

Marches et Rêves

Siège social : Mairie de Ruoms 07120



Pays des pigeonniers

Du dim. 8 au vend. 13 mars 2015
en Gascogne (Gers)



En ce dimanche 8 mars, nous arrivons tous vers 18h, par des routes différentes, au gîte du Jardin d'en Naoua situé sur la commune de Maubec dans le Tarn et Garonne, en Lomagne (nord est du Gers).
Nous sommes accueillis par Valérie qui nous laisse nous installer.



Après quoi, Michèle « Mme canard », nous fait la démonstration de la terrine de foie gras : il ne faut pas perdre de temps !

Ensuite, nous prenons l'apéritif de bienvenue et nous nous mettons à table pour déguster la poule farcie .
Le ton est donné !!!

Lundi 9 mars



A 8h 30, nous partons pour **Samatan** pour le marché au gras, le plus important de France. Samatan se trouve en terroir Arrats et Save au sud est du Gers.

Mais d'abord, il y a le marché « paysan » comme on n'en a plus chez nous. Nous avons trouvé les culottes qu'il nous fallait comme nous l'a bien fait remarqué le vendeur. Ded a tout de suite repéré ce qu'il cherchait. Quant à Gisèle qui avait oublié son vêtement de nuit, elle s'est adressée « au monsieur qui fait les femmes » et a trouvé un beau pyjama.





Nous visitons ensuite le marché aux volailles (vivantes) puis nous faisons la queue pour attendre que la cloche sonne à 10h 30 et que les portes de la Mecque du foie gras s'ouvrent.



Les sacs se remplissent et en 1h les cassettes à foie gras sont vidées. Ce sont essentiellement des foies de mulard, canard stérile hybride issu de deux espèces de canard. Il y a aussi quelques foies d'oie mais qui sont moins demandés maintenant car leur préparation est plus longue.



Tout occupés que nous étions dans la halle des foies gras, nous n'avons pas vu la vente des carcasses, mais nous avons encore le temps de passer dans la salle de découpe. Après l'achat de carcasses, on peut les faire découper en morceaux par des mains expertes.





Nous partons pour **Gimont** visiter « les délices d'Alienor », une pâtisserie artisanale qui fabrique le « **pastis gascon** ». Après le pétrissage de la pâte, les « croustadières » passent un pâton à l'étireuse, puis étirent la pâte à la main pour obtenir une pâte aussi fine et transparente qu'un voile de mariée, la font un peu sécher pour la beurrer ensuite au pinceau et enfin la garnir et l'assembler pour obtenir un gâteau aux pommes très aérien.



C'est à Gimont que sont installées les entreprises familiales de la Comtesse du Barry et des Ducs de Gascogne.

Nous rentrons au gîte pour un brunch avant que M. et Mme Thomas, producteurs, nous rejoignent et, après une démonstration, nous guident dans la découpe des canards qu'ils nous ont apportés, la préparation des foies et leur mise en conserve pour stérilisation. Nous mettons nos tabliers et c'est parti !!



Tandis que Michèle s'attèle à la tâche, Dédé, malgré son « tablier du grand chef », a décrété qu'il ne toucherait pas à la viande, il sera « Dédé le nettoyeur ».



Michèle « Mme canard », a tout prévu, chacun sa cuvette, sa planche à découper, ses couteaux affûtés, ses gants ... D'un côté, les foies, d'un autre, les magrets et aiguillettes, les cuisses et les ailes, les cous et les carcasses, et la graisse et les peaux pour les fritons et les têtes ... C'est comme dans le cochon, rien ne se perd.



Certains sont plus à l'aise que d'autres au maniement du couteau, mais chacun y met du sien.



Les foies sont assaisonnés et mis en boîtes qui seront portées au sertissage et stérilisées.



A 16h 30, nous changeons de tenue pour suivre « Jean-Claude rando » (mari de Mme canard) et dans les bois, passons près d'une palombière et longeons des champs plantés d'ail, l'ail blanc de Lomagne, avant de rejoindre le village médiéval de Sarrant.



Sarrant, un des plus beaux villages de France.

