

UNE SEMAINE EPICURIENNE 8 JOURS/7NUITS



La Provence est une province épicurienne. Elle possède tout ce qui peut servir à agrémenter une vie raffinée. Des vignes des côtes du Rhône, en passant par les herbes de Provence, les olives, la truffe... autant d'ingrédients de qualité que l'on retrouve dans ses recettes typiques que défend jalousement chaque famille. Tout au long de cette semaine, c'est l'amour de cette terre aride et de ses produits que nous partagerons avec vous au cours d'ateliers de cuisine et de découverte de nos vins. Il vous restera tout de même du temps pour visiter nos sites exceptionnels sous notre beau soleil du midi !

Jour 1 : Samedi

Arrivée au Jardin de Bacchus entre 16 et 19 H

Un **dîner** en table d'hôtes vous attendra afin de faire connaissance avec vos hôtes et revoir le programme de votre semaine.

Jour 2 : Dimanche

Petit déjeuner

Journée libre jusqu'à 16 h 30

16 h 30 : **atelier de cuisine** dédié à la préparation d'un **repas** provençal que vous dégusterez ensuite à compter de 20 h accompagné de vin locaux.

Jour 3 : Lundi

Petit déjeuner

Prise en charge au Jardin de Bacchus vers 9 h 30, **journée** consacrée aux vignobles des **Costières de Nîmes**.

Visite pédestre d'un vignoble en terrasse, typique de la région du Pont du Gard sur la commune de Lédénon (versant sud du Pont du Gard). Prévoir de 30 à 35 min de marche avec des chaussures souples,

Visite de la cave par le vigneron du Domaine, explications techniques des différentes méthodes de vinification et dégustation de l'ensemble de la gamme de vins accompagné de tapas méditerranéens et **buffet** campagnard. Sur le retour, Visite Pont du Gard, et d'une autre cave à Remoulins.

Fin de journée et soirée libre

Jour 4 : Mardi

Petit déjeuner

9 h 30-11 h 30 **atelier de cuisine** en vue de préparer des **confitures** avec nos fruits gorgés de soleil ou des conserves salées typiquement provençales, préparation que vous emportez chez vous (4 pots petits ou moyens selon préparation)

Fin de journée et soirée libre

Jour 5 : Mercredi

Petit déjeuner

Une pause d'une journée dans vos ateliers afin de vous laisser profiter de la région un peu plus éloignée, la Camargue, ou le Luberon à moins que vous ne préfériez suivre les traces de Lance Amstrong et vous diriger alors jusqu' au sommet du Mont Ventoux.

Jour 6 : Jeudi

Petit déjeuner

Que serait la Provence sans ses marchés ? Les deux marchés provençaux les plus proches sont : celui d'Orange à 17 km et celui de Villeneuve lez Avignon à 7 km

16 h 30 : **atelier de cuisine** dédié à la préparation de votre second **repas** provençal que nous prendrons ensuite ensemble accompagné de vin locaux.

Jour 7 : Vendredi

Petit déjeuner

10 H – 15 H **journée** consacrée à la connaissance du monde du vin, et la découverte de la dégustation, avec pour le déjeuner **un buffet** accompagné de 3 vins AOC.

Jour 8 : Samedi

Petit déjeuner

Et départ avant 11 H.

Le prix total de ce séjour est de 700 euros par personne. (Chaque prestataire devra être réglé indépendamment)

Il est basé sur une occupation double de la chambre (lit en 160x200, ventilateur de plafond, lecteur DVD et salle de bain privative) et avec un minimum requis de 4 personnes.

Ce séjour comprend :

- 7 nuitées et petits-déjeuners
- 1 dîner en table d'hôtes – vin inclus
- 1 journée d'excursion – transport compris
- 1 demi-journée atelier de découverte du vin
- 2 déjeuners divers sous forme de buffet
- 2 ateliers cuisine suivis du dîner accompagné de vin
- 1 atelier cuisine permettant de préparer des confitures ou conserves provençales.

Nécessité un moyen de transport personnel.

Merci de noter que selon les impératifs de chaque prestataire le programme ci dessus pourrait être légèrement modifié afin de vous donner une satisfaction maximum.

Ces conditions sont applicables pour des séjours réalisables jusqu'au 31-12-2009

