

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

ACTIVITÉS EXPÉRIENTIELLES

JUILLET 2026



NEW

LES BANQUETS DU GÉANT

AOC Ventoux, Carpentras, Vaucluse



Dans un lieu insolite de la destination « Autour du Ventoux », sur une seule et grande tablée, venez savourer un menu local en accord parfait avec les vins de l'appellation Ventoux.

Embarquez pour un véritable voyage culinaire imaginé des chefs locaux qui mettent à l'honneur les produits de saison et les circuits courts à travers un menu en accord avec une sélection de vins du Ventoux.

Tout au long du repas, les vignerons partagent leur histoire et dévoilent leurs cuvées, transformant chaque accord mets-vins en une véritable découverte sensorielle.

Une ambiance musicale portée par des DJs locaux accompagne cette expérience, avant une visite du lieu pour prolonger la découverte du territoire.



© AOC Ventoux_Tristan Pilat /
© AOC Ventoux_JC Bonnici

Zoé LEMONNIER

Responsable promotion et communication

+33(0)7 86 97 57 05

promotion@aoc-ventoux.com

- **CLIENTÈLE**
FRANÇAISE & INTERNATIONALE
FIT/ GIT
D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS
- **NOMBRE PARTICIPANTS**
MAX 160 PAX
- **TARIF**
59 €/PERS
PRODUIT NON COMMISSIONNABLE
- **PÉRIODE**
Les Banquets du Géant sont itinérants, cela signifie que le lieu est toujours différent et que la date peut varier
- **WEB**
[AOC-VENTOUX.COM/EXPERIENCES](https://aoc-ventoux.com/experiences)

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](https://www.avignontourisme.com)

DÉCOUVREZ LES VIGNOBLES DU GOLFE DE SAINT-TROPEZ

BEYOND THE WINE - La Croix-Valmer, Var



©Beyond the Wine et Elia Kuhn

Partez à la découverte des vigneronns, des vins et du terroir du Golfe de Saint-Tropez, accompagné d'une sommelière locale qui vous fera découvrir des domaines sélectionnés selon vos envies et vos attentes.

De la vigne aux chais, plongez dans les secrets du terroir et des savoir-faire viticoles, avant de vous initier à la dégustation et de savourer une sélection de vins, accompagnée de spécialités provençales.

Rosés fruités et gorgés de soleil, cuvées plus fraîches et corsées, vins blancs et rouges : laissez-vous surprendre par la diversité des vins du Golfe de Saint-Tropez et par ce terroir unique entre terre et mer.

Une expérience sur mesure, à vivre en petit groupe à bord d'un van tout confort, pour une immersion conviviale au cœur des vignobles du Golfe de Saint-Tropez.

Sonia FERCHAUD

Gérante

+33(0)6 32 44 72 35

contact@beyondthewine.fr

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT/ GIT

D.I.N.K/ FAMILLES/ SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

MIN 1 PERS, MAX 8 PERS

> TARIF PUBLIC

420 € POUR 2 PERS (tarif en 1/2 journée, possible aussi en journée)

PRODUIT COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNEE

> WEB

<https://beyondthewine.fr/circuit/visite-de-vignobles-golfe-de-saint-tropez/>

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 Carteau 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

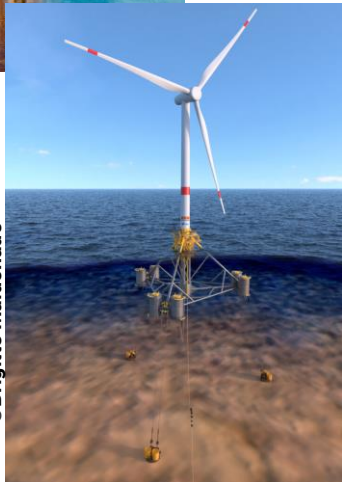
TOUTE L'ANNÉE SAUF EN DÉCEMBRE

> 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

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'odeur 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](#)

VINOSPIRITS EXPÉRIENCES

CHÂTEAU DE 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 LiqueurStories 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://chateausaintmartin.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)

ATELIER TAPENADE

DIMENSION SUD - Grasse, Alpes-Maritimes



@Dimension Sud



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.