Séparé de la sobre chapelle Notre Dame de la Pitié et de son cimetière par un large boulevard ombragé de platanes, le village a pour entrée principale une porte voûtée du XIVe siècle percée dans une massive tour carrée, témoin des anciennes murailles protégeant Sarrant. Si les remparts, investis par les demeures qui s'y sont encastrées, ont aujourd'hui en partie disparu en même temps que les fossés étaient comblés, le village en a cependant conservé sa forme circulaire. A l'intérieur de la cité, la rue principale est bordée de hautes maisons de pierre dont l'étage supérieur, souvent en encorbellement, est fait de torchis et colombages. Au centre du cercle, l'église paroissiale a été reconstruite et agrandie après les Guerres de Religion avant d'être coiffée au XIXe siècle, d'une fine flèche octogonale dominant les très belles toitures du village. Hors de la cité, l'école typique des constructions scolaires de la IIIe république de Jules Ferry, fait face à de paisibles jardins que longe le ruisseau alimentant un ancien lavoir.



Nous arrivons à Sarrant avec un peu de retard, le temps de faire la visite guidée, et de rejoindre Maubec à pied, il fait nuit lorsque nous atteignons le gîte mais nous avons droit à un beau coucher de soleil. Notre guide Jean Claude ne nous avait pas dit qu'il fallait prendre la frontale !!!

En arrivant, Mme canard nous fait encore travailler puisqu'il faut saler tout ce qui va confire demain.





Après cette journée bien remplie, nous apprécions la garbure préparée par Loïc et Christelle. Délicieux !!



Encore une préparation, le nettoyage des gésiers.

Et après une petite discussion, histoire de digérer, au lit !!!

Mardi 10 mars



Après le petit-déjeuner, nous remettons nos tabliers et c'est une ruche. Tout le monde s'active : à la découpe des graisses pour les fritons, au rôtissage des carcasses, cuisses, cous ... bref, tout ce qui va être mis en conserve. Même Jean Claude a l'air d'un vrai maître-queux.

Une fois les morceaux dans les boîtes, il faut mettre un peu graisse qui a servi au rôtissage (salée) et compléter avec la graisse qui s'est constituée en faisant cuire les fritons (non salée). Les boîtes vont être emportées au sertissage et dans la foulée, seront stérilisées.



Comme il y a 3 lieux de cuisson, Dédé le nettoyeur est sur tous les fronts pour récupérer la moindre casserole ou ustensile à laver.





Vers 11h, « Jean-Claude rando » nous conduit à Maubec pour une visite du village fortifié en empruntant la Causada Tolosa, ancienne voie gallo romaine (chaussée toulousaine de Toulouse à Lectoure) qui passe non loin du gîte.



Nous arrivons à **Maubec**, « malo becco » ou « mauvais bec » en français.

- ci-dessus un ancien lavoir,
- à gauche un « travail » qui servait à maintenir les grands animaux pendant qu'on les ferrait, les pansait ou les soignait
- l'église St-Orens du XVè s classée monument historique.

Maubec est perchée sur un éperon rocheux au-dessus de la Gimone.



Maubec est une **bastide** –cité du XIII^e s. fortifiée-, bâtie autour de la halle centrale. D'autres villages sont des **castelnaux** –cité de la même époque bâtie autour du château- ou des **sauvetés** –cité bâtie autour de l'église. Toutes ces bastides sont situées en haut des côteaux.

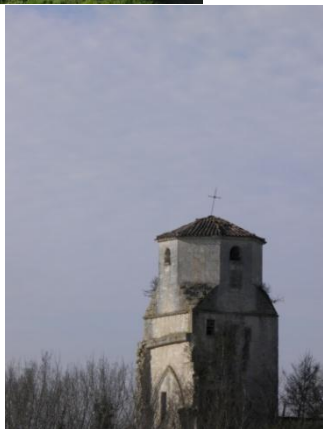


Une croix de mission nous accueille à l'entrée du village. Il y a quelques croix de rogation (petite croix au carrefour des chemins pour attirer sur les champs la bénédiction du ciel), ou de remerciements, mais elles sont beaucoup plus rares que dans nos contrées.



Après avoir fait le tour du village, nous nous arrêtons devant l'église pour le pique-nique. Il fait très beau.

Après le pique-nique, nous prenons les voitures pour aller faire une rando du côté de **Tournecoupe**. Un beau patrimoine jalonne notre parcours avec notamment Notre Dame de Tudet.



