

# Les Happy Hours

dans nos Fermes  
de 17h 30 à 20h  
sur réservation

**GRATUIT :**  
visite, buffet gourmand  
dégustation de  
nos productions



## Bienvenue au cœur de nos savoir-faire

Un moment de convivialité et de découvertes gourmandes  
dans nos fermes et à la Table de nos deux Chefs partenariats  
**Eric Maupas et Marc Passera des TABLES DU GERS**

**Les tables du Gers**

*Les gourmets du vrai ont retrouvé*



### DOMAINE APICOLE DU PILLARDON



Dégustation vente toute l'année  
sur rendez- vous

Visites : du 01/07 au 15/08  
les jeudi et vendredi de 10h30 à 15h  
5€/ personne, gratuit pour les - de 12 ans

32320 BASSOUES  
Tél. 05 62 70 99 93

Mail : [unechoseavousdire@wanadoo.fr](mailto:unechoseavousdire@wanadoo.fr)



# 3

DOMAINE DE  
**BILÉ**

ARMAGNAC - FLOC DE GASCOGNE  
VINS IGP CÔTES DE GASCOGNE

Visite gratuite chais et vignoble  
Dégustation

Ouvert tous les jours de 9h à 19h  
Fermé le dimanche apm

FAMILLE DELLA VEDOVE  
32320 BASSOUES - Tél. 06 12 86 01 97  
Mail : [contact@domaine-de-bile.com](mailto:contact@domaine-de-bile.com)

FAMILLE PÉRÈS

*Conserveuses fermières*

ELEVAGE ET TRANSFORMATION  
DE CANARDS GRAS  
CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES

VISITE GRATUITE DE LA FERME  
BOUTIQUE : 9h-12h - 14h-19h

FERME DE LA PATTE D'OIE

32300 ST-MICHEL  
Tél. 05 62 67 01 10

Mail : [pattedoie.peres@wanadoo.fr](mailto:pattedoie.peres@wanadoo.fr)

# Les Happy Hours

FAMILLE PÉRÈS  
Conserves fermières  
32300 SAINT-MICHEL

dans nos Fermes de 17h 30 à 20h  
sur réservation

- Jeudi 27 juillet  
Présence du chef Eric MAUPAS du  
Restaurant Europ Hôtel Maupas à Mirande
- Mercredi 16 août

DOMAINE APICOLE  
DU PILLARDON



32320 BASSOUES

- Jeudi 3 août
  - Jeudi 24 août
- Présence du chef Eric MAUPAS du  
Restaurant Europ Hôtel Maupas à Mirande

DOMAINE DE  
BILÉ  
32320 BASSOUES

- Jeudi 20 juillet  
Présence du chef Marc PASSERA du  
Restaurant Château Le Haget à Montesquiou
- Jeudi 10 août  
Présence du chef Eric MAUPAS du  
Restaurant Europ Hôtel Maupas à Mirande

Les soirées Terroir  
à la table des chefs  
Tables du GERS

En présence des producteurs, les produits de leurs fermes  
seront mis en valeur à cette occasion !



19 juillet

Chez Marc PASSERA, chef du  
Restaurant Château Le Haget  
CHATEAU DU HAGET, Route de Mielan  
32320, Montesquiou



28 juillet, 4 août,  
11 août, 18 août et 25 août

Chez Eric MAUPAS,  
chef du Restaurant Europ Hôtel Maupas  
2 Avenue d'Etigny, 32300 Mirande

Les tables du Gers  
Les gourmets du vin et de la gastronomie