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

25,00 €/PERS - MIN 30 PERS OU
FORFAIT 750,00 €/GROUPE*

> DURÉE

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

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE

> WEB

WWW.DIMENSIONSUD.COM

*Tarif variable selon le lieu de réalisation de l'atelier

BAR À HUILES D'OLIVES

DIMENSION SUD - Grasse, Alpes-Maritimes



@Dimension Sud



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 différentes 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

25,00 €/PERS - MIN 30 PERS OU
FORFAIT 750,00 €/GROUPE*

> DURÉE

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

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE

> WEB

WWW.DIMENSIONSUD.COM

*Tarif variable selon le lieu de réalisation de l'atelier

LES SAVEURS DE PROVENCE À L'AVEUGLE

DIMENSION SUD - Grasse, Alpes-Maritimes



@Dimension Sud

Éveillez vos sens lors d'une dégustation à l'aveugle des incontournables de **l'apéritif provençal**.

Découvrez une sélection de spécialités locales – tapenades, caviars de légumes, anchoïade ou encore mousse de thon – tout en apprenant leur histoire, leurs méthodes de fabrication et leurs secrets de dégustation.

Une expérience conviviale et ludique qui révèle toute la richesse des saveurs provençales.

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

25,00 €/PERS - MIN 30 PERS OU
FORFAIT 750,00 €/GROUPE*

> DURÉE

30', 1H, UNE APRÈS-MIDI, UNE JOURNÉE
OU UNE SOIRÉE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE

> WEB

WWW.DIMENSIONSUD.COM

*Tarif variable selon le lieu de réalisation de l'atelier

NEW

COMPOSEZ VOTRE MÉLANGE D'HERBES DE PROVENCE

DIMENSION SUD - Grasse, Alpes-Maritimes



@Dimension Sud



Plongez dans l'univers des plantes aromatiques emblématiques de la Provence.

Apprenez à reconnaître thym, romarin, sarriette, basilic ou origan, découvrez leurs usages en cuisine et leurs spécificités au fil d'un atelier sensoriel.

Chaque participant crée ensuite son propre mélange d'herbes de Provence, qu'il emporte dans un sachet personnalisé, pour prolonger l'expérience à la maison.

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

25,00 €/PERS - MIN 30 PERS OU
FORFAIT 750,00 €/GROUPE*

> DURÉE

30', 1H, UNE APRÈS-MIDI, UNE JOURNÉE
OU UNE SOIRÉE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE

> WEB

WWW.DIMENSIONSUD.COM

*Tarif variable selon le lieu de réalisation de l'atelier

LES SECRETS DES SELS DE CAMARGUE

DIMENSION SUD - Grasse, Alpes-Maritimes



@Dimension Sud

Partez à la découverte des célèbres sels de Camargue et des savoir-faire traditionnels qui les façonnent.

Comparez différentes variétés de fleur de sel, nature ou parfumées, et découvrez leurs accords culinaires à travers une dégustation commentée.

Composez ensuite votre propre mélange de sels aromatisés et repartez avec une création personnalisée aux couleurs de la Provence.

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

25,00 €/PERS - MIN 30 PERS OU
FORFAIT 750,00 €/GROUPE*

> DURÉE

30', 1H, UNE APRÈS-MIDI, UNE JOURNÉE
OU UNE SOIRÉE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE

> WEB

WWW.DIMENSIONSUD.COM

NEW

QUAND LES FLEURS S'INVITENT À TABLE

DIMENSION SUD - Grasse, Alpes-Maritimes



@Dimension Sud



Découvrez une tradition gourmande méconnue de Provence à travers les fleurs comestibles.

Sirops, confits et fleurs cristallisées dévoilent toute la délicatesse de leurs arômes au cours d'une dégustation originale inspirée du savoir-faire grassois.

Une expérience sensorielle surprenante qui révèle une autre facette de la gastronomie provençale.

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

25,00 €/PERS - MIN 30 PERS OU
FORFAIT 750,00 €/GROUPE*

> DURÉE

30', 1H, UNE APRÈS-MIDI, UNE JOURNÉE
OU UNE SOIRÉE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE

> WEB

WWW.DIMENSIONSUD.COM

*Tarif variable selon le lieu de réalisation de l'atelier

NEW

CRÉEZ VOTRE TISANE AUX PLANTES DE PROVENCE

DIMENSION SUD - Grasse, Alpes-Maritimes



@Dimension Sud



Laissez-vous guider par les parfums du jardin provençal lors d'un atelier consacré aux plantes aromatiques et médicinales.

Découvrez leurs bienfaits, apprenez à les reconnaître et composez votre propre infusion personnalisée à partir d'un large choix de plantes.

Accompagnée de douceurs provençales, cette parenthèse gourmande invite à savourer toute l'authenticité et les senteurs du terroir.

