

L'hébergement prévu pour ces produits est proposé dans les établissements partenaires de Grouptour.

Programmes THÉMATIQUES

Nous vous construisons un séjour sur mesure selon vos souhaits et vos centres d'intérêt. Toutes les formules sont possibles... c'est à vous de décider ! Faites-nous part de votre projet et nous vous établirons une cotation personnalisée.



Sur la route des vins...

Saint-Emilion, Pomerol, Châteauneuf du Pape, Margaux, Jurançon, Bourgogne et Beaujolais, Côtes de Gascogne, Chardonnay...

Ces noms sont évocateurs dans tous les esprits, même pour les plus néophytes : la France est réputée pour ses vins. Chaque région déroule sa Route des Vins à travers une riche mosaïque de paysages pittoresques reliant bourgades et petites villes aux noms prestigieux. Les chaleureux vigneron commencent volontiers leur passion à ceux qui pénètrent dans leurs caveaux pour une dégustation.

Rendez leur visite et découvrez leur savoir-faire transmis de génération en génération.



Fromages et Terroirs

Si variées soient-elles, toutes les régions de France se retrouvent autour du fromage. Au cœur de notre gastronomie, nos fromages incarnent la diversité du terroir français et constituent une des merveilles gastronomiques de notre pays. Mais pour que l'unité gastronomique d'un terroir soit complète, il faut ajouter les produits typiques des régions : c'est aussi cela qui fait le charme de notre beau pays.

Munster, saint nectaire, bleu d'Auvergne, cabécou, reblochon, chèvre, camembert, livarots, neufchâtel, crottins de chavignol, mais également brasseries, choucrouteries, distilleries (d'absinthe, de noix...), chocolateries, conserveries,...

Un tour de France des saveurs... pour le plaisir des sens et des moments de bonheur.



Les meilleurs Musées Gastronomiques de France

Les musées gastronomiques régionaux vous donnent de multiples informations sur la région et ses habitants : ils évoquent la tradition gastronomique française. Peu connus, pittoresques, ils vous font découvrir la France des terroirs et mettent en scène la diversité des métiers de bouche, leurs richesses et leurs évolutions :

Le Musée de la Vigne et du Vin, (Alsace, Auvergne, Jura...), le Musée de l'Art Culinaire (Côte d'Azur), l'Ecomusée des Marais Salants (Ile de Ré), le Musée de l'Armagnac (Gers), le Musée du Chocolat (Pays Basque)...

Autour de ces musées, nous vous aidons à organiser votre programme à votre goût.