

Bienvenue à la Demeure Saint Vincent

Michèle et Daniel souhaitent la bienvenue dans leur grande maison de maîtres du 18^e siècle. Ils ont donné une nouvelle vie à cette maison située dans le village espagnol originel, au cœur du Estagel historique.

Depuis l'entrée impressionnante, un escalier majestueux permet l'accès aux chambres. Au 1^{er}, les hôtes peuvent profiter de la bibliothèque pour se détendre lire ou fouiller de la documentation touristique ou historique : journaux anciens, documents et livres en plusieurs langues. Avec notre table d'hôtes, sur réservation, découvrez les terroirs du Roussillon, ses vins et sa gastronomie Catalane.

Dans ce havre de paix, où vous pourrez vous ressourcer, vous trouverez des chambres d'hôtes d'environ 25 m². La demeure est labellisée Gîte de France 4 Épis n° 66G207101.

Différentes chambres et suites à thèmes seront à votre disposition. Pour deux personnes, vous aurez le choix entre la chambre vieille France et la chambre Africaine. Quant aux suites, de préférence pour deux adultes et deux enfants, la suite Campagne et la suite Saint Vincent vous proposeront deux chambres et une salle de bain chacune.



Le petit déjeuner à la française, pains et confitures maison, vous sera servi dans la pièce de jour ou par beau temps au patio

Accès WIFI gratuit.

Vous pourrez stationner votre véhicule à proximité de la propriété.



Nos ateliers cuisine

L'activité comprend :

- 1h au potager et récolte/cueillette des ingrédients
- 2h en cuisine avec dégustation des réalisations
- 1 verre de vin

Activité de 3h minimum.

Cette activité est avant tout une rencontre avec un chef Danois. Il souhaite aujourd'hui vous faire partager son expérience et sa passion en vous initiant à l'élaboration de plats dont il a le secret. Après avoir passé une petite heure dans son potager pour y recueillir les aliments nécessaires, direction la cuisine pour y préparer le repas. Différents thèmes vous sont proposés pour une expérience de 3h. Au final, la cuisine que vous allez travailler pourrait se définir comme une **rencontre originale entre la Méditerranée et la Scandinavie**. « Bon profit ! »

Les thèmes proposés

Les thèmes sont définis en fonction de votre niveau de connaissance. Que vous soyez débutant, apprenti ou expert, notre chef s'adaptera à vous pour rendre cette expérience enrichissante et ouvrir le champ des possibles.



Le déroulement de l'activité

Travailler les **produits frais et locaux** est impératif pour notre chef. Pour cela, il entretient lui-même un **potager** et vous y emmènera pour y récupérer les aliments nécessaires à la réalisation des mets définis. Après cette petite heure agréable, direction les fourneaux pour un atelier cuisine très convivial. En effet, le chef n'aura pas de secret pour vous. Il partagera avec vous sa vision avec la plus grande transparence. L'activité est accompagnée d'un verre de dégustation et vous prendrez plaisir à goûter l'ensemble des plats réalisés.



Nos cours d'œnologie

L'activité comprend :

- 1h de présentation théorique
- 1h pour tester ses nouvelles connaissances en dégustation

Activité de 2h minimum.

Notre partenaire viticole produit ses propres **vins naturels issus d'agriculture biologique** depuis 2009. À travers cette activité, vous aurez la chance d'**apprendre les bases de dégustation de vin** et tenterez de reconnaître certaines de ses caractéristiques dans une atmosphère agréable et détendue.

Le déroulement de l'activité

Au-delà d'une simple dégustation, le vigneron en personne vous initiera tout d'abord à la **reconnaissance des caractéristiques des vins** que vous dégusterez par la suite. Ensuite viendra le temps de comparer théorie et pratique pour un moment très enrichissant. Vous aurez le plaisir de déguster quelques vins du domaine et de partager vos sensations avec le vigneron.



Une rencontre chaleureuse

Pour reprendre les mots de notre partenaire : « Dans un vin, l'important est qu'il vous plaise et qu'il accompagne bien le moment que vous vivez. Nous ne sommes pas toujours d'humeur constante et suivant notre état d'esprit ou état d'âme, un vin sera meilleur venu qu'un autre. Chaque dégustateur a sa propre sensibilité et l'important est d'éprouver du plaisir à déguster, mais aussi à commenter et échanger avec d'autres nos différentes appréciations sur les vins proposés. » Ces trois phrases résument parfaitement l'objectif de notre activité : **plaisir et partage dans la bonne humeur.**

Mettez donc vos préjugés de côté le temps de cette activité et laissez-vous surprendre par l'authenticité de cette expérience unique !

