

LES ASPRES LES COULEURS DU SOLEIL



Les Aspres inspirent

- Créateurs de Byrrh (2 jours-2 nuits pour 2 en fin de semaine, hors été) p 2
- Pass catalan (*Pass* à utiliser sur une semaine) p 3
- Création de souvenirs (journées toute l'année) p 4

Les Aspres en paysage

- Balades naturelles (option en séjour semaine, à l'année) p 6
- Photographies méditerranéennes (six nuits) p 7
- Interprétations viticoles (2 jours - 2 nuits, hors été) p 8

Les Aspres de la pierre et de l'histoire

- Echappées culturelles (option en séjour semaine, à l'année) p 9
- Interprétations villageoises (2 jours -2 nuits, hors été) p 10

Les Aspres en production

- Regards de producteurs - carte blanche d'un jour p 11
- Caves en cuisine (journée, hors été) p 12
- Instants de dégustation culturelle (option en séjour semaine) p 13

Les Mas des Aspres

- La semaine inédite - Les semaines privilégiées p 14

Les Aspres au quotidien et à la fête

Cartes Hébergement, Tourisme et Restauration
Les Fêtes des Couleurs des Aspres

p 18



www.aspres-thuir.com

Les douze propositions ci-contre ne sont pas contractuelles. Elles ont été imaginées par Murielle Bousquet, consultante et formatrice en tourisme, dans le cadre de l'Etude de marketing territorial et du Schéma d'aménagement et de développement durable du tourisme et des loisirs dans les Aspres. Elles ont été conçues pour s'inscrire dans les productions touristiques du Pays Pyrénées-Méditerranée, du département des Pyrénées-Orientales et de Sud de France - Languedoc-Roussillon.

Elles visent à mobiliser les hébergeurs, les vignerons, les cuisiniers, les commerçants et globalement tous les acteurs et habitants des Aspres désireux de participer à l'accueil dans le territoire. Elles constituent une base d'échanges et de discussions, un réservoir d'idées pour créer.

Elles constituent pour l'équipe de l'Office de Tourisme Intercommunal des Aspres et de Thuir une image attendue, illustration et support d'une démarche de progrès et d'investissements à programmer.



CREATEURS DE BYRRH

Pour deux, pour deux jours et deux nuits

Le samedi, c'est avec la visite des Caves BYRRH que commence la découverte des *Créateurs des Aspres*. La nouvelle scénographie raconte l'épopée des frères Violet et de l'apéritif qu'ils ont créé : le BYRRH. C'est une visite théâtralisée qui est proposée : la troupe *Le Gecko* met en scène l'histoire de l'empire industriel et vous plonge dans l'ambiance du concours d'affiches lancé en 1903 par Lambert Violet. Une dégustation de *BYRRH* Grand Quinquina clôture la visite : elle est animée par un mixologue qui la transforme en un merveilleux voyage vers les pays d'origine des épices utilisées, avant de vous livrer quelques conseils pour confectionner vos futurs cocktails.

Une balade dans Thuir est l'occasion de repérer la villa Palauda, la verrière de la bibliothèque municipale, la bijouterie Paulignan, membre de la *Confrérie du grenat de Perpignan*, et les anciens remparts, avant un déjeuner chez un des deux cuisiniers membres des *Toques Blanches du Roussillon*. Le chef met son talent au service des produits et des vins des Aspres, auxquels il commence à vous initier.

L'après-midi, une balade dans les ruelles du village médiéval tout proche de Castelnou, l'un des Plus Beaux Villages de France, permet de profiter de l'architecture et des panoramas avant d'aller visiter des ateliers d'artistes et d'artisans. Entrer dans l'atelier de *Oeuf surprise* et voir comment des objets personnels entrent dans la création d'oeufs décorés. Suivre la fabrication de bijoux artisanaux... Le dîner est proposé en table d'hôtes ou dans un *Bistrot de Pays*, au plus près de la chambre.

