



MURET

Sortie du Jeudi 14 avril 2023

GERS : VILLA SEVIAC – GONDRIN

Sortie proposée par Joëlle et Nicole

VILLA SEVIAC:

Située à proximité du village de Montréal-du-Gers, la villa de Séviac était une luxueuse villa gallo-romaine de l'Antiquité tardive, aménagée dans la seconde moitié du IV^e siècle. Elle était située au cœur d'un ensemble agricole et viticole qui a pu atteindre 300 hectares. D'une surface de 6500m², cette villa est aujourd'hui considérée comme l'une des plus vastes résidences du sud-ouest de la Gaule. Elle se distingue par son exceptionnel ensemble de mosaïques et par ses vastes thermes.



Les mosaïques, ensemble, unique en France, couvrent les espaces de réception et de circulation, les salles des thermes et la piscine. La trentaine de pavements de mosaïques découverts, dont plus de 600 m² sont conservés, offrent une succession de superbes tapis aux couleurs et motifs harmonieux. Polychromes à trame géométrique, puis végétale, feuilles d'acanthes ou vigne. Elles furent restaurées à partir des années 1990.

GONDRIN

CHAPELLE NOTRE DAME DE TONNETEAU

Étonnant lieu de pèlerinage situé à l'emplacement d'une « apparition » de la Vierge au 16^e siècle. Au fil du temps, plusieurs chapelles y ont été édifiées. C'est en 1864 que fut bénie la dernière. Le parc abrite chênes et ormeaux plusieurs fois centenaires, pieusement conservés et une source aux vertus guérisseuses. Les 14



stations d'un chemin de croix en ciment armé, reproduisant chacune un arbre différent, viennent dessiner une surprenante église de verdure qui accueille de nombreux mariages en plein air. Vers 1850, un bourgeois de Gondrin songea à exploiter l'eau abondante de la source par la construction d'un établissement de bains avec hébergement, toujours visible.

DEMONSTRATION DUNE CROUSTADE GASCONNE

Dans son atelier, où flottent d'alléchants parfums sucrés, Christophe BOMPAS étire la pâte et élabore ses délicieuses croustades à l'ancienne, telles nos grands-mères, dans la plus pure tradition Gasconne. Ici croustade, ailleurs pastis gascon, qu'importe !

Il nous invite à découvrir ou redécouvrir cette spécialité, légère, croustillante, aux subtils arômes du divin nectar local, où les principaux ingrédients sont issus du terroir ! La fierté de sauvegarder un riche patrimoine gastronomique et culturel tout en valorisant un produit artisanal, sain et naturel

Possibilité de lui commander des croustades qui seront prêtes lors de la démonstration

PRIX : 3 à 4 parts 11,80€ 6 à 8 parts : 16,50€

Commande à préciser à l'inscription

