



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

ACTIVITÉS EXPÉRIENTIELLES

JUIN 2026



ART VISUEL - ATELIERS PEINTURE AVEC CHOCOLAT, VISITE D'ATELIER D'ARTISTE

MARK ALSTERLIND - VISUAL ARTIST... - Manosque, Alpes-de-Haute-Provence



©Mark Alsterlind



PEINTURE AU CHOCOLAT : Mark réalise une fresque avec du chocolat noir fondu. Vous pourrez peindre avec des peintures au chocolat pour embellir cette œuvre d'art collective. L'œuvre est ensuite découpée en morceaux et offerte comme souvenir comestible de votre expérience. L'art de bon goût, l'art qui a bon goût !

EXPÉRIENCE STUDIO OUVERT : Studio Mark's Manosque. Mark ouvrira son studio pour une rencontre unique avec son métier. Il expliquera ses méthodes de peinture inhabituelles qui se sont développées au cours des 35 dernières années. Vos invités pourront assister à ses techniques et à des centaines d'œuvres terminées. Cette activité peut être suivie d'un atelier pratique de peinture.

Mark ALSTERLIND

Propriétaire
+33(0)6 10 78 50 03
markalsterlind@yahoo.fr

- > **CLIENTÈLE**
FRANÇAISE & INTERNATIONALE
FIT/GIT
D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS
- > **NOMBRE PARTICIPANTS**
30 PERS MAX
- > **TARIF**
SUR DEMANDE
PRODUIT NON COMMISSIONNABLE
- > **PÉRIODE**
TOUTE L'ANNÉE
- > **WEB**
<https://www.markalsterlind.com/>

À VÉLO ENTRE VIGNES ET CHOCOLAT À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

FRANCE BY LOCALS - Marseille, Bouches-du-Rhône



©Sebastian Prino



Pédalez au cœur des vignobles de Châteauneuf-du-Pape et laissez-vous séduire par l'alliance exquise du vin et du chocolat lors d'une dégustation gourmande.

Entre sentiers pittoresques et domaines viticoles, découvrez les secrets de ce terroir d'exception.

Faites une pause gourmande avec une dégustation de grands vins accompagnés de chocolats artisanaux, une association subtile qui ravira vos papilles.

Une expérience authentique mêlant nature, saveurs et patrimoine provençal.

Les transferts privés de/vers Avignon à Châteauneuf-du-Pape sont inclus.

Simon HARDY

Directeur
+33(0)7 87 54 2012
contact@francebylocals.com

> CLIENTÈLE

INTERNATIONALE

FIT

D.I.N.K/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

2 PERS MIN - 8 PERS MAX

> TARIF

1498€ - 2 PERS / 1731€ - 3 PERS /
2112€ - 4 PERS / 2300€ - 5 PERS /
2556€ - 6 PERS / 4508€ - 7 PERS /
5376€ - 8 PERS

PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

SUR DEMANDE

> WEB

<https://francebylocals.com>

ATELIER MOULAGE A L'ARGILE

HÔTEL LOU CALEN - Cotignac, Var



@LouCalen



Plongez dans l'art de la sculpture aux côtés de Sandra Dugenet, artiste passionnée depuis plus de 25 ans.

Dans un cadre provençal inspirant, explorez les bases du modelage en créant une pièce unique en argile.

Corps, visages, émotions... laissez la matière guider votre créativité.

Un atelier sensible et vivant, accessible à tous.

Aurore CHAINET

Responsable commerciale et marketing

+33(0)6 31 69 25 01

aurore.chainet@loucalen.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT/GIT

D.I.N.K/ FAMILLES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

MIN 2 - MAX 8 PERS

SUR RESERVATION

> TARIF

85 €/PERS - 4H00

PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

> WEB

[LOU CALEN](https://www.loucalen.com)

ATELIER TAPENADE

DIMENSION SUD - Grasse, Alpes-Maritimes



Après une présentation de l'olivier et des déclinaisons de l'olive en huile, pâte d'olive et tapenade, nous mettons à votre disposition mortiers et pilons. En route pour la fabrication d'une tapenade d'olives noires et/ou vertes !

