



## TIERRAS DEL GERS

Gers responde, casi al pie de la letra, al tópico francés: es una región dulce, hermosa, tranquila. Su ondulado territorio alberga una población inferior a la que tenía en 1800. Las granjas encaramadas en lo alto de las colinas, como algunos de sus pueblos amurallados, se mecen en un mar de cultivos.

Los *Gersois*, amantes de la buena mesa, se consideran bravos, apasionados y leales como el mismísimo D'Artagnan, que fue vecino de la región, o sus *ancêtres* los gascones. Más atlántica que mediterránea, a tiro de piedra de Madrid, Bilbao o Barcelona, Gers invita a la escapada bucólica y sentimental.



“¿Le han molestado los pájaros?” se inquieta -al servirnos el desayuno- la dueña de la *maison d'hôtes* que ha acogido nuestra primera noche en el Gers. En la granja 'Au Parc', que ofrece *chambres d'hôtes* en plena naturaleza, es posible asomarse a la vida agrícola en compañía de André y Clara Thomas, que gestionan algunas decenas de hectáreas de cereales y una granja de ocas con las que elaboran su propio y delicioso foie gras. Un buen comienzo para entrar en materia. El paisaje de Gers no responde a los parámetros de la naturaleza salvaje. Por el contrario, es casi paradigma de la domesticación. Sus magníficas colinas, sólo salpicadas de arbolado, son resultado de larguísimos períodos de intervención humana y sus colores dominantes, verde trigo y amarillo colza, consecuencia directa del libre albedrío campesino. Este paisaje, el más agrícola y rural de Francia es, en fin, reflejo de una manera de vivir y de relacionarse con la naturaleza. Sin ninguna reivindicación nostálgica se despliega, generoso, para ser recorrido a pie, como lo hacen los peregrinos que por allí transitan, en bici, a caballo y también, por qué no, en coche. Deambulando por esas también muy francesas carreteras flanqueadas de plátanos. Pero no nos



dejemos engañar por las apariencias. Este paisaje acogedor y confortable fue en su tiempo escenario de un principado medieval cruento y belicoso, el de Gascuña, que a su desaparición al filo del año 1.000, dejó una estela de nobleza y poderío como pocos. Identidad, que más allá de las vicisitudes históricas, subsistió al Antiguo Régimen y aún puede percibirse en nuestros días. En la baja Edad Media, los gascones gozaron de fama militar, en particular por la caballería y sus habilidades con la espada y la ballesta. Del siglo XVI al XVIII, en Francia denominaban 'gascones' a todos los que hablaban occitano, y entre los más ilustres figuran Vicente de Paul, Bernadotte, que fue rey de Suecia, el propio D'Artagnan y Cyrano de Bergerac, el narigudo personaje de Edmond Rostand. De todo aquello no resta otro legado que el de los afectos, una identidad algo mítica y unos gustos compartidos por los festejos, los buenos vinos y la buena mesa. Y, desde luego, un *savoir-être-gascon*. El patrimonio material de Gers data del gótico, como el centro de Auch y su catedral de Santa María, que tardó 200 años en construirse. Patrimonio de la Humanidad, este gran templo alberga en su coro 1.500 personajes tallados en roble, ellas con los ojos



puestos en la Virgen, ellos, en el Duque de Armagnac cuyo sitial, al fondo, sobresale dos palmos sobre el de los frailes. Las 18 vidrieras, de maravillosa luminosidad, compiten con el órgano de Jean de Joyeux, que aún suena con todo su boato en las grandes celebraciones y otro más pequeño, regalo de Eugenia de Montijo. El centro de Auch, transformado y embellecido en el XVIII, sigue rodeado de murallas, exhibe una espectacular torre, que saluda desde la lejanía y, escondida en el número 22 de la calle de España, está la casa donde se alojaron el Rey Enrique IV y Catalina de Médicis en 1578. Al lado, la Oficina de Turismo, inconfundible en su aire medieval. Maguy Souyri o cualquiera de sus amables colaboradores no escatimarán esfuerzos para orientar al viajero. Pero, como corresponde a un territorio noble y rural, Gers se descubre deambulando por la campiña y topándose con iglesias, palacios, bastidas y pueblos encaramados al lomo de las colinas. Como Lectoure, en pleno camino de Santiago. Este pequeño conjunto urbano, que pervive en el recuerdo de quienes lo visitan por su perfecta adaptación al entorno, la armonía de sus calles y sus viviendas y el silencio, sólo roto por los pájaros, fue un día escenario del trágico fin de los