Au moment du petit-déjeuner, la destination de la balade du dimanche vous a été suggérée par l'hébergeur du *Mas des Aspres* que vous avez choisi. Elle est orientée vers la découverte du paysage. Elle tient compte des saisons et donc des couleurs. Elle traverse une oliveraie, un verger ou une forêt de chênes-lièges, elle mène à une chapelle romane, à une tour de garde ou à un panorama exceptionnel sur le Canigou, enneigé ou non ou elle permet de voir régulièrement la Méditerranée, ... A l'heure de l'apéritif, vous allez dans un domaine viticole ou dans une exploitation agricole déguster des vins de l'AOP *Les Aspres* et déjeuner. Ils sont plusieurs à avoir choisi d'associer une formule de restauration à leur activité et à vous proposer des accords *Mets & Vins* : Domaine de Nidolères, Château Montana, Mas Cané, ...

Vos plus belles photographies, vos dessins et autres croquis sélectionnés par l'équipe de l'Office de Tourisme seront mis en ligne sur www.aspres-thuir.com

Le week-end est programmé en mars, avril, mai, octobre et novembre. Il comprend deux nuitées (vendredi et samedi soir) dans des chambres d'hôtes des Mas des Aspres.

Le tarif comprend 2 nuitées en chambre double dans une sélection d'hébergement, 6 repas, 2 visites et ateliers, le livret composé autour du programme intégrant le Guide de découverte des Aspres.



CREATEURS DE BYRRH est à commercialiser par des agences de voyages et autocaristes

PASS CATALAN

Pass adulte et enfants 7 jours, chaque année sur plusieurs semaines.

A proposer par les hébergeurs et par l'Office de Tourisme Intercommunal des Aspres et de Thuir

Pour les semaines programmées, le Pass correspond à cinq prestations complémentaires conçues pour découvrir les Aspres secrètes :

- une balade accompagnée avec des ânes sur le thème des chapelles romanes, avec en arrière plan le Canigou et des panoramas sur la Méditerranée : l'occasion de découvrir avec un(e) spécialiste la végétation méditerranéenne et de prendre de superbes photographies ;
- un cours de cuisine catalane puis le repas dans un restaurant et une initiation à la dégustation des vins AOC/AOP Les Aspres dans un domaine viticole des Aspres ;
- une visite accompagnée par une(e) guide conférencier (ère) du village médiéval de Castelnou, l'un des Plus Beaux Villages de France ;
- une visite conférence ou/et une visite théâtralisée des Caves BYRRH incluant une dégustation de BYRRH Grand Quinquina ;
- une excursion d'après midi, en autocar ou minibus à partir de Thuir, au musée d'art moderne et contemporain de Céret (entrée comprise) et à l'usine des Toiles du soleil de Saint-Laurent de Cerdans.

Il comprend aussi le Pass inter-sites du Réseau culturel Terre catalane et une pochette intégrant le *Guide de découverte des Aspres* enrichi de la liste des activités, animations et événements de la semaine.

Le Pass vise les clientèles en séjour dans les Aspres, et notamment ceux qui séjournent dans les Mas des Aspres, mais aussi des résidents secondaires et habitants des Pyrénées-Orientales. Il est outil de communication ; il est un facilitateur de découverte pour le visiteur ; il participe à renforcer l'attractivité d'un séjour dans le territoire sur les semaines les plus tranquilles.



CREATION DE SOUVENIRS

Pour la journée

Secrets de terroir des Cars verts Voyages

A partir du littoral direction plein ouest vers le Canigou, montagne sacrée des catalans, pour une journée de convivialité dans le terroir si proche des Côtes du Roussillon - Les Aspres AOC. Vignerons, producteurs et cuisiniers se sont associés pour vous initier aux Aspres secrètes. La programmation commence un jeudi avec la Fête de la musique et fait alterner, sur 15 dates, jeudi et vendredi jusqu'à la fin du mois de septembre

