



# Séjour gourmand en Provence



**Durée : 5 jours**

**Meilleure période : PRINTEMPS - AUTOMNE**

**Nombre de pers (mini /max) : 20-50**

**A la simple évocation du mot « Provence », l'imaginaire s'emballa, les yeux s'illuminent, les oreilles bourdonnent et les papilles frémissent ! Ses paysages, sa douceur de vivre et son climat invitent à l'hédonisme, mais la Provence possède de multiples facettes. L'alliance des plaisirs de la table et ceux de recevoir font de cette région de France une terre riche pour la gastronomie.**



La cuisine méditerranéenne, que l'on nomme aussi régime crétois est très riche en fruits et légumes frais, en ail et en oignon, en herbes aromatiques, en huile d'olive et, accessoirement, en vin rouge.

Soupe au Pistou, Ratatouille, Aïoli, Tapenade, Pissaladière, fougasse... Participez à une expérience particulière, un voyage merveilleux, venez découvrir les classiques de la cuisine du sud de la France.

### Points forts :

- Découverte des produits du terroir avec dégustations
- Visite de fabriques de spécialités gourmandes connus avec dégustations
- Repas gastronomique et régionaux pour découvrir le savoir-faire ancestral de la cuisine du sud de la France
- Rencontre avec des exploitants passionnés
- Découverte de villes culturelles connues à l'échelle internationale.

### DESTINATION : Le Vaucluse et les Bouches du Rhône

Ce séjour se déroule dans la région du Vaucluse mais aussi dans les Bouches du Rhône dans la belle et célèbre ville de Marseille.

Il fait bon de s'attarder sur ces terres tranquilles, encore préservées d'un trop grand afflux touristique. A chaque saison la région est un ravissement : soleil en été, fleurs au printemps, sublime palette rouge et or en automne ou diamant noir en hiver.

Marseille, la cité phocéenne est bien plus qu'une simple ville, c'est un voyage. On a tant parlé de ses mélanges de cultures, d'accents, de parfums et de couleurs que l'image a pris des allures d'Epinal, qu'entend justement bousculer la Capitale Européenne de la culture, événement phare de l'année 2013.

Les décors grandioses qui enserrant la ville, entre reliefs arides et immensité marine, contribue à ce sentiment d'ailleurs. Ajoutez un ciel splendidement bleu, une lumière de début du monde qui a envouté tant de peintres et un rapport si particulier au temps qu'il se retrouve parfois suspendu... Bienvenue dans le Sud de la France !

## Jour 1 : Arrivée en France - Accueil

Arrivée de votre groupe en **Provence**.

Accueil par notre correspondant sur place. Route en direction de votre hôtel. Apéritif de bienvenue, installation, dîner et nuit.



## Jour 2 : Châteauneuf du Pape – Beaumes de Venise - Avignon



Après le petit déjeuner à l'hôtel, nous partons pour **La Chocolaterie Castelain**. Situé à l'entrée du village de Châteauneuf Du Pape, la chocolaterie est un espace découverte, un lieu incontournable, niché au milieu des vignobles. Réputée pour la qualité de ses bonbons en chocolat, ses palets du Pape (fourrés d'une ganache au marc de Châteauneuf) et ses picholines (des amandes enrobées de chocolat), la Chocolaterie a évolué considérablement dans son travail pour atteindre ce niveau d'excellence. Imprégnez-vous de la magie, de la passion universelle du vin, qui associe au chocolat, un mariage de saveurs et une harmonie unique. Visite commentée et dégustation. Continuation en direction de Beaumes De Venise. Situé au pied des dentelles de Montmirail, la **Cave Balma Venitia** vous invite à déguster ses meilleures sélections de vins de la vallée du Rhône dans son caveau. Vous allez découvrir le célèbre Muscat de Beaumes-de-Venise, le prestigieux Cru de la Vallée du Rhône, le Beaumes de Venise Rouge, les Côtes du Rhône, Ventoux et Vin de Pays du Vaucluse...

**Déjeuner gastronomique** dans l'ambassade du vignoble de Châteauneuf du Pape, un plaisir authentique ! Sur les routes de la Provence aux senteurs de Thym, Fenouil et Romarin, entre Avignon et Orange, vous découvrirez au cœur d'un vignoble d'exception, cette ancienne bergerie du 17<sup>e</sup> siècle aménagée avec tout le charme et le confort d'une authentique demeure provençale.

L'après-midi, route en direction d'**Avignon**. Avec un guide conférencier, vous découvrez lors de cette **visite guidée** deux monuments exceptionnels de l'histoire de France classés au patrimoine mondial de l'UNESCO : le Palais des Papes, qui constitue le plus important palais gothique du monde. Il présente au visiteur plus de vingt lieux, théâtre d'événements au retentissement universel avec, notamment, les appartements privés du pape et leurs fabuleux décors de fresques exécutés par l'artiste italien Matteo Giovannetti puis, témoin majeur de l'histoire d'Avignon, le Pont Saint-Bénézet qui est grâce à la chanson qui le célèbre, l'un des monuments les plus connus au monde. Temps libre sur Avignon.

En fin de journée, retour en direction de votre hôtel. Dîner et nuit.



