



Séjour
5 jours
à partir de
860 €



Trésors de Provence

Spécialités culinaires et traditions

1^{er} jour • Votre région - Vallabrègues - Tarascon - Chateaufort - Saint-Gilles Départ matinal en autocar. Autoroute pour **Vallabrègues. Découverte du Musée de la vannerie et de l'artisanat.** Avec plus de 450 vanniers au siècle dernier, le travail de l'osier était à Vallabrègues la principale activité du village. **Tarascon. Déjeuner avec démonstration de la recette de la Daube provençale. Chateaufort. Visite commentée et dégustation de la liqueur de Frigolet.** Installation à votre hôtel. Dîner logement.

2^e jour • Raphèle-les-Arles - Fontvieille - Saint-Rémy-de-Provence Visite guidée d'un moulin à l'huile. Respectueux du terroir et de leurs traditions et guidés par un souci constant de la qualité, **les mouliniers** qui élaborent l'huile d'olive et confiseurs qui élaborent les olives de tables révèlent toutes les richesses de leurs olives. Elles proviennent de leurs vergers où elles sont cueillies manuellement : finesse de la pulpe et goût de fruit les caractérisent. **Dégustation. Fontvieille. Déjeuner bouillabaisse avec démonstration de la recette de la rouille. Saint Rémy-de-Provence. Visite guidée du cloître Saint-Paul-de-Mausole,** centre soien où le peintre Van Gogh a séjourné. Temps libre à **Saint-Rémy-de-Provence,** l'un des plus beaux villages provençal des Alpilles. Dîner logement.

3^e jour • Saintes-Maries-de-la-Mer - Aigues-Mortes Découverte d'une manade et rencontre avec le manadier. Visite guidée et découverte de l'élevage avec démonstration de triage en pays. **Un gardian vous commentera toutes les actions et vous expliquera l'élevage des chevaux et des taureaux en manade. Déjeuner traditionnel avec explication sur l'origine de la viande. Découverte d'Aigues-**

Mortes offrant un des ensembles d'architecture médiévale les mieux conservés de France. **Dégustation de la fougasse** qui s'apparente à une brioche parfumée à la fleur d'orange, spécialité d'Aigues-Mortes. Retour à l'hôtel. Dîner logement.

4^e jour • Baux-de-Provence - Maussanne-les-Alpilles Les **Baux-de-Provence.** Au cœur des Alpilles, les monumentales **Carrières de Lumières** accueillent des spectacles multimédia uniques au monde. Chaque année un grand spectacle inédit est proposé présentant les plus grands noms de l'Histoire de l'Art. Ces spectacles sont projetés sur les immenses parois de 14 mètres de haut, les piliers et les sols de la carrière. **Déjeuner avec démonstration de la recette de l'anchoïade. Découverte guidée des villages incontournables des Alpilles.** Harmonie de paysages sublimes, d'une nature demeurée sauvage et de traditions précieusement sauvegardées. Image de la Provence intérieure, c'est la Provence authentique avec du style et du raffinement. C'est le pays des écrivains Alphonse Daudet et Frédéric Mistral, c'est aussi le pays de Van Gogh qui a vécu à Saint-Rémy et qui l'a inspiré par sa lumière, ses tournesols et ses fameux cyprès. Dîner logement.

5^e jour • Grignan - Votre région Visite d'un domaine dédié à la truffe. **Le propriétaire du domaine, la quatrième génération, vous emmène à la découverte du célèbre "diamant noir" avec passion : histoire de la truffe, géographie, technique...** Vous visiterez la pépinière et l'équipe des labradors du domaine. **Visite commentée du cavage et dégustation d'huile truffée accompagné d'un vin. Déjeuner avec démonstration de la recette de la caillette drômoise.** Retour en soirée dans votre région.

Départ le	Brochure	Primeur
26 septembre 2022	1 070 €	860 €

Prix par personne au départ des parkings Girardot Chalon-sur-Saône, Saint-Apollinaire et Saint-Vallier ; Beaune Péage, Mâcon Parking du centre, Montchanin Relais rond-point Jeanne Rose, Nuits-Saint-Georges Péage, Tournus Péage (autres villes desservies prise en charge de 30€ ou 40€ page 2).

MAXI
32



- Repas typiques avec démonstration des recettes locales.
- Rencontre avec des producteurs passionnés, vannier, manadier, producteur de truffe, moulinier et confiseur.
- Guide accompagnateur local durant 4 jours.
- Audiophones pour les visites.
- Dégustation des produits du terroir : fougasse, huile d'olive, liqueur, truffe.
- Spectacle "Carrières de Lumières".
- Baux de Provence.
- Un accueil par des passionnés à l'hôtel 3***.

Hôtel Le Cours à Saint Gilles, ou similaire Situé à quelques pas du centre-ville, cet hôtel vous assure l'équilibre entre le calme et l'animation typique d'un village du Sud. Laissez-vous charmer par la beauté des lieux et par le raffinement subtil du cadre. Venez émoustiller vos papilles avec des spécialités provençales agrémentées de la touche créative du chef. Vous apprécierez l'esprit familial de cet hôtel transmis de génération en génération.

Infos : Hôtel 3***, en chambre double. Pension complète selon programme. Boissons aux repas : 1/4 de vin et café le midi. 1/4 de vin le soir. Chambre individuelle : +150€. Spectacle 2022 "Carrières de Lumières" non connu à ce jour.
Formalités : Carte Nationale d'Identité de moins de 10 ans valide après retour.