



Séminaires Gourmands

TOURISME D'AFFAIRES, SÉMINAIRES, RENCONTRES
PROFESSIONNELLES ET TEAM BUILDING

www.tourismegourmandenoccitanie.fr

Séminaires et ateliers Team Building dans nos destinations gourmandes

Dans ce catalogue sont présentées les offres destinées aux professionnels. Toujours dans la gourmandise, des membres de notre association mettent à votre disposition les espaces nécessaires et vous proposent des ateliers de team building. Organisez avec eux votre événement sur mesure au cœur même de leur activité : exploitations agricoles, élevages, fermes, coopératives, et chocolaterie.

Séminaires, team building, activités, visites et dégustations, restauration et solutions d'hébergement, elles sont à votre écoute pour confectionner une offre répondant parfaitement à vos besoins.

Associées aux Grands Sites d'Occitanie, aux espaces naturels et villes de la région, les entreprises membres de Tourisme Gourmand en Occitanie déclinent leurs patrimoines et mobilisent leurs partenaires, en jouant avec les thèmes de la géographie. N'attendez pas, il y en a pour tous les goûts !

Intégrez une touche gourmande à votre séminaire avec une dégustation de vin, ponctuez votre rencontre avec une visite de fromagerie, animez l'événement avec un atelier team building autour du foie gras, visitez un château et découvrez les méthodes de vinification à la pointe de la technologie !

Pour vous recevoir au mieux, des guides gourmands DESTINATION OCCITANIE ont été formés par le Comité Régional du Tourisme, vous assurant une visite de qualité. Ils vous racontent l'histoire de l'entreprise, souvent familiale, vous font visiter, répondent à vos questions, animent des ateliers divers et bien sûr vous accompagnent dans la dégustation de leurs produits. Ils partagent avec vous un métier de passion, valorisant leurs territoires et patrimoines associés.

Rajoutez de la saveur à vos rencontres et tout événements d'entreprises !

N'hésitez pas à nous solliciter pour un programme sur mesure, une réservation ou pour des informations supplémentaires.

L'équipe de Tourisme Gourmand en Occitanie

Retrouvez nos entreprises membres en Occitanie

Plaimont

32400 SAINT-MONT
Information : **Céline Dabadie**
visites@plaimont.fr
07 72 13 92 00

Maison Ramajo

Lieu-dit Merlet - 32190 DEMU
Information : **Pierre-Marie Soubiran**
pmsoubiran@foie-gras-ramajo.com
05 62 08 51 03