Un moment privilégié pour les participants qui apprennent à mieux se connaître, à renforcer les liens autour d'une activité originale loin du bureau. L'atelier culinaire provençal est agrémenté de commentaires sur les modes de fabrication, d'anecdotes provençales et autres conseils culinaires dans une ambiance conviviale. Une dégustation sur toasts des tapenades réalisées vient ensuite clore l'animation avec les commentaires avisés d'un spécialiste.

Possibilité de réaliser la prestation dans toute la région Sud.



@Dimension Sud



Romain SIMON

Directeur Associé de Dimension Sud

+33(0)6 88 56 12 74

romain@dimensionsud.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

GIT

D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

10 A 200 PERS

> TARIF

24,00 €/PERS - MIN 25 PERS OU
FORFAIT 600,00 €/GROUPE

> DURÉE

1H, UNE APRÈS-MIDI, UNE JOURNÉE OU
UNE SOIRÉE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE

> WEB

WWW.DIMENSIONSUD.COM

BALADE BOTANIQUE

HÔTEL LOU CALEN - Cotignac, Var

@MélanieRetamar



Savoir reconnaître les plantes sauvages vous intéresse ? Surtout si on peut les déguster ?

Lou Calen vous invite à une promenade ludique dans ses jardins pour apprendre à reconnaître les plantes sauvages et découvrir leurs bienfaits. Une balade accessible à tous, guidée et commentée par Vera, une enfant du pays diplômée en phytothérapie et herboristerie.

Pendant deux heures, elle partagera avec vous son amour pour les plantes, vous apprendra leurs propriétés et leurs usages, qu'ils soient comestibles, médicinaux ou domestiques, et surtout leurs histoires fascinantes, parsemées d'anecdotes croustillantes.

Rendez-vous devant le Jardin Secret !!

Aurore CHAINET

Responsable commerciale et marketing

+33(0)6 31 69 25 01

aurore.chainet@loucalen.com

- > **CLIENTÈLE**
FRANÇAISE & INTERNATIONALE
FIT/GIT
D.I.N.K/ JEUNES/ FAMILLES/ SENIORS
- > **NOMBRE PARTICIPANTS**
MIN 2 - MAX 12 PERS
SUR RESERVATION
- > **TARIF**
30 €/PERS - 2H00
PRODUIT NON COMMISSIONNABLE
- > **WEB**
[LOU CALEN](https://www.loucalen.com)

BAR À HUILES D'OLIVES

DIMENSION SUD - Grasse, Alpes-Maritimes



La culture de l'olivier, ses origines, ses produits... notre animation Bar à huiles d'olive est avant tout une découverte des richesses de cet arbre emblématique de la Méditerranée.

Pendant cet atelier, les participants ne dégustent pas moins de 6 huiles d'olive vierges extra différentes : huile d'olive AOP de Nice au léger goût d'amande, huile d'olive des Alpilles au goût fruité vert, huile d'olive de Haute-Provence légèrement épicée, huile d'olive au basilic, huile d'olive au citron et huile d'olive à la truffe noire.

La dégustation commentée se poursuit avec deux variétés d'olives : la Caillette, petite olive de la Côte d'Azur et la Picholine, grosse olive verte du Pays d'Aix-en-Provence. Tout en se délectant, le groupe profite de nos anecdotes et conseils culinaires pour exploiter au mieux les différents saveurs et vertus de l'olive.

Possibilité de réaliser la prestation dans toute la région Sud.

Romain SIMON

Directeur Associé de Dimension Sud

+33(0)6 88 56 12 74

romain@dimensionsud.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

GIT

D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

10 A 200 PERS

> TARIF

24,00 €/PERS - MIN 25 PERS OU
FORFAIT 600,00 €/GROUPE

> DURÉE

1H, UNE APRÈS-MIDI, UNE JOURNÉE OU
UNE SOIRÉE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE

> WEB

WWW.DIMENSIONSUD.COM

@Dimension Sud



COURS DE DESSIN

HÔTEL LOU CALEN - Cotignac, Var

@SophieAnaisSanderson



En plein coeur de la Provence verte, dans le superbe village de Cotignac, labellisé "plus beaux villages de France" depuis 2022, venez découvrir le domaine Lou Calen.