Condes de Armagnac. Gracias a matrimonios, compras, herencias y conquistas, sus modestas posesiones se habían convertido en el siglo XV en vastos dominios que empezaron a inquietar a los reyes de Francia. Aprovechándose de la excomuniación de Jean V de Armagnac, víctima de una pasión incestuosa por su hermana Isabel y actor de traiciones y juramentos no cumplidos, Luis XI de Francia entró en Lectoure, sede del Condado y la soldadesca masacró, incendió y demolió sistemáticamente. “Los lobos y otras bestias carnívoras -escribe el cronista de la época Dom Brugèles-, atraídos por el olor de los cadáveres, fueron durante dos meses los únicos habitantes de la villa”. Lectoure renació de sus cenizas, tomó partido por la reforma, se hizo hugonota, fue objeto de disputa entre católicos y protestantes. La paz retornó y tras diversos episodios de peste y otros desastres, la burguesía se entusiasmó por las ideas revolucionarias. Pero la mayor parte de las familias nobles permanecieron en sus tierras, de modo que Lectoure se convirtió en un gran burgo rural donde las personas cultivadas discutían de política, historia, literatura o economía. A la sombra de la catedral se erige el Hotel de Bastard, un elegante edificio particu-



**Personajes de mochila, botas, gorro y bastón forman también parte del paisaje del Gers. Son los peregrinos de Santiago, que atraviesan la región por dos de las cuatro grandes rutas compostelanas de Francia: Puy y Arles. Desde hace unos 30 años estos**

**caminos son cada vez más transitados, hasta el punto que, a modo de refugio de montaña, el refinado Hotel de Bastard, como otros alojamientos de la zona, dispone, al final del pasillo, de un rincón específicamente dedicado a las botas de 'trekking'.**

lar de finales del XVIII, que ofrece a sus huéspedes una cocina *gourmande* e inventiva que, a través de sutiles alianzas, entronca con la tradición gastronómica gascona. 'Garbure Désestructurée' y 'Foie Gras au Torchon' son dos de sus platos estrella. Al pie de las murallas, en un antiguo taller de curtidos, se desarrolla un proyecto denominado Bleu de Pastel de Lectoure, cuya finalidad es la puesta en valor del pastel (Isatis tinctoria), una planta forrajera, cicatrizante, remedio contra el escorbuto, repelente de insectos y sobre todo materia prima para la elaboración del famoso tinte azul, de larga historia, con el que están pintadas las contraventanas provenzales. No lejos de Lectoure, camino de Condom, está Castelnau de Marsolan: una treintena de casas, con iglesia y alcaldía, que hace también de escuela; castaños de indias más que espectaculares y un *hôtel de charme et de caractère*: el 'Lous Grits': 10 habitaciones con nombres tan sonoros como 'Balaguero', 'Cantolesco' o 'Soulano'. Muebles de familia, loza de Gascuña, cuadros con motivos taurinos... Su dueña, bretona de nacimiento, no oculta su enamoramiento por un sur con sabor español. Hoteles, *gîtes d'étapes*, *chambres d'hôtes*... jalonan los caminos compostelanos, que no fueron otra cosa que las vías de comunicación que utilizaron mercaderes, artesanos, clérigos y gentes de armas. Y hoy ciclistas,