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

25,00 €/PERS - MIN 30 PERS OU
FORFAIT 750,00 €/GROUPE*

> DURÉE

30', 1H, UNE APRÈS-MIDI, UNE JOURNÉE
OU UNE SOIRÉE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNÉE

> WEB

WWW.DIMENSIONSUD.COM

*Tarif variable selon le lieu de réalisation de l'atelier

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

DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

DOMAINE DE L'ODYLÉE - Violes, Vaucluse



© DomainedeL'Odylée

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.

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)

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>

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>

ATELIER FUSEAU DE LAVANDIN

HÔTEL LOU CALEN - Cotignac, Var

@LouCalen



Alice Genson vous invite à découvrir l'art traditionnel du fuseau de lavande, un savoir-faire provençal qui consiste à enfermer les fleurs fraîches dans leurs tiges afin d'en préserver durablement le parfum.

De la cueillette au délicat tressage des rubans, elle vous guidera à travers chaque étape de cette technique ancestrale qui allie patience, précision et créativité.

Passionnée par la Provence et son patrimoine, Alice s'est spécialisée dans l'artisanat autour de la lavande, véritable emblème de notre région.

À travers cet atelier, elle partage son savoir-faire et son attachement aux traditions provençales. Vous réaliserez votre propre fuseau de lavande et repartirez avec un souvenir authentique qui diffusera les douces senteurs de Provence pendant de longues années.

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 6 - MAX 12 PERS
SUR RESERVATION

> TARIF

30 €/PERS - 2H00
PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

DE JUIN A AOÛT

> WEB

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

NEW

ATELIER MOULAGE A L'ARGILE

HÔTEL LOU CALEN - Cotignac, Var

@LouCalen



Laissez libre cours à votre créativité lors d'un atelier de sculpture animé par Sandra Dugenet, artiste installée au cœur de la campagne provençale.

Guidé par ses conseils, découvrez les techniques essentielles du modelage et donnez vie à votre propre création en argile de Provence.

Au fil de l'atelier, apprenez à apprivoiser la matière, à jouer avec les formes et les volumes, et à exprimer votre sensibilité artistique.

Une expérience créative et inspirante, dans un cadre paisible, qui vous invite à découvrir un savoir-faire artisanal et à repartir avec une œuvre unique, façonnée de vos propres mains.

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 3 - MAX 8 PERS
SUR RESERVATION

> TARIF

60 €/PERS - 3H00
PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

> WEB

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

COURS DE DESSIN

HÔTEL LOU CALEN - Cotignac, Var

@SophieAnaisSanderson



Au cœur du village de Cotignac, entre maisons provençales, ruelles médiévales et falaises troglodytiques, laissez-vous inspirer par l'un des plus beaux décors de Provence lors d'un atelier de dessin animé par l'artiste Gilles Dugenet.

À l'aide de techniques simples de dessin au crayon, de jeux d'ombre et de lumière et de quelques touches d'aquarelle, apprenez à capturer l'atmosphère des lieux et à retranscrire vos émotions dans un carnet de voyage que vous pourrez emporter lors de vos prochaines escapades.

Une parenthèse artistique et contemplative, idéale pour porter un nouveau regard sur les paysages et le patrimoine de la Provence Verte..

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

60 €/PERS - 3H00
PRODUIT NON COMMISSIONNABLE

> WEB

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

NEW

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)

RÉALISEZ DES COCKTAILS AUTOUR DU PASTIS ET DE L'ABSINTHE ARTISANALE

L'Atelier Ferroni - Marseille, Bouches-du-Rhône



©L'Atelier Ferroni

En plein cœur de Marseille, juste derrière le Vieux-Port, réalisez deux cocktails avec des produits emblématique de la Provence.

Au cœur du quartier historique de Marseille, l'Atelier Ferroni révèle l'excellence d'un savoir-faire provençal authentique. Nos Pastis et Absinthes d'exception sont créés avec passion au Château des Creissauds à Aubagne, dans la plus pure tradition artisanale.

Dans cet écrin raffiné et intimiste, nous vous invitons à des ateliers privés de création de cocktails où l'art de la mixologie rencontre l'héritage des grands spiritueux.

Entre notes anisées délicates, arômes floraux et botaniques nobles, vivez une expérience sensorielle unique, alliant élégance, convivialité et émotion.

Un moment d'exception qui incarne l'art de vivre à la provençale.

