

ARDECHE - LA LAINE DANS TOUS SES ETATS

SORTIE A LA JOURNEE



A partir de 90€/pers.*

- Visite guidée « Les secrets de la laine »
- Déjeuner à « La cerise sur l'Agneau »
- Visite guidée « La laine en révolution »
- 1 gratuité/ 20 personnes payantes (hors option)

*Exemple de prix par personne sur la base de 50 participants incluant les visites mentionnées au programme, le déjeuner et le transport AR en autocar depuis Valence pour le 14/09 ou le 21/09/2024. Autres dates, villes de départ, repas et visites en option, nous consulter.

ARDECHE HAUTES VALLEES, TERRE DE SAVOIR-FAIRE

Cette destination aux multiples facettes émerveille les amoureux de la nature qui y viennent nombreux en toute saison, attirés par les sites naturels et les lacs. Mais saviez-vous que la région a été longtemps le berceau d'une industrie textile florissante comme en témoignent les anciens moulins et ateliers de tisserands de soie qui parsèment la vallée ? Loin d'avoir disparu, ces savoir-faire ont aujourd'hui leurs gardiens.

Après avoir découvert que les éleveurs jetaient leur laine faute d'acheteurs à la suite de la fermeture de la dernière filature ardéchoise, des passionnés ont décidé de réagir. De leur initiative est née une Scop, aujourd'hui labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

Cette belle aventure humaine a restructuré la filière laine locale, de la tonte des moutons à la commercialisation des produits finis, en utilisant des procédés respectueux de l'environnement, en privilégiant une relation équitable avec les éleveurs et en choisissant la vente directe pour favoriser les « circuits courts ». Allons à la rencontre des acteurs de cette belle réussite et découvrons avec eux tous les secrets de la laine !

Les secrets de la laine (visite guidée 1h30)

Du mouton au pull de laine, que de chemin parcouru...

Après avoir fait le tour des différentes races de brebis, laissez-vous embarquer au cœur d'une histoire millénaire.



Service Groupes : +33 (0)4 67 02 02 55/ groupes@nouvelles-destinations.com



Copyrights : Ardelaine – La cerise sur l'agneau

La **transformation de la laine, de la tonte aux produits finis** avant l'ère de la mécanisation n'aura plus de secrets pour vous. Puis à vous de jouer : sentez, touchez, cardez, filez !

Ce beau voyage vous permettra de tout savoir sur les nombreuses qualités de cette **matière naturelle et locale**, car ici, la laine provient de 170 éleveurs situés principalement en Ardèche mais aussi en Lozère et dans l'Allier.

Déjeuner à « La Cerise sur l'Agneau »

Régalez vos papilles du meilleur du terroir ! Goûtez une cuisine locale et faite maison, avec des produits ardéchois sélectionnés pour leurs saveurs et leur mode de production Bio ou raisonné, respectueux de l'environnement.

Menu Pastoral

Amuse-bouche et kir myrtille ou châtaigne

-

Salade de chèvre chaud au thym

-

Poitrine de porc d'Ardèche et son accompagnement de saison

-

Duo de fromages locaux

-

Moelleux à la châtaigne saint-pierreilloise

-

Café ou tisane du jardin, 1/4l de vin par personne

Le chef se réserve le droit de modifier légèrement le menu selon les saisons et en fonction des disponibilités des producteurs. Possibilité de repas végétarien ou régime spécial sans lactose et sans gluten, sur demande.

La laine en révolution (visite guidée 1h30)

Après la pause méridienne, poursuivez la visite en découvrant le **travail de laine à l'ère de la mécanisation**... Saviez-vous qu'au XIX^{ème} siècle, l'Ardèche était l'un des départements les plus industrialisés de France ?

Venez comprendre les raisons d'une telle réussite en visitant une ancienne filature. **Emerveillez-vous devant la vitesse de la roue à augets**, explorez l'organisation du travail dans les manufactures royales et décortiquez le fonctionnement des premières **machines qui ont bouleversé le travail et la vie des hommes**.

La laine est une fibre millénaire aux qualités inégalées : isolante, confortable, durable, et la laine Ardelaine est **écologique et équitable** ! N'hésitez pas à faire un tour à la **boutique Laine** avant de partir ; on y propose l'ensemble des articles 100% fabriqués dans les ateliers. Sur site, vous trouverez aussi une excellente **épicerie du terroir** regorgeant de conserves produites sur place dans l'atelier du Bateleur et par d'autres producteurs locaux.

Service Groupes : +33 (0)4 67 02 02 55/ groupes@nouvelles-destinations.com

**NOUVELLES
DESTINATIONS**

Programme 100% personnalisable

Vous souhaitez changer l'ordre des visites ? Partir d'une autre ville ? Modifier la formule repas ? Ajouter d'autres activités ou visites au programme ? Ou même nous laisser le soin de vous réserver une ou des nuits sur place pour profiter plus longuement d'une région ?



Aucun souci, tous nos programmes sont modulables !

Notre équipe de passionnés est à votre écoute et saura être force de proposition si vous êtes en manque d'inspiration.

AUTRES ACTIVITES/PRESTATIONS POSSIBLES EN OPTION

Déjeuner – Menu des Echamps (à partir de 7€/pers.)

Vous pouvez remplacer le menu Pastoral inclus dans le programme par un autre menu moyennant supplément.

