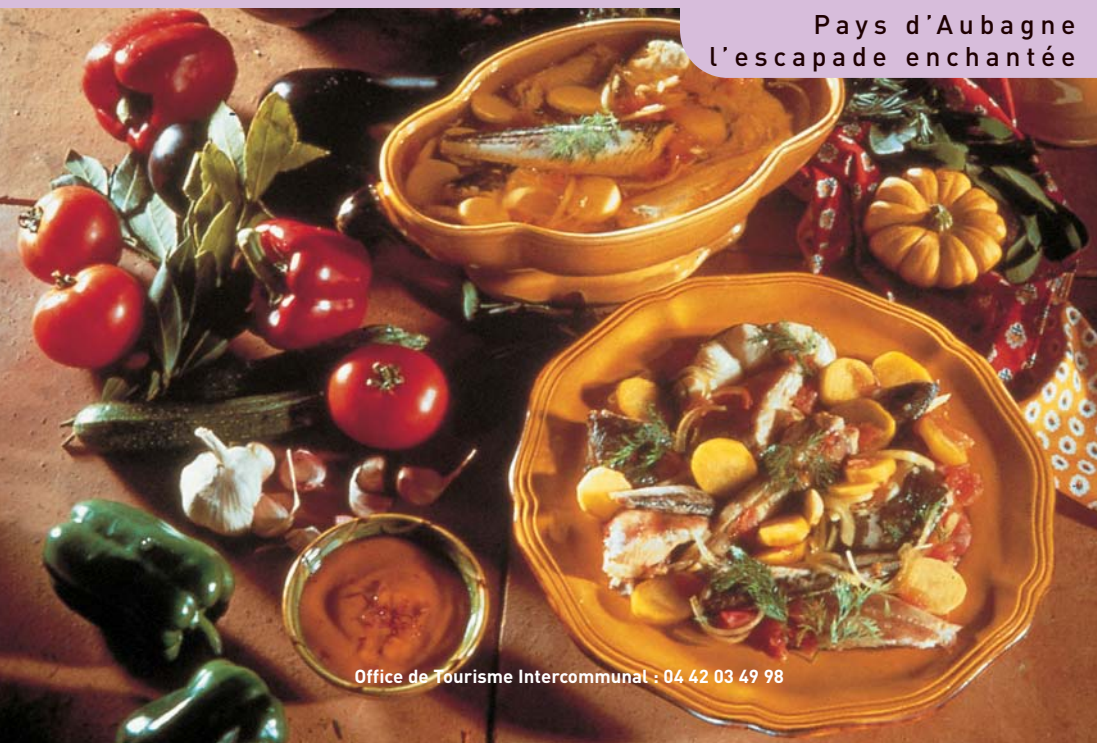




Découverte des saveurs



Pays d'Aubagne
l'escapade enchantée

Découverte des saveurs en Pays d'Aubagne

Une journée d'initiation à la cuisine
au cœur de la magie des fleurs

Programme de la journée

9h : accueil à l'office de tourisme du **pays d'Aubagne**. Rendez-vous avec le chef **Patrice Noël** (référéncé au guide Michelin, édition 2005) qui vous accompagnera sur le marché d'Aubagne où, ensemble, vous choisirez les produits nécessaires à la préparation des plats.

Vous vous rendrez ensuite dans son établissement, le restaurant **Urbain Dubois**, situé à quelques kilomètres d'Aubagne : **Saint-Zacharie**. Patrice et son épouse vous présenteront, autour d'une collation, le déroulement de la journée.

Vous exécuterez ensuite la totalité des recettes en apprenant les techniques de base. Grâce aux conseils et au savoir-faire du chef, vous associerez avec brio innovation et tradition.

Vers 13h30 : déjeuner.

Dégustation des plats préparés suivant un menu inédit.

Dans l'après-midi, vos hôtes vous proposeront un divertissement autour de la découverte des fleurs, des différents goûts, des produits du terroir...une ambiance ludique, enrichissante et conviviale.

Vers 17h30 : fin de la prestation

Date : le 1^{er} mardi de chaque mois

Prix : 95 € par personne- base 6 personnes minimum – 8 personnes maximum

Le forfait comprend :

L'achat des produits sur le marché, la collation, l'initiation à la cuisine, le déjeuner vin et café compris.

ne comprend pas :

Le transport, toutes prestations non mentionnées.

Possibilité d'une nuit en hébergement hôtel** ou chambre d'hôtes (nous contacter)

Office de Tourisme Intercommunal du Pays d'Aubagne

Avenue Antide Boyer - 13400 Aubagne

Service réservations : Angélique Schocke - Ligne directe : 04 42 62 85 18 - Fax : 04 42 62 85 24

Mail : angelique.schocke@agglo-ghb.com - www.aubagne.com

Autorisation : AU 013 96 0003