

# ENCLAVE DES PAPES

Valréas, Visan, Richerenches, Grillon

Haut-Vaucluse, Provence des Papes

## JOURNEES GROUPES 2010



Valréas, Capitale de l'Enclave  
Les Perles de l'Enclave  
Le Plaisir des Papilles  
La Journée du Diamant Noir

Renseignements et Inscriptions  
Office de Tourisme de Valréas et de l'Enclave des Papes  
Avenue Maréchal Leclerc - BP 28  
84601 VALREAS cedex  
T 04.90.35.04.71  
F 04.90.35.03.60  
[www.ot-valreas.fr](http://www.ot-valreas.fr) / [info@ot-valreas.fr](mailto:info@ot-valreas.fr)

## **VALREAS, CAPITALE DE L'ENCLAVE DES PAPES N°1**

**8,50€** \* la journée par personne (hors repas)

Tarif groupes 2010.

Groupe de 50 personnes. Possible toute l'année.

### 10h30 Musée Départemental du Cartonnage et de l'Imprimerie

Dans l'Enclave des Papes, Valréas est renommée pour son industrie du cartonnage depuis le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle. La boîte à courant d'air pour l'expédition de vers à soie, inventée par Ferdinand Revoul, a permis à son commanditaire le sériciculteur Meynard d'assurer l'expansion de son activité par la naissance de l'industrie du cartonnage. A découvrir au musée !

### 12h Repas cf. page4

### 14h Valréas, capitale de l'Enclave des Papes

Accompagnés d'un guide, vous parcourrez les rues et ruelles de Valréas, capitale de l'Enclave des Papes. Vous découvrirez le passé et les richesses de cette petite ville à la situation originale : ville du Vaucluse en pleine Drôme Provençale ! La Chapelle des Pénitents Blancs, l'église N.D. de Nazareth, le Château de Simiane... vous dévoileront leurs richesses.

### 15h30 Dégustation chez un Maître Chocolatier

Au fil de votre visite vous pourrez, au détour d'une ruelle, découvrir l'atelier de travail d'un Maître Pâtissier-chocolatier, Jef Challier, qui vous proposera au gré des saisons : praliné, chocolat, ganache, petits fours secs, nougat (dans un laboratoire climatisé). Ces mets délicats n'auront plus de secret pour vous.

*Le prix comprend : L'entrée au Musée Départemental du Cartonnage et de l'Imprimerie + La visite guidée de Valréas (nous contacter pour tout groupe inférieur à 50 personnes) + La dégustation chez un maître chocolatier*



## **LES PERLES DE L'ENCLAVE DES PAPES N°2**

**6€** \* la journée par personne (hors repas)

Tarif groupes 2010.

Groupe de 50 personnes. Possible toute l'année.

### 10h30 Grillon, son Vialle

Accompagnés d'un guide, vous découvrirez les joyaux de ce village provençal, ses richesses architecturales, son patrimoine extraordinaire : Grillon et son Vialle, la Maison des Trois Arcs... Vous plongerez alors au cœur de l'histoire de l'Enclave des Papes, terre dauphinoise devenue terre papale puis vauclusienne.

### 12h00 Repas cf. page 4

### 14h30 Richerenches, Cité Templière et Capitale de la Truffe de Qualité

Richerenches est un village riche par ses curiosités architecturales qui démontrent un passé hors du commun. Il possède la Commanderie des Templiers la mieux préservée de Provence. Mais la truffe contribue aussi depuis longtemps à la renommée de Richerenches. On appelle ce précieux champignon le « Diamant Noir ».

### 15h30 Visan, Cité des Dauphins

Pour finir cette journée, vous parcourez les ruelles provençales de Visan et découvrirez ses hôtels particuliers, son église, sa chapelle ND des Vignes...

*Le prix comprend la visite guidée des 3 villages (nous contacter pour tout groupe inférieur à 50 personnes).*

**LE PLAISIR DES PAPILLES N°3**  
**13.50€ \* la journée par personne (hors repas)**

Tarif groupes 2010.

Groupe de 30 personnes. Possible de mi-novembre à mi-mars.

10h00 Richerenches, Capitale de la Truffe de Qualité

Venez sonder les pierres de la première commanderie de Provence à Richerenches, Capitale de la truffe de qualité.

