



CHRISTOPHE-MEIER.COM

Partenaires du festival

Producteurs

Domaine de Sigalière
André Moulière. La Carnassière. 30260 Carnas.
Tél 04 66 77 33 28. www.vins-sigaliere.com

Domaine du Clos du Martinou
M. et Mme Ratier. Le village. 30260 Liouc.
Tél 04 66 77 41 42. www.closmartinou-gitefrance.com

Domaine de Ste Octime
M. et Mme Rampon. Rte de Sommières. 30260 Sardan.
Tél 04 66 53 55 33. www.saintoctime.com

Domaine des Sauvaire
M. et Mme Sauvaire. Mas de Reilhe. 30260 Crespian.
Tél 04 66 77 89 71. hervel@domaine-sauvaire.com

Animations sportives

Le Bureau des Moniteurs du Gard.
Activités de pleine nature des Cévennes à la Méditerranée. Tél 06 29 77 25 15.
www.bureauesmoniteurs.fr

Les hébergements partenaires

Toutes les infos sur www.gites-chambres-gard.fr

Gagnez un séjour dans une demeure de charme

Votre inscription vous donne une chance de participer à un tirage au sort et de gagner les cadeaux mis en jeu par nos partenaires...
A gagner : un week-end en chambre d'hôtes de charme et des valisettes de vins à retirer chez les vignerons de Paroles de terroir.
Comment participer ? Votre inscription à l'aide du bulletin ci-joint vous offre votre première chance. A partir de 20 € d'achat chez les partenaires du festival, obtenez des bulletins supplémentaires à déposer chez les vignerons.
Tirage le dimanche 1^{er} juin à 17h au Domaine des Sauvaire à Crespian.

Menu

Menu du repas du samedi 31 mai au domaine du Clos du Martinou

Apéritif dégustation

- Tapenade maison, verte et noire, avec assortiment de crudités de saison
- Légumes du jardin en bâtonnets
- Courgettes fourrées à la brandade de morue
- Tomates cœur de bœuf à la mozzarella arrosées au vinaigre balsamique «le Baume du Martinou»
- Cartagène rouge cuvée Antoine (médaille d'or)
- Vins rosé et blanc à discrétion.

Repas à la ferme

- Foies de volailles fermières façon foie gras
- Salade du jardin
- Coqs fermiers élevés au grain, confits à la graisse de canard
- Flageolets
- Assortiment de fromages
- Ile flottante aux œufs de la ferme, assortie de son verre de cartagène blanche cuvée Hannibal
- Vin et café



Paroles de Terroir

30 mai et 1^{er} juin 2008



Pour plus d'informations :

Office de Tourisme intercommunal Coutach Vidourle
Antenne de Quissac.
19 bis av du 11 novembre. 30260 Quissac. Tél 04 66 77 11 48
Antenne de Sauve.
Place R. Isouard. 30610 Sauve. Tél 04 66 77 57 51.
www.vallee-vidourle.com

Office de Tourisme du Pays de Sommières
5 Quai F. Gaussorgues. 30250 Sommières.
Tél 04 66 80 99 30. www.ot-sommières.fr



Un rendez-vous à la campagne

Pour la deuxième année consécutive, les agriculteurs de la Vallée du Vidourle vous ont mitonné un programme d'animation et de détente en plein cœur de leur terroir. Envie de faire des découvertes passionnantes, de vivre des moments chaleureux et conviviaux ? Rejoignez-nous pour un week-end à part, chez les vignerons de la Vallée du Vidourle.

Attention : Inscription obligatoire pour les animations du samedi et l'atelier apprenti vigneron. Nombre de places limité. Inscrivez-vous rapidement à l'aide du bulletin ci-contre.



Gagnez un séjour dans une demeure de charme

Programme

Vendredi 30 mai

20h30 – Spectacle de danse contemporaine au cœur du Lavoir d'Aujargues : «Dancing Washing». Par la Cie Florence Saul en présence de Marie Rouannet. A la fin du spectacle : dégustation de vins avec les producteurs. Gratuit. En partenariat avec la Communauté de communes du Pays de Sommières.



