

CURIOSITES NATURELLES ET GUSTATIVES Produits d'exceptions !

Durant cette journée vous aurez le plaisir de rencontrer de vrais « personnages ». Authentiques et amoureux de leurs métiers, ils sauront vous transmettre leur passion.



Vous commencez votre journée par la découverte d'un **site naturel** impressionnant : **les Gorges du Fier**

Depuis 1869, les gorges sont accessibles au public par une passerelle longue de 252 m, **suspendue à 25 m au-dessus de la rivière**, le Fier (affluent du Rhône). On pénètre à l'intérieur d'un impressionnant défilé au fond duquel coule **le Fier** et où l'on peut admirer des amas de blocs de rochers aux formes les plus variées. Le long de la paroi rocheuse, des jeux d'ombres et de lumières naturelles laissent apparaître de superbes visages, à vous de les retrouver ! On découvre également d'innombrables Marmites de Géants creusées par la rivière pendant des millénaires. A mi-parcours, contre la paroi rocheuse, une échelle de mesures indique

les hauteurs atteintes par les eaux lors des grandes crues. Soyez cependant rassurés : l'accès est totalement sécurisé et **à la portée de tous**.

Visite et repas chez notre vigneron-héliculteur.



Dans un environnement verdoyant, vous rencontrez le maître des lieux, **vigneron (culture bio) et producteur d'escargots** dont les **produits se retrouvent sur les Grandes Tables françaises !**

Après vous avoir présenté le domaine, la cave et l'exploitation, vous profiterez d'une **dégustation de vins** sur barrique et en bouteille autour d'un **buffet à base d'escargots** (élevés et cuisinés sur place), **et de produits locaux** (charcuteries, fromages, pains et gâteaux) sélectionnés avec soin.

Après le déjeuner, **rencontre avec le seul Propriétaire – cueilleur – transformateur de Cacao en France !**



De la plantation à la tablette (Farm to Bar), plus qu'une signature, c'est un engagement de qualité. C'est aussi la garantie que la fabrication des chocolats est entièrement réalisée sur place. Grâce à la maîtrise totale et sans aucun intermédiaire, les fèves de cacao sont produites au Cameroun.

Visite de l'atelier, rencontre avec le maître chocolatier et dégustation de chocolats maison.

(en option : atelier création chocolat... les participants fabriquent leur tablette, de la ganache... sous l'œil avisé du maître chocolatier)

Infos plus :

Nombre de participants : pour profiter au mieux des visites, le nombre de participants est limité à **25 par groupe**.

Programme : sur demande du groupe, **un atelier chocolat peut être organisé** (création de tablette, réalisation de ganaches, torréfaction....)

Période : Les Gorges du Fier sont ouvertes de Mars à Octobre. Le reste de l'année, une visite alternative pourra être proposée

Tarif 2020 base 12 participants : à partir de 215 TTC/pers
Transport, guide et déjeuner compris

Photos non contractuelles