Certains ont par précaution pris la frontale mais nous n'en aurons pas besoin aujourd'hui. Nous avons fait 14km et le temps était magnifique.

Pour nous réconforter, les « Cardinaux » Michel et Michèle ont apporté le cartagène pour l'apéro et la verveine pour le digestif, Loïc et Christelle ont préparé pour le repas un confit rossini et un bon dessert. Robert a même été obligé de reprendre du pain pour saucer. Après quoi, Valérie, la maîtresse de maison, nous rejoint près de la cheminée et semble apprécier la verveine, comme nous tous d'ailleurs.



Merci à Loïc et Christelle pour nous avoir régelés.



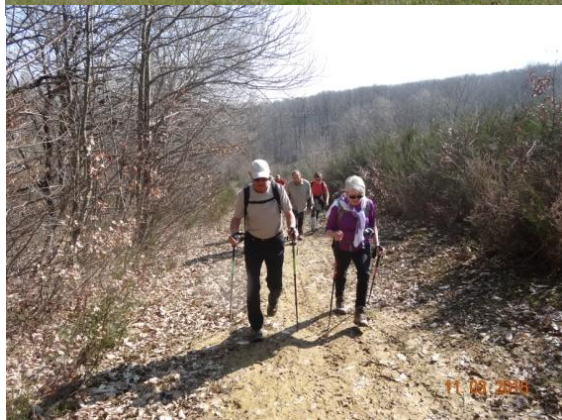
Ce matin, nous partons en bus pour une randonnée en Armagnac (nord ouest du Gers). En route, nous faisons halte à Montfort pour voir un bel et rare ensemble lavoir/abreuvoir/fontaine en pierre de 1856.



Puis à **Roquepine**, nous faisons connaissance de Alain et Huguette. Alain « Le Président » est président du CDRP 32 et sera notre guide sur ce terroir d'Armagnac. Il fait encore très beau et nous suivrons sur 14km le circuit des 3 Evêques.



Nous faisons quelques centaines de mètres et la chaussure de Gaëtan rend l'âme. Heureusement, il peut retourner au car avec Jean-Claude, et nous rejoindre à l'orée d'un bois. Bienvenue au club des « déjantés ». Ceux qui en font déjà partie se reconnaîtront.



Les paysages, les chemins à travers champs et bois sont bien différents de chez nous. Au fil de nos randos, nous avons vu détalier chevreuils et lièvres.



Nous poursuivons à travers les vignes avant de passer par le beau village de St-Orens-Pouy-Petit et son château.



Nous reprenons le bus qui nous mène au domaine de Terre Blanche où nous attend le repas.



Entre la dégustation des différentes terrines et le confit de canard, nous buvons dans la tasse la Blanche Armagnac (eau-de-vie traditionnelle pour le trou gascon). Vous avez vu Gisèle qui, d'ordinaire est très sobre, aujourd'hui, elle se lâche, elle goûte tout et ça lui réussit ... Ci-dessous, les femmes raclent les cous des canard avant de les farcir.



Après le dessert glace chocolat arrosé de pousse rapière, nous reprenons le bus qui nous mène au Château de Mons à Caussens.





En Armagnac, le terroir se décline au pluriel : le Bas Armagnac, l'Armagnac-Ténarèze et le Haut-Armagnac. L'Armagnac est obtenu par la distillation de vins blancs produits essentiellement à partir des cépages Ugni, Blanc et Baco. Les vins blancs sont produits à partir de raisins blancs récoltés sur l'aire d'appellation de septembre à octobre. La distillation démarre dès les fermentations terminées et doit avoir lieu impérativement avant le 31 mars qui suit la récolte. Dès sa sortie de l'alambic, l'Armagnac est logé dans des chais, en fûts de chêne appelés « pièces » d'une contenance de 400 à 420 litres. Le vieillissement dans le chêne permet aux eaux-de-vie de s'affiner et de s'enrichir. Pendant la durée du vieillissement, le degré alcoolique diminue par évaporation de l'alcool, c'est « la part des anges ». Il est ensuite mis sous verre et; pour les très vieux Armagnac, dans des « dames jeannes » (grosses bombonnes) qui sont stockés dans les « paradis ». Après avoir goûté aux pruneaux à l'Armagnac, nous avons acheté de la Blanche (eau de vie), du Floc de Gascogne (apéro), et bien sûr de l'Armagnac Heureusement nous étions en bus. Nous avons rejoint Maubec en passant par Lectoure. La journée a été encore bien remplie. Merci à Alain, notre guide du jour.