Lors d'un cours de dessin, vous explorerez les 3 hectares de jardin du domaine afin de trouver l'inspiration pour créer de superbes dessins.

Forte de sa riche expérience dans le domaine de l'art, Gilles Dugenet vous aide à développer votre fibre artistique à travers l'apprentissage du dessin.

Le temps d'un atelier de trois heures, vous apprendrez les notions de base du dessin et les techniques de mise en couleurs au crayon.

Aurore CHAINET

Responsable commerciale et marketing

+33(0)6 31 69 25 01

aurore.chainet@loucalen.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT/GIT

D.I.N.K/ JEUNES/ FAMILLES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

MIN 2 - MAX 10 PERS

SUR RESERVATION

> TARIF

55 €/PERS - 3H00

PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

> WEB

[LOU CALEN](https://www.loucalen.com)

VANNERIE SAUVAGE

HÔTEL LOU CALEN - Cotignac, Var



@LouCalen



La vannerie spiralée est une technique ancestrale avec laquelle les paysans fabriquaient ici, en Provence, les fameux paillassous.

Julia Lebouc partage avec vous ce savoir-faire artisanal à travers la création d'une « boîte à secret » que vous réaliserez avec des essences sauvages.

Objectifs de l'atelier :

- Création d'une « boîte à secret » à partir de l'un des trois types de végétaux mis à disposition
- Apprentissage de la vannerie spiralée, que chacun pourra utiliser pour fabriquer, au-delà de l'atelier, toutes sortes d'objets
- Connaissance des végétaux locaux utilisés

Aurore CHAINET

Responsable commerciale et marketing

+33(0)6 31 69 25 01

aurore.chainet@loucalen.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT/GIT

D.I.N.K/ FAMILLES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

MAX 8 PERS

SUR RESERVATION

> TARIF

65 €/PERS - 4H00

PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

> WEB

[LOU CALEN](https://www.loucalen.com)

CRÉEZ VOTRE PROPRE CUVÉE DE VIN ROUGE - ATELIER D'ASSEMBLAGE

DOMAINE DE L'ODYLÉE - Violes, Vaucluse



© Domainedel'odylée



L'atelier d'assemblage est une expérience unique.

Vous ferez votre propre assemblage, votre propre bouteille avec son étiquette que vous pourrez personnaliser en souvenir de cet atelier découverte au sein du domaine et en présence du vigneron.

Après avoir goûté les vins issus des cépages rouges, vous allez assembler les différents cépages et créer selon votre propre gout le vin rouge qui vous ressemble.

Odile COUVERT

Exploitante

+33(0)6 80 21 55 21

odilecouvert@wanadoo.fr

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT/ GIT

D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

DE 1 A 10 PERS

ADULTES - 18 ANS MINIMUM

> TARIF

70€/PERS

PRODUIT COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE - 2H00 D'ATELIER

DE 10H A 12H ET DE 17H A 19H

> WEB

LODYLEE

DANS LA CUISINE D'APICIUS

MUSÉE DE LA ROMANITÉ - Nîmes, Occitanie



@Musée de la Romanité



Prenez part à un voyage à la découverte des spécificités de la cuisine romaine au coeur de nos collections. Une visite qui éveille papilles et narines !

Cette découverte culinaire s'organise en deux temps :

- une visite guidée dans les collections permanentes du Musée de la Romanité qui s'intéresse aux spécificités de la cuisine romaine : aliments, modes de conservation, contenants, cuissons, recettes et coutumes.

- une dégustation où papilles et narines seront mises en éveil par 5 mets romains et un breuvage non alcoolisé, élaborés à partir de recettes millénaires.

Un moment savoureux et surprenant, proposé en partenariat avec Taberna Romana, traiteur spécialiste de la cuisine romaine antique.

