

Pyénées-Orientales

Pyénées-Méditerranée en Pays Catalan

SAVEURS BIO EN PAYS CATALAN

**Un territoire au cœur du développement durable
(art de vivre : vins et produits du terroir en biodynamie)**

Voyage de presse

5 jours / 4 nuits

L'AVENIR (DEUZIO) / Eric Verschueren

WE LOVE TRAVEL / Harme Kraak

SENIORENNET / Miet Waes

LA DERNIERE HEURE / Géry Demaet

Agence Relations Presse : P'ARTicules

Mrs Jessy Verbruggen-VDR

Jeudi 9 septembre au Lundi 13 septembre 2021

Aller : Charleroi 10.35 - arrivée à Perpignan 12.15

Retour : Perpignan – Bruxelles-Midi-Amsterdam en TGV

Les Pyrénées-Orientales sont le 1^{er} département de France avec plus de 19 % de sa surface agricole cultivée en Agriculture Biologique, 557 producteurs et une dynamique de conversion à l'agriculture Bio qui se poursuit :

- **Plus de 12 % du vignoble de ce territoire**
- **15 % de la production de légumes**
- **9 % de la production de fruits (1^{er} département français producteur de fruits d'été bio)**

➤ **Jeudi 9 septembre : secteur Perpignan**

12H15 : arrivée à l'aéroport Perpignan-Rivesaltes

Accueil : ADT - Récupération du véhicule de location

13H00 : Installation à l'hôtel à Perpignan

13H30 : déjeuner « Le Figuier »

7 rue du figuier 66000 Perpignan

Tél. + 334 68 63 14 82

larborescence@orange.fr

14H30 : Départ

15H00 : Visite de la ferme « Aux Saveurs Paysannes »

Production de produits bio à Saint Estève près de Perpignan

Entreprise familiale, où Coraline et Patrice sont à la fois maraîchers, vigneron et éleveurs de volailles

Route de Perpignan 66240 Saint Estève

Patrice Ey

Tél. + 334 68 51 35 13 / + 337 83 03 80 54 / + 6 78 08 40 54

contact@auxsaveurspaysannes.com

<https://www.auxsaveurspaysannes.com/>

17H00 : Départ pour l'hôtel de La Loge à Perpignan

Temps libre

20H00 : Dîner restaurant le Txoko à Perpignan

3 rue du Castillet 66000 Perpignan - Tél. + 33 468 73 21 95 / + 33 601 05 52 40

kaymoore919@hotmail.com

Nuit : « Hôtel de la Loge »

1 rue Fabriques d'En Nabot 66 000 Perpignan

Tél. +334 68 34 41 02

hoteldelaloge@wanadoo.fr

➤ Vendredi 10 septembre : secteur Perpignan

10H00 : visite guidée de la ville de

Office de tourisme

Place de la Loge 66000 Perpignan

Tél. + 33 4 68 66 30 30

13H00 : Déjeuner restaurant « Le Jean » à Perpignan

1 rue de la Tonnellerie 66000 Perpignan - Tél. + 33 468 88 27 52 / restaurantjean@orange.fr

<https://www.petitfute.com/v19733-perpignan-66000/c1165-restaurants/c4-cuisine-francaise/359946-la-quinquette-du-jean.html>

14H00 : Départ vers Le Soler

14H30 : Château Nadal-Hainaut

Jean Marie Nadal

Mas de l'Eüle, rte Dpt 37 66270 Le Soler

Tél. + 33 4 68 92 57 46 / + 33 6 15 79 90 15 / + 6 10 74 53 29

chateunadalhainaut@gmail.com

www.chateunadalhainaut.com

16H00 : Du Bon Miel à Ponteilla

Thomas Cambassèdès

Route du Soler 66300 Ponteilla

Tél. + 33 6 24 24 57 19

dubonmiel@hotmail.fr

Transfert vers Argelès-sur-Mer

17H30 : Domaine du Mas Boutet Argelès sur Mer

D 114 - Corniche de Collioure

66700 Argelès sur Mer

Mobile : +336 14 90 52 51

masboutet@aol.com

Dîner & nuit : Restaurant Les Ganivelles / Hôtel Les Bulles de Mer à Saint-Cyprien 28 avenue

