'autre.



Hastings



Attention, vous allez tomber en amour pour cette bastide haut perchée, surplombant majestueusement les Gaves Réunis. Maisons à colombages aux volets rouges, abbaye et tour fortifiée, le temps semble s'y être arrêté, et ce n'est pas pour vous déplaire.



Bec du Gave à Port de Lanne

Mariage de l'Adour et des Gaves Réunis, Le Bec du Gave c'est d'abord un point de vue : paisible, enchanteur, où les lumières du ciel se reflètent dans l'eau. Avec un peu de chance, vous y croiserez même hérons, aigrettes, canards, et cigognes mais chut... pas trop de bruit !



Quai du Roc à Peyrehorade



Quai du Roc, sur les berges des Gaves Réunis, on admire la splendide vue sur le Château d'Orthe, on regarde passer les bateaux, on croque dans un sandwich avec vue sur le pont de la Coudette. De l'autre côté, Promenade de la Pêcherie, on laisse mordre à l'hameçon et on PRO-FITE.

BONS PLANS

www.geopeche.com (carte interactive et gratuite)

www.peche-landes.com

Cartes de pêche disponibles à la vente à l'Office de Tourisme





SLOW RESPONSABLES

SLOW RESPONSABLES SLOW RESPONSABLES

En vacances, on rêve de n'avoir aucune responsabilité. La seule que vous pouvez adopter, c'est celle de vous imprégner de l'endroit où vous êtes. Comment ? En étant sensible à ce qui vous entoure ! Sensible à votre lieu de séjour, à ses habitants, aux initiatives locales et durables. Et ça, c'est déjà être slow responsable. On vous a déniché de quoi être le consommateur de vos vacances.

EN - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kas

ES - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kas

INITIATIVES LOCALES RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT



Par Célia Lamarque

Tout le monde dehors

Dorine, notre greeter adorée (cf p.23), c'est lancé le défi de mettre tout le monde dehors ! Au programme : découverte, exploration et compréhension de la nature à travers des sorties nature et mini-camps pour petits et grands, balades comestibles, au cœur de la nature sauvage du pays d'Orthe et ses frontières.

2208 route de Bordes de Haut, 40300 Hastings
07.85.87.23.62
www.tout-le-monde-dehors.fr



Graine de partage

Brocante Eco-Solidaire : rien ne se perd !

Portée par l'asso Graines de Partage, la Brocante Eco-solidaire, c'est d'abord donner une seconde vie à un grand nombre d'objets. C'est aussi du lien, avec un café associatif et des ateliers. Et on y trouve quoi ? De tout : meubles, vaisselles, instruments de musique, linge de maison. Leur plus gros problème ? « On croule sous le stock gratuit ». Souhaitons-leur encore de crouler, et que vive la recyclerie !

1182 route d'Orthez, 40550 Mimbase
Ouvert le mercredi, vendredi, samedi
06 47 16 04 77
grainesdepartage40@gmail.com



Les Jardins de Nigelle

Bernadette, elle est très chouette. Aux Jardins de Nigelle, c'est elle la maîtresse des lieux. Le gîte, classé tourisme durable, trône au milieu d'un parc d'un hectare où se côtoient potager et verger en permaculture. Votre programme : écouter les oiseaux, voir passer un chevreuil, donner du grain aux poules. Mais aussi des ateliers de reconnaissance des plantes et fleurs comestibles. Bienvenue aux jardins « en mouvement » de Bernadette.

1515 Rte d'Amou, 40560 Tilh
05 58 89 37 49
facebook.com/Les-jardins-de-Nigelle
bernadette.campagne-ibarcq@orange.fr



Decouvrez plus d'initiatives éco responsables ➡ P.XXX



SLOW TOU RI SME

[slo \tu.ʁism\]

Une pause dej sur une aire d'autoroute avec un sandwich triangle ?
Ne faites pas ça, ça nous ferait beau trop de peine ! Parce que chez nous, les délices gustatifs ne se comptent plus : restaurants, marchés, petits producteurs...on a de quoi vous régaler et vous offrir la plus belle des expériences culinaires, panier au bras et papilles en éveil.

EN 1. Action de voyager, de visiter un site pour son plaisir.
2. Ensemble des activités, des techniques mises en œuvre pour les voyages et les séjours d'agrément.

ES 1. Action de voyager, de visiter un site pour son plaisir.
2. Ensemble des activités, des techniques mises en œuvre pour les voyages et les séjours d'agrément.

LES COMMANDEMENTS DU SLOW TOURISME

Le slow tourism, c'est d'abord prendre son temps, ne faire qu'une seule chose à la fois, ne pas être sur-sollicité : on oublie Facebook et Tik Tok et on cueille l'instant présent. La nature est aussi au cœur du concept de slow tourism : se ressourcer au bord de l'eau, s'allonger dans l'herbe, randonner sur un sentier fleuri... avec toujours une conscience responsable et écologique, parce qu'on l'aime, la nature !

Le slow touriste s'attachera aussi à partir à la découverte de l'autre : on discute avec le producteur de canard, on échange avec le pêcheur d'à côté, on bavarde avec le cycliste devant soi... on renoue avec soi et les autres. Et ça fait du bien, beaucoup.

Enfin, le tourisme sous toutes ses formes ne serait pas grand-chose sans ses plaisirs gustatifs : slow touriste, n'hésitez pas à laisser parler l'épicurien en vous en dégoûtant sans modération les spécialités qui font la richesse de notre terroir.

“

*Ah, où sont-ils, les flâneurs d'antan ?
Où sont-ils, ces héros fainéants des
chansons populaires, ces vagabonds
qui traînent d'un moulin à l'autre et
dorment à la belle étoile ?*

”

La lenteur, Milan Kundera.

PAYS D'ORTHE ET ARRIGANS, TERRE DU SLOW

Slow gourmand, slow rando, slow près de l'eau et slow responsable : chez nous, le slow tourism, ce n'est pas une mode, c'est un état d'esprit : bienvenue en Pays d'Orthe et Arrigans. Et n'hésitez pas à ralentir, vous pourriez y prendre goût.



Une pause dej sur une aire d'autoroute avec un sandwich triangle ? Ne faites pas ça, ça nous ferait beau trop de peine ! Parce que chez nous, les délices gustatifs ne se comptent plus : restaurants, marchés, petits producteurs...on a de quoi vous régaler et vous offrir la plus belle des expériences culinaires, panier au bras et papilles en éveil.

EN - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kas

ES - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kas

Saumon

Entreprise familiale depuis 3 générations, la Maison Barthouil valorise son savoir-faire de fumage "à l'ancienne" en suspens au bois d'aune de son célèbre saumon sauvage de l'Adour. Laissez-vous aussi séduire par le tarama maison, le caviar d'Aquitaine ou encore la boutargue.
www.barthouil.fr



PRODUITS &
PRODUCTEURS
PHARES



Kiwi

Venez déguster en saison le fameux kiwi de l'Adour chez Kiwis Délices, mais aussi vous laisser surprendre par leur gamme de produits autour du célèbre fruit : jus, confitures, ainsi que produits cosmétiques à base d'huile de pépins de kiwi !
www.kiwis-delices.com

Canard

MAX 250 caractères - At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua.



Produits laitiers

La famille Fortassier élève des vaches laitières et s'est lancé le défi de transformer leur lait de vache en produits laitiers frais ! Fromages blancs, crèmes dessert et yaourts dont le yaourt à la vanille, médaille d'or au concours international de Lyon !
www.laitgourmand.fr

Retrouvez tous nos producteurs p...