LES ACTIVITÉS

Les week-ends « Gastronomie »

Voilà six ans que nous proposons des week-ends à thématique Gastronomie.

Nous accompagnons de façon active les vacanciers et vacancières dans la découverte de nouvelles saveurs et la confection de l'ensemble des plats du weekend.



Du pain au goûter, en passant par la préparation des pâtes maison ; l'accent sera mis sur le bien manger, et la notion d'équilibre alimentaire.



Faire la cuisine, c'est aussi créer du lien entre les personnes, car c'est aussi et avant tout, un bon moment de convivialité.



L'occasion de découvrir de nouvelles façons de faire, tout en rencontrant l'autre autour d'un intérêt commun.

« On naît gourmand. Le vrai gourmet est celui qui se délecte d'une tartine de beurre comme d'un homard grillé, si le beurre est fin et le pain bien pétri ».

Colette



Au programme : visite de producteurs et de producteurs et de productrices, achat de produits locaux, confection des repas (lorsqu'on le peut, à partir des récoltes du potager).

Chacun.e repartira avec l'ensemble des recettes du week-end et si possible, quelques souvenirs confectionnés sur place!

Dates et tarifs

Cette année, l'ensemble de nos WE Gastro auront lieu au Domaine de Laurière

Laurière

3 jours

du 26/02 au 28/02/2021

Bonne autonomie : 318€

Moyenne autonomie: 342€

Petite autonomie: 361€

Laurière

3 jours

du 08/10 au 10/10/2021

Bonne autonomie : 318€

Moyenne autonomie: 342€

Petite autonomie : 361€

Laurière

3 jours

du 03/12 au 05/12/2021

Bonne autonomie : 318€

Moyenne autonomie: 342€

Petite autonomie : 361€