

Rando Cuisine Sauvage

Septembre 2017Séjour Chouette Nature

Pour les marcheurs, curieux et gourmands, des vacances actives pour allier rando, découverte des plantes d'altitude, culinaires et médicinales, tout en se plongeant dans la cuisine d'autrefois.

Faites le plein de nature, avec notre botaniste!



Individuels

Rando évasion

Rando Gourmande

Ateliers cuisine

8 jours / 7 nuits

Prix **580 €**

RECHASTEL

Village vacances CAP FRANCE 04340 LA BRÉOLE

04 92 85 53 58

www.rechastel.fr



Jour 1

Arrivée le samedi après-midi, installation

Jour 2

Mise en bouche botanique Matin – Balade et visite du village de La Bréole Apéritif de bienvenue et présentation du séjour Après-midi - Découverte de la botanique autour du village vacances, avec Marc Linares *

Jour 3 Rando Dormillouse

Départ pour une rando évasion, sur les hauteurs de la vallée, les Lacs du Col Bas et le fort de Dormillouse

Jour 4 Rando au fil des plantes Randonnée à la journée au fil des plantes, petite cueillette, et atelier dégustation des plantes du jour, avec Marc

Jour 5

Autour du pain

Matin - réalisation de sa pâte à pain aux farines anciennes, cuisson au four à pain du village Après-midi – Visite de la Maison du Bois et dégustations de produits locaux - confiturerie artisanale « Tron » et distillerie « Million-Rousseau »

Jour 6

En cuisine!

Cueillette des fruits bio au verger « Les fruits du col » Retour au village pour la fabrication de la confiture à l'ancienne

Vers 15h, découverte du safran à la ferme

Jour 7

Rando évasion

Départ pour une rando évasion, sur les hauteurs de la vallée, Tour du Morgonnet, belvédère imprenable sur le lac

Jour 8

Départ après le déjeuner

Ce programme comprend : la pension complète, l'encadrement de vos sorties, les animations de soirées, le transport sur place (le cas échéant). Ne comprend pas l'assurance « annulation rapatriement » et les taxes de séjour.

TARIF SEMAINE 8 JOURS	
AVRIL - MAI	580 €
JUIN & AOUT	615 €
SEPTEMBRE	580 €

* Qui est Marc?

Accompagnateur en Moyenne Montagne, dans les Alpes du Sud et plus particulièrement dans le massif des Monges, Marc est aussi un passionné de botanique, qui aime faire partager ses connaissances au plus grand nombre. Il donne régulièrement des formations sur les plantes comestibles.

Un séjour « CHOUETTE NATURE »?



VOS VACANCES À RECHASTEL

◆ Les Repas

La restauration met l'accent sur le local : gastronomie, produits, saveurs.

Le service est fait à l'assiette, avec buffet de fromages et de desserts, vin, café et tisane à chaque repas.

Vous profiterez de vos repas dans le restaurant panoramique à l'acoustique soignée. Les régimes « simples » sont possibles. N'hésitez pas à nous consulter.

♦ L'hébergement :

Confortable - télévision, wifi gratuit, literie « grand confort » - Salons bar, espace lounge dédié à la tranquillité

Un ascenseur dessert toute la maison

Les lits sont faits à l'arrivée, le linge de toilette est fourni.

♦ NOUVEAU : « L'espace Détente – Spa et sauna »

« Chouette Nature » :

RECHASTEL s'engage dans une démarche de tourisme durable ; gestion des ressources, collecte sélective, économies d'énergies, découverte des terroirs... Notre label «Chouette Nature ».