=> Le **jeudi**, au Domaine viticole Rossignol, à Passa, Fabienne et Pascal accueillent le groupe. La visite guidée débute avec la découverte des huit cépages traditionnels cultivés sur le domaine. Elle se poursuit par le musée - théâtre des automates, ceux-ci animant les différentes scènes au fil des saisons. La descente dans le tunnel permet d'atteindre le chai souterrain "romain" des vins rouges puis le chai des Vins Doux Naturels. C'est alors le moment de la traditionnelle et conviviale cargolade (de l'Escargots thuirinois) et des grillades (saucisse catalane et rouste de la boucherie Puig à Thuir) accompagnées de leur aïoli et d'une salade composée, avec en dessert un Mel i Mato (Miel de Christophe Ripolles et Mato de la Pastoure). Tous les vins du domaine sont mis en valeur : A.O.P. Côtes du Roussillon – Rosé, - A.O.C. Côtes du Roussillon – Rouge, A.O.C. Côtes du Roussillon Les Aspres – Rouge, A.O.C. Vin doux naturel Rivesaltes Ambré, A.O.C. Vin doux naturel – Muscat de Rivesaltes. La deuxième étape est la découverte d'un domaine oléicole à Trouillas, les Oliviers de la Canterrane. La découverte des oliveraies donne des vues inoubliables sur le Canigou. La mini conférence-projection de Christian permet de tout savoir sur les oliviers, les olives et l'huile d'olive. La dégustation prend la forme d'un goûter, avec Thérèse. Les enfants découvrent des jus de fruits et les amandes ; les plus grands associent des vins des Aspres aux olives. La journée se termine dans la boutique du Domaine.

=> Le **vendredi**, la journée commence dans un Domaine viticole. Suivant la date choisie, il sera viticole ou oléicole. Une balade accompagnée autour de l'exploitation agricole donne le ton et permet de découvrir des paysages des Aspres. Souvent en haut d'une colline, on découvre la Mer, la Méditerranée ou la montagne sacrée, le Canigou. Toujours la végétation méditerranéenne est présente : les vignes mais aussi les oliveraies, les chênes verts et liège et les arbres fruitiers. Ensuite une dégustation donne l'occasion de découvrir des accords entre des mets et des vins locaux.

La journée Secrets de terroir est programmée en 2012 par les Cars verts voyages (Perpignan) : elle fait partie d'une collection d'excursions à destination d'autocaristes (Montagne et transport, Argelès Tourisme Voyages, ICA, Vaills et Aspéri, ...) travaillant sur le littoral, en Capcir-Cerdagne et avec des stations thermales à construire à partir des scénarios suivants :

A partir de Céret, à la 1/2 journée : forêt et chênes lièges et chapelles des Hautes-Aspres :

Premier arrêt à l'Ermitage de Saint-Ferréol pour découvrir le point de vue sur la Méditerranée. Un parcours de découverte, accompagné par un guide ayant la double compétence nature et culture, est l'occasion de découvrir les paysages, le patrimoine bâti et les forêts des Hautes-Aspres. L'accent est mis sur les chapelles romanes et les chênes lièges. Un casse-croûte au Mas Cané à Oms offre une étape et une découverte originale de produits accompagnés de vins des Aspres.

A partir d'Ille sur Têt à la journée

Une visite guidée de Castelnou en matinée avec au programme l'histoire du village, la découverte de ses ruelles et de ses ateliers d'artisans et d'artistes (mardi et vendredi marché de producteurs fermiers). Un arrêt, sur la route de Thuir, pour admirer Castelnou, l'un des Plus Beaux Villages de France avec en arrière plan le Canigou, montagne mythique des catalans. Déjeuner dans un restaurant de Castelnou ou de Thuir : il est accompagné de vins des Aspres.

-Au domaine Treloar, à Trouillas, Jonathan, "wine-maker", accompagne le groupe pour une balade commentée dans les vignes et présente son exploitation. Rachel et Jonathan servent ensuite un repas vigneron. Au menu, salade Kiwi, grillades de saison et sélection de fromages. Chaque plat est accordé avec un vin, quatre vins du Domaine étant proposés à la dégustation. Les enfants sont rois ici et auront pour le repas une grillade de saucisse catalane et un dessert, servis avec des jus de fruit, et pour s'amuser un baby-foot, des balançoires et un trampoline. Le commentaire se fait en anglais ou en français.

-Au Domaine Rossignol, à Passa, Pascal, vigneron, accompagne une balade dans ses vignes, initie le groupe à la reconnaissance des cépages et fait découvrir les automates du musée, l'Odyssée du Vigneron, puis les chais. Dans la grande salle des vendangeurs, le déjeuner est servi et Fabienne propose une assiette du soleil (salade de poivrons rouges grillés, anchois et oeufs durs), une grillade de viandes avec son aioli et ses salades (saucisse, rouste et boudin noir catalan) et en dessert une pêche pochée au Muscat aux zestes d'orange et de citron et son sorbet. Tous les mets sont accompagnés par des vins du Domaine, occasions de commenter les accords : rosé (AOP Côtes du Roussillon), rouge (AOC Côtes du Roussillon et AOC Côtes du Roussillon les Aspres), Rivesaltes (AOC Vin Doux Naturel) et Muscat de Rivesaltes (AOC Vin Doux Naturel).