Entrez donc dans la cuisine d'Apicius, célèbre gastronome romain, dont les excès culinaires le poussèrent à sa perte !

Coralie FOURMY

Chargée de commercialisation groupes

+33(0)6 50 85 53 81

coralie.fourmy@spl-culture-patrimoine.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

GIT

D.I.N.K / SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

MIN 2 PERS – MAX 30 PERS
SUR RESERVATION

> TARIF

29€/PERS (PENDANT LES HEURES
D'OUVERTURE DU MUSÉE)

34€/PERS (EN PRIVATISATION)

PRODUIT NON-COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE

> WEB

[HTTPS://MUSEEDELAROMANITE.FR/](https://museedelaromanite.fr/)

DANS LA PEAU D'UN GARDIAN CAMARGUAIS

LE MAS DE PEINT 5* - Arles, Bouches-du-Rhône



Le temps d'un séjour, partager le quotidien de nos gardians au cœur de notre domaine familial de 500 ha, royaume des taureaux et des chevaux : initiation à la monte camarguaise, harnachement des chevaux, tri du bétail... une immersion au cœur de la vie camarguaise.

Forfait incluant (base 2 pers) :

4 nuits en chambre double et petits-déjeuners dont 1 avec les gardians 3 dîners (hors boissons), 3 matinées avec les gardians durant 2 heures.

Jours d'arrivée : mardi, mercredi, jeudi

Patricia BONCA

Responsable des ventes et des réservations

+33(0)4 90 97 20 62

patricia@masdepeint.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT

D.I.N.K

> NOMBRE PARTICIPANTS

2 PERS MIN

> TARIF

1590 €/PERS - BASE 2 PERS

3180 € TOTAL SEJOUR 4 NUITS

PRODUIT COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

DU 11 AVRIL AU 2 OCTOBRE 2025

SELON DISPONIBILITÉS

> WEB

[LEMASDEPEINT](https://www.masdepeint.com)

DÉCOUVERTE DE LA PROVENCE EN VOITURES VINTAGE

YES PROVENCE - location voitures vintage - Saint-Andiol, Bouches-du-Rhône



@agencelabellevie

Qui n'a jamais rêvé de découvrir la Provence à bord d'une voiture d'époque décapotable ? Eh bien, chez Yes Provence, on réalise votre rêve !

Montez à bord d'une 2CV, Méhari, Coccinelle cabriolet ou Combi Van, à vous de choisir. Partez à l'aventure au volant de l'un de ces bolides, et profitez des paysages variés de la Provence, cheveux au vent !

Yes Provence, leader de la location de voitures vintage en Région Sud, vous propose une activité originale pour découvrir notre magnifique Région Sud.

Balades simples au cœur des Alpilles, EVJF entre meilleurs amis, ou bien Escape Game en équipes, tout est réuni pour que vous passiez un moment hors du temps.

Entreprises, vous êtes à la recherche d'une activité 100% Team Building ? On a ce qu'il vous faut ! Animations, dégustations, rallye.. Parlez-nous de votre projet, et nous le réaliserons.

Profitez de cette activité toute l'année et 7 jours/7.

Livraison et chauffeur(s) sur demande.

Anna HYDE

Directrice

+33(0)6 60 93 69 11

anna@yesvintage.fr

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT/ GIT

D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

160 PERS MAX

> TARIF

A PARTIR DE 130€ (selon modèles véhicules et groupes).

Pour toutes demandes de groupes et séminaires, nous contacter pour avoir un devis sur-mesure

PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE

> WEB

[HTTPS://YESPROVENCE.COM/FR/](https://yesprovence.com/fr/)

DECOUVERTE DES ALPILLES EN E-BIKE

FRANCE BY LOCALS - Marseille, Bouches-du-Rhône



Une matinée en e-bike sur les routes, un pique-nique avec des produits locaux à l'ombre d'un olivier, un atelier pour apprendre à créer des fuseaux de lavande et pour finir en beauté un apéritif et un repas gastronomique dans une Auberge traditionnelle et charmante de Saint-Rémy-de-Provence...