senderistas, corredores y, en general, amantes del deporte y el esparcimiento en la naturaleza. Y así se llega a Condom, cruce de caminos, que debió su prosperidad al tráfico fluvial con Burdeos y su celebridad a los peregrinos que, como los marinos, necesitaban calentar sus cuerpos, curar sus llagas y sublimar su fe con unos buenos tragos de 'aygo ardente', como así llamaban entonces al Armagnac salvador. Iglesias romanas, una soberbia catedral, la de San Pedro de Condom y numerosas casas particulares del XVIII rivalizan en elegancia con sus nobles escaleras, sus balaustradas de piedra y las forjas de sus balcones. Eric Sampietro, poseedor de una estrella Michelin, tiene su restaurante 'La Table des Cordeliers' en Condom. Discipulo de Michel Guérard y contagiado por la locura creativa de Raymond Blanc en Oxford, Eric compone una cocina de mercado con audacia respetuosa en una capilla del siglo XIII, que contrasta con las líneas resueltamente diseñadas de su mobiliario. En las antiguas caballerizas del Obispado, con vigas del XVII y una prensa de madera de 18 toneladas, se halla el museo del Armagnac. El Armagnac es un aguardiente afrutado, fino y complejo que se obtiene de la destilación del vino blanco

seco, envejecido en barrica de roble durante un mínimo de dos años y, en ocasiones, más de 20, y cuya área de producción engloba una gran parte del departamento de Gers. Cien mililitros de Armagnac todos los días antes de acostarse garantizan, según sus incondicionales, una noche de plácido sueño. No contentos con esta fórmula, digamos de sobremesa, los *gersois*, alegremente enraizados en la cultura del vino, se rinden antes de la comida o la cena al 'aperitif', o sea, al Floc de Gascuña, que es el resultado de mezclar mosto con Armagnac y cuyo nombre se deriva de la expresión gascona del mismo nombre, que significa ramo, ramo de flores. El menú de posibilidades que ofrece Gers de Gascogne es generoso y auténtico, como su entorno natural y humano o ese Château de Lavardens que, entre el cielo y la tierra, erigió Antoine de Roquelaure, Mariscal de Francia, por amor hacia su joven esposa Suzanne de Bassabat. En 1653, una epidemia de peste devastó los alrededores y el majestuoso edificio de piedras blancas nunca fue acabado, aunque los lugareños prefieren creer que, en realidad, tal cosa aconteció porque Suzanne, intimidada por la magnitud de la obra, juró a su marido que jamás sus nobles pies pisarían tal lugar.

## DORMIR: HOTELES Y MAISONS D'HÔTES

### CÔTÉ REMPARTS

Ambiente dieciochesco en esta casa familiar con escalera interior de piedra y un jardín flanqueado de rosales.

7, rue Jules Ferry. Condom

Tel. 00 33 (0)5 62 28 38 97

Bolac.ph@orange.fr

### DOMAINE DE BASSIBÉ

En los confines de Gers y las Landas, esta soberbia mansión campestre constituye el Relais de Campagne por excelencia. Lujoso amable y confortable, al estilo de la región. Fogones galardonados bajo la batuta de Olivier Lacroix. Segos

Tél. 00 33 (0)5 62 09 46 71

www.bassibe.fr

### LE CONSULAT

Muebles de época y habitaciones espaciosas en este claro y hermoso *hôtel particulier* del XVIII.

2, rue des Pénitents-Bleus. Auch

Tel. 00 33 (0) 6 16 84 56 42

### LOUS GRITS

Este pequeño *hôtel de charme* reúne, efectivamente, todas las gracias del Gers: placidez, belleza, diseño, amabilidad. El arte de vivir en la tradición gascona.

LeVillage. Marsolan

0033 (0) 5 62 28 37 10

www.hotel-lousgrits.com

### LE CHATEAU DE LARTIGOLLE

Un pequeño castillo, típicamente gascón, restaurado por una pareja de ingleses.

Pessan

Tel 05 62 63 26 27

www.lartigolle.com

### HÔTEL DE BASTARD

Elegante *hôtel particulier* del XVIII, con jardines a poniente. Viejo lujo, sereno y discreto. Restaurante a cargo de Jean Luc Arnaud.

En el comedor, peregrinos y exquisitos, se rinden ante el *torchon de foie* de la casa.