Maison Labastide

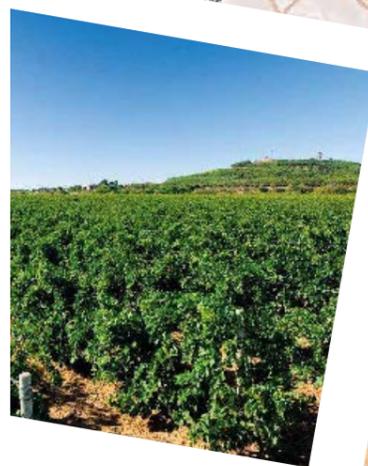
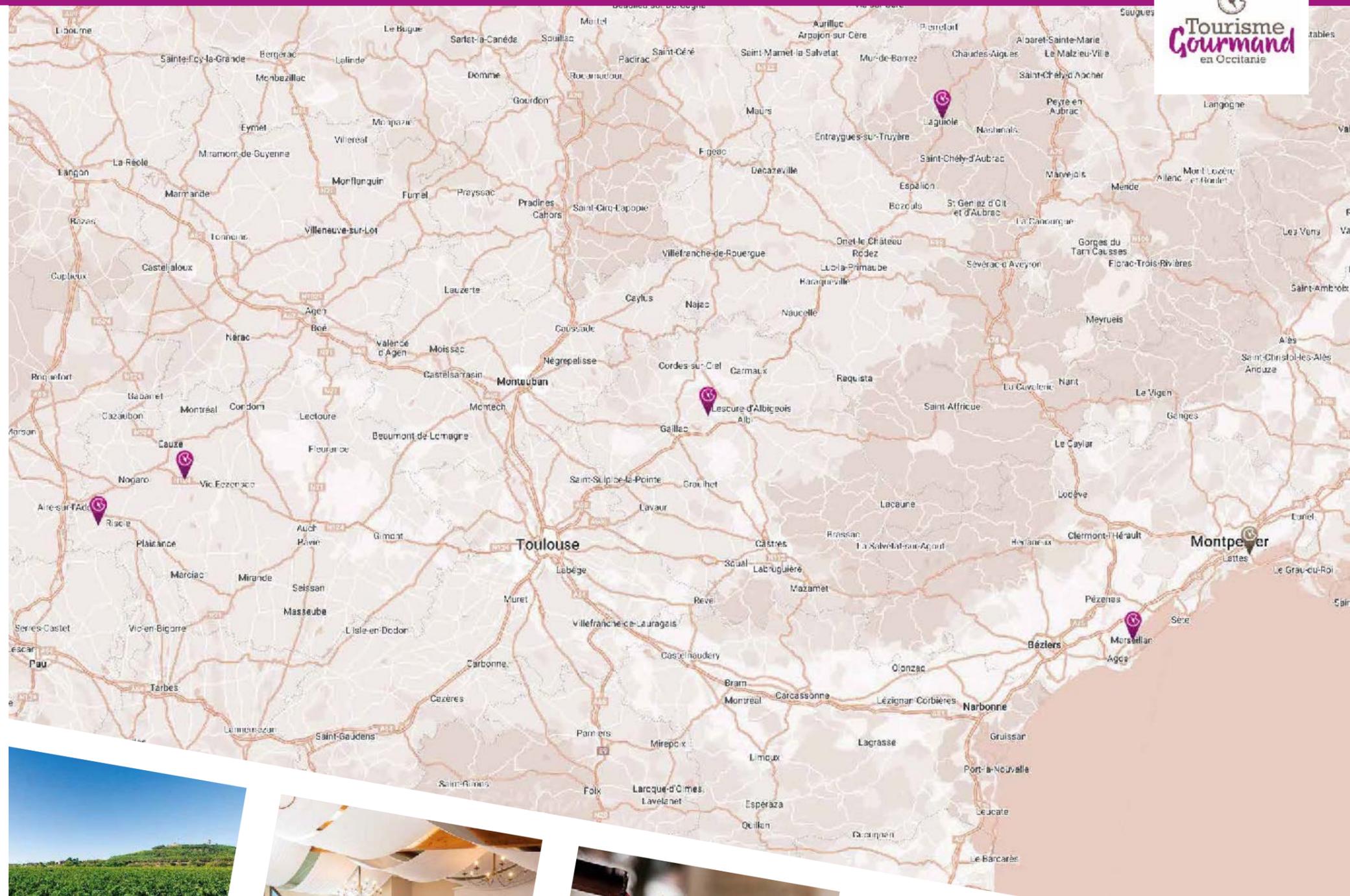
La Barthe - 81150 LABASTIDE-DE-LEVIS
Information : **Juliana VERA-CARRIERE**
tourisme@cave-labastide.com
07 57 12 98 49

Coopérative Jeune Montagne

La Borie Neuve - 12210 LAGUIOLE
Information : **Emilie Peigné**
accueil@jeunemontagne.fr
05 65 44 35 54

Les Caves Richemer

51 Route de Bessan - 34340 Marseillan
Information : **Laëtitia Hadji**
lhadji@richemer.fr
07 86 37 20 93





Séminaires et réunions à Saint Mont avec Plaimont



Leader des vins du Sud-Ouest, l'union des vignerons de Plaimont se distingue par : son engagement dans la préservation et la défense des cépages autochtones, la création de cuvées emblématiques issues des principales appellations du Piémont pyrénéen, l'innovation en réponse aux enjeux sociétaux et environnementaux, la valorisation du patrimoine culturel et œnologique régional.

