

VILLAGE ET SAVOIR-FAIRE

Évasion en Côte Roannaise



45 €
PAR PERSONNE



Circuit de 11 km

Patrimoine, nature, gastronomie : la Côte Roannaise regorge d'idées de balades ! Que ce soit avec ses villages de caractère comme St-Haon-le-Châtel ou encore le savoir-faire de ses artisans, la Côte Roannaise n'en finit jamais de surprendre ses visiteurs.

10 h 00 Visite et dégustation aux Confituriers du Vieux Chériet à Pouilly-les-Nonains - 1h30

Cette entreprise familiale, régionale et artisanale a été créée en 1993 par Marie-Odile et Philippe Doron, rejoints aujourd'hui par leur fils Pierre-Marie. Qualité des matières premières, cuisson courte et précise et secrets de fabrication permettent d'élaborer une large gamme de préparations de fruits dans un souci constant du respect de la qualité des fruits. Vous découvrirez la passion qui anime cette entreprise et dégusterez certains de leurs produits.

12 h 00 Déjeuner au restaurant L'Original à St-Haon-le-Vieux

15 h 00 Visite guidée du Village de Caractère de St-Haon-le-Châtel - 1h30

Promontoire dominant la plaine roannaise, St-Haon-le-Châtel reste un musée vivant du Moyen Âge protégé par ses remparts et dix-sept tours de défenses. Vous apprécierez la qualité architecturale des lieux : maisons

médiévales et Renaissance, façades à pans de bois, tourelles, fenêtres à meneaux... Dix siècles de civilisation à revivre !

17 h 00 Visite guidée de la Saboterie Drigeard à Renaison - 1h00

Daniel Drigeard, l'un des derniers représentants de sa profession, vous dévoilera les secrets de la fabrication artisanale des sabots d'hier et d'aujourd'hui. A travers la visite de son atelier, cet artisan vous charmera par son savoir-faire et sa passion et vous fera une démonstration de la fabrication d'un sabot de A à Z.

18 h 00 Fin de la journée



MENU

Kir au St-Germain (fleur de sureau)

Terrine de campagne

Blanquette de veau avec riz et ratatouille

Fromage sec ou blanc

Moelleux aux chocolats et sa crème anglaise

Vin blanc, rosé ou rouge

Café ou thé/infusion