

PROGRAMMES DE DÉCOUVERTE

Propositions pour les groupes

Ces contenus donnent le ton et le mode d'emploi : ils ont été conçus pour inspirer les responsables de groupes et susciter des demandes sur-mesure, des adaptations aux budgets, périodes et envies.

Voici pour exemples, deux programmes de visites, de balades, de dégustations et de rencontres :

Programme N°1 :
Entre Thau et Méditerranée

Programme N°2 :
**A travers l'histoire
de la Cité agathoise**



Deux jours de découverte pour un Comité d'Entreprise, un groupe de plus de 20 personnes ... A partir de 280 euros par personne, avec nuit en hôtel *** ou **** sans l'autocar ni les dépenses personnelles

Première journée :

Rendez-vous devant la gare SNCF de Sète avec la guide conférencière de l'agence sétoise *Sud Singulier* qui accompagne la journée.

9h30 : Découverte en autocar avec de nombreux arrêts et visite pédestre de sites : points de vue panoramique des Pierres blanches et du Mont Saint-Clair, plage et vieux port.

12h15 : Déjeuner composé de spécialités sétoises pour les amateurs (mais avec une proposition de plat plus classique) sur le vieux port.

14h15 : Temps libre pour flâner dans les rues et le long des canaux, avec en options la visite du Musée International des Arts Modestes ou celle du musée Paul Valéry avant un arrêt au cimetière marin.

16h30 : Embarquement pour une croisière en bateau, avec traversée de Sète, visite des ports de pêche et de commerce puis direction *La pointe courte*, via le canal maritime et les ponts fixes et amovibles. Là commence une découverte de la Lagune de Thau et des tables ostréicoles, avec un commentaire sur l'élevage des huîtres et des moules.

18h30 : Installation au Grand Hôtel de Sète
Apéritif de bienvenue et dîner à la table du Quai 17 et présentation des vins des Caves Richemer.

Informations et réservations :

Emmanuelle : ecaumette@richemer.fr

Maxime : mdlongchamps@richemer.fr

Tél. 04 67 77 20 16



Deuxième journée :

Emmanuelle ou Maxime, Guides gourmands en Occitanie à l'origine de ce programme, accueille le groupe autour d'un café de bienvenue, au caveau du port de Marseillan, puis l'accompagne dans cette journée préparée par les Caves Richemer.

9h30 : Présentation des Caves Richemer et du processus de vinification. L'accent est mis sur les vins blancs.

Les Caves Richemer produisent 65% de vins blancs, 25% de rosés et 10% de rouges. Tous les vins sont en IGP Pays d'Oc ou Côtes de Thau. Les cépages emblématiques sont le Terret blanc et le Marselan. Le Terret est un vieux cépage : il est vigoureux, résiste aux gelées de printemps. Il est à maturité tardive. Le Marselan est a contrario un cépage récent (1961), obtenu par croisement entre le cabernet sauvignon et le grenache dont il conjugue les atouts.

10h30 : Visite du Belvédère de la Criée d'Agde avec Jenna. C'est une immersion dans le monde de la pêche professionnelle qui est proposée dans l'espace muséographique : savoir reconnaître sa flotille et ses techniques, découvrir ses produits et rencontrer les acteurs de la Criée.

12h30 : Dégustation dans un mas ostréicole. Le repas est composé de produits de l'exploitation : moules, huîtres fraîches et cuisinées... accompagnées des vins des Caves Richemer.

14h30 : Visite de la réserve naturelle du Bagnas, pour découvrir les milieux humides qui donnent aussi toute leur singularité aux Vignobles des Caves Richemer. La sortie accompagnée par une animatrice de l'association ADENA (Association de Défense de l'Environnement et de la Nature des pays d'Agde) associe compréhension des milieux à activités humaines et impact sur l'environnement. Un temps calme est consacré à l'observation de la flore et des oiseaux.

16h30 : Atelier de dégustation à la Cave de Marseillan plage proposé en duo par le Belvédère de la Criée d'Agde et les Caves Richemer. Les rillettes, tartares et autres produits transformés de la Criée d'Agde sont accordés avec les Vins des Caves Richemer. Jus de raisin et vins effervescents des Caves Richemer sont servis pour une pause gourmande, avec les biscuits et madeines de la Cure Gourmande dont le siège est à Balaruc-les-Bains, pour finir sur un goût sucré.