Jeudi 12 mars



Ce matin, après un trajet en voiture, nous retrouvons Patrick, notre guide à **Simorre**. Aujourd'hui, nous allons faire une rando de 14km en terroir d'Astarac (sud du Gers). Sur la place du village, M. le maire vient nous saluer. Nous passons devant l'imposante église et les maisons à colombages.



En chemin, nous passons près d'une palombière et nos amis gersois se font un plaisir de nous en raconter le fonctionnement, l'organisation, et les anecdotes qui s'y rattachent. C'est toute une histoire, trop longue à raconter dans un rapport comme celui-ci.



On ne manque pas d'humour dans le Gers.



Nous arrivons près de
Villefranche d'Astarac.

C'est près de cette
œuvre land'art nommée
« Yané », créée par un
japonais, que nous
allons pique-niquer.
Elle représente un abri
pour les randonneurs
qui veulent admirer le
paysage, le village de
Villefranche et plus loin
les Pyrénées que nous
ne voyons pas
aujourd'hui car le temps
est brumeux.



Les Goubard n'ayant pas
participé à la rando ont, ce
matin, tout de suite été
désignés pour nous apporter
sur place le pique nique et
rien ne manque !





Nous sommes de retour à Simorre et en attendant l'ouverture du « Musée paysan d'Emile », les ardéchois se reposent tandis que les gersois en ont encore sous la semelle pour faire du vélo.

Ce petit musée renferme de nombreux objets de la vie quotidienne d'antan et vaut le détour.



Après ce regard dans le passé, nous allons à Gimont récupérer les pastis gascons que nous avons commandés, nous continuons sur Mauvezin, aux abattoirs, pour payer le sertissage des boîtes et faire quelques achats, puisqu'on nous a dit que le boudin était incomparable et M. Thomas, éleveur, nous a invités à passer chez lui à Mansempuy voir le gavage des canards et prendre l'apéro.



Dans le labo, les bocaux de cassoulet sont prêts pour la stérilisation.

Le gavage se fait 2xjour pendant 13 jours avec des grains de maïs.

Après l'apéro, nous récupérons nos magrets et aiguillettes que M. Thomas a emballés sous vide et nous avons encore le temps de passer au magasin faire nos derniers achats avant de rentrer au gîte.



Et ce soir, au gîte, c'est repas gastronomique avec le foie gras que Michèle Mme Canard a préparé dimanche soir en démonstration, barbecue des demoiselles, pommes de terre cuites à la graisse de canard, haricots verts, magrets, et croustade (pâtisserie traditionnelle familiale).



Déjà Ded et Robert s'activent auprès des « demoiselles » (mais ce ne sont que les carcasses de canard) pendant que quelques-uns sont accoudés au comptoir. Julien (mari de Valérie) fait goûter le St Mont que nous lui avons commandé.



Commence la dégustation du foie gras – bravo Michèle, il est rosé à point-- mais Gaëtan, attention à ne pas le couper n'importe comment !!! Des tranches fines ... mais pas trop !!! Enfin Les barbecues commencent à chauffer pendant que Valérie surveille les magrets. Les demoiselles, un régal !



Michèle fait couper la tête du canard car elle veut goûter la cervelle qu'elle trouve finalement bien petite.

Vous l'aurez compris, nous avons été très chaleureusement reçus et nous avons bien vécu pendant ces quelques jours dans ce gîte confortable.

Merci à tous les intervenants cités et surtout à Michèle, Jean Claude et Valérie qui se sont mis en 4 pour nous faire partager la connaissance de leur territoire, savoir-faire, gastronomie. Nous avons apprécié leur gentillesse et leur bonne humeur. Merci aussi à Robert qui a eu la bonne idée de nous proposer ce séjour de découverte et convivialité.

Demain matin, nous reprenons le chemin de l'Ardèche avec des souvenirs plein la tête, et la voiture remplie de provisions.