

Le mâchon du forgeron

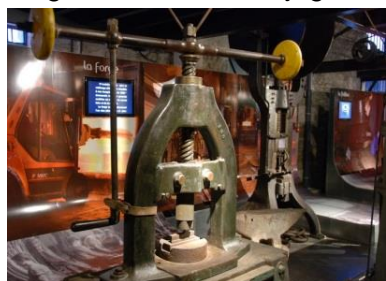
Tous les jours sauf dimanche

Départ 08h00 de TAIN L'HERMITAGE

9h45 : Visite guidée de La Mourine, la maison des forgerons à Saint-Martin la Plaine.

Le visiteur qui pénétrera dans la maison de la forge aura l'étrange sensation de vivre deux époques :

La vie d'hier, des hommes, paysans l'été et forgerons l'hiver, devant l'enclume ou la pierre à clou près de la forge dont le feu brille grâce à la magie des efforts conjugués du soufflet et de la roue à chien.



Mais aussi **la vie d'aujourd'hui** et ses techniques modernes de forge, la ferronnerie d'Art.



Exposition d'outils anciens et de pièces actuelles.
Diaporama et vidéos.

12h15 : Déjeuner traditionnel «Mâchon du forgeron» au restaurant Le Valgourmand à Valfleury.

Suggestion Mâchon du forgeron « Le Valgourmand »

*Kir à la griotte « Mouriote »
Accompagné de sa mise en bouche*

*Saucisson chaud « façon mourine », (cuit dans le chou et le vin)
spécialité de St Martin la Plaine*

Râpée stéphanoise sur son lit de salade

Sarasson maison, spécialité forézienne (fromage blanc et fines herbes)

Galette de Saint-Eloi

1/4 de vin, café

14h45 : départ du restaurant.

15h40 : Visite guidée de la Maison des Tresses et Lacets à la Terrasse sur Dorlay

Visite guidée dans un ancien atelier dont la fabrication était jadis le fleuron de l'activité économique de la Terrasse sur Dorlay.

Leur fonctionnement spectaculaire met en évidence l'ingéniosité mécanique de ces machines qui tressent de myriades de fils colorés.

A découvrir : les installations hydrauliques, la roue à augets et l'atelier (1910) avec 45 métiers à tresser en mouvement.

Ballade très agréable le long de la rivière Le Dorlay selon le temps disponible. Boutique sur place.



16h50 : Départ de la maison des tresses.

17h : Dégustation à la traditionnelle « Maison Duculty ».

La Maison Duculty, productrice réputée de charcuterie du Pilat, vous propose une dégustation : Planche de **charcuterie maison** : saucisson sec, saucisson cuit, jambon sec et terrine du Pilat. Pain et cornichons, fromages de chèvres, accompagnés de vin : Syrah, Viognier. Film sur la fabrication du produit pendant la dégustation.

Profitez de la **boutique sur place avec toute une gamme de charcuterie maison** ainsi qu'une riche palette de **vins de la vallée du Rhône** à des prix très attractifs.



Prévoir glacière par temps chaud

18h environ : Départ pour retour sur TAIN
L'HERMITAGE arrivée vers 19h15

Prix par personne

De 30 à 39 personnes 62.00€

De 40 à 49 personnes 58.00€

De 50 à 59 personnes 52.00€

1 gratuité pour le groupe

Ce prix comprend : Le voyage en car GT au départ de TAIN la visite guidée de la Mourine, le déjeuner « Mâchon du forgeron » au restaurant le Valgourmand, la visite guidée de la maison des tresses et lacets et la dégustation à la Maison Duculty.

Ce prix ne comprend pas : tout extra consommé en dehors du menu proposé

N° Habilitation : HA 026 -095 – 0003

tourisme
Mercier

Place du Taurobole
26600 - Tain l'Hermitage
Tel : 04.75.08.26.52
tourisme-mercier@wanadoo.fr