Information et réservation :

Emmanuelle : ecaumette@richemer.fr

Maxime : mdlongchamps@richemer.fr

Tél. 04 67 77 20 16



Première journée :

Le rendez-vous est donné au caveau du port de Marseillan, pour un café de bienvenue avant l'embarquement. C'est l'occasion pour Emmanuelle ou Maxime, Guides gourmands en Occitanie de se présenter et de raconter l'histoire des Caves Richemer. Le caveau est implanté sur le port et dispose de son embarcadère privatif.

10h00 : La sortie en bateau commence avec la Lagune de Thau et la découverte des tables ostréicoles. C'est l'occasion de parler des métiers de la conchyliculture et évidemment des moules, des huîtres mais aussi des escargots, appelés poivres, et des hippocampes. Au phare des Onglous, le bateau prend le Canal du Midi, passe l'écluse ronde et se dirige vers le fleuve Hérault pour aller jusqu'à la Côte et découvrir le Grau d'Agde et le Cap d'Agde de la mer.

13h00 : Le premier contact avec la Cité agathoise se fait dans un restaurant spécialisé dans la cuisine des poissons de Méditerranée. Ils sont servis avec le vin Terre & Mer blanc des Caves Richemer.

15h00 : Une balade digestive jusqu'au Belvédère de la Criée d'Agde, pour l'arrivée des bateaux, permet d'assister derrière les vitres de l'espace muséographique à la vente aux enchères. C'est le monde de la pêche en Méditerranée qui est raconté au Belvédère : les femmes et les hommes qui ont choisi ce métier, leurs bateaux, les poissons qu'ils pêchent et que l'on cuisine mais aussi les recettes locales.

18h00 : L'installation à l'hôtel Palmyra, en bordure du golf international 27 trous du golf du Cap d'Agde, et une balade sur le port et la plage précèdent le dîner.



Information et réservation :

Emmanuelle : ecaumette@richemer.fr

Maxime : mdlongchamps@richemer.fr

Tél. 04 67 77 20 16

Deuxième journée :

10h00 : Le Musée de l'Ephèbe et d'archéologie sous-marine du Cap d'Agde est un véritable retour sur la journée précédente mais surtout sur cinquante années de découvertes liées à l'histoire de la Cité agathoise, dans le fleuve Hérault, la mer et la Lagune de Thau. Sa visite commence la journée.

12h00 : Après une balade apéritive accompagnée d'une animatrice d'ADENA consacrée aux caractéristiques, aux paysages et à l'histoire du Domaine, le repas est servi par le Chef de la Guinguette, Jacques Vinas, au Domaine de Maraval. Suivant son inspiration et la saison, il compose des plats à associer aux vins du Domaine de Maraval. Et si les conditions météorologiques ne s'y prêtent pas, le décor devient celui de la Cave historique de Marseillan plage construite en 1950 par l'architecte Paul Brès.

Le Domaine de Maraval appartient au Conservatoire du Littoral et est géré par l'Association de Défense de l'Environnement et de la Nature des pays d'Agde. Les 28 hectares sont en conversion BIO.

Après le déjeuner, une rencontre avec des viticulteurs des Caves Richemer est l'occasion d'échanger sur le Terret blanc, cépage qui fait merveille avec les poissons de la Méditerranée et les coquillages de la Lagune de Thau.

Une animatrice de l'association ADENA vient se joindre au groupe pour aller jusqu'à la réserve naturelle du Bagnas découvrir les milieux humides qui, avec la grande proximité de la Méditerranée, créent les conditions exceptionnelles de production des vins du Domaine de Maraval.

La journée se termine à la Cave de Marseillan plage toute proche. Là les uns choisissent une dégustation comparée des différents vins des Caves Richemer. D'autres empruntent un vélo et suivent sur 500 mètres la piste cyclable pour rejoindre le Canal du Midi et le phare des Onglous. D'autres encore vont faire une balade sur la plage ou seulement profiter de l'ambiance de la Cave historique Richemer.

