

Journée autour des savoir-faire

LE MAS D'AZIL - LA BASTIDE DE BESPLAS



36 € / PERS.
BASE 20 ADULTES



Journée
Mai à septembre

Au programme

10h30 : Visite guidée de Kokopelli

La chaleureuse **maison éco-construite de Kokopelli** vous accueille pour vous faire découvrir le chemin de la graine, de la main du producteur à votre jardin.

C'est aussi une occasion toute particulière de voir s'épanouir sur les extérieurs quelques-unes des **1500 variétés de graines proposées**, bio et reproductibles !

Durée : 1h30 à 2h

12h30: Déjeuner dans un restaurant du village

Ravioles de Romans au St marcellin
...

Pumas de porc ibérique basse température sauce piquillos
...

Bavarois aux fruits rouges
...

1/4 de vin et café compris

Le chef se réserve le droit de modifier sa carte suivant les saisons et les produits du marché.

14h30 : Visite commentée de la Maison Berthe Guihem

La maison berthe Guilhem c'est avant tout un savoir-faire familial et artisanal. Du nom de la sa fondatrice, cette petite entreprise reste très attachée à des valeurs fortes dans une époque où "le bio", en cosmétique s'est beaucoup industrialisé. Par éthique et rigueur, la Maison Berthe Guilhem veille à la finalité de ses produits et à leur composition : savons, produits capillaires, soins du visage ...

Durée : 1h30

“ Vous aimerez :

- Le déjeuner à base de produits frais et locaux ;
- La découverte de Kokopelli sous forme de visite/conférence.



*LE PRIX (BASE 20 PERSONNES)

Comprend : les visites mentionnées sur le programme - le déjeuner (vin et café compris) .

Ne comprend pas: le transport et les transferts - les boissons supplémentaires - les dépenses personnelles - l'assurance annulation.

NOUS CONTACTER

Office de tourisme des vallées
de l'Arize et de la Lèze

Elodie MACHICOT

05 61 69 81 08

www.tourisme-arize-leze.com

production@tourisme-arize-leze.com