



Rencontres de Terroir

1 semaine en gîte rural pour petits et grands gourmands !



Ce séjour est conçu pour retrouver l'esprit terroir à la découverte de l'Aude et ses spécialités locales directement chez les vignerons, apiculteurs, éleveurs de chèvre ou de brebis, de vaches ou de volailles... Les rencontres à la ferme sont prévues avec des agriculteurs adhérents à Bienvenue à la Ferme et certifiés Pays Cathare : 2 marques qui sont des gages de garantie de la qualité des produits et de l'accueil. Des rencontres inoubliables chez des gens passionnés qui aiment partager les secrets de leur métier.



Samedi Installation et Accueil au gîte situé sur un domaine agricole.

A choisir parmi des exploitations viticoles, élevage équestre, de bovins, de volailles ou d'ovins, ou des fermes céréalières...

Dimanche en Cabardès

Citrou le pays de l'oignon doux et des cerises.

Suggestion de visite : des châteaux de Lastours - une grotte.

Lundi en Corbières

Rencontre chez un apiculteur, voyage dans l'univers des abeilles. - Spécialité des **fromages de chèvre** ou de brebis élevées en garrigue.

Suggestion de visite : citadelles du vertige de Peyrepertuse ou Quéribus



Mardi en Haute Vallée de l'Aude

Visite guidée de la **Cité de Carcassonne**

Au jardin, découverte des **plantes aromatiques et senteurs méditerranéennes**

Mercredi en Minervois

Visite d'une **coopérative oléicole** olives, huiles, cosmétiques

Dégustation de vins

Suggestion de balade : Petite croisière sur le Canal du Midi ou balade le long du chemin de halage.



Jeudi en Narbonnais

Visite de la cité de la vigne et du vin : découverte apprentissage au cœur du raisin

Visite des salins

A Bages, village d'artistes peintres et de pêcheurs, La spécialité est l'anguille de mer.

Suggestion de visite : l'abbaye romane de Fontfroide ou le Musée archéologique de Narbonne.

Vendredi Le Lauragais,.

Déjeuner dans une ferme auberge: spécialité volailles avec épices aromates, champignons

Goûter – dégustation des yaourts et douces glaces au lait de brebis

Suggestion : producteur de magrets de canards ; foie gras et confits qui entrent dans la composition du célèbre cassoulet, belvédère de Fanjeaux ou Collégiale de Montréal

Samedi 10h00 Fin du séjour



Tarif 2008 : A partir de **599€** pour 4 pers

Le prix comprend : La semaine en gîte rural 2 épis - 1 déjeuner en ferme –auberge - 1 Goûter à la ferme - visites dégustation chez les producteurs : miel, oignon, pêche en lagune, plantes aromatiques, fromagerie, coopérative oléicole, 1 dégustation de vins, la visite guidée de la Cité de Carcassonne- Carnet de voyage et bons d'échange -et frais de dossier

Options : Autres repas, transport, assurance-annulation, visites de sites

Fêtes de terroir Janvier : truffe, Février fête du cochon, Mars : Carnaval et fête de la Blanquette, Avril : fête de l'anguille, Juin fête des pêcheurs, fête des moissons, Septembre : fête du cassoulet, fête des Courges, Octobre : fête de la pomme et du riz, fête des vins primeurs et des vendanges, Novembre : fête de la châtaigne et de l'agneau, Décembre : foires au gras.

**Information
Réservation**

**Gîtes de France Services Aude Licence N°011990001
78 Ter Rue Barbacane 11000 CARCASSONNE FRANCE**

■ Tel : 00.33.(0)4.68.11.40.70 ■ Fax : 00.(0)4.68.11.40.72

■ Mail : contact@gites11.com

■ www.gites-de-france-aude.com