

HISTOIRE DE FAMILLES ET DE SAVEURS

SORTIE A LA JOURNEE



A partir de 85 € / pers.

- Visite d'une nougaterie artisanale
- Découverte d'une ferme brassicole
- Rencontre avec des apiculteurs passionnés

*Exemple de prix par personne sur la base de 40 participants incluant les visites mentionnées au programme, le déjeuner et le transport en autocar depuis Saint Saturnin lès Avignon pour le 01/09/2024. Autre date, ville de départ, repas et visites en option, nous consulter.

RENDEZ-VOUS AU PAYS DE MONTELMAR

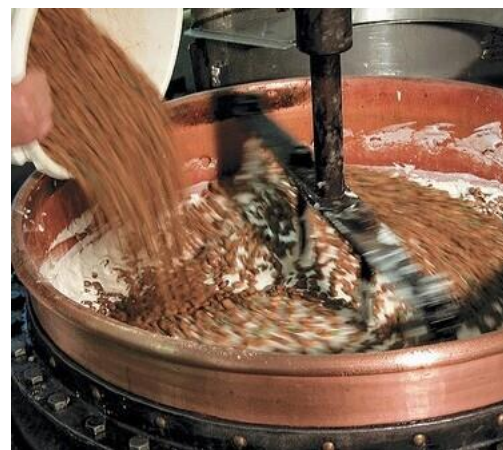
Découvrez Montélimar et ses environs et laissez-vous envoûter par le charme provençal. Connue pour son célèbre nougat, Montélimar séduit les papilles des gourmands du monde entier. La ville possède aussi de charmantes ruelles médiévales, de petites places et un patrimoine exceptionnel. Tout autour, son territoire offre de magnifiques paysages entre vignobles et champs de lavande qui comblent les amoureux de nature. Venez-faire découvrir le secret de fabrication du nougat, faites la connaissance d'un brasseur de bière passionné et rencontrez Mélanie et Florian qui partageront avec vous leur histoire d'amour pour les abeilles.

Un nougat 100 % artisanal

Vivian Jullien vous accueille dans sa nougaterie Douce France qui fabrique le nougat de façon artisanale depuis trois générations. Gourmand par nature et depuis tout petit, il a hérité de la passion de son père et de son grand-père dont il a suivi les traces.

L'histoire familiale a débuté en 1953 dans la maison de son grand-père qui élaborait ses recettes avec les moyens du bord. Petit à petit, la qualité et la saveur de son nougat se sont fait connaître et l'entreprise est née. Entreprise qui fut transmise plusieurs années après au fils qui décida de la déménager de site et de la faire prospérer.

Aujourd'hui Vivian, le petit-fils, a cœur de travailler avec les produits locaux qu'il met en avant dans de nouvelles recettes. Il vous les présentera avec fierté ainsi que les créations de son père et de son grand-père avant lui. Vous pourrez même déguster du nougat encore chaud, tout droit sorti du chaudron...



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



Des bière locales 100 % terroir

Sur les hauteurs de Montélimar, entre champs et lavandes, le Domaine du bois de Laud appartient à la **même famille** depuis **4 générations**. C'est un domaine agricole de 40 hectares converti en **agriculture biologique** depuis 2015.

Fort de ses 15 ans d'expériences brassicole auprès de **grands brasseurs internationaux**, Sébastien Arnaud décide de transformer une partie du domaine et de **produire sa propre bière**. Depuis quelques années il cultive l'orge brassicole en agriculture BIO et **élabore sur place** ses propres recettes de **bières terroir au caractère affirmé**.

Après la présentation du Domaine, de l'histoire familiale, des cultures..., vous pourrez déguster quelques-unes des bières Wood Laud (et de l'hydromel de lavande) qui font la fierté de Sébastien.



Déjeuner dans un restaurant traditionnel au centre de Montélimar

Exemple de menu

Caillette servie tiède avec mesclun et condiments
Ballottine de volaille farcie à la mousseline de champignons, jus au thym
Tiramisu aux fruits de saison, crumble croustillant
Verre de vin + café



Les abeilles et le miel, une passion familiale

Le temps de votre visite, profitez d'un moment privilégié avec Mélanie ou Florian qui partageront avec vous leur passion pour les abeilles.

Cette passion, ils l'ont héritée de leurs parents. Vingt ans après la création de la miellerie des Délices, les enfants reprennent l'entreprise familiale et gèrent aujourd'hui un cheptel de **400 ruches** qu'ils font transhumer au gré des floraisons.

Pendant ce moment d'**échange interactif**, ils vous expliqueront la **vie dans la ruche**, le **rôle des abeilles** dans notre environnement, leur **quotidien d'apiculteurs...**

Vous apprendrez à **reconnaitre les abeilles**, manipuler le matériel d'apiculteur, observerez la vie réelle à l'intérieur de la **ruche vitrée** etc.

Et pour éveiller vos papilles, une dégustation des différents miels vous sera proposée !

Par temps chaud, possibilité de profiter de l'ombre de la pergola avec vue sur le château de Roussas et vous rafraîchir avec une crème glacée ou un sorbet au miel fait maison *(non inclus dans le prix de la visite)*.



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

ATELIER BOUGIE A LA CIRE D'ABEILLE (durée 30 min - à partir de 4€/pers.)

A la Miellerie des Délices, prolongez votre visite avec cet atelier pour toute la famille.

Ensemble, **parents et enfants***, guidés par Mélanie vous apprendrez à **fabriquer votre propre bougie** roulée à la cire d'abeille.

**Enfants à partir de 4 ans*

FERME PEDAGOGIQUE DE FANNY (durée 1h30 - à partir de 8€/pers.)

A 5min du centre de Montélimar, venez en famille rencontrer les **animaux de la ferme** (chevaux, ânes, chèvres, moutons, poules, canards, lapins, oies...) dont certains sont en liberté. Vous pourrez participer au **nourrissage** où aider à mener certains au pré. Et les enfants s'en donneront à cœur joie dans les **jeux** qui sont à leur libre disposition.

Les adultes peuvent découvrir les **plantes aromatiques et médicinales** qui poussent sur l'exploitation (plus de 250 variétés de toutes origines) et des **légumes anciens 100 % BIO**.

Dans **boutique** vous trouverez des divers plants à replanter chez vous, des plantes séchées, de l'huile d'olive et des confitures maison.

Possibilité de participer à des ateliers de 1h environ : construction de nichoir ou hôtel à insectes, initiation à l'horticulture... Nous consulter.

Et bien plus...

Copyrights : Flachlandhiker
Filinecek, Ferme de Fanny



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

**NOUVELLES
DESTINATIONS**