-Aux oliviers de la Canterrane, à Trouillas, une balade dans les oliviers accompagnée par Christian, oléiculteur, ouvre sur le Canigou et introduit une mini-conférence avec projection sur l'olivier, l'olive et l'huile d'olive. Thérèse et Christian proposent en apéritif une dégustation d'huiles d'olive et de produits du terroir : olives et amandes sont associés à des vins des Aspres et à des jus de fruits pour les plus jeunes. Le déjeuner de spécialités locales est servi au bar-restaurant l'Embuscade (assiette de charcuterie catalane, boles de Picoulat maison et Pa D'ou en dessert -flan catalan aux oeufs maison et 1/4 de vin du Cellier de Trouillas).

-Au Château Montana, à Banyuls dels Aspres, une visite accompagnée par Patrick, vigneron, amène à découvrir un vignoble en mouvement (arrachages, plantations), des chais résolument modernes et le musée Vin, Vignes et Tradition, avant une dégustation au Caveau. Le repas, basé sur des accords entre mets et vins est servi dans le parc ou en salle. Il comprend trois assiettes composées de produits artisanaux locaux, accompagnés de trois vins et de Vins Doux Naturels.

Après le café, le groupe part découvrir l'un des "Plus Beaux Villages de France", Castelnou. Le chauffeur du car climatisé s'arrête en haut du village médiéval et fixe rendez-vous à 17 heures 30, plus bas sur le parking, près de la petite église. C'est l'occasion de flâner dans les rues escarpées du village perché, appréciant le panorama et découvrant les œuvres de ses artisans et artistes. Et, comme c'est vendredi, l'Office de Tourisme des Aspres et de Thuir a prévu un cabas, pour quelques achats au marché des producteurs de Castelnou. Ici tous les produits sont artisanaux ou fermiers et du Roussillon.

L'après-midi, dans un domaine viticole, oléicole ou fruitier de Trouillas. la visite de l'exploitation précède une dégustation.

A partir d'Argelès à la journée

Une visite guidée de Castelnou est proposée en matinée avec au programme l'histoire du village, la découverte de ses ruelles et de ses ateliers d'artisans et d'artistes (mardi et vendredi marché de producteurs fermiers). Un arrêt est prévu, sur la route de Thuir, pour admirer Castelnou, l'un des Plus Beaux Villages de France avec en arrière plan le Canigou, montagne mythique des catalans.

Un déjeuner-dégustation est proposé dans un domaine viticole de Passa (avec en option la possibilité de découvrir le Monastir del Camp), de St Jean-Lasseille, de Brouilla ou de Banyuls dels Aspres. Autour des vins du Domaine un menu a été préparé pour des accords Mets & Vins à commenter.



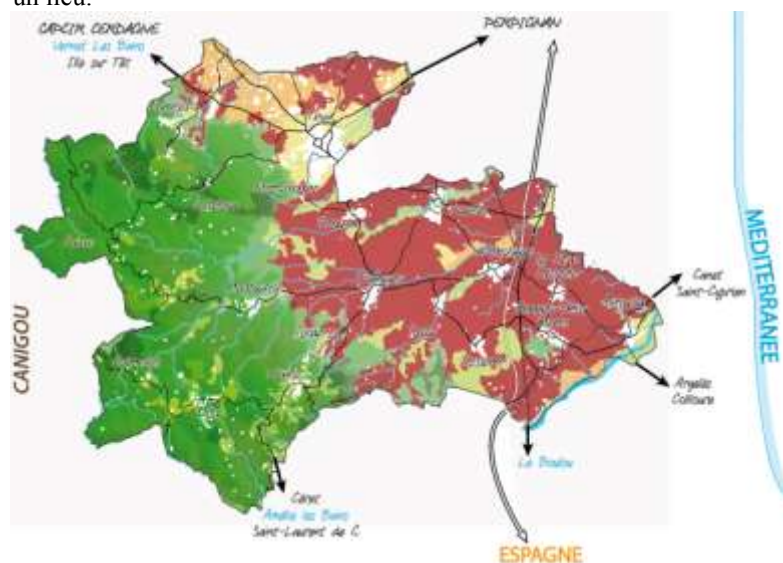
BALADES NATURELLES

accompagnées par un(e) naturaliste

Réservation à l'Office de Tourisme Intercommunal des Aspres et de Thuir
et sur www.aspres-thuir.com

