

36€00par personne
(à partir de 20 personnes)

Circuit de 45 km environ

Les forgerons aux mains d'or



10h00 > Pénétrez dans l'univers brûlant de la forge à la Mourine, **Maison des forgerons de Saint-Martin-la-Plaine !**

Le parcours muséographique étonnant et unique en France mêle étroitement passé et présent pour redécouvrir l'un des métiers les plus anciens au monde ! Reconstitution d'ateliers, diaporama et exposition d'outils anciens et de pièces actuelles...

12h30 > Déjeuner « **Le Mâchon du forgeron** » à Saint-Paul-en-Jarez.

15h30 > Visite guidée de **la Maison des Tresses et Lacets à la Terrasse-sur-Dorlay**, témoin d'un riche passé industriel local.

Dans cet ancien atelier de textile, assistez à **la mise en marche de plus de 50 métiers en bois** du 19^{ème} siècle qui tressent des myriades de fils colorés et produisent lacets, cordons et galons. **Mise en route de la roue à augets** qui activait plus de 700 métiers.

A voir absolument !

17h00 > A la Terrasse-sur-Dorlay, pause gourmande pour découvrir les produits traditionnels de « **la Maison Duculty** » avec une dégustation de charcuteries, fromages et vin de la région. **Boutique sur place.**

Ou

15h45 > Labélisé « **plus beau village de France** » la Chartreuse de Sainte-Croix-en-Jarez qui est devenu un village à part entière (unique en France) ne manque pas de charme ! **Imprégné- vous de la vie quotidienne des moines chartreux** qui occupèrent le **site de la Chartreuse** du 13^{ème} siècle jusqu'à la révolution. **Dégustation de produits locaux** : fromage de chèvre et de vache, confiture et pâte à tartiner, hypocras et jus de fruit local.

17h45 > Fin de la journée.

CAPACITÉ D'ACCUEIL

Mini > 20 personnes

Maxi > 70 personnes

VALIDITÉ

Toute l'année sauf le dimanche et lundi pour la dégustation à la Terrasse-sur-Dorlay.

REMARQUES :

Possibilité de faire une visite guidée ludique et costumée « **tous en scène** » à la Chartreuse.

Suggestion de menu

Mouriotte (kir à la griotte)
accompagné de sa mise
en bouche

Saucisson chaud cuit dans le
choux et le vin façon mourine,
Râpée stéphanoise sur son lit
de salade et sarasson maison

Galette de Saint-Eloi
(dessert de saison en été)

¼ de vin et café

