

Voyage Gourmand autour des Toques Blanches du Roussillon et d'Occitanie et de la Soirée « Palais des Chefs »

PROGRAMME

➤ **Lundi 27 mars : ► Perpignan**

Arrivée des journalistes en fin d'après-midi et installation à l'hôtel
Accueil en gare : Catherine Gillot T. 06 49 80 17 24 & Julien Folcher T.07 70 19 41 27 (ADT des Pyrénées-Orientales)

Dîner - Restaurant le Divil à Perpignan

Chef Toques Blanches : Stéphane Balluet

9, rue des Fabriques d'en Nabot 66000 Perpignan - Tél. + 33 4 68 34 57 73 / + 33 6 84 60 56 61

www.restaurant-le-divil-66.com

ledivil@orange.fr

Nuit - Dali Hôtel – Perpignan

18 bd Jean Bourrat 66000 Perpignan - Tél. + 33 4 68 61 42 10

dalihotel@dalihotel.fr <https://dalihotel.fr/>

➤ **Mardi 28 mars : Vallée de l'Agly ► Maury ► Perpignan**

11h00 - Visite du Domaine Rancy

11 rue Jean Jaurés 66720 Latour-de-France – contact : Brigitte Verdaguer - Tél + 33 4 68 29 03 47 / + 33 6 87 11 15 18

www.domaine-rancy.com info@domaine-rancy.com

12h30 – Déjeuner restaurant La Fabrique

Chef Toques Blanches Jean Louis Ferrié

Rue des écoles 66720 Latour de France

Tél. + 33 4 68 59 41 61

lafabrique66720@gmail.com

15h30 - Visite Domaine Cuvons Lajoie

ZAC Clos de la Serre 69 route des Mas 66400 Maury – contact : Fernando Rodriguez - Tél. + 33 6 09 54 63 99

fernando@cuvonslajoie.com www.cuvonslajoie.com

Dîner - restaurant Le Fénix

Chef Toques Blanches : Sébastien Colombier
Avenue René Victor Manaut 66600 Rivesaltes
Tél. + 33 4 68 82 19 89
restaurantlefenix@outlook.com
<https://le-fenix-restaurant-rivesaltes.eatbu.com/?lang=fr>

Nuit - Dali Hôtel – Perpignan

➤ **Mercredi 29 mars : Plaine de Perpignan ► Thuir ► Perpignan**

10h00 - visite des caves de Byrrh

Boulevard Violet 66300 Thuir - Contact OTI Aspres : Pascale Doutres - Tél. + 33 4 68 53 45 86 / + 33 6 63 16 22 29
pascale.doutres@aspres-thuir.com contact@aspres_thuir.com www.cavesbyrrh.com

12h30 - déjeuner au Restaurant Le Patio Catalan

Chef Toques Blanches David Vincent
4 place du Général de Gaulle 66300 Thuir
Tél. + 33 4 68 53 57 28

15h00 - présentation et dégustation des produits de Thibault Gonzales, éleveur de cochons noirs et charcutier bio
(Champion du monde de la saucisse Catalane)

3 place de la République 66300 Thuir
Tél. + 33 4 68 53 00 29 / + 33 4 68 53 55 41 + 33 7 66 07 96 52
thibiogonzales@gmail.com
espacegourmand66@gmail.com

17h00 – producteur de grenades (jus et sirops) à Thuir

Ancien chemin de Pézilla 66300 Thuir
Carole Denajar
Tél. + 33 6 12 77 61 19
carole.denajar@gmail.com

Dîner - Restaurant La Galinette

Chef Toques Blanches : Christophe Comes
23 rue Jean Payra 66 000 Perpignan
Tél. + 33 4 68 35 00 90
<https://www.restaurant-galinette.com/>

Nuit - Dali Hôtel – Perpignan

➤ **Jeudi 30 mars : Argelès-sur-Mer ► Perpignan**

10h00 - Vinaigre Artisanal à Cosprons

Hameau de Cosprons

Shandra

Tél. +33 4 68 98 01 76 / +33 6 17 01 54 14

www.levinaigre.com

info@levinaigre.com

11h30 – Anchois Roque à Collioure

12h30 - Déjeuner au restaurant Le Jardin de Collioure

4 route de Port-Vendres 66190 Collioure

Tél. + 33 4 68 95 12 52

contact@lejardindecollioure.com

www.lejardindecollioure.com

16h00 - Retour hôtel Perpignan

18h30 - Palais des Chefs

Espace Saint-Mamet de Saint Estève 66240 Saint-Estève

Nuit - Dali Hôtel – Perpignan

➤ **Vendredi 31 mars : Perpignan Gare SNCF ►**

– Départ Journalistes –

INFOS PRATIQUES ET CONTACTS

<https://www.tourisme-pyreneesorientales.com/> <https://visitpo.fr/>

#PyrénéesOrientales #PaysCatalan #visitpo

Instagram : @PyrénéesOrientales_tourisme

Relations Presse - Pyrénées-Orientales Tourisme
Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

Julien Folcher
julien.folcher@adt66.com
+33 4 68 53 73 28
+33 7 70 19 41 27

Catherine Gillot
catherine.gillot@adt66.com
+33 4 68 51 52 58
+33 6 49 80 17 24

Ghislaine Coronat
ghislaine.coronat@adt66.com
+33 4 68 51 52 61
+33 6 75 65 59 73

N.B. Cet accueil comprend la prise en charge par l'**ADT des P.O.** des billets de train et transferts in situ, les hébergements et repas mentionnés dans le programme et l'accompagnement par l'Agence de Développement Touristique des P.O.