Les Aspres sont un pays de vignes mais aussi de chênes-lièges. *La route du liège* illustre l'importance des 15 000 hectares de suberaies dans les Pyrénées-Orientales (Albères et Aspres). Aux oliviers de la Canterrane, Christian Pouil a planté 2 200 arbres dans une ancienne oliveraie. Au Mas Bolfa à Trouillas, la variété des vergers d'arbres fruitiers est étonnante : pêchers, cerisiers, abricotiers, ... Dans *les Mas des Aspres*, la végétation méditerranéenne est très présente et valorisée dans les parcs et jardins : bougainvilliers, mandariniers, ...

Des balades naturalistes sont régulièrement programmées par l'Office de Tourisme Intercommunales Aspres et de Thuir. Au départ de Thuir, elles intègrent le transport et durent trois heures : elles sont accompagnées par un naturaliste et chacune correspond à un thème et à un lieu.



Sur le thème du liège, vous partirez à la découverte de la forêt de liège, au départ du village de Fourques, en suivant la boucle nature. Vous ferez connaissance avec cette essence typiquement méditerranéenne. Vous découvrirez, avec votre guide naturaliste, accompagnés d'un âne, combien l'activité du liège a été importante dans les Aspres. Vous comprendrez pourquoi des villages bouchonniers se sont développés et, au retour, vous poursuivrez peut-être vers...

...le musée du liège de Maureillas.



Légende :

- Axes de communication
- Cours d'eau
- Vignobles
- Vergers et petits fruits
- Prairies
- Mixte culture/nature
- Cultures
- Feuillus
- Conifères
- Forêt mélangée
- Végétation sclérophylle
- Végétation arbustive

PHOTOGRAPHIES MEDITERRANEENNES **Six nuits, durant le FESTIVAL VISA POUR L'IMAGE**

Bienvenue à Visa pour l'Image, le plus grand festival international de photojournalisme, qui a lieu tous les ans à Perpignan. Rendez-vous exceptionnel des amoureux de la photographie, le Festival réunit des milliers de visiteurs autour d'une même passion. Explorez les expositions réparties dans toute la ville et découvrez de saisissants reportages, réalisés par des photojournalistes du monde entier. Assistez aux soirées-projections en plein air dans le somptueux cadre médiéval du cloître du Campo Santo ; participez aux colloques et rencontres ; rendez-vous aux stands des agences et des grandes marques de la technologie photographique

Dans les Aspres tout est PAYSAGE et tout est REGARD alors, à l'occasion du Festival du photojournalisme organisé chaque année à Perpignan, venez vous rapprocher des vignes. En parallèle du festival, la proximité et le calme des Aspres vous séduiront.

Des hôteliers, des propriétaires de chambres d'hôtes et de gîtes se sont rapprochés pour vous accueillir, s'adapter à vos horaires et à vos besoins. Ils vous proposent un hébergement en chambre simple pour six nuits, six petits déjeuners et un *Pass catalan*.

Le prix comprend la chambre d'hôtes pour 6 nuitées et le Pass. La réservation se fait directement auprès des hébergeurs participants et le Pass est réservé à l'Office de Tourisme des Aspres et de Thuir



INTERPRETATIONS VITICOLES

2 jours et 2 nuits, hors été (en chambre double)

Ils sont vigneron mais ils ont choisi d'accueillir des visiteurs et proposent des hébergements. Ici on les dit vigneron-hébergeurs. Ils vous accueillent pour deux jours dans leur domaine et vous disent tout sur la géologie locale, le climat et les cépages sélectionnés. Ils vous initient à la dégustation de leurs vins et vous proposent des accords avec des produits et recettes locales chez eux ou à des tables de la proximité. Ils vous racontent et vous font goûter le paysage des Aspres.