Profitez d'un air de campagne à Saint-Mont : les vignerons de Plaimont vous proposent une escale authentique dans leur vignoble avec des outils de qualité à votre disposition pour vos réunions de travail



Espaces réceptifs

Découvrez nos 3 espaces de réception, pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes en places assises. Plaimont vous propose une immersion dans la Gascogne bucolique. Notre équipe vous accompagne dans la conception de vos séminaires, réunions, conférences, team building ou tout autres événements grâce à un large réseau de partenaires et d'activités.

Matériel : Vidéoprojecteur, PC, sono avec micro, wifi

Ce prix comprend : Location de salle, un déjeuner et une activité œnologique

TARIF TTC

A partir de
52 €*
par personne

*formule séminaire et repas

Salle André Dubosc

Surface : 50 m²
Théâtre : 37 personnes
U : 20 personnes



La Galerie Bleue

Surface : 125 m²
Théâtre : 80 personnes
U : 30 personnes



Espace Dégustation

Surface : 75 m²
18 postes de dégustation



Les ateliers Team Building et les visites à faire...

Complétez votre journée séminaire avec des visites guidées et des ateliers team building. Découvrez le patrimoine du territoire et perfectionnez votre cohésion d'équipe avec nos ateliers dédiés.

Atelier assemblage :

Devenez apprenti œnologue en créant vous-même votre propre assemblage et repartez avec votre bouteille d'AOC Saint Mont.

Tarifs :
nous contacter



Atelier cocktail :

(Re)découvrez l'AOC Pacherenc du Vic-Bilh de façon originale et ludique avec une initiation à la mixologie. Dosez, mélangez, versez et dégustez de savoureux cocktails.

Visite du vignoble du château de Sabazan :

Visitez la vigne, les chais, dégustez à la barrique le millésime 2020, puis dégustation verticale 1987-1996-2017.

Visite de la vigne inscrite aux Monuments Historiques :

Visitez la seule parcelle de vigne inscrite aux Monuments Historiques, puis dégustez 3 vins originaux.



Restauration

• Déjeuner Vigneron :

Proposé par Murielle, vigneronne et éleveuse de canard qui vous accueille à sa ferme autour d'un menu terroir tout canard (toasts de foie-gras, demi-magret grillé ou cuisse confite de canard sur le barbecue, légumes à la plancha, salade gasconne, fromage, dessert maison, vin et café compris).

• Déjeuner au Monastère :

Établissement 4* classé Monument Historique, vous propose un menu du marché entrée-plat-dessert et verre de vin compris.



Hébergement

- **Le Monastère de Saint-Mont******
<https://www.lemonasteredesaintmont.fr/>
- **Hôtel Minvielle Les Oliviers*****
239 route de Lannux, 32400 Ségos, 05 62 09 40 90
- **Hôtel Le Solenca *****
<https://www.solenca.com/>
- **Château de Projan *****
<https://www.chateau-de-projan.com/>
- **Gîte de France Cadot 3 épis**
<https://www.gites-de-france.com/fr/occitanie/gers/cadot-32g500684>

Plaimont

199 Route de Corneillan - 32400 SAINT-MONT

Contact :

Céline Dabadie

visites@plaimont.fr

05 62 69 62 87





Vos événements professionnels au cœur du Gers avec la Maison Ramajo



La Maison Ramajo c'est avant tout une affaire de famille. Depuis plus de 40 ans, la passion du foie gras a amené les parents puis les enfants à rechercher la qualité. Ils sont éleveurs de petites oies et de canetons jusqu'à la transformation du produit, à l'ancienne sans additif ni conservateur.



