

VILLAGE, VIGNOBLE ET SAVOIR-FAIRE

Balade sensorielle



52 €
PAR PERSONNE



Circuit de 26 km

Traversé par le chemin de St-Jacques-de-Compostelle, St-Jean-St-Maurice-sur-Loire offre des points de vue remarquables sur le fleuve Loire. Vous poursuivrez votre journée en découvrant l'un des rares assembleurs artisanaux français de thés et d'infusions. Vous terminerez par une visite-dégustation chez un vigneron de la Côte Roannaise.

10 h 00 Balade commentée du Village de Caractère de St-Jean-St-Maurice-sur-Loire - 2h00



Dominant le fleuve Loire, St-Jean-St-Maurice-sur-Loire conserve encore aujourd'hui de nombreux témoignages de l'Histoire passée. Vous parcourrez les ruelles et découvrirez l'église avec ses peintures du XIII^e siècle (dont la superbe représentation de St-Jacques-de-Compostelle), le donjon et les autres demeures du XVII^e siècle au cœur de ce Village de Caractère. Le village accueille toute l'année de nombreux artisans d'art. Votre visite se terminera par un temps libre près de leurs ateliers et dans les espaces d'exposition/boutique de « La Cure, pôle Métiers d'art ».

12 h 15 Déjeuner au restaurant Au Four de Saint-Jean à St-Jean-St-Maurice-sur-Loire

15 h 00 Visite guidée de la Fabrikathé à Pouilly-les-Nonains - 1h30

Venez découvrir l'un des rares ateliers d'assemblage artisanal de thés en France et la première plantation de théiers en région Auvergne-Rhône-Alpes ! Depuis 2016, cette petite entreprise familiale crée et assemble artisanalement ses recettes de thés et infusions gastronomiques 100% naturelles mais aussi ses cacaos et ses mélanges d'épices.

17 h 00 Visite guidée et dégustation des vins AOC Côte Roannaise au Domaine Désormière à Renaison - 1h30

À travers les vignes et au cœur du cuvage, vous apprécierez la visite suivie d'une dégustation pour découvrir ce vignoble remarquable. Éric et Thierry Désormière vous accueillent dans leur exploitation familiale de 16 ha de vignes pour vous faire découvrir leur passion.

18 h 30 Fin de la journée



MENU

Kir maison

Terrine aux deux saumons maison

Magret de canard, jus au poivre et son gratin dauphinois maison

Fromage blanc ou sec

Charlotte aux fruits de saison maison

Vin de la Côte Roannaise rouge ou rosé (1 bouteille pour 4 personnes)

Café ou thé/infusion