

# Escale MED

L'agence des voyages en circuit-court

## Extraits de la recette de l'escale territoriale

### INGREDIENTS

Un producteur, partenaire complice sur lequel s'appuyer pour faire découvrir des produits qui se mangent et se boivent emblématiques du territoire et ouvrir sur leurs patrimoines associés.

Des guides gourmands, des cuisinières et des cuisiniers sachant sublimer ces produits et proposer une dégustation ludique, une tartine, des accords entre des produits, un pique-nique, un repas gastronomique...

Des guides conférenciers avec lesquels visiter des sites, des hébergeurs, des prestataires d'activités de loisirs...

### PREPARATION

**Etape 1 :** Présenter des exemples de programmes construits avec les Caves Richemer et avec d'autres membres de l'association Tourisme gourmand en Occitanie, pour engager le dialogue et mieux cerner les désirs et besoins du groupe.

**Etape 2 :** Sélectionner des ingrédients et des parcours pour répondre aux attentes du groupe et à celles du producteur et de ses partenaires, en veillant à privilégier déplacements doux, productions et prestations locales.

**Etape 3 :** Proposer un programme. Analyser les retours des uns et des autres, en s'inscrivant dans une recherche permanente de progrès.

Les journées et circuits conçus sur mesure pour les groupes privilégient la relation directe avec les producteurs, vignerons, ostréiculteurs, pêcheurs... le bien manger, le bien vivre et les déplacements doux.

Les voyages professionnels ménagent des temps de dégustation et de découverte.

Les voyages d'étude associent connaissances à rencontres.

**Le design des programmes favorise la proximité avec le territoire, pour générer des expériences durables.**



**LES CAVES RICHEMER** sont le premier partenaire complice d'*EscaleMED*. Elles font partie des membres fondateurs de l'association *Tourisme gourmand en Occitanie*. Les vignobles sont entre Méditerranée, Fleuve Hérault, Canal du Midi et Lagune de Thau. Plusieurs guides gourmands *DESTINATION OCCITANIE* ont été formés, accueillent et accompagnent les groupes.



## Votre escale entre Terre & Mer

### INGREDIENTS

Equipe des Caves Richemer :  
Cave historique de Marseillan plage et Chais sur le quai du port de Marseillan

Belvédère de la Criée d'Agde

Mas ostréicole de la Lagune de Thau

Vin blanc sec de la gamme Terre & Mer des Caves Richemer

Domaine de Maraval, propriété du Conservatoire du Littoral

Réserve naturelle du Bagnas

### TEMOIGNAGE D'ALICE, INGENIEUR QUALITE

« Nous avons organisé notre séminaire annuel du service Recherche & Développement de l'entreprise à Marseillan, dans l'Hérault.

Sur trois jours, nous avons travaillé dans la salle de réunion de la Cave historique des Caves Richemer, à 400 mètres de la plage et de notre hôtel.

Dès le premier jour, nous avons fait une escapade en vélo à assistance électrique, pour rejoindre les Chais du port et tout savoir sur la vinification des blancs.

De l'embarcadère Richemer, la croisière en bateau nous a permis de découvrir en deux heures la Lagune de Thau, le Canal du Midi et le fleuve Hérault.

A pied nous avons rejoint le Belvédère de la Criée d'Agde, au moment de l'arrivée des bateaux, pour une visite dédiée aux poissons de la Méditerranée et aux techniques de pêche.

Le lendemain en fin de journée, nous avons visité un mas ostréicole et l'ostréiculteur nous a fait une

démonstration de collage d'huîtres, avant un atelier culinaire et un diner dans la Cave sur le thème des poissons, des coquillages et des vins blancs Richemer.

La dernière sortie reste mon meilleur souvenir.

Nous avons repris nos vélos pour aller rencontrer des viticultrices et viticulteurs au Domaine de Maraval.

Ils nous ont expliqué l'histoire du Domaine situé entre Cap d'Agde et réserve naturelle du Bagnas.

Nous avons parlé de l'influence de la coulée volcanique mais aussi de la proximité de la Méditerranée sur les cuvées du Domaine de Maraval, avant de déguster les vins sur site.

Sur le chemin du retour, nous avons fait une halte dans la réserve naturelle du Bagnas, pour observer les oiseaux avec une animatrice nature. »



**LE DOMAINE DE L'OUUVIE** au nord de Montpellier et la **FROMAGERIE LE FÉDOU** sur le Causse Méjean en Lozère sont membres de l'association **Tourisme gourmand en Occitanie** et sont deux autres partenaires d'*EscaleMED*. Ils ont formé des guides gourmands **DESTINATION OCCITANIE** et illustrent également l'esprit des propositions.