A quarante kilomètres de Auch, La Maison Ramajo vous propose des salles de réunion, une restauration sur place et des ateliers de team building. Nous pouvons aussi créer avec vous un événement gastronomique dans nos jardins avec plusieurs stands gourmets à base de canard, foie gras, poissons, cochons, grillades et desserts (50 à 300 personnes).



Espaces réceptifs

Pierre-Marie, guide gourmand, vous conseille dans l'organisation de votre journée professionnelle et vous accueille sur l'exploitation qui associe maison traditionnelle géroise à unité de transformation moderne.

Surface : 50 m² ou 100 m²

Capacité : 10 à 40 personnes

Matériel : Wifi, écran TV connectée (190cm), sono avec micro

Ce prix comprend : Location de la salle, café d'accueil avec viennoiseries, pause-café du matin et/ou après-midi

TARIF TTC

200 €
pour la demi-journée

390 €
pour la journée



Les ateliers Team Building et les visites à faire...

Complétez votre journée séminaire avec une visite guidée de l'exploitation et un atelier team building. Plongez dans la tradition géroise et perfectionnez votre cohésion d'équipe avec nos ateliers dédiés.

Visite de l'exploitation :

De l'élevage à la transformation du produit sur place, votre guide vous fait découvrir les coulisses de la préparation de ce produit que nous aimons tant.

Tarifs :
nous contacter



A vos couteaux : Toute l'année

Revêtissez les équipements (blouse, tablier, charlotte), écoutez attentivement et attrapez vos couteaux, en toute prudence bien sûr. C'est l'apprentissage de la découpe du canard gras puis de la préparation du foie gras. Chaque participant repart avec une équivalence en conserve du canard cuisiné.

A vos fourneaux : De novembre à avril

Cours de cuisine avec un chef gérois autour du canard, légumes de saisons et produits locaux en accompagnement. La bonne humeur et le bon goût seront à l'ordre du jour, apprenez à marier les saveurs des spécialités locales.



Restauration

FORMULE ½ JOURNÉE

Salle & repas
(formule buffet
ou repas terroir)

36€/personne

FORMULE JOURNÉE

Salle & repas
(formule buffet
ou repas terroir)

46€/personne

FORMULE JOURNÉE TRAVAIL & DÉTENTE

Salle ½ journée & repas (formule buffet
ou repas terroir)

36€/personne

+

Après-midi détente

Visite guidée de l'exploitation ou atelier team building, etc.
(prix à définir suivant choix de prestation)

*Le vin et le café sont inclus dans tous nos menus.



Hébergement

Contactez-nous directement pour consulter la liste des hébergements possibles :

- Hôtels
- Chambres dans un château
- Gîtes
- Etc

Maison Ramajo

Lieu-dit Merlet - 32190 DEMU

Contact : **Pierre-Marie Soubiran**
pmsoubiran@foie-gras-ramajo.com

05 62 08 51 03





Séminaires et pauses gourmandes à la Maison Labastide

à 1h de TOULOUSE



Fondée en 1949, la Maison Labastide est la plus ancienne coopérative viticole du Tarn. Située au cœur de l'Occitanie, en plein vignoble Gaillacois, elle rassemble sur près de 1000 ha de vignes, une centaine de viticulteurs.

A moins d'une heure de Toulouse et à proximité de grands sites touristiques (Cathédrale d'Albi, Cordes-sur-Ciel...), nos espaces de réception vous permettront de vivre une expérience unique pour vos séminaires, réunions, team building ou tout autres événements d'entreprises.



Espace réceptif

Notre équipe vous accompagne dans la conception de vos séminaires, réunions, conférences, team building ou tout autres événements grâce à un large réseau de partenaires et d'activités. Vous pourrez aussi profiter de nos espaces extérieurs, contactez-nous pour plus d'information.

