

Beaujolais authentique

Du [JJ] [MOIS] au [JJ] [MOIS] [ANNÉE]

3 jours / 3 nuits

œnologie | Gastronomie | Patrimoine

Le monde
en Fauteuil

Mardi | Accueil



Votre véhicule TPMR avec chauffeur viendra vous chercher en gare TGV **Macon Loché** et vous conduira à votre hôtel Mercure ****.

Une fois installés dans votre chambre, vous serez conviés à **un verre de bienvenue** pour faire connaissance avec notre équipe.

Nous vous emmènerons ensuite au restaurant déguster la **merveilleuse gastronomie des « toques blanches »** de notre belle région.



Mercredi | **œnologie & Châteaux**

Une **dégustation commentée** vous permettra d'apprécier la finesse des vins, suivie d'un déjeuner convivial autour d'une planche gourmande de charcuterie et fromages locaux, accompagnée des crus du château.



L'après-midi vous conduit à **Oingt**, classé parmi **Les Plus Beaux Villages de France**. Ses ruelles en pierres dorées, ses ateliers d'artisans et ses panoramas sur les collines environnantes offrent une balade pleine de charme et d'histoire.



Jeudi | **Gastronomie & Villages en Pierres Dorées**



Plongez au cœur du Beaujolais gourmand !

La matinée commence par un **atelier cuisine** animé par un chef local, où vous apprendrez à réaliser un plat emblématique du terroir. Une fois votre recette terminée, place au plaisir : vous dégusterez vos créations autour d'un déjeuner convivial.

L'après-midi se poursuivra au **Château de Pizay** avec son **parcours œno-sensoriel** unique en France. Une expérience ludique et captivante où vous apprendrez à reconnaître arômes, textures et saveurs grâce à des ateliers interactifs, avant de conclure par une dégustation de plusieurs cuvées du domaine.

Vendredi | **Départ**

Après un dernier moment de partage et d'amitié au petit-déjeuner, le chauffeur de votre véhicule TPMR vous attendra pour vous permettre de rejoindre la gare TGV de Macon Loche ou de Lyon et retourner vers votre région.

Certaines activités sont susceptibles d'être modifiées pour garantir une expérience optimale.



Contact

01 53 61 45 38

contact@lemondeenfauteuil.com