Armand Lanoux 66750 Saint Cyprien

Tél. + 334 68 21 24 24

Directrice Commerciale : Alexandra Depertat / a.depertat@hotels-rh.com

Assistante commerciale : Laetitia Sharfadi / seminaire@hotels-rh.com

« Pierre Bacle, "Toques blanches du Roussillon" et chef du restaurant bio à Saint-Cyprien « Les Ganivelles » a opté pour une cuisine qui « fait envie »

➤ Samedi 11 septembre : secteur des Albères

10H00 : Départ vers Ponteilla

Thibault Gonzalez, éleveur de cochons noirs et charcutier bio

3 place de la République 66300 Thuir

Tél. + 33 4 68 53 00 29 / + 33 7 66 07 96 52

thibogonzales@gmail.com

10H30 : Départ vers Laroque des Albères

12H00 Déjeuner : Restaurant « Côté Saison » à Laroque des Albères

10 avenue de la Côte Vermeille 66740 Laroque des Albères

Tél. + 334 34 12 36 51

infos@cotesaisons.com

www.cotesaisons.fr

14H00 : L'Hirondelle à Laroque des Albères (label Bio)

Arboriculteurs dans le Sud du Roussillon, au pied des Albères. Production de pêches, nectarines et abricots sur 12 hectares.

Poux d'en Trilles 66740 Laroque des Albères (Saint Génis des fontaines) au bas de Laroque des Albères

Claude Cribaillet

Tél. + 33 4 68 95 02 45 / + 33 6 88 16 28 44

claudе.cribaillet@orange.fr

16H00 : Maison de L'Amande à Laroque des Albères (vergers sans traitement)

Petite boutique avec des **produits naturels** à base d'amande (huile, pâte d'amande, amandes fraîches). Les produits sont préparés artisanalement directement dans la boutique devant les clients.

Av Mas Catalan- 66740 Laroque des Albères

Christine Llense

Tél. + 33 4 68 89 11 53

christine.llense@orange.fr

<https://www.facebook.com/La-maison-de-lamande-635238296562665/>

17H00 : Départ vers Argelès-sur-Mer

Dîner: Restaurant Grand Hôtel du Golfe

Route de Collioure 66700 Argelès-sur-Mer

Tél. + 33 4 68 81 14 73

<https://grandhoteldugolfe.com>

cdanoy@grandhoteldugolfe.com

Nuit : Hôtel Les Mouettes

Route de Collioure 66700 Argelès-sur-Mer

Tél. + 33 4 68 81 82 83

info@hotel-lesmouettes.com

www.hotel-lesmouettes.com

➤ Dimanche 12 septembre : secteur Aspres

Matin : détente libre Hôtel Les Mouettes

Suggestion : Petite balade sur le sentier du littoral en face de l'hôtel

12H00 : Départ pour Thuir

13H00 : Déjeuner Restaurant l'Arbequina à Thuir)

21 rue de la République 66300 Thuir

Tél. + 33 4 68 53 45 42

contact@arbequina-restaurant.com

www.arbequina-restaurant.com

15H00 : Départ pour Llupia

15H30 : La Spiruline du Roussillon à Llupia

Ferme artisanale, micro algue qui apporte de nombreux nutriments très riches en oligo-éléments.

Lieu-dit la vigne del Rey 66000 Llupia

Samuel Fort

Tél. + 33 6 79 25 67 73

spirulineduroussillon@gmail.com / www.spirulineduroussillon.fr/content/13-la-ferme

17H00 : Château de L'Ou à Montescot

Séverine et Philippe Bourrier

Route de Villeneuve de la Raho

66200 Montescot

Tél. +334 68 54 68 67

contact@chateau-de-lou.fr

Dîner : Restaurant Café de Vienne à Perpignan

3 Place Arago 66000 Perpignan

Tél. +334 68 34 80 00
cafevienne@wanadoo.fr

Dîner & Nuit : Hôtel Le Dali
18 boulevard Jean Bourrat 66000 Perpignan
Tél. +334 68 61 42 10
dalihotel@dalihotel.fr

Lundi 13 septembre : Perpignan
Départ en Train (TGV) vers Bruxelles Midi et Amsterdam.

Fin du programme

INFOS PRATIQUES ET CONTACTS

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

<https://visitpo.fr/>

#PyrénéesOrientales #PaysCatalan #PyrénéesMéditerranée #visitpo

Instagram : @PyrénéesOrientales_tourisme

Agence Relations Presse : P'ARTicules / Mrs Jessy Verbruggen-VDR

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