Rouler en vélo au milieu des montagnes, des champs d'oliviers, des pins et plaines verdoyantes, en passant par les villages typiques de Provence : Baux-de-Provence, Maussane-les-Alpilles et Eygalières.

Simon HARDY

Directeur

+33(0)7 87 54 2012

contact@francebylocals.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT/ GIT

D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

2 PERS MIN - 8 PERS MAX

> TARIF

394 € - 2 PERS / 323€ - 3 PERS / 290€ -
4 PERS / 318€ - 5 PERS / 299€ - 6 PERS
/ 285€ - 7 PERS / 275€ - 8 PERS
PRODUIT COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

TOUS LES JOURS
DU 01.07 AU 15.09 2024

> WEB

<https://francebylocals.com>

DÉCOUVREZ L'ANSE DE CARTEAU ET SES PARCS À MOULES ET À HUÎTRES EN BATEAU

BRI EVENTS - Port-Saint-Louis, Bouches-du-Rhône



© Brigitte Maldonado



En plein coeur du Parc naturel Régional de Camargue, découvrez l'anse de Carreau et ses parcs à moules et à huîtres à Port Saint Louis du Rhône.

Une balade d'une heure en bateau vous conduira en pleine mer dans un lieu protégé où les coquillages sont cultivés avec passion pour notre plus grand plaisir et honorer les plus belles tables gastronomiques.

Brigitte MALDONADO

Gérante

+33(0) 6 01 85 60 72

brigitte.maldonado@icloud.com

> CLIENTÈLE

INTERNATIONALE

GIT

D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

84 PERS MAX

> TARIF

23 €/ PERS

PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

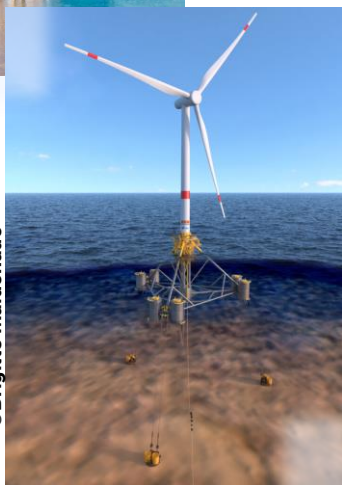
TOUTE L'ANNÉE SAUF EN DÉCEMBRE

> WEB

WWW.BRIEVENTS.COM

DÉCOUVREZ LE PROJET PILOTE MONDIAL DES ÉOLIENNES OFFSHORE

BRI EVENTS - Port-Saint-Louis, Bouches-du-Rhône



©Brigitte Maldonado

Unique en Méditerranée, le premier parc éolien offshore composé de trois éoliennes se découvre en bateau ou en catamaran à 17 kms au large des côtes de Port Saint Louis du Rhône.

En pleine mer, naviguez jusqu'aux trois éoliennes du projet Provence Grand Large dont la spécificité est d'avoir été implantées à 100 mètres de profondeur, tenues par des câbles tendus, ce qui fait de cette particularité un projet pilote mondiale unique.

Brigitte MALDONADO

Gérante

+33(0) 6 01 85 60 72

brigitte.maldonado@icloud.com

> CLIENTÈLE

INTERNATIONALE

GIT

D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

83 PERS MAX

> TARIF

34 €/ PERS EN BATEAU A MOTEUR

100 €/ PERS EN CATAMARAN

PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2024

> WEB

WWW.BRIEVENTS.COM

DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

DOMAINE DE L'ODYLÉE - Violes, Vaucluse



Au cœur du Vaucluse à Violes et au centre de l'appellation Côtes du Rhône, le domaine de l'Odylée propose une expérience unique de dégustation des vins du domaine à l'aveugle.

Les bouteilles sont cachées et les verres de dégustation sont noirs. Vous devrez reconnaître 6 cuvées.

Attention il y a des pièges entre les vins roses et rouges et les vins blancs et pétillants.



