



Gîte du Val des Nymphes

BALADE EN TRICASTIN " PATRIMOINE, VIN ET GASTRONOMIE "

Tout au long de ce Week-end nous partagerons avec vous les richesses Paysannes, pittoresques ou culturelles de ce fameux terroir Tricastin ...

Arrivée vendredi soir : **Repas : potée vigneronne, produits de la ferme et veillée au Val des Nymphes...** Isabelle et Christian évoqueront avec vous l'histoire de ces lieux magiques et sacrés depuis les temps les plus anciens ! (*Nuit en chambre d'hôtes*).

Samedi matin : **petit déjeuner et balade***. Dans ce site classé, influencé par la Méditerranée et les Préalpes, vous flânerez à la découverte des accents du Pays. *Au fil des chemins et des histoires pittoresques de ces lieux, Christian vous conduira à la chapelle du Val des Nymphes, site presque millénaire toujours auréolé de mystère...*

La visite se poursuivra au pied des "caves à sacrifices" romaines. En ces lieux insolites, gourmands et gourmets apprécieront cette halte rafraichissante pour l'esprit et le palais !

Samedi midi: **retour au Gîte pour le casse croûte « Maison » avec notre charcuterie et les délices d'Isabelle !**

Samedi après midi : **En compagnie de votre guide* vous prendrez le temps de découvrir le Village Médiéval de La Garde Adhémar.** *Entre ruelles discrètes, l'église St Michel du 12 eme et les vestiges du château vous croiserez peut être Antoine d'Escalin : Baron de La Garde, berger, soldat, Ambassadeur des Galères qui acheva sa vie d'aventures en ces murs en 1578.*

Samedi fin d'après midi : **Au caveau du COLOMBIER, à LA GARDE ADHEMAR, dégustation des vins du Tricastin avec Philippe Bonnetto-Fabrol œnologue et vigneron** (*médaillé, Guide Hachette, Côte du Rhône, A.O.C. Tricastin*).

Samedi soir : **repas en table d'hôtes. Enfant de la Drôme Provençale, Isabelle vous fera apprécier sa cuisine de tradition. Elle vous racontera les secrets, les parfums des sous bois et la douceur de l'huile d'olives du domaine.** (*Nuit en chambre d'hôtes*).

Dimanche matin : petit déjeuner, visite libre des sites de la région.

Prix en pension complète : Pour 2 pers. occupant une chambre 290 euros.
Pour une personne occupant une chambre 160 euros.

Nos repas comprennent, sans supplément : **apéritif, vin, café, digestif et bonne humeur !**

*Randonnée ou promenade selon le niveau.

*Visite guidée et commentée par un intervenant du club UNESCO, durée 2h/2h30 environ.



**Séjours organisés
de Septembre à Novembre
et de Mars à Juin ...
Sur réservation uniquement !**



Gîte du Val des Nymphes

LA RABASSE AVEC DES AGRICULTEUR DU PAYS !

Christian nous révèle: «Le pépé Maurice portait 30 à 40 kg de truffes par semaine à Carpentras» !

« Généreuse, la truffe l'est, tant par ses arômes que son goût inimitable, c'est souvent celui qui la cuisine qui l'est beaucoup moins! »

« C'est une reine qui ne supporte pas de passer au second rand » nous confie Isabelle, la maîtresse des lieux !

Tous deux bercés depuis l'enfance par d'authentiques histoires de rabassaires, c'est avec générosité qu'ils vous guideront sur les chemins de Provence en quête de la fameuse "mélano".

Arrivée vendredi soir :

Repas en table d'hôtes avec la truffe de bienvenue !

Veillée, et tout ce que vous voulez savoir sur la truffe, enfin presque tout !

Nuit en chambres d'hôtes.

Samedi matin :

Petit déjeuner puis : visite du **marché aux truffes à Richerenches**, en compagnie des propriétaires.

Samedi midi au cabanon de la truffière :

"Apéritif et casse-croûte du Rabassaire"

Samedi après midi:

Cavage traditionnel de la Rabasse!

(Recherche de la truffe avec Christian et ses chiens).

Samedi soir :

Repas en table d'hôtes avec le menu traditionnel aux truffes !

Isabelle vous mijote quatre plats aux truffes !

60g à 80 g de truffes par personne sur le week end.

Nuit en chambre d'hôtes.

Dimanche matin:

Petit déjeuner

Visite libre du village ou des sites de la région. Vente possible de truffes fraîches.

Prix en pension complète : Pour 2 pers. occupant une chambre 340 euros.

Pour une personne occupant une chambre 190 euros.

Nos repas comprennent, sans supplément : **apéritif, vin, café, digestif et bonne humeur !**



**Séjours organisés
de fin novembre à début mars...
Sur réservation uniquement.**