Surface : 200m²

Capacité : Jusqu'à 140 personnes

Matériel : Vidéoprojecteurs, 4 écrans, paper board, wifi, sono, micro

Ce prix comprend : Location de la salle et du matériel.

Prestations diverses : Pause-café 2€/personne, Café & viennoiseries 4€/personne

Notre espace intérieur est aussi modulable en deux salles (100 personnes et 40 personnes)

TARIF TTC

250 €
pour la journée



Les ateliers Team Building et les visites à faire...

Complétez votre journée séminaire avec une visite de la coopérative et un atelier team building. Plongez dans l'univers de la Maison Labastide et perfectionnez votre cohésion d'équipe avec nos ateliers dédiés.

Parcours de légende : Découvrez le vignoble Gaillacois comme vous ne l'avez jamais vu !

Faites appel à vos cinq sens en pénétrant au cœur du vignoble Gaillacois à travers notre Parcours de Légende. Découvrez de manière inédite l'histoire de notre vignoble et de notre maison, ainsi que tout notre savoir-faire. De la vigne au verre, en passant par les différentes étapes de vinification, laissez-vous emporter par un parcours scénographié unique en son genre et riche en émotions. Les vins de Gaillac n'auront plus de secret pour vous !

Tarifs :
nous contacter



Excursion vigneronne :

Partez à la rencontre de Damien, vigneron passionné, qui saura vous séduire par son exploitation en BIO et sa démarche environnementale, ainsi que par sa présentation des cépages ancestraux qui font l'Appellation Gaillac. Une dégustation sur sa terrasse panoramique ponctuera parfaitement cette visite à la source des vins de Gaillac.

Apprenti œnologue :

Découvrez les bases de l'assemblage et jouez à l'alchimiste en créant votre propre cuvée, guidé et accompagné par notre sommelier conseil. A la fin de l'atelier, notre œnologue viendra en personne élire son produit préféré.

Et aussi :

Nous pouvons confectionner ensemble une offre team building parfaitement adaptée à vos besoins : vous n'aurez que l'embaras du choix (escape game, marche nordique, visite guidée de bastides...).



Restauration

• 4 Formules Menus "entrée + plat + dessert" (vin, café, pain et service compris) :

Tradition : 25€, Vigneron : 32€, Gourmand : 37€, Végétarien : 25€

• 1 formule "cocktail" : 28€

*fromage inclus



Hébergement

Située entre Albi et Gaillac, la Maison Labastide est à seulement 15 minutes de plusieurs hôtels 3 et 4 étoiles.

• pour groupes de 20 à 40 personnes :

- Hôtel Ibis Styles*** à Albi
- Hôtel Chiffre*** à Albi
- Grand Hôtel d'Orléans*** à Albi

• pour petits groupes (- de 20 personnes) :

- Hôtel La Verrerie*** à Gaillac
- Hôtel La Métairie*** à Cordes

Maison Labastide

La Barthe - 81150 LABASTIDE-DE-LEVIS

Contact : **Juliana VERA-CARRIERE**

tourisme@cave-labastide.com

07 57 12 98 49





Escapade professionnelle en Aubrac avec Jeune Montagne



Fondée en 1960, la coopérative perpétue les savoir-faire traditionnels des moines et buronniers de la région et assure un développement solidaire et collectif des agriculteurs et fromagers. Au cœur de l'Aubrac, Jeune montagne fabrique du fromage de Laguiole AOP, la tome fraîche et l'Aligot de l'Aubrac.



Située à Laguiole en Aveyron, nous avons développé des offres complètes spécialement pour vos événements professionnels. Avec nos partenaires de confiance, nous vous accueillons pour vos séminaires, réunions et nous proposons aussi des ateliers de team building.



Espaces réceptifs

En partenariat avec Le Relais de Laguiole Hôtel & Spa***, travaillez à l'hôtel à deux pas de la coopérative où vous visiterez la fromagerie et pourrez partir en atelier team building.