© Domainedel'Odylée

Odile COUVERT

Exploitante

+33(0)6 80 21 55 21

odilecouvert@wanadoo.fr

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT/ GIT

D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

DE 2 A 10 PERS

ADULTES - 18 ANS MINIMUM

> TARIF

30€/PERS

PRODUIT COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE

A 11H00 OU A 19H00

> WEB

LODYLEE

FABRIQUEZ VOTRE PROPRE CUVÉE DE ROSÉ DE PROVENCE

DOMAINE TERRE DE MISTRAL - Rousset, Bouches-du-Rhône



Soyez vigneron le temps de l'atelier et testez vos propres assemblages afin de créer la cuvée de vin qui vous plait !

Une visite guidée du domaine et de la cave vous sera proposée, suivie d'une dégustation afin de connaître tout le cheminement du raisin à la bouteille.

Puis, vous expérimenterez vous-mêmes vos propres assemblages pour repartir avec votre cuvée et son étiquette personnalisée !

Lorette BERGER

Chargée de tourisme

+33(0)4 42 29 14 84

tourisme@terre-de-mistral.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT

D.I.N.K/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

DE 1 A 40 PERS MAX
SUR RESERVATION

> TARIF

57,50 €/PERS (PRIX PUBLIC)
PRODUIT COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE - 2H30 D'ATELIER

> WEB

[TERREDEMISTRAL](https://www.terredemistral.com)

HISTOIRE ET TERROIR

MUSÉE DE LA ROMANITÉ - Nîmes, Occitanie

UNE AVENTURE POUR L'ESPRIT ET LES PAPILLES

Au Musée de la Romanité, histoire et terroir sont judicieusement réunis à l'occasion d'une visite en deux temps qui allie découverte historique et gustative.

- Suivez le guide à la rencontre des premiers habitants de Nîmes, Gaulois et Romains, et levez le voile sur leurs habitudes et leurs quotidiens il y a plus de 2000 ans.

- Puis, laissez-vous tenter par quelques-unes des spécialités nîmoises les plus renommées lors d'une dégustation de produits locaux.

Au menu : olives vertes de Nîmes (La Picholine AOP), tapenade deux couleurs, brandade de morue, saucisson de taureau, miel de Camargue, biscuits sablés, et d'autres surprises...

Coralie FOURMY

Chargée de commercialisation groupes

+33(0)6 50 85 53 81

coralie.fourmy@spl-culture-patrimoine.com



CRTL Occitanie / Hervé Leclair Algodia

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

GIT

D.I.N.K / SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

MIN 10 PERS - MAX 90 PERS
SUR RÉSERVATION

> TARIF

24 à 34€/PERS (TARIF PRO)
PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

PÉRIODE

> TOUTE L'ANNÉE

WEB

> MUSEEDELAROMANITE

IN CORPORE SANO

MUSÉE DE LA ROMANITÉ - Nîmes, Occitanie



CRTL Occitanie / Hervé Leclair Algodia



LES SECRETS BIEN-ÊTRE ET SANTÉ DU PASSÉ !

Saviez-vous comment, il y a plus de 2000 ans, Gaulois et Romains utilisaient déjà les bienfaits de la nature pour prendre soin d'eux et se soigner ?

Découvrez leurs secrets ingénieux et surprenants lors d'une visite guidées spécifique du Musée de la Romanité, suivi d'un atelier pratique ! Disponible toute l'année.

Coralie FOURMY

Chargée de commercialisation groupes

+33(0)6 50 85 53 81

coralie.fourmy@spl-culture-patrimoine.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT/ GIT

SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

MIN 2 PERS - MAX 90 PERS
SUR RÉSERVATION

> TARIF

23 à 34€/PERS (TARIF PRO)
PRODUIT COMMISSIONNABLE

PÉRIODE

> TOUTE L'ANNÉE

WEB

> [MUSEEDELAROMANITE](https://www.museedelaromanite.com)

IN VINO VERITAS

MUSÉE DE LA ROMANITÉ - Nîmes, Occitanie



In vino veritas- @Christophe Garritano

Une visite des collections sur la thématique du vin suivie d'une dégustation de vins romains élaborés d'après des recettes issues de l'archéologie expérimentale.