## Jour 3 : Roussillon - Gordes



Petit-déjeuner à votre hôtel et départ en direction de **Roussillon**. Visite guidée des **Carrières d'Ocres**. Les ocres du Luberon fascinent. De Roussillon à Gignac, en passant par Villars, Gargas et Rustrel, les anciennes carrières d'ocre de la vallée d'Apt (Vaucluse) sortent de l'oubli, des sentiers de randonnée sont ouverts, des belvédères sont aménagés, les traces du passé sont mises au goût du jour... Véritable curiosité géologique, les carrières aux multiples couleurs naturelles, contribuent à faire de Roussillon un des sites le plus renommé du Luberon.

Vous vous promenez au milieu de ce véritable labyrinthe multicolore en suivant les panneaux explicatifs sur la formation et l'exploitation de ces fameuses carrières d'ocre. Continuation pour la **visite d'une fabrique de fruits confits**, une spécialité régionale avec un large choix de parfums disponibles : fraise, pêche, ananas, gingembre et plein d'autres goûts. Depuis 1873, les fruits confits sont fabriqués de façon artisanale à l'ancienne avec une cuisson en chaudron. D'autres produits artisanaux sont à votre disposition telle que les chocolats, calissons, nougats et d'autres confiseries.

Suite à la visite, une dégustation dans le magasin vous est proposée. L'équipe vous accueille pour vous faire goûter les différentes saveurs et vous aider à choisir. Vous pouvez également demander une création personnalisée avec des confiseries.

**Déjeuner régional** dans un restaurant situé dans un écrin de verdure, au cœur de sites touristiques exceptionnels.

L'après-midi, **visite guidée** de **Gordes**. Ce petit village peut s'enorgueillir d'être l'un des plus beaux villages de France. Accrochées au flanc du plateau de Vaucluse, dominant la plaine de Cavaillon, les maisons s'étagent au pied de son imposant château Renaissance et de son église au fil des calades tortueuses qui respirent de milles histoires et légendes. C'est un village d'artistes célébré par Marc Chagall, Victor Vasarely ou encore Pol Mara. Gordes est une étape culturelle incontournable de la Provence. La vue panoramique sur les montagnes du Luberon observée depuis le château et l'église du village est magnifique. En haut du



village , dans la rue qui descend de l'église au Belvédère, vous visiterez le **musée** des « **Caves du Palais Saint Firmin** » : ensemble souterrain avec notamment, un très vieux moulin à huile.

En fin d'après-midi, visite du **Moulin Saint Augustin**. L'activité du moulin Saint-Augustin se concentre dans la production **d'huile d'olive**. Les olives de ce site proviennent des Monts du Vaucluse, de la vallée du Rhône et également du pays de Luberon. Ces multiples origines, associées à la technique de la récolte manuelle, font que toute huile d'olive signée par le moulin Saint-Augustin est tout simplement exceptionnelle. C'est la façon de presser le fruit qui donne le type d'huile, soit le fruité noir, le fruité mûr ou encore le fruité vert. Pour davantage de saveur, qui se veut unique, le moulinier Frédéric associe l'aglandau à la salonenque. (Huile d'olive de Gordes)

En fin de journée, retour en direction de votre hôtel. Dîner et nuit.

### Jour 4 : Aix en Provence – Bouillabaisse - Marseille

Après votre petit-déjeuner, départ pour la **confiserie Leonard Parli spécialiste des délicieux Calissons d'Aix en Provence**.

Vous êtes accueilli dans une belle boutique ou du café, du thé ainsi qu'un assortiment de viennoiseries vous sont servis. Après un bref récit de l'histoire de la vénérable Maison Parli, vous découvrez les différents ateliers :

Fruits Confits, chocolats & Nougats puis la fabrication de la pâte à calissons. Vous passez ensuite vers le façonnage des calissons à la machine. Dans l'emballage vous constatez que tout est emballé à la main ! Cette promenade au Palais de Dame Tartine se fait en dégustant à chaque étape, tout particulièrement à l'emballage. Les visiteurs, profitent de cette pause gourmande pour se distraire et poser toutes leurs questions.

**Déjeuner** dans un restaurant situé sur la côte bleue. Un restaurant "vue mer" et qui cuisine la "vraie" **Bouillabaisse** chère à notre région de Marseille.

L'après-midi, route en direction de **Marseille** capitale du Savon, berceau du Santon, Marseille n'oublie pas les gastronomes avec son Pastis connu dans le monde entier.

**Balade guidée** dans la vieille ville. Construit sur l'emplacement de l'antique Massalia grecque, le Panier, le vieux quartier de Marseille est un quartier méditerranéen typique aux façades colorées. Refuge historique des marins et de générations d'immigrants, le Panier est un havre de paix demeuré populaire. Continuation en direction d'une **fabrique de Navettes**, la pâtisserie typique de Marseille. Le secret le mieux gardé de Marseille. Visitez la fabrique et déguster ce petit bijoux. Sous l'apparente simplicité se cache une recette unique et un



savoir-faire inégalé. L'amour du métier, le respect de la tradition sont garants de la qualité, à la grande satisfaction des Provençaux et des gourmets du monde entier. La navette parfumée à la fleur d'oranger se déguste dans tous ses états : naturellement croquante, légèrement réchauffée, ou tout juste sortie du four. Ce savoir-faire permet de conserver les navettes toute une année sans altérer leurs qualités.

Petit temps libre sur Marseille.

En fin de journée, retour à l'hôtel, Dîner régional à l'hôtel, nuit.

### Jour 5 : La Provence – Votre localité

Petit-déjeuner à l'hôtel et retour vers votre localité.