Baptiste EVRARD

Responsable

+33(0)6 73 12 88 80

latelierferroni@gmail.com

- > **CLIENTÈLE**
FRANÇAISE
FIT/ GIT
D.I.N.K/ FAMILLES/ JEUNES/ SENIORS
- > **NOMBRE PARTICIPANTS**
6 PAX MIN – 12 PAX MAX
- > **TARIF**
45€/PERS
1H30
SUR RESERVATION
PRODUIT NON COMMISSIONNABLE
- > **WEB**
[HTTP://CARRYNATION.FR/ATELIERS-FR](http://CARRYNATION.FR/ATELIERS-FR)

OLÉICULTURE DES ALPILLES - UN SAVOIR FAIRE UNIQUE DANS UN MOULIN À HUILE DU XVII^{ÈME} 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/)



Angy DELEPIERRE

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

DANS LA PEAU D'UN GARDIAN CAMARGUAIS

LE MAS DE PEINT - 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 3 AVRIL AU 6 OCTOBRE 2026

SELON DISPONIBILITÉS

> WEB

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

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/>

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 cœur 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 !

Christophe GARRITANO

Responsable commercialisation, évènementiel et technique

+33(0)6 50 33 17 89

christophe.garritano@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/)

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...

Christophe GARRITANO

Responsable commercialisation, évènementiel et technique

+33(0)6 50 33 17 89

christophe.garritano@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 Algolia



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.

Christophe GARRITANO

Responsable commercialisation, évènementiel et technique
+33(0)6 50 33 17 89

christophe.garritano@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



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.

Christophe GARRITANO

Responsable commercialisation, évènementiel et technique

+33(0)6 50 33 17 89

christophe.garitano@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://museedelaromanite.com)

NEW

ITINERANCE PREMIUM & SLOW TOURISM EN PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

Neo-NOMAD - Aix-en-Provence, Bouches-du-Rhône



Explorez la région Sud en van premium. Une expérience itinérante sur-mesure alliant grand confort et pépites locales.

Redécouvrez la liberté du nomadisme sans aucun compromis sur le confort. Nos vans sur - équipés deviennent vos suites mobiles pour sillonner la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Vivez une immersion authentique grâce à nos roadbooks personnalisés et nos 162 partenaires locaux exclusifs (domaines viticoles, artisans, spots hors des sentiers battus).

Une parenthèse écoresponsable et raffinée pour tracer votre propre route avec élégance.

L'expertise locale : profitez de nos carnets de route digitaux exclusifs pour vivre une itinérance Slow Travel à la rencontre de nos 162 partenaires locaux.

Natasha ZUBIRIA

Co-Fondatrice

+33(0)6 09 58 83 58

contact@neo-nomad.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE
FIT

D.I.N.K/ FAMILLES/SENIORS

> NOMBRE PARTICIPANTS

1 à 4 PAX

> TARIF

A PARTIR DE 140€/NUIT

PRODUIT COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNEE

> WEB

<https://www.neo-nomad.com/>

NEW

BALADE EN MEHARI DANS LE VIGNOBLE DE CHATEAUNEUF DU PAPE

PAVILLON BOUACHON - Châteauneuf-du-Pape, Vaucluse



©Florent Rigaud

Partez à la découverte du fabuleux vignoble de Châteauneuf-du-Pape à bord d'une mythique 2CV ou Méhari avec chauffeur privé.

Un circuit original et pédagogique au cœur même du vignoble, pour découvrir toute la richesse de l'appellation, de ses célèbres galets roulés à ses 13 cépages.

Cheveux au vent, laissez-vous porter à travers les paysages viticoles et vivez un moment de légèreté et d'évasion. L'expérience se poursuit avec la visite d'un chai, suivie d'une dégustation des vins de l'appellation.

Des points photos (sur demande) au cœur du vignoble viennent compléter cette expérience, pour une découverte authentique et conviviale de Châteauneuf-du-Pape.

Florent RIGAUD

Responsable Sommelier du Pole Oenotourisme

+33(0)6 12 77 80 41

pavillon@maisonbouachon.com

> CLIENTÈLE

FRANÇAISE & INTERNATIONALE

FIT/ GIT

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

> NOMBRE PARTICIPANTS

MIN 2 PERS

MAX 50 PERS

> TARIF

Tarif sur devis en fonction du nombre de pax et durée

PRODUIT COMMISSIONNABLE

> PÉRIODE

TOUTE L'ANNEE

> WEB

<https://www.pavillondesvins.com/en/content/54-decouverte-du-vignoble>

PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED

DÉCOUVERTE DE LA PROVENCE EN VOITURES VINTAGE

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



©yesprovence



©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 380€ (selon modèles véhicules et groupes; pour un minimum 3 jours)

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/)

PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED

