

Une semaine de saveurs du midi 8 jours/ 7 nuits



Une semaine de gourmet ! Ateliers de cuisine et détente au rythme du midi. Pour le plaisir de vos papilles vous préparerez 3 dîners, vous partirez panier sous le bras avec 1 pique nique de rêve et vos confitures/ conserves étonneront vos grand-mères et mettront un peu de notre soleil sur votre table... Du temps pour faire la sieste, jouer à la pétanque, flâner sur les marchés, chiner ou encore vous évader en Camargue, visiter les villages du Luberon ou vous oxygéner au sommet du Mont Ventoux... ,

Jour 1 : Samedi

Arrivée au Jardin de Bacchus – Tavel entre 17H30 et 19H30

Repas en table d'hôtes afin de faire connaissance et voir ensemble le programme de la semaine

Jour 2 : Dimanche

Petit déjeuner

9 H 30-11 h 30 confection de confitures/préparation en conserves typique de la Provence

Déjeuner et reste de la journée libre, commençons les vacances en se reposant, ou en visitant la cité des papes si proche : Avignon : 12 km. Un restaurant pourra être réservé pour vous à Tavel ou une autre ville proche de votre choix.

Jour 3 : Lundi

Petit déjeuner

Ensuite vous serez libre d'organiser votre journée comme bon vous semble jusqu'au milieu de l'après midi. Nous vous suggérons cependant de visiter Orange et Châteauneuf du Pape, petit circuit alliant découverte du terroir et visite de site tel que le théâtre antique d'Orange.

16 h 30 atelier cuisine vous permettant de préparer votre dîner (entrée, plat principal et dessert)

19 h 30 : dîner pris ensemble, première dégustation de ce que vous aurez préparé.
huuuuummm !!! (vin et café compris)

Jour 4 : Mardi

Petit déjeuner

Journée libre : Pourquoi ne pas visiter la Camargue, le Luberon ou encore la région du Mont Ventoux

Jour 5 : Mercredi

Petit déjeuner

La suggestion du jour est Uzès et la région du Pont du Gard. Sur le petit marché bio d'Uzès vous trouverez déjà des senteurs, des couleurs, et de l'agitation si typique de notre Provence.

16 h 30 atelier cuisine vous permettant de préparer votre dîner (entrée, plat principal et dessert) que l'on dégustera ensuite tous ensemble.

Jour 6 : Jeudi

Petit-déjeuner

9 h 30- 11 h 30 préparation d'un **pique nique** qui fera bien des jaloux, au programme pissaladière, brandade, Le choix s'avèrera difficile pour décider où se poser, sur la place d'un village, à côté d'une fontaine.... La vallée de la Cèze peut être, vous avez même le temps de vous rendre jusque dans le Cévennes !

Reste de la journée et soirée libre

Jour 7 : Vendredi

Petit déjeuner

Si vous voulez voir un marché digne de ce nom, c'est le jour pour vous rendre à Carpentras, et alentours, à moins que la Nîmes la romaine ne vous attire...

16 h 30 atelier cuisine vous permettant de préparer votre dîner (entrée, plat principal et dessert) suivi du repas pris en commun

Jour 8 : Samedi

Petit déjeuner

Et il faudra penser à faire ses valises

Chambre à libérer avant 11 H

Prix 2011 par personne, basé sur l'occupation double de la chambre (lit 160x200, ventilateur de plafond et salle de bain privative) et un minimum de 2 personnes : 770 euros

Supplément chambre individuel : 350 euros

Comprenant :

- 7 nuitées et petits-déjeuners
- 1 dîner en table d'hôtes – vin inclus
- 3 ateliers cuisine suivis du dîner – vin inclus
- 1 atelier cuisine pique nique à emporter
- 1 atelier confiture avec 4 pots à emporter

Séjour non disponible en juillet et aout.