Information et réservation :

Emmanuelle : ecaumette@richemer.fr

Maxime : mdlongchamps@richemer.fr

Tél. 04 67 77 20 16

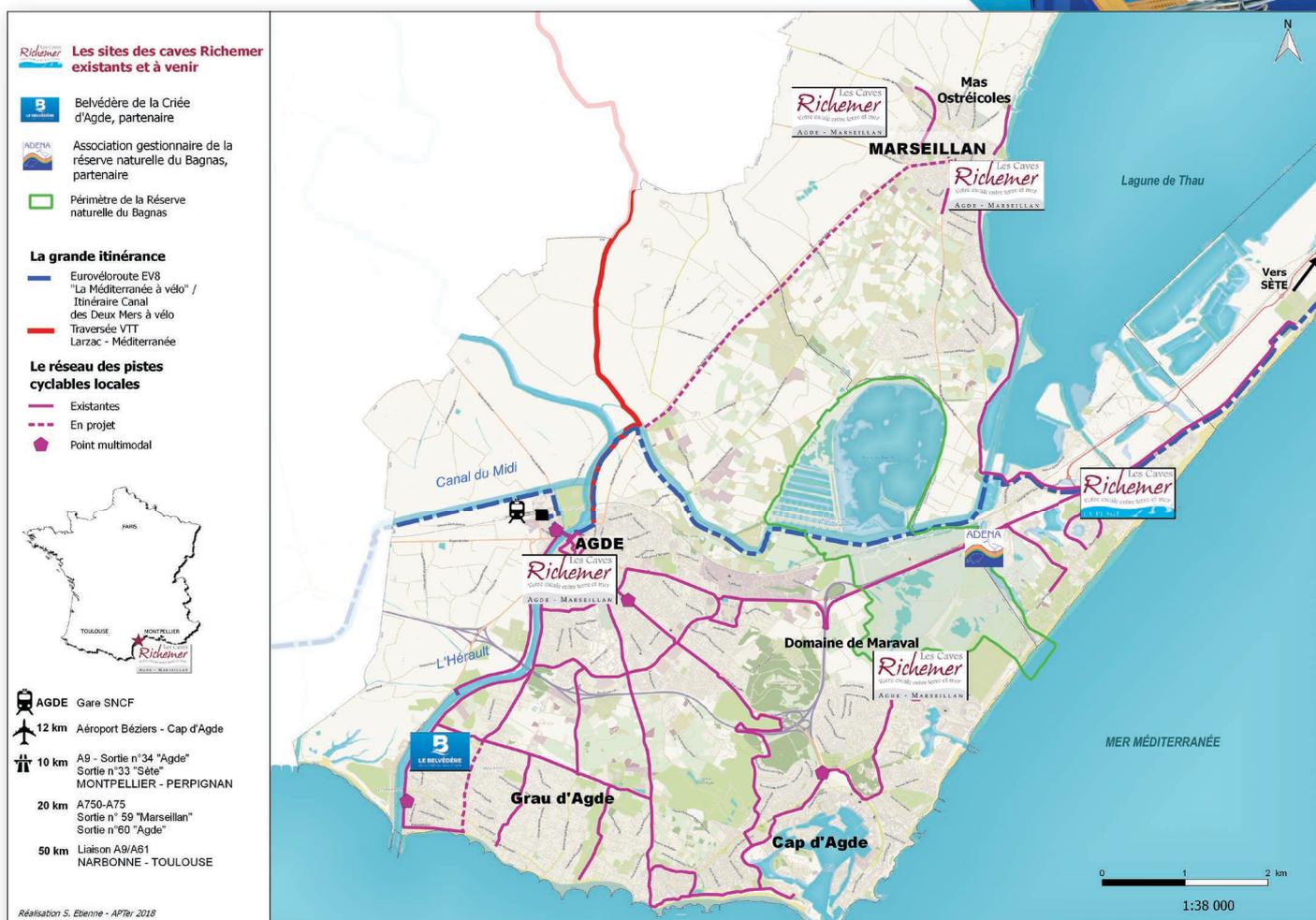
MUSEE DE
'ÉPHÈBE
et d'Archéologie Sous-Marine de la Ville d'Agde



Les ateliers :

Voici la liste des ateliers que nous pouvons vous proposer.
N'hésitez pas à contacter nos guides gourmands, Emmanuelle et Maxime, ils vous conseilleront et vous établiront des programmes sur-mesure.

- Initiation à la dégustation
- Atelier accords vins, coquillages et poissons de la Méditerranée
- Ateliers cuisine avec Jacques Vinas, Chef de La Guinguette Richemer
- Ateliers de sérigraphie sur bouteilles pour les enfants
- Visite des Caves Richemer
- Balade nature au coeur du vignoble de Maraval
- Balade en bateau sur la Lagune de Thau et le Canal du Midi
- Visites des parc ostréicoles
- Visite du Belvédère de la criée d'Agde
- Parcours à vélo



Information et réservation :

Emmanuelle : ecaumette@richemer.fr
Maxime : mdlongchamps@richemer.fr
Tél. 04 67 77 20 16