Capacité : Jusqu'à 100 personnes

Matériel : Ecran mural (3*4m), vidéoprojecteur, paper board, wifi

Ce prix comprend : Location de la salle, café d'accueil, pauses café, collation, repas et visite de la fromagerie.

Tarifs sur une base de 20 personnes.



Les ateliers Team Building et les visites à faire...

Si votre planning le permet, rajoutez à votre séjour une activité et/ou un atelier de team building !

Visite de la fromagerie :

Découvrez l'histoire de la coopérative et les secrets de fabrication du fromage de Laguiole grâce au couloir de visite donnant vue sur la production des fromages. Finissez ensuite par une dégustation des différents fromages et affinages.

**Tarifs :
nous contacter**

TARIF TTC

Demi-journée à partir de :

49 € / pers.*

Journée à partir de :

58 € / pers.*

***formule séminaire et repas**

Apprenez à cuisiner l'aligot :

Cette spécialité aveyronnaise dont la recette est inscrite au patrimoine fromager de l'Aubrac, dans le respect des règles de fabrication ancestrales transmises par les moines et les buronniers de l'Aubrac. Découvrez les différents ingrédients et surtout les étapes de fabrication relevant d'un réel savoir-faire. Dégustez ensuite votre préparation avec d'autres spécialités fromagères de Jeune Montagne. Cet atelier peut se décliner sous plusieurs formes : aligot à la fromagerie, aligot à la ferme, aligot chez un buronnier.

Visite de ferme :

Partez à la rencontre d'un éleveur de Jeune Montagne et de ses vaches. Il vous invite à entrer dans son étable, sa grange, son pâturage et répond à toutes vos questions sur son métier et son fromage, fabriqué dans le respect du cahier des charges de l'Appellation d'Origine Laguiole. Profitez d'un goûter gourmand au sein de la ferme. Suit enfin un moment unique et privilégié : la traite des vaches.

Evasion sur le plateau de l'Aubrac :

Allez à la découverte des fleurs qui donnent au Laguiole AOP son goût unique. Partagez un moment de détente ludique autour d'une histoire de fleurs, de vaches et de fromages ! Accompagné par un guide du Jardin Botanique de l'Aubrac, vous prendrez un grand bol d'air frais. Cette visite peut se faire en version zen, ou en version sportive à vélo pour plus de sensations fortes.



Restauration

2 choix possibles :

• Repas au restaurant Le Relais de Laguiole Hôtel & Spa***

• Repas 100% Jeune Montagne à la ferme ou dans un Buron



Hébergement

Le Relais de Laguiole Hôtel & Spa***

Profitez en plus de sa salle de séminaire, de ses chambres, de son restaurant et de son espace aquatique avec piscine, jacuzzi, sauna, hammam et transats. Vous pourrez même réserver un soin au spa.

Coopérative Jeune Montagne

La Borie Neuve - 12210 LAGUIOLE

Contact : **Emilie Peigné**

accueil@jeunemontagne.fr

05 65 44 35 54

Réservations auprès de Aud'Étour

Contact : **Pascale LE FLOCH**

pascale@aude-tour.com

06 74 08 30 61





Vos rencontres professionnelles à la Cave historique de Marseillan-plage



Nées en 1934 de la fusion des caves coopératives d'Agde et de Marseillan, les Caves Richemer se distinguent par leurs implantations qui constituent un véritable réseau territorial : la Cave historique labellisée ACCUEIL VELO, les Chais du port, le magasin d'Agde et la Perle de Thau.

Construits en 1948, les anciens Chais de vinification allient une architecture traditionnelle de cave vinicole languedocienne à des aménagements réalisés en 2018, pour accueillir réunions et événements. La localisation est idéale : à 5 minutes à pied de la plage et à la croisée des pistes cyclables allant vers Sète, Agde et le port de Marseillan.



