

## Le Comité départemental du tourisme fait le point du label «Vignobles et découvertes» à Condom

Au restaurant «La Tàula» qui reçoit le label



Le Comité départemental du tourisme fait le point du label «Vignobles et découvertes» à Condom

Le label Vignobles et Découvertes gagne sans cesse de nouveaux membres. Le 16 mars 2023, c'était le tour de La Tàula de Condom, de revoir la plaque du label. Le Comité départemental du tourisme (CDT) profite de l'occasion pour faire mieux connaître le label Vignobles et découvertes et ce qu'il signifie, tant aux visiteurs de passage qu'aux Gersois.

### Intérêt du label Vignobles et Découvertes

Il s'agit de renforcer l'attractivité de l'œnotourisme dans le Gers en donnant une garantie d'excellence aux entités labellisées.

L'histoire commence en 2008 avec la création du club Les Bons Crus d'Artagnan : « qualification et mise en réseau de l'offre œnotouristique avec des critères de sélection établis en partenariat avec les filières viticoles et touristiques ».

Cette démarche reçoit le label Vignobles et Découvertes en 2014. Lancée en 2009 (1), elle rend plus perceptible pour le client les données relatives aux différentes destinations et rend celles-ci plus visibles.

Le label est valable pendant 3 ans. Le CDT en est porteur et a déjà eu 2 renouvellements (2).

### Composition du club

Le label s'adresse aux viticulteurs, aux hébergeurs, aux restaurateurs, aux sites et aux monuments, aux offices de tourisme, aux événements et aux organisateurs de voyages qui répondent aux critères d'adhésion.

Répartition actuelle des 180 prestataires des Bons Crus d'Artagnan labellisés Vignobles et découvertes :

domaines viticoles : 82

hébergeurs : 35 (hôtels, chambres d'hôtes, gîtes, campings)

restaurants:14

patrimoine : 8

offices de tourisme : 13 (offices et bureaux d'information)

agences réceptives : 4 (intermédiaires pour la réservation, l'hébergement etc.)

activités : 4

événements/loisirs : 20.

### Appellations concernées :

Armagnac

Côtes de Gascogne

Floc de Gascogne

Madiran

Pacherenc du Vic-Bilh

Saint Mont.

La Tàula, c'est d'abord un lieu fascinant, grandiose, du patrimoine gascon : c'est une ancienne église aménagée. Construite en 1262, détruite par les Huguenots de Montgomery en 1569, elle est reconstruite en 1640.

À la Révolution, l'église et les deux couvents attenants sont en partie détruits.

Racheté en 1968, le site est réhabilité et transformé en restaurant – La Table des Cordeliers.

En 2021, après deux ans de fermeture, le site est réaménagé magnifiquement. C'est à présent La Tàula, un nom résolument gascon. Xavier Billot, un chef expérimenté qui a bourlingué d'un grand restaurant à un autre y officie...

(1) Par Le Conseil supérieur de l'œnotourisme et Atout France (Groupement d'intérêt économique en charge du développement touristique de la France, tient à jour les tableaux de classement des hébergements. (2) Les destinations pilotées par le CDT ne sont pas seulement gersaises, mais concernent aussi les Hautes-Pyrénées, les Landes, le Lot-et-Garonne et les Pyrénées Atlantiques, puisque les appellations ne connaissent pas les limites des départements. Le CDT collabore étroitement avec ces départements.

N.B. - Sur la photo du haut de page, de gauche à droite : Isabelle Cardouat (du CDT), Elodie Lanave (présidente du CDT), Xavier Billot (avec la plaque), Raphaëlle Lequai (du CDT), José-Louis Pereira (directeur du CDT) et Alain Massabie (organisateur de la salle du restaurant)



Isabelle Cardouat, Alain Massabie, Elodie Lanave, Xavier Billot, Raphaëlle Lequai et José-Louis Pereira