

Week-end Gourmand

3 JOURS / 2 NUITS

En chambre d'hôtes



Venez découvrir, le temps d'un week-end, la cuisine traditionnelle du terroir limousin et des producteurs locaux en compagnie de René et Brigitte.

Au village renommé de la Martinèche, ils vous accueillent dans une ancienne ferme et vous font partager quelques recettes gourmandes creusoises, simples et savoureuses. Veillée au coin du feu, atelier cuisine et rencontres seront l'occasion d'évoquer la vie d'hier et d'aujourd'hui de ce coin de campagne.

Immergez-vous dans un pays aux charmes discrets !

Particularités du séjour

Type de séjour	Séjour découverte chez l'habitant
Prix (par personne)	160,00 € par personne base 4 adultes 135,00 par personne base 2 adultes, 2 enfants
Public	4 personnes (option 5 pers. Possible)
Période et Dates	Du vendredi au dimanche. Dates à définir lors de la réservation selon disponibilités
Hébergements	«Accueil au Tairial», La Martinèche – 23250 SOUBREBOST 2 Chambres d'hôtes de 2 pers, avec salle de bain indépendante qualifiées « chambres d'hôtes référence ». L'accueil bénéficie de la « marque Parc »
Repas	Séjour en pension complète. Pique-nique le samedi midi

Les + du séjour

- Découverte du patrimoine culinaire
- Rencontre avec des producteurs fermiers
- Découverte d'un territoire, son histoire et son actualité.
- Atelier cuisine
- Hébergement dans une ancienne ferme, qualifié «chambre référence» et bénéficiant de la « marque parc »

Programme jour par jour

- **jour 1 – Arrivée et accueil**

Accueil dans l'après-midi sur votre lieu d'hébergement.

Après votre installation, René et Brigitte vous font visiter cette ancienne ferme creusoise de caractère à laquelle ils ont su donner une autre destination.

Si vous avez le temps, vous pouvez suivre le sentier le long du Thaurion jusqu'au village de Pontarion. Selon la période, vous profiterez de la vente directe de produits fermiers organisée par les producteurs de «Produits d'ici».

En soirée, Brigitte et René partagent à la table d'hôtes des recettes de la région limousine préparées principalement avec des produits de la maison ou issus de productions locales. C'est alors l'occasion d'évoquer ce territoire rural, sa tradition culinaire et l'agriculture paysanne d'aujourd'hui.

- **jour 2 – Visite à la ferme et veillée**

En fin de matinée Brigitte ou René vous accompagne jusqu'à la ferme du Masmoutard, au travers de chemins qui révèlent le charme discret du pays.

Après la pause repas «tiré du panier», vous rencontrez Olivier et Albine, producteurs de fromages de chèvre fermiers et éleveurs de poules pondeuses. Au cours de la visite de la ferme, ils vous expliquent leur activité et l'intérêt du réseau «Terre de Liens» auquel ils participent. Suivant la saison, vous observez la fabrication du fromage ou un petit chevreau à peine né.

En soirée vous participez à une veillée au coin du feu, en présence d'amis, de voisins, ou d'adhérents de l'association «AmisTairial»: repas et lecture de textes relatifs à la cuisine traditionnelle ou à la vie du temps des maçons.

- **jour 3 – Atelier cuisine et départ**

La matinée est consacrée à la confection de quelques plats régionaux qui seront dégustés pendant le déjeuner.

Le séjour prend fin après le repas. Vous repartez avec un livret de recettes locales, de quoi prolonger chez vous ce séjour dans la campagne limousine.

Il est possible cependant de profiter de l'après-midi pour visiter la «Maison Martin Nadaud» qui retrace la vie du célèbre maçon creusois devenu homme politique, ou parcourir le sentier qui mène à la pierre aux neuf gradins.

Informations supplémentaires

LE PRIX COMPREND	• 2 nuits en hébergement qualifié «chambre référence» et référencé « marque parc » • La pension complète du dîner du vendredi soir au déjeuner du dimanche midi • La visite de la ferme « Les Hélianthes » • L'atelier de cuisine
LE PRIX NE COMPREND PAS	• Le transport A/R vers le lieu du séjour • Les suppléments personnels • Les frais de dossier et d'adhésion • La visite éventuelle de la Maison Martin Nadaud

HEBERGEMENTS

Pour votre accueil, le Tairial dispose de deux chambres d'hôtes qualifiées : une chambre avec un lit double, une chambre avec deux lits simples. Chaque chambre possède sa propre salle de bain, et il est possible d'ajouter un « lit parapluie ». Vous trouverez ici des réponses pour séjourner dans l'esprit de détente, de repos et des éléments pour découvrir le charme discret du pays.

Brigitte et René vous accueillent dans une ancienne ferme à laquelle ils ont donné une autre destination. Inscrits dans une démarche de développement durable, principalement autour de l'utilisation et de la préservation de l'eau, ils bichonnent leurs espaces pour conserver leur biodiversité. A ce titre ils bénéficient depuis peu de la «Marque Parc», qui récompense les lieux écologiquement responsables. Ainsi vous trouverez diverses installations, qu'ils seront heureux de vous présenter : chauffage central par chaudière à granulés bois du Massif central, récupération de façon variée des eaux de pluie, béliet hydraulique pour le besoin en eau des jardins potagers, toilettes sèches, traitement des eaux usées par des filtres plantés et en cours, mise en valeur d'une zone humide naturelle...

Plus d'information sur le site web de l'hébergement : **www.tairial.fr**

REPAS

Le séjour est en pension complète, avec un pique-nique le samedi midi. A la table d'hôtes, il vous propose un repas composé par vos hébergeurs, avec en priorité les produits de la maison ou des voisins producteurs.

PAROLES D'HEBERGEURS

« Nous mettons à disposition notre lieu de vie, une maison d'hôtes, où toutes les occasions y sont bonnes pour faire connaissance, notamment autour d'activités culturelles, de loisirs et de savoir-faire »

AUTRES INFORMATIONS

Notre territoire n'est pas réputé pour son climat tropical !

Bien que nous espérons toujours le meilleur temps pour nos séjours, nous vous conseillons de prévoir des habits chauds et des vêtements imperméables en prévision des précipitations éventuelles.

De même, prévoyez des chaussures adaptées à votre séjour et notamment pour la marche en forêt.