Rue Lagrange. Lectoure

Tél. 00 33 (0)5 62 68 82 44

www.hotel-de-bastard.com

### MAISON ARDURE

Terraube

www.ardure.fr

Un Manoir Gascon del siglo XVII, rodeado de un parque arbolado, cocina imaginativa y, por añadidura sala de fitness, con hamman y jacuzzi.

## RESTAURANTES

### ENGALIN

Un castillo en pleno campo, con amables interiores y cocina de sabores locales.

Mauvezin

Tél. 00 33 (0)5 62 05 62 05

www.engalin.fr

### LA TABLE DES CORDELIERS

En el marco de una capilla gótica en el centro de Condom, el joven chef *Éric Sampietro* ofrece esta cocina «sorprendente, encandiladora y provocadora» que le ha valido una estrella Michelin.

1 rue des Cordeliers. Condom

Tél. 00 33 (0)5 62 68 43 82

www.latabledescordeliers.com

### LE PUIITS SAINT JACQUES

Sus 2 estrellas Michelin se deben a la corriente mediterráneo-creativa del chef, *Bernard Bach*, que también se emplea con lo mejor de los productos locales.

Place de la Mairie. Pujaudran

Tel. 05 62 07 41 11

www.lepuitssaintjacques.com



### LES CAPRICES D'ANTAN

Una cocina, como la acogida, auténtica, sencilla, equilibrada y sorprendente. 2 Toques en la guía Gault&Millau.

Place de la Mairie. Lannepax

Tél. 00 33 (0)5 62 65 76 92

www.aubergelescapricesdantan.fr

### LA BOMBANCE

En una bastida gascona del dieciocho, bien restaurada y con una hermosa terraza sobre el arbolado. Cocina creativa y variada en base a una selección de productos regionales y pescados escogidos.

Bidon - Route de Fourcès. Montreal du Gers

Tél. 00 33 (0)5 62 29 28 80

### HÔTEL DE FRANCE

El viejo hotel por excelencia en el centro de Auch propone una cocina refinada y un servicio elegante en Le Restaurant.

Place de la Libération. Auch

Tél. 05 62 61 71 71

www.hotelfrance-auch.com

## COMPRAS

### ARMAGNAC: BODEGA Y MUSEO

#### RYST-DUPEYRON

Chateau Cognac

36, rue Jean Jaures. Condom

### CHÂTEAU BUSCA-MANIBAN

En un magnífico edificio del XVIII *gerçois*.

Mansencôme

Tel. 05 62 28 40 38

www.buscamaniban.com

### CHÂTEAU DE CASSAIGNE

Condom

En el castillo que fuera la residencia de los obispos de Condom.

Tel.05 62 28 04 02

www.chateaucassaigne.com

### FOIE GRAS : LA FERME DE GRISETTES

Montesquiou

Tel. 05 62709413

Stages de foie gras, venta de todas las delicias del foie de elaboración propia.

### LA FERME AU PARC

Au Parc. Mansempuy

Foies de la casa elaborados por la familia Thomas en la granja familiar. También chambre d'hôtes. A dos pasos de Mauvezin.

### LA FERME DES QUATRE GRÂCES

Beaumarchés

Tel. 05 31 61 62 82

Ocas criadas a la antigua usanza, con excelentes resultados.

### DELICES D'ISABELLE

Barthes. Mauvezin

Tel- 05 62067251

## ANTICUARIOS

### GUILLAUME TOSCANI

16, rue Montebello. Lectoure

Tel. 06 86 66 30 88

Recorre distintas épocas con una exquisita mezcla de refinamiento y simplicidad.

### ERIC FENESTRA

Place Saint-Pierre. Condom

Tel. 06 08 42 51 37

## OTROS

### BLEUS DE PASTEL DE LECTOURE

Ancienne Tannerie, Pont de Pile. Lectoure

Tel.: 33 (0)5 62 68 78 30

www.bleu-de-lectoure.com

## CONTACTO

www.tourisme-gers.com