11h00 Dégustation chez un Maître Chocolatier

Avant de passer à table, vous pourrez découvrir l'atelier de travail d'un Maître Pâtissier-chocolatier, Jef Challier, qui vous proposera au gré des saisons : praliné, chocolat, ganache, petits fours secs, nougat (dans un laboratoire climatisé). Ces mets délicats n'auront plus de secret pour vous.

12h00 Repas Cf. page 4

14h30 Démonstration de Cavage (récolte de la truffe) et Dégustation de Vins

Pour faire plus ample connaissance avec les trésors de notre terroir, nous vous proposons une après-midi riche en savoir-faire, en goût et en odeur ...Tout d'abord, vous partirez caver, accompagnés d'un trufficulteur qui vous expliquera passionnément cette pratique et vous montrera comment trouver la fameuse Tuber Melanosporum, c'est-à-dire la truffe.

Puis, de retour, rien de tel qu'une dégustation de vins des Côtes du Rhône du Domaine Saint Alban, accompagnée d'un en-cas de charcuteries bien mérité. Vous pourrez dès lors partager ce moment privilégié aux côtés du viticultriceur, soucieux de répondre à vos questions et de vous raconter toutes sortes d'anecdotes délicieuses !

*Le prix comprend : Visite guidée de Richerenches pour 30 personnes (nous contacter pour tout groupe inférieur à 30 personnes) + Dégustation chez un Maître-Chocolatier + Démonstration de cavage et dégustation.*



**LA JOURNEE DU DIAMANT NOIR N°4**  
**10.50€ \* la journée par personne (hors repas)**

Tarif groupes 2010.

Groupe de 30 personnes. Possible les samedis de mi-novembre à mi-mars.

10h30 Richerenches : sa Commanderie, ses truffes...

Richerenches possède en son enceinte la clef du trésor de l'Enclave des Papes : celui des Templiers. Venez sonder les pierres de la première commanderie de Provence érigée en 1136.

Le marché aux truffes, le plus important d'Europe, reprend dès novembre tous les samedis matins, de 11h00 à 13h00. Ce marché rassemble de nombreux curieux, amateurs de la truffe, venus de tous les horizons. Vous pourrez y trouver des truffes vendues en gros et au détail.

12h30 Repas Cf. page 4

14h30 Démonstration de Cavage (récolte de la truffe) et Dégustation de Vins

Pour faire plus ample connaissance avec les trésors de notre terroir, le Diamant Noir et le vin, nous vous proposons une après-midi riche en savoir-faire, en goût et en odeur ...Tout d'abord, vous partirez caver, accompagnés d'un trufficulteur qui vous expliquera passionnément cette pratique et vous montrera comment trouver la fameuse Tuber Melanosporum, c'est-à-dire la truffe.

Puis, de retour, rien de tel qu'une dégustation de vins des Côtes du Rhône du Domaine Saint Alban, accompagnée d'un en-cas de charcuteries bien mérité. Vous pourrez dès lors partager ce moment privilégié aux côtés du viticultriceur, soucieux de répondre à vos questions et de vous raconter toutes sortes d'anecdotes délicieuses !

*Le prix comprend : visite guidée de Richerenches (nous contacter pour tout groupe inférieur à 30 personnes) + démonstration de cavage et dégustation.*

## LES MENUS GROUPES DANS L'ENCLAVE DES PAPES

### A VALREAS

**Domaine de Lumian** - M. Phétisson - Route de Montélimar - 84600 Valréas - T.06.08.09.96.86/F.04.90.35.18.38

Tarifs : **20€** (menu classique) ou **25€** (menu prestige)

Capacité : 80 pers. Spécificité : repas au cœur de la cave. Prestation prévue de 12h à 15h.

Tous nos repas sont servis dans le chais du Domaine de Lumian dont les vins sont dégustés à volonté tout au long du déjeuner. Valable pour un minimum de 40 personnes (en dessous majoration de 2 euros par personne).

1 repas pour le chauffeur et 1 repas pour l'accompagnateur sont offerts. Tout repas réservé et non décommandé 72 heures avant sera facturé.