Menu des Echamps

Amuse-bouche et kir myrtille ou châtaigne

-

Assiette de charcuterie ardéchoise, jambon cru de pays, saucisson du plateau, caillette aux herbes panée à la moutarde, pickles et salade verte.

-

Gigot d'agneau cuisson basse température et son accompagnement de saison

-

Duo de fromages locaux

-

Moelleux à la châtaigne saint-pierrevilloise, glace châtaigne Terre Adélice et coulis myrtille

-

Café ou tisane du jardin, 1/4l de vin par personne

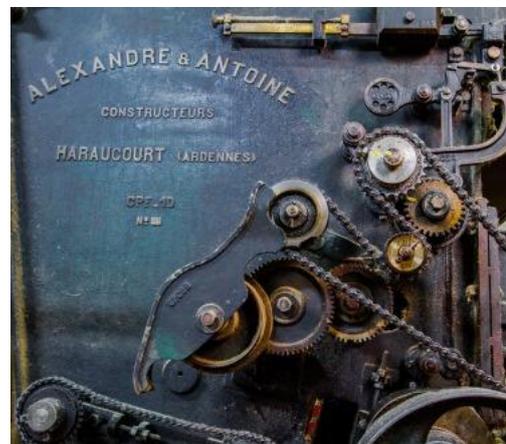
Le chef se réserve le droit de modifier légèrement le menu selon les saisons et en fonction des disponibilités des producteurs. Possibilité de repas végétarien ou régime spécial sans lactose et sans gluten, sur demande.

La Coopérative – visite guidée (durée 1h30 - à partir de 7€/pers.)

Envie d'en savoir davantage sur la coopérative ? Pénétrez dans les ateliers de production qui sont en activité en semaine : couettes et matelas n'auront plus de secret pour vous !

Une visite guidée des différents lieux de travail vous permettra de mieux comprendre la filière laine et la façon de travailler de la Scop. La coopération, l'économie sociale, l'organisation du travail, la filière laine, les savoir-faire et le projet de développement local et écologique d'Ardelaine...

Service Groupes : +33 (0)4 67 02 02 55/ groupes@nouvelles-destinations.com





Envie d'en savoir davantage sur la coopérative ? Pénétrez dans les ateliers de production qui sont en activité en semaine : couettes et matelas n'auront plus de secret pour vous !

A partir de vos questions et en croisant nos expériences, vivez un moment de partage riche et unique !

La Maison du Châtaignier – visite et dégustation (à partir de 10€/pers.)

Une journée en Ardèche ne serait être complète sans découvrir le produit le plus emblématique de la région : la châtaigne. Protégé par une AOP, la châtaigne d'Ardèche est toujours produite selon un savoir-faire historique qui a fait sa renommée.

A la Maison du châtaignier, retracez l'histoire d'une relation privilégiée entre l'homme des pentes ardéchoises et son "arbre à pain", découvrez les utilisations multiples du châtaignier dans cette belle région, et terminez la visite par une dégustation.

Retrouvez des produits gourmands et locaux à la boutique : crèmes de marrons traditionnelles ou parfumées, produits à la myrtille, farine, confitures, miel, biscuits et autres gourmandises. Régalez-vous !



Le Moulinage de la Neuve – visite guidée (à partir de 6€/pers.)

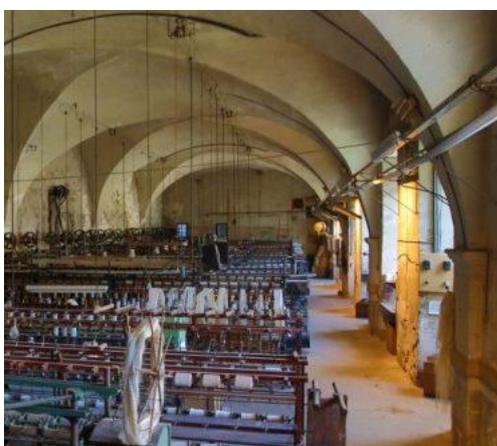
Faites un voyage dans le temps ! Le textile en Ardèche, c'est aussi la soie. A moins de 30mn d'Ardelaine, se trouve un petit bijou du patrimoine industriel de l'Ardèche : le Moulinage de la Neuve. Désormais écomusée, c'est un des rares moulinages d'Ardèche possédant encore des machines anciennes en état de fonctionnement.

La découverte de l'usine avec son architecture préservée datant de 1860 et ses sources d'énergie ouvre les portes sur un passé à peine endormi. Machines, bobines, roue à augets, tout est là ! On croirait presque entendre le chant des ouvrières...

Pendant la visite, assistez à la mise en marche des moulins authentiques et à l'opération de moulinage qui assure une bonne tenue au fil de soie. Grâce à l'association « Moulins et Moulinages de la Glueyre », le travail de la soie et son évolution n'auront plus aucun secret pour vous.

Et bien plus...

Nos sorties à la journée sont déclinables en séjours de 1-2 nuits ou plus, en fonction de vos envies, de votre budget et du temps dont vous disposez pour découvrir une région



Copyrights : Ardelaine – Maison des Châtaigniers – Moulinage de la Neuve

Service Groupes : +33 (0)4 67 02 02 55/ groupes@nouvelles-destinations.com

**NOUVELLES
DESTINATIONS**