

Dans le sillage du Floc

2



Comme en famille

Hélène n'a pas d'accent mais elle est d'ici, ses parents et grands-parents (les Dèche) produisaient de l'armagnac et sa sœur Florence a repris l'exploitation du château de Millet à Eauze ; Jean a en revanche cet accent sympathique de nos cousins québécois. Ils ont passé 15 ans aux Etats-Unis dans la restauration avant de racheter les Bruhasses, entièrement à restaurer. C'est chose faite, avec beaucoup de goût. Une déco pierres et terres avec des carrelages et des planchers de récupération, autour d'un bel escalier central. Hélène propose des itinéraires de

visites personnalisés à ses hôtes et cuisine pour la table d'hôtes (en particulier canards et foies gras) et les confitures maisons servies aux petits déjeuners, l'été sur la terrasse ; Jean s'occupe du parc arboré de 3 hectares et anime les repas. Le domaine se situe près de « la voie verte », circuit de randonnée de 20 km et piste cyclable (prêt de vélos). 2 chambres et 3 suites à partir de 85 €. Table d'hôtes à 29 € avec apéritif, vins et armagnac.

Les Bruhasses, 32100 Condom
05 62 68 38 35 ou www.lesbruhasses.fr