**ATTENTION ! Cette formule demande plus de temps qu'un restaurant habituel, merci de ne prévoir qu'une prestation ensuite, à partir de 15h....**

**Menu classique 20€ : apéritif**

Assiette provençale Ou terrine de campagne Ou papeton d'aubergine sur coulis de tomates au basilic

\*\*\*

Blanquette de volaille Ou civet de porc à la valréassienne Ou daube à la provençale

Le plat principal est accompagné au choix (1 accompagnement par groupe) : ratatouille maison / tomates provençales et haricots verts / gratin dauphinois.

\*\*\*

Picodon fermier de la Drôme et salade verte

\*\*\*

Abricotin au coulis de fruits rouges Ou gâteau poire chocolat Ou gâteau aux fruits (selon saison)

\*\*\*

Café

**Menu Prestige 25€ : menu classique avec en +**

Dos de cabillaud sauce tapenade Ou terrine de brochet sauce Nantua Ou seiche à la provençale

**Brasserie Le Petit Saint Jean**—3 cours Jean Jaurès—84600 VALREAS—T. 04.90.35.20.02—F. 04.90.37.38.74

Tarifs : **13€** et **25€**.

Capacité : 50 personnes. Restaurant ouvert tous les jours toute l'année. Stationnement car facile. Possibilité d'accueil groupe à partir de 11 heures.

**Menu à 13€ : apéritif de Bienvenue**

Ravioles de Royan au basilic et à l'huile d'olive Ou terrine provençale au fromage de chèvre Ou panier feuilleté aux deux saumons

\*\*\*

Filets de dorade en bouillabaisse Ou hampe de bœuf à la fondue d'oignons Ou escalope de magret d'oie façon pastilla Ou seiche à la plancha au parfum de basilic

\*\*\*

Fromage ou dessert

**Menu à 25€ : apéritif de bienvenue**

Carpaccio de saumon frais Ou caillette chaude aux herbes

\*\*\*

Magret d'oie grillé Ou couronne d'agneau aux herbes de Provence Ou filets de Saint-Pierre à la fondue de poireaux

\*\*\*

Assiette de fromages secs / Dessert & café / Vin rouge et rosé « Coteaux du Tricastin »

**ATTENTION** : la carte sera refaite courant octobre. Par conséquent, les produits proposés ici peuvent avoir changé. Cependant, la brasserie sera en mesure de proposer des produits de même qualité aux mêmes prix.

### A RICHERENCHES

**L'ESCAPADE** - M. Pailhès - Avenue de la Rabasse - 84600 RICHERENCHES - T. 04.90.28.01.46

Tarifs : **30€** (menu tradition); **40€** (menu découverte); **50€** (menu truffes, 100% Tuber Melanosporum)

Capacité d'accueil : 60 personnes (possible jusqu'à 120 personnes grâce à la location de la salle polyvalente mitoyenne au restaurant)

**Menu Tradition 30€ : apéritif, vin et café compris**

Terrine de Jeannot / Cuisson de cochon braisé façon Templiers, purée aux champignons / Poire rôtie au vin rouge et biscuit

**Menu Découverte 40€ :**

Velouté d'épeautre du Ventoux au foie gras / Tendre volaille de la Drôme farcie à la tapenade, flan de courgettes et purée aux champignons / Mini bouchées sucrées de l'Escapade / Café

**Menu Truffes 50€ :**

Terrine truffée au foie gras / Omelette aux truffes de Richerenches et petite salade de l'Escapade / Quenelle de chocolat truffé et biscuit / café

**Et comme l'an dernier « DE LA TRUFFE A L'ASSIETTE » De la récolte de la truffe à l'omelette !**

Au programme :

9h : petit déjeuner d'accueil « truffé »

10h : cavage (récolte de la truffe) au Domaine Saint Alban

11h : dégustation des vins du Domaine et atelier cuisine au restaurant l'Escapade

12h repas

Tarif : **80€ / pers.**

Contact : Christian Allègre - Domaine Saint Alban - T. 04.90.28.01.66

**LE PROVENCAL** - Avenue de la Rabasse - 84600 RICHERENCHES - T. 04.90.28.00.59

Tarif : Menu « omelette aux truffes » à **36€**. Capacité : 30 personnes.

Fermeture hebdomadaire de mi-septembre à début mai : dimanche soir, lundi soir et mardi toute la journée.

**Menu « omelette aux truffes » 36€**

Assiette de charcuterie / Omelette aux truffes / Salade verte / Fromage / Vin / café