

# Le goût de la campagne

**5 JOURS / 4 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

<b>Type de séjour</b>	Séjour découverte chez l'habitant
<b>Prix (par personne)</b>	235,00 € / personne base 4 adultes 196,00 € / personne base 2 adultes/2 enfants
<b>Public</b>	4 personnes (option 5 pers. Possible)
<b>Période et Dates</b>	Du mardi au samedi Dates à définir lors de la réservation selon disponibilités
<b>Hébergements</b>	«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 »
<b>Repas</b>	Séjour en pension complète (hors déjeuner du jeudi).

### 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.

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 - (panier pique-nique compris)**

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 ou 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 pourrez observer la fabrication du fromage ou, avec un peu de chance, un petit chevreau à peine né. Souper à la table d'hôtes.

- **Jour 3 – « Quartier libre » et veillée animée**

Dans la journée, en toute autonomie, il est possible de visiter la «Maison Martin Nadaud» (ouverte l'après-midi) qui retrace la vie du célèbre maçon creusois devenu responsable public, parcourir le sentier qui mène à la pierre au neuf gradins, ou pour les plus sportifs suivre le sentier à thème «sur les pas de Martin Nadaud».

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 4 - Atelier cuisine et vente directe**

La matinée est consacrée à la confection de quelques plats régionaux qui seront dégustés pendant le déjeuner avec vos hôtes. (Les ingrédients sont fournis.) En fin d'après-midi, vous pouvez suivre le sentier le long du Thaurion jusqu'au village de Pontarion. Là, vous profiterez de la vente directe de produits fermiers organisée par les producteurs locaux de «Produits d'ici». Vous y trouverez de quoi rentrer chez vous avec quelques produits régionaux. Souper à la table d'hôtes.

- **Jour 5 – Départ**

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

## Informations supplémentaires

<b>LE PRIX COMPREND</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 nuits en hébergement qualifié «chambre référence» et référencé « marque parc »</li> <li>• La pension complète du dîner du mardi soir au petit déjeuner du samedi (hors déjeuner libre le jeudi)</li> <li>• La visite de la ferme « Les Hélianthes »</li> <li>• L'atelier de cuisine</li> <li>• La veillée au coin du feu</li> </ul>
<b>LE PRIX NE COMPREND PAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le transport A/R vers le lieu du séjour</li> <li>• Le déjeuner du jeudi (pique-nique sur demande à 7,50 € par personne)</li> <li>• Les suppléments personnels et visites libres</li> <li>• Les frais de dossier (10 €) et d'adhésion (1 € / pers)</li> <li>• La visite éventuelle de la Maison Martin Nadaud</li> </ul>

### **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](http://www.tairial.fr)

### **REPAS**

Le séjour est en pension complète (hors déjeuner du jeudi), avec un pique-nique le mercredi 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.

## **ACCES**

**«Accueil au Tairial»**  
La Martinèche  
23250 SOUBREBOST



### **Si vous venez en voiture**

- Depuis Lyon, Clermont ferrand D941 direction Limoges, puis suivre D13 en direction de D36 à Soubrebost
- Depuis Paris A20 direction Limoges, Prendr sortie 23 en direction de Guéret/La Souterraine/Magnac-Laval/Bellac, Prendre la sortie 49 vers Guéret-ouest/Saint-Sulpice-le-Guérotois, suivre D940 et D13 en direction de D36 à Soubrebost
- Depuis Bordeaux A20 direction Limoges, Prendre sortie 39 vers Saint-Paul/Saint-Hilaire-Bonneval, Prendre D19 et D941 en direction de D36 à Soubrebost.

*Pensez au co-voiturage : si vous le souhaitez nous pouvons transmettre vos coordonnées à d'autres participants proches de chez vous*

### **FORMALITE ADMINISTRATIVES ET SANITAIRES**

Aucune formalité spécifique n'est demandée pour ce séjour. Nous vous prions de bien vouloir vous reporter à nos conditions de ventes pour toutes informations complémentaires concernant ce point.

### **ASSURANCE**

Il est indispensable de posséder une garantie multirisque bien adaptée. De ce fait, et conformément à la loi qui régit notre profession, il vous sera systématiquement proposé de souscrire une assurance multirisque, à savoir annulation de voyage, bagages et effets personnels, frais d'interruption du séjour et assistance, qui ne peuvent être dissociés. La souscription à l'assurance se fait au moment de l'inscription. Elle est facturée à 4% du prix TTC du séjour. En cas de souscription chacun est responsable du respect des procédures de déclaration de tout sinistre. Vous êtes donc tenu de lire attentivement les conditions qui régissent le contrat d'assurance et de le conserver durant tout le séjour.

### **MENTION LEGALE**

Association APPAAT Millevaches, siège social : Chez M GRASSER Stéphane, lieu-dit Les Salles 23340 GENTIOUX-PIGEROLLES - SIREN 804 388 965 ; code APE : 9499Z ; RCP 128 994 705 : SARL SAGA-BP 27-69921 OULLINS ; Immatriculation au registre des opérateurs de voyages : IM023140001 ; Garantie financière 4000713224/0 : Groupama Assurance-Crédit, 5 rue du centre – 93199 Noisy-Le-Grand Cedex.