Photo : Philippe Robert

Samedi 31 mai

Au domaine de Sigalière à Carnas

A partir de 10h30

Petite randonnée dans les vignes à la découverte de l'environnement et de l'histoire de la viticulture du Languedoc. Dégustation commentée des vins du domaine.

12h30

Repas Spectacle : grillade vigneronne, animée par «le festin de Céleste» présentée par la Céleste Compagnie (sur inscription, places limitées, tarif 10 €/pers.)

10h - 16h

Accrobranche. Pour petits et grands : atelier accrobranche dans les arbres du domaine.

Au domaine de Ste-Octime à Sardan

Toute la journée

Atelier «Apprenti vigneron» : apprendre à élaborer une cuvée à partir de cépages traditionnels des vins du Languedoc.

1^{er} temps Dégustation des cuvées de base (syrah, grenache, cinsault, ...)

2^{ème} temps

Elaboration commune de la cuvée Paroles de terroir. Après embouteillage et étiquetage. Repartez avec vos bouteilles.

Organisation

Par groupe de 20 pers. minimum. Participation : achat d'un minimum de 6 bouteilles par stagiaire (3 € par bouteille). Repas tiré du sac.

Au Domaine du Clos du Martinou à Liouc

A partir de 18h.

Visite découverte d'une exploitation de maraîchage.

A la fin de la promenade

Atelier cuisine «tapenades», les reines des apéritifs du soleil.

A partir de 20h

Repas musical à la ferme aux saveurs du domaine (sur inscription, nombre de places limité). Visite gratuite. Atelier cuisine et apéritif dégustation : 8 €/pers. Repas à la ferme 24 €/pers. Forfait atelier et repas : 30 €/pers. (menu voir au dos de ce dépliant)

Tarif



Dimanche 1^{er} juin

Au domaine des Sauvaire à Crespian

De 10h à 18h

Portes ouvertes au domaine.

Toute la journée

Course au trésor dans la garrigue à la découverte des secrets des vignerons. Petit marché de terroir. Visite du domaine viticole et dégustation commentée aux saveurs du terroir. Gratuit. Pique-nique tiré du sac. Tirage au sort.

17h

Au domaine de Ste-Octime à Sardan

Toute la journée

Atelier «Apprenti vigneron» : apprendre à élaborer une cuvée à partir de cépages traditionnels des vins du Languedoc.

1^{er} temps

Dégustation des cuvées de base (syrah, grenache, cinsault, ...)

2^{ème} temps

Réalisation de la cuvée Paroles de terroir. Après embouteillage et étiquetage, repartez avec vos bouteilles.

Organisation

Par groupe de 20 pers. minimum. Participation : achat d'un minimum de 6 bouteilles par stagiaire (3 € par bouteille). Repas tiré du sac.

Bulletin d'inscription

PRÉNOM

NOM

ADRESSE

TÉL

MAIL

Samedi 31 mai

Au Domaine de Sigalière

Repas adulte 10 € x adulte(s) = €

Repas enfant 5 € x enfant (s) = €

Au Domaine du Clos du Martinou

Atelier cuisine 8 € x personne (s) = €

Repas seul 24 € x personne (s) = €

Forfait groupé 30 € x personne (s) = €

Au Domaine de Ste-Octime

Bouteilles réservées (min. 6) pour le stage

3 € x bouteilles = €

Dimanche 1^{er} juin

Au Domaine de Ste-Octime

Bouteilles réservées (min. 6) pour le stage

3 € x bouteilles = €

Au Domaine des Sauvaire

Course au trésor dans la garrigue.

gratuit x personne (s)

Soit un montant total de €

Joindre un chèque de € à l'ordre du Pays Touristique de la Vallée du Vidourle

A retourner à : Pays Touristique de la Vallée du Vidourle 16 rue du Général Bruyère 30250 Sommières. Tél 04 66 80 32 00.