Espaces réceptifs

Salle de réunion Hippocampe

Moderne, modulable et fonctionnelle, la valeur sûre !
Idéale pour des réunions d'entreprises mais aussi des réceptions intimistes.

Surface : 110 m²

Capacité : 55 personnes assises ou 100 personnes debout (réception)

Matériel : Ecran plat, paper board, wifi

Ce prix comprend : Location et mise en place de la salle, espace machine à café / eaux minérales, dégustation des vins des Caves Richemer (au moment souhaité).

TARIF TTC
250 €
pour moins de 4 heures
500 €
pour la journée



Espace événementiel Bacchus

Espace idéal pour les grandes occasions. Avec ses volumes généreux et son architecture typique, cette salle est l'ancien chai de vinification. Avec sa vue imprenable sur les anciennes cuves sur pilotis et son incroyable hauteur sous plafond, c'est l'effet « waouh garanti ».

Surface : 275 m²

Capacité : 100 personnes assises ou 200 personnes debout (réception)

Ce prix comprend : Location et mise en place de la salle, cuisine ouverte et salle de bain, dégustation des vins des Caves Richemer (au moment souhaité).

TARIF TTC
900 €
pour la journée



Les ateliers Team Building et les visites à faire...

Votre guide vous emmènera découvrir l'histoire de ces caves emblématiques au travers de la visite de la Perle de Thau : site de production dernière génération. Oubliez donc vos repères : la Perle de Thau n'a rien d'un musée. Ce nouveau parcours ludique vous plonge au cœur de l'épopée des Caves Richemer. Au programme : visite guidée d'un site de production dernière génération, films, explications, projections sur écran géant et dégustation adaptée aux débutants comme aux experts. L'accent est mis sur deux cépages emblématiques locaux, le terret blanc, l'un des plus anciens cépages du Languedoc, et

le marselan, créé localement en 1961 par l'INRA. Après cette visite, la vinification n'aura plus de secret pour vous !

Tarifs :
nous contacter

Le magasin des Caves Richemer, la cuisine ouverte sur l'espace Bacchus et accessible depuis la salle Hippocampe, permettent de proposer, en options, des pauses gourmandes, des ateliers d'éveil sensoriel et cours de cuisine, d'accueillir traiteurs et producteurs.



Restauration

Notre Chef de cuisine est à votre disposition pour élaborer avec vous le menu le mieux adapté à votre événement et à votre budget. Aux Caves Richemer, nous travaillons uniquement en circuit-court avec des produits de saison et de région. Pour un

déjeuner sur le pouce, nous vous proposons nos planches tapas à partager : Plagiste, Méditerranéenne, Rustique...

Tarifs : à partir de 9 € la planche



Hébergement

- Chambres d'hôtes et Domaine Tarbouriech à Marseillan (à 5 km)
- Hôtel*** Richmond à Marseillan plage (à 1 km)
- Grand Hôtel*** à Sète (43 chambres à 17 km)
- Hôtel Palmyra (golf)**** au Cap d'Agde (34 chambres à 10 km)
- Hôtel Capao*** au Cap d'Agde (55 chambres à 10 km)

Cave historique de Marseillan plage
Avenue de Sète
34340 MARSEILLAN PLAGE

Contact : **Laëtitia Hadji**
lhadji@richemer.fr
07 86 37 20 93



Visiter

DES ENTREPRISES
GOURMANDES D'OCCITANIE



Tourisme
Gourmand
en Occitanie



Déguster

LEURS
PRODUITS
DU TERROIR

Rencontrer

CELLES ET
CEUX QUI LES
PRODUISENT

Se réunir

DANS LEURS
SALLES DE
RÉUNION

Booster

VOS ÉQUIPES
AVEC LEURS
ATELIERS

Pour vos programmes sur mesure contactez directement
les entreprises ou l'association par mail à :
contact@tourismegourmandenoccitanie.fr.

www.tourismegourmandenoccitanie.fr

