

i VIAJAR RECOMIENDA

CÓMO LLEGAR

Air Nostrum (airnostrum.es) mantiene vuelos directos desde Madrid al aeropuerto de Toulouse-Blagnac con una duración entre 50 minutos y una hora.

CÓMO MOVERSE

Se recomienda alquilar un coche para desplazarse a Gers-Gascuña. Auch, la capital, se encuentra a 75 kilómetros de este aeródromo. A través de **Rentalcars** (rentalcars.com) pueden compararse las tarifas de distintas compañías. Una semana, partiendo del aeropuerto de Toulouse-Blagnac, oscila entre 130 y 300 euros, según la gama del vehículo. La mejor época para viajar: en mayo y en octubre se asegura la luz más bonita de la región.

DÓNDE DORMIR

En Terraube. A nueve kilómetros de Lectoure, **Maison Ardure** (ardure.fr). Espectacular casa de huéspedes con cinco habitaciones, una de ellas *suite* de 50 metros cuadrados. Dispone de piscina climatizada en el exterior, *hammam*, *jacuzzi*, sala de juegos y de billar y biblioteca. Florence Ghys, la dueña, prepara sabrosas comidas caseras.

En Condom. **Les Bruhasses** (lesbruhasses.fr). Hélène y Jean Royer regentan desde 2013 esta encantadora casa de huéspedes del siglo XVIII, junto a la actual vía verde de Condom, que fue una antigua granja y finca vinícola. Ofrece dos habitaciones, tres *suites* y dos apartamentos completos.

En Auch. **Hôtel de France** (hoteldefrance-auch.com). En el mismo centro histórico, muy próximo a la catedral. Cuenta con dos restaurantes:



Le Restaurant, con una cocina refinada, un servicio elegante y un menú de degustación a partir de 45 euros, y el Asador Le gême, especializado en platos regionales.

DÓNDE COMER

En Lectoure. **L'Atelier Gourmand** (latelier-gourmand-restaurant-lectoure.eatbu.com). Típica cocina francesa en todas sus variantes en la calle principal del pueblo.

En Flaran. La Ferme de Flaran (fermedeflaran.com). Situado en una dependencia de la abadía cisterciense de Flaran, su chef Gérard Tête ofrece delicias variadas como el *foie-gras* de pato a medio cocer, *croustade* de caracol de Roquefort, gratinado de cangrejo de río, empanadillas de salmón fresco en gazpacho de tomate y albahaca fresca, pastel de pato y sopa de fresas.

En Mascaras. **Betty Beef** (restaurant-bettybeef.com).

Después de trabajar en Madrid y Barcelona, Betty abrió en junio de 2018 este encantador restaurante en un antiguo pajar de 1914 con una magnífica vista de los Pirineos. Excelentes carnes, procedentes de su propia cabaña de 200 vacas *charolais*.

En Lavardens. **Restaurant du château** (chateaulavardens.fr). Ofrece abundantes raciones regionales, con el pato como principal protagonista, en un local con terraza para comer disfrutando del sol.

GASTRONOMÍA

El *foie-gras* de oca o de pato es el manjar más exquisito de la mesa gascona. Se sirve entero, pero también fresco con uvas, con manzanas, con ajo blanco de Lomagne e incluso con higos. También tiene fama el *magret*, o lomo de pato, que puede servirse ahumado, adornando una ensalada, a la parrilla

con un fuego de sarmientos... Esta es una de las carnes más apreciadas de la zona, pero también se crían al aire libre excelentes pollos, pavos, pintadas, pularadas y capones de granja. Entre los postres destaca el *pastis* gascón, que se basa en una receta simple con harina, agua, sal y yemas de huevos, aunque se dice que las abuelas de la región son las únicas que saben estirar la masa hasta que se vuelve tan fina y transparente como si fuera una hoja de papel. Este postre propone los perfumes de manzanas, ciruelas y del omnipresente armañac.

COMPRAS

Vinos, armañac, *foie-gras*, antigüedades, artesanía regional, galletas, muebles y joyería.

MÁS INFORMACIÓN

vacaciones-gers.com y turismo-occitanie.es