## Moments gourmands au Domaine de l'Oulivie



### INGREDIENTS

Equipe familiale du  
Domaine de l'Oulivie  
et biodiversité

Atelier au potager  
en permaculture

Concours de tartines  
et dégustation ludique

Table mise à L'Huile,  
le restaurant paysan

### TEMOIGNAGE D'HANS, PARTICIPANT ALLEMAND D'UN VOYAGE DE GROUPE

« Une des journées programmées autour de Montpellier nous a vraiment passionnés. Déposés à l'entrée du Domaine de l'Oulivie, nous avons été accompagnés dans une balade de découverte de la biodiversité du Domaine aux 10 000 oliviers cultivés en BIO.

Notre échauffement sensoriel s'est poursuivi avec un atelier dans le potager en permaculture puis dans le jardin de plantes aromatiques et médicinales.

Prêts pour la dégustation des olives et des huiles, nous avons

participé à un concours de tartines enthousiasmant. Cet apéritif ludique a introduit notre déjeuner au restaurant paysan du Domaine. La sieste dans les hamacs fixés entre deux arbres a été un grand moment de bien vivre méditerranéen. L'immersion dans l'attachant petit lieu d'exposition dédié à l'olivier, au pressoir du XVIII<sup>ème</sup> et aux grandes dates de la vie du domaine oléicole a terminé notre visite. Il est utilisé pour accueillir les plus petits séminaires. »



## Des brebis et des hommes



### INGREDIENTS

Equipe de la fromagerie  
du FEDOU

Ferme caussenarde  
d'Autrefois

GAEC de Hyelzas,  
exploitation agricole :  
élevage de brebis

Dégustation autour  
des accords

Gamme des fromages  
du FEDOU

### TEMOIGNAGE DE LISE, ETUDIANTE EN ECOLE D'INGENIEURS AGRONOMES

« L'agropastoralisme méditerranéen des Causses et des Cévennes, inscrit par l'UNESCO sur la liste du patrimoine mondial immatériel, était le thème de notre voyage d'étude de début d'année. Nous avons adoré l'approche à la fois sensorielle, sensible et concrète du programme.

Dès notre arrivée nous avons été plongés dans l'architecture et les pratiques du XIX<sup>ème</sup> siècle, avec la visite de la Ferme caussenarde d'Autrefois de Hyelzas. Ensuite nous avons rencontré de jeunes éleveurs qui nous ont tout dit sur leur exploitation, leur troupeau et leur production de lait de brebis pour la fromagerie du hameau.

C'est devant la fromagerie, face à un panorama époustouffant que nous avons déjeuné. Nous avons commencé par des recherches d'accords entre les fromages de brebis au lait cru et des fruits, du chocolat ou des bières de la Jonte. C'était vraiment ludique et plaisant. Familiarisés avec la gamme du Fédou, nous avons dégusté une assiette de sept fromages avec une salade, du pain fabriqué avec la farine du moulin local, une brousse et son coulis de fruits rouge de Lozère.

L'après-midi nous avons poursuivi notre périple avec la visite de l'Aven Armand : la grotte est à trois kilomètres. »

Murielle Bousquet et Maxime des Longchamps  
créent l'agence

*Escale* **MED**

L'agence des voyages en circuit-court



**Escale MED**

Gigamed Explore - 25 Av. de Pézenas  
34630 Saint-Thibéry



L'installation dans la pépinière  
d'entreprises GIGAMED  
EXPLORE marque le choix  
d'une implantation au  
cœur du territoire et aussi  
celui de s'inscrire dans un  
environnement  
économique innovant.



L'esprit start-up et la démarche  
durable viennent renforcer le  
positionnement de  
l'agence des voyages  
en circuit court.



**Murielle Bousquet**

*Designer en expériences durables*

☎ 06 03 85 98 94

✉ [murielle.bousquet@escalemed.fr](mailto:murielle.bousquet@escalemed.fr)

**Murielle** conçoit et décrit des  
programmes, met en scène des contenus,  
toujours sur la base d'une écoute attentive  
des attentes et des envies du groupe.



**Maxime des Longchamps**

*Designer en expériences durables*

☎ 06 33 66 66 53

✉ [maxime.deslongchamps@escalemed.fr](mailto:maxime.deslongchamps@escalemed.fr)

**Maxime, gérant de l'agence,** assure  
l'organisation et la logistique des  
programmes, dans le respect du cahier  
des charges, entretient des relations dans  
la durée avec les producteurs comme  
avec les prescripteurs et responsables de  
groupes.