

## L'Office de Tourisme d'Artagnan en Fezensac lance un séjour culinaire



L'Office de Tourisme d'Artagnan en Fezensac lance un séjour culinaire

Dans la dernière D'artagnews, **le séjour culinaire à la villa Marambat** avait retenu notre attention.

Pour en savoir un peu plus, nous avons rencontré **Elodie**, à l'origine de la création de ce séjour original.

Elle nous explique que ce séjour est répertorié dans **les séjours créations originales** proposés par les quatre Offices de Tourisme du pays d'Armagnac (Eauze, Nogaro, Condom et Vic-Fezensac).

Il s'agit de séjours « clé en main » qui proposent des expériences inédites.

L'Office de tourisme de Vic-Fezensac en propose 6, un pack Tempo Latino Esprit Libre , un week-end Aficionados, un week-end Mousquetaires, un séjour nature à Peyrusse-Vieille et un séjour culinaire décliné en deux versions.

Le pack Tempo Latino comporte par exemple une soirée VIP, le week-end aficionados propose de participer au sorteo...

Chaque séjour comporte ainsi une exclusivité qui fait son originalité.

Découvrez-les ici

### Comment sont nés ces séjours culinaires ?

Elodie nous explique que tout est né de la demande d'un client qui souhaitait travailler le produit-phare du Gers, à savoir le canard.

Ne trouvant aucune formule pouvant satisfaire la demande du client, elle a eu l'idée de contacter **Jean-Pierre Hubert de la maison d'Hôtes la Villa Marambat**.



Ce dernier est un chef membre de l'association des Toques Blanches, un club de chefs fédérés autour de valeurs fortes : la promotion de la qualité et du respect de la tradition culinaire et la volonté de transmettre, en France et dans le monde, le savoir et l'art de la gastronomie.



Jean-Pierre Hubert a tout de suite adhéré à l'idée et ils ont imaginé ensemble un séjour culinaire qui se décline en deux versions selon la durée du séjour.

« Tout est bon dans le canard », ce pourrait être le slogan du séjour qui propose de cuisiner le canard sous toutes ses formes : foie gras, confit, cou farci, fritons, magret...

Les hôtes repartent avec leurs créations : bocaux de foie gras, de foie gras mi-cuit, de confits de canards et des magrets sous vide.



Pendant tout le séjour, ils sont hébergés à la Villa Marambat et dînent à la table d'hôtes de l'hébergeur.



Tous les détails sur ces deux séjours ici et ici

Dans le sillage de ces deux premiers séjours culinaires, Elodie songe déjà à imaginer d'autres séjours créations originales qui mettront en avant notre patrimoine gastronomique.