Cette visite thématique entraîne le visiteur à l'époque romaine sur les traces de l'histoire de Bacchus et des secrets antiques du vin.

Le visiteur est ensuite invité à déguster des vins reconstitués à l'aide de recettes millénaires. Avec vue sur les Arènes, cette visite expérientielle est un voyage dans le temps par le biais du goût et de l'odorat.

Coralie FOURMY

Chargée de commercialisation groupes

+33(0)6 50 85 53 81

coralie.fourmy@spl-culture-patrimoine.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE

GIT

D.I.N.K

> NOMBRE PARTICIPANTS

DE 2 A 90 PERS MAX
SUR RÉSERVATION

> TARIF

20 à 34 €/PERS (PRIX PRO)
PRODUIT COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE - 1H45 DE VISITE

> WEB

[MUSEEDELAROMANITE](https://www.museedelaromanite.com)

LE BAIN SONORE

HÔTEL LOU CALEN - Cotignac, Var



Offrez-vous une parenthèse de douceur avec Oriane Mutabazi lors d'un bain sonore régénérant.

Porté par les vibrations des instruments et de la voix, votre corps se détend, votre esprit s'apaise.

Accessible à tous, cet atelier bien-être invite à un voyage intérieur profond.

Une bulle ressourçante - idéale pour retrouver équilibre et paix intérieure.

Aurore CHAINET

Responsable commerciale et marketing

+33(0)6 31 69 25 01

aurore.chainet@loucalen.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT/GIT

D.I.N.K/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

MIN 4 - MAX 12 PERS

SUR RESERVATION

> TARIF

30 €/PERS - 1H00

PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

> WEB

[LOU CALEN](https://www.loucalen.com)

OLÉICULTURE DES ALPILLES - UN SAVOIR FAIRE UNIQUE DANS UN MOULIN À HUILE DU XVIIÈME SIÈCLE

LE GRENIER À OLIVES - Maussane-les-Alpilles, Bouches-du-Rhône



L'exposition, unique dans les Bouches du Rhône, propose une scénographie originale et sensorielle. Terroir, patrimoine, production, goûts.

Au 1er étage du Moulin Cornille, découvrez les anciens greniers à olives, où étaient stockées les olives avant d'être pressées. Une exposition permanente abrite ce lieu symbolique.

Vous profiterez d'une expérience exceptionnelle et d'un moment inoubliable en visite guidée ou en toute autonomie. Après la visite guidée dégustation commentée de la gamme d'huiles vous sera proposée.

- > **CLIENTÈLE**
FRANÇAISE
FIT/GIT
D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS
- > **NOMBRE PARTICIPANTS**
12 PERS MAX
- > **TARIF**
6,50 €/ PERS EN VISITE GUIDÉE ET TARIF GROUPE A PARTIR DE 15 PERS ET PLUS
- > **PÉRIODE**
LES MARDIS ET JEUDIS
SUR RESERVATION
- > **WEB**
[HTTPS://WWW.MOULIN-CORNILLE.COM/VISITES/](https://www.moulin-cornille.com/visites/)



@Moulin Cornille

Angy DELEPIERRE

Chargée de Communication & Marketing
+33(0)7 83 09 92 16
communication@moulin-cornille.com

VINOSPIRITS EXPÉRIENCES

CHÂTEAU SAINT MARTIN - Taradeau, Var

Musée - @ChâteauSaintMartin



Château Saint Martin - @AdelineDeBarry

Un voyage interactif et ludique, qui vous plongera dans une aventure sensorielle pour vivre au cœur d'un domaine où se marient production de vins et de spiritueux.

Venez visiter l'incroyable cave souterraine, complétez la découverte avec le musée LiqueStories et la visite des lieux de production.

Terminez par une dégustation au caveau des vins de la gamme ou des spiritueux artisanaux.

