

DRÔME PROVENÇALE l'essentielle...

Idée séjour

2 Formules : Journée ou Séjour,
Entièrement modulable !

Tour des Saveurs

Au-delà de ses multiples paysages, la richesse de la Drôme Provençale se trouve aussi dans les verres et les assiettes. Dégustations et secrets de fabrication chez des producteurs emblématiques de la région où convivialité et partage seront au rendez-vous !



> Journée autour de Grignan

Visite pédagogique d'un moulin à huile d'olive semi-traditionnel à Valréas et dégustation des différents fruités sélectionnés par le producteur. Un savoir-faire unique autour de produits issus de l'agriculture biologique.

Déjeuner au restaurant à Grignan.

Accueil par une famille de vignerons au Domaine de Montine pour une visite de la cave suivie d'une dégustation de vins du domaine. Présentation de la belle histoire familiale et de l'appellation Grignan-les-Adhémar dans un cadre authentique. Puis, autre savoir-faire familial à Roussas à la miellerie pédagogique des Délices au Miel, avec visite guidée et dégustation.

> Journée autour de Montélimar

Visite et dégustation au sein d'un atelier de fabrication artisanale de nougat, suivie d'une visite guidée du cœur de ville de Montélimar, capitale de cette fameuse confiserie.

Déjeuner au restaurant en centre-ville de Montélimar.

Petite et grande Histoire seront dévoilées lors d'une visite guidée à Marsanne, charmant village perché. Pour terminer, une pause gourmande à la Manufacture Aix & Terra de Saulce-sur-Rhône et dégustation de ses recettes apéritives d'exception, « Made in Provence ».

Variante : Dégustation de brioches et spécialités drômoises à la biscuiterie artisanale Croc Déli Drôme à Cléon-d'Andran, ou dégustation de vins dans un domaine viti-vinicole à Allan.



> Journée autour de Dieulefit

Visites découvertes de la brasserie la Vieille Mule et du Fournil des Comètes au Poët-Laval, une brasserie et une boulangerie artisanales entièrement bio et locales, la brasserie cultivant son propre houblon.

Variante : Visite libre de la ferme caprine Pracoutel à Vesc.

Déjeuner dans un restaurant bistrannique de Dieulefit.

Randonnée pédestre à la découverte de la vigne et des savoir-faire locaux au domaine Le Serre des Vignes à la Roche-Saint-Secret. Après l'effort le réconfort avec des dégustations de vins bio, blanc, rouge, rosé de l'AOC Grignan-les-Adhémar, de nectar d'abricots et « respirations » d'huile essentielle de lavande du domaine.

Détails rando : 5,8 km, 2h30, + 250 m





DRÔME PROVENÇALE

l'essentielle...

> Suite



> Journée autour de Donzère

Présentation de deux productions phares du territoire, la truffe noire du Tricastin et les cuvées de l'AOC Grignan-les-Adhémar à la Maison de la Truffe et du Tricastin (MTT). Dégustation des vins de l'appellation au caveau des vignerons de la MTT.

Variante : Atelier découverte des grands vins de Côtes-du-Rhône à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse.

Déjeuner au restaurant à Saint-Paul-Trois-Châteaux.

La chocolaterie A. Morin, nichée au cœur de ses vergers à Donzère, se transmet de père en fils depuis 1884. Labellisé « Entreprise du Patrimoine Vivant », ce lieu témoigne d'un savoir-faire d'artisan producteur chocolatier et torréfacteur maintes fois primé. Présentation de la fabrique familiale, des produits et des spécialités en boutique avec dégustation.



> Journée autour de Nyons

Visite sur les origines et secrets de fabrication du vinaigre à partir des bons vins des Côtes-du-Rhône et aromatisé aux plantes aromatiques de la Drôme Provençale. Dégustation proposée en fin de visite.

Déjeuner au restaurant à Nyons, spécialisé dans les accords mets et vins.

Visite de la « Scourtinerie ». Fondée en 1882, cette fabrique labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant » tissait historiquement des scourtins, terme provençal désignant les filtres utilisés pour la fabrication traditionnelle de l'huile d'olive. Aujourd'hui ouvert à la visite, l'atelier poursuit ce savoir-faire et crée également de séduisants paillassons, dessous de plat, ou tapis aux couleurs chatoyantes.

Visite libre du Musée de l'Olivier à l'Espace Vignolis, espace de 300 m² dédié à l'histoire des Oliviers du Nyonsais. Dégustation de produits oléicoles en fin de visite.

INFOS ET RÉSERVATION

- Contacter Laura
- 04 75 98 93 38
- reservation@dromeprovencale.fr
- www.dromeprovencale.fr

La capacité, le déjeuner, l'accompagnement et le circuit sont flexibles. Devis sur demande.



GROUPE :
Sur la base de 20 personnes

FORMULE DÉJEUNER / DÎNER :
Entrée, plat, dessert, ¼ vin et café
Menu à base de produits locaux

EN CIRCUIT :
Hébergement ★★ à ★★★★★
A proximité de Dieulefit, Grignan, Montélimar, Nyons ou Pierrelatte

PÉRIODE : Toute l'année