



À partir de  
**23,50 € / pers.\***

**Circuit : 30 Km**

Validité : tjl sauf dim. et lun.  
et du 16/07 au 8/08  
(fermeture Pascalis)

\* (sur une base de 20 personnes)  
Ce tarif ne comprend  
pas le transport.

Les prestations sont à régler  
directement auprès des sites  
ou des partenaires concernés.

## SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS EN DRÔME DES COLLINES : DE LA POGNE A LA CÉRAMIQUE

Quel est le point commun entre la pogne et la céramique ? Le feu... bien sûr ! Toutes deux sont cuites au four, l'une pour être dégustée, l'autre pour devenir résistante.

Venez régaler vos papilles en goûtant la Pogne, brioche gourmande traditionnelle, aromatisée à la fleur d'oranger et partez à la découverte de la céramique, matière indestructible utilisée dans le culinaire mais également dans des domaines de haute technologie (aviation, médecine...).

Une rencontre entre gourmandises sucrées et arts de la table.

### MATIN



 1h

Tarif : 2 €

#### 10h30 - Boulangerie Pascalis - Voyage au cœur de la Pogne (Bourg-de-Péage) - visite guidée par l'artisan



La plus ancienne boulangerie de Romans/Bourg-de-Péage vous ouvre ses portes.

Découvrez l'univers de cette brioche régionale et partagez ses secrets de fabrication. Jean-Charles Pascalis, artisan boulanger, vous montrera son fournil, où vous verrez la pogne enfournée sous vos yeux. Il vous fera partager le patrimoine familial hérité de 100 ans de tradition boulangère.

Le  de la visite : la visite se conclue par une dégustation de pognes.

### MIDI

#### 12h30 - Déjeuner au restaurant Les Chanterelles (Bourg-de-Péage)

Une cuisine traditionnelle et raffinée à base de spécialités locales.

Le  : grand parc ombragé, terrasse et jeux de boules à disposition !



## 14h30 - Maison de la Céramique (Saint Uze) - visite guidée

Grès, faïence, porcelaine... sont autant de mots représentant des objets en céramique que nous utilisons tous les jours : savez-vous ce qui les différencie les uns des autres ? Quel est le point commun entre votre bougie d'allumage et votre plat à gratin ?

Découvrez l'histoire des céramiques en général mais également les savoir-faire et productions locales : lampes Berger, bleus de Saint Uze... La matière, la fabrication, le décor des céramiques et leurs utilisations multiples n'auront plus de secrets pour vous.

**Le + de la visite :** démonstration de coulage, technique de fabrication industrielle. Possibilité de passage au magasin d'usine de l'entreprise REVOL Porcelaine (à 100 m de la Maison de la Céramique) spécialisée dans les céramiques culinaires depuis 200 ans.

1h30 + 30 min si passage dans magasin usine



Tarif : 3,50 €

### Menu Le Promeneur gourmand

25 €

Timbale de courgettes froides  
et son turban de saumon  
Petite salade aux amandes  
Gribiche aux herbes ciselées

-----

Gigot d'agneau cuit lentement au four  
et ses petits légumes à la pointe d'ail  
et pommes rôties au beurre et romarin

-----

Petit chèvre de région mariné  
aux herbes fines

-----

Assiette gourmande de la Sophinière : chantilly  
maison au chocolat et sa glace vanille – salade  
de fruits frais –

Pogne de Romans traditionnelle  
1/4 de côtes du Rhône et café

### Menu Casse Croûte régional

18 €

Caillette de Chabeuil  
(spécialité régionale)  
Salade de haricots blancs  
et saucisse aux herbes,  
vinaigrette aux aromates

-----

Omelette aux lardons  
et ses pommes de terre sautées  
aux champignons frais  
Aillade au persil  
Servie dans la poêle

-----

Tarte aux noix  
1/4 de côtes du Rhône

## INFORMATION...

### ...RESERVATION

Circuit modifiable  
et adaptable au fil de vos  
envies – nous consulter.

Contact : Maison de la Céramique  
Tél. : 04.75.03.98.01 - Fax : 04.75.03.95.66  
contact@territoire-ceramique.com