Christelle MARTIN BELLIARDI

Service Tourisme et Événementiel

+33(0)7 68 58 30 79

tourisme@chateaudesaintmartin.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

GIT

D.I.N.K

> NOMBRE PARTICIPANTS

1 A 30 PERS MAX - SUR RÉSERVATION

> TARIF

12 €/PERS (PRIX PUBLIC)

10 €/PERS (PRIX TO/AGV)

-10% POUR LES PROS ET LES GROUPES
PRODUIT COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE / 2H30 DE PARCOURS
COMPLET

> WEB

[CHATEAUSAINTMARTIN](https://www.chateausaintmartin.com)

VISITE A VÉLO DE L'ÎLE DE LA BARTHELASSE

AVIGNON TOURISME - Avignon, Vaucluse



©EmpreinteD'ailleurs



Rebou ©C.Moirenc



©Hocquel.VPA

Située au milieu du Rhône, à seulement quelques minutes du centre historique d'Avignon, l'Île de la Barthelasse est l'île fluviale la plus large d'Europe.

Rencontrez ses habitants et savourez ses spécialités agricoles lors de deux arrêts programmés : l'un à la ferme de la Reboule, aux charmes d'antan et dirigée par la même famille depuis plusieurs générations, l'autre à la distillerie Manguin, grande maison Avignonnaise, fondée dans les années 40 par Claude Manguin, fils de Henri Manguin, important peintre fauviste.

Ce tour de 3 heures, accompagné, vous permettra d'explorer les recoins de l'île, des plus pittoresques aux plus sauvages.

Isabel HAUSMANN

Responsable Service Réceptif

+33(0)6 46 90 15 77

i.hausmann@avignon-tourisme.com

- > **CLIENTÈLE**
FRANÇAISE & INTERNATIONALE
GIT
D.I.N.K
- > **NOMBRE PARTICIPANTS**
DE 2 A 12 PERS MAX
- > **TARIF**
A PARTIR DE 50/PERS - BASE 12 PERS
- > **PÉRIODE**
3H DE VISITE - TOUTE L'ANNÉE
- > **WEB**
AVIGNONTOURISME

VISITE ENTREPRISE ET DÉGUSTATION HUÎTRES ET COQUILLAGES À PORT SAINT LOUIS DU RHÔNE

BRI EVENTS - Port-Saint-Louis, Bouches-du-Rhône



Au coeur du Parc naturel régional de Camargue, visitez une entreprise conchylicole et découvrez la culture des moules et des huîtres.

Une dégustation de ces produits d'excellence vous sera proposée, accompagnée d'un vin de Camargue où le soleil, le mistral et un sol enrichi par le fleuve Rhône, saura parfaitement souligner l'iode des coquillages parfumés.

Toute l'année sauf en décembre 2024.



Brigitte MALDONADO

Gérante

+33(0) 6 01 85 60 72

brigitte.maldonado@icloud.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

GIT

D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

15 PERS MIN

30 PERS MAX

> TARIF

25 €/ PERS

PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE SAUF EN DÉCEMBRE

> WEB

[BRIEVENTS](https://www.brievents.com)

VISITE GUIDÉE ART ET ARCHITECTURE

CHÂTEAU LA COSTE - Le Puy-Sainte-Reparate, Bouches-du-Rhône

@Calder Foundation New York



@Richard Haughton

Un vignoble où la vigne, l'art et l'architecture vivent en harmonie.

Redécouvrez le calme et la sérénité pendant une visite de deux heures dans les bois, entourés de vigne et de champs d'oliviers.

Nos guides vous présenteront une sélection de nos 40 installations d'art contemporain ou d'architecture au cœur de la nature.

Anais BROCCA

Responsable commerciale

+33(0)7 82 47 37 90

anais.brocca@chateau-la-coste.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT/ GIT

D.I.N.K/ JEUNES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

20 PERS MAX

> TARIF

25€/PERS - SUR RÉSERVATION

> PÉRIODE

DE 10H A 12H (FR&EN), DE 14H30 ET 16H30 (FR) - TOUS LES JOURS

HORAIRES MODIFIABLES EN FONCTION DES SAISONS

> WEB

[CHATEAULACOSTE](https://www.chateaulacoste.com)