



Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse
BP 40208 84009 AVIGNON Cedex 1
Téléphone / Répondeur 04.90.33.39.27
Mail fenarac84@orange.fr
Site www.fenarac84.fr

JOURNEE DANS LE NYONSAIS

JEUDI 07 AVRIL 2022

TARIF 60€ ADHERENT 63€ NON ADHERENT

8H15 Départ Parking de l'Île Piot en direction de NYONS pour profiter de son marché dès 10 H

8H45 Arrêt Orange Centre

11H00 Transfert au DOMAINE DE LA TAURELLE

Entre vignes et oliviers, dans une ambiance conviviale, visite commentée et dégustation des productions en agriculture bio (côte du Rhône Rouge, Rosé, Blanc, Pétillant et jus de raisin) Vins délicieusement accompagnés de croutons à l'huile d'olive de Nyons, de tapenade et de confit d'olive à l'orange.

12H30 Déjeuner au restaurant LE SAINT VICTOR

MENU

Apéritif de bienvenue

Trio de terrines artisanales de Nyons

Salade verte, tomates et olives, vinaigrette à l'huile d'olive et à la tapenade

Mitonnade de veau aux accents de Provence et son duo de légumes de saison

Plateau de fromages affinés

Nougat glacé de Montélimar et son coulis de framboise et d'orange à la cannelle

Vin et café

Puis Visite guidée de la scourtinerie de Provence

La famille FERT produit des scourtins depuis trois générations. Une aventure provençale faite d'innovation et de savoir-faire qui perdure grâce à la passion d'Arnaud et Frédérique FERT. C'est aujourd'hui l'**unique fabrique en France de scourtins**. Vous commencerez votre découverte par la **visite guidée du musée du scourtin**, l'histoire de la famille FERT et du scourtin au fil des siècles, vidéo et photos explicatives, vitrines et maquettes. Puis vous finirez par l'atelier avec la démonstration de la fabrication d'un scourtin en 4 étapes. Puis temps libre dans leur boutique.

16H30 Départ pour Avignon, arrivée prévue vers 18H30

Pour information

Votre participation vous engage à respecter les règles sanitaires en vigueur au moment de la sortie **PASS VACCINAL et MASQUES OBLIGATOIRES A CE JOUR**

PLACES LIMITEES A 50 PERSONNES

Pour tous renseignements

MALLARD Claude 06 87 46 05 75 - BAUDASSE Pierre 06 89 33 86 47