



Sur la route des Bruhasses

Du goût et du caractère
pour cette maison d'hôtes
de charme tellement Gers.

Information Réservation
Gers Réservation : 05 62 61 79 00
contact@gers-tourisme.fr
www.gers-gites-france.com
Facebook : @gitesdefrance.gers

Quittez la Baïse depuis Condom et prenez la route d'Eauze. Suivez le petit chemin blanc de cailloux guidé par un filet d'herbe verte. Passez dans le bois de chênes dont le feuillage sombre gêne la lumière. La sortie du virage est révélatrice. Une apparition. Deux tours fines, altières, élégantes, jointes par une longère claire rythmée de fenêtres et de volets blancs. Elle est là. Fleurie, évanescence, perle précieuse dans son écrin d'essences variées, baignée de senteurs de roses et de seringat. Les Bruhasses. Cela fait 15 ans qu'Hélène et Jean Royer sont tombés en amour (comme il se dit au Québec natal de Jean !) pour ce domaine où tout était à refaire. À créer. À inventer. Ancienne et vaste exploitation agricole et viticole, elle s'est hissée sous leur houlette au rang de « Chambres d'hôtes les mieux notées de France ». Attestation d'excellence pour le charme et la qualité de leur accueil. En véritable fille de la Gascogne, Hélène, qui a appris à marcher entre deux rangs de vigne au domaine paternel de Millet près d'Eauze, est pètrée de ce terroir. Elle connaît le monde de la Floride à Boston mais c'est le Gers qu'elle préfère. C'est dans le Gers qu'ils sont revenus vivre laissant les Amériques. C'est le Gers qu'ils vantent, décrivent, valorisent, dessinent sur des cartes pour le faire découvrir de l'intérieur aux adeptes de la marche, le font goûter et déguster autour de leur table. Que cela soit des beignets de fleurs d'acacia au goût de miel (recette héritée de grand-mère Yvette) accompagnés d'une soupe de fraises au Floc de Gascogne rouge, ou des master class d'armagnac qu'elle organise pour entrer en connaissance avec la plus vieille eau-de-vie de France. Un lieu haut de gamme sans ostentation ; une cuisine authentique et gersoise ; une identité forte et portée ; un accueil généreux... Une destination au vrai goût du Gers !

C.S.