Le séjour comprend :

- l'hébergement pour deux nuits chez un vigneron-hébergeur
- deux petits déjeuners
- 4 repas dont un accord mets et vins et un menu de spécialités catalanes
- une découverte personnalisée du domaine, de la cave et des vins



INTERPRETATIONS VITICOLES est à commercialiser par des agences de voyages et autocaristes

ECHAPPEES CULTURELLES **suivant programme**

Réservation à l'Office de Tourisme Intercommunal des Aspres et de Thuir

Aller écouter du jazz dans la chapelle du Monastir del Camp ou bien choisissez une conférence sur l'acoustique des monuments et constructions, dans la continuité de *Jazzapassa*. Suivez une visite guidée sur le thème de l'architecture des villages catalans un jour de fête et profitez en pour apprendre à danser la sardane. Aller écouter un conteur local dans un Bistrot de pays et déguster quelques produits et vins locaux. Assistez à un spectacle associant lumières et sons dans les Caves BYRRH après une visite nocturne et une dégustation de BYRRH Grand Quinquina...

Le programme des Echappées culturelles des Aspres est annoncé sur

www.aspres-thuir.com



INTERPRETATIONS VILLAGEOISES

2 jours et 2 nuits par personne, hors été (en chambre double)

Loin des guides touristiques, l'idée est de vous conter l'histoire des villages des Aspres en s'appuyant sur des hébergeurs qui habitent ici depuis de nombreuses années. Ils sont attachés à leur patrimoine et le respectent. Ils vous accueillent pour deux jours et vous disent tout sur l'histoire locales. Ils vous initient à la confection des confitures ou vous proposent de les accompagner au potager pour préparer un pique-nique végétarien. Ils vous font découvrir leurs points de vue préférés sur le Canigou ou vous conduisent à leur petite chapelle des Hautes-Aspres. Ils sortent de leur cave une bouteille de vin des Aspres qu'ils apprécient. Ils n'hésitent pas à vous accompagner pour une visite de l'exploitation et un casse-croûte au Mas Cané. Ils vous racontent et vous font goûter le paysage des Aspres.

Le séjour comprend ;

- l'hébergement pour deux nuit chez un hébergeur - villageois
- deux petits déjeuners
- 4 repas dont un casse-croûte sur la base d'une assiette fermière
- une découverte personnalisée du patrimoine des Aspres

*Le canard bien élevé
du Mas Cané*



INTERPRETATIONS VILLAGEOISES est à commercialiser par des agences de voyages et autocaristes

REGARDS DE PRODUCTEURS CARTE BLANCHE D'UN JOUR

Réservation à l'Office de Tourisme Intercommunal des Aspres et de Thuir
et sur www.aspres-thuir.com

L'Office de Tourisme Intercommunal des Aspres et de Thuir donne carte blanche, le temps d'une journée, à une productrice ou à un producteur, à une vigneronne ou à un vigneron, pour vous proposer un rendez-vous dans les Aspres.

A tour de rôle, sur la base d'un programme établi chaque année, elles et ils accueillent les visiteurs dans leur exploitation. Ce jour-là ils invitent des complices : naturalistes, artistes, ... et associent la dégustation qu'elles et ils vous proposent à une passion et à leur regard sur les Aspres. Elles et ils fêtent les créatrices et les créateurs des Aspres ... celles et ceux que les Aspres inspirent ...

L'une propose une dégustation de foie gras de canard et invite un complice vigneron, pour un accord *Mets et Vins*. L'un propose à un ami peintre coloriste et à un bijoutier utilisant le grenat catalan de venir exposer dans son caveau et ils proposent une conférence à trois voix sur la couleur des vins rouges des Aspres, avant des démonstrations associées à une dégustation des vins du Domaine...



CAVES EN CUISINE

Visite-cours de cuisine et le repas-dégustation

Réservation à l'Office du Tourisme Intercommunal des Aspres et de Thuir et sur www.aspres-thuir.com

En début d'après-midi, une visite libre permet de faire connaissance avec le site de production, avec l'histoire et avec la fabrication du BYRRH. C'est au moment de la dégustation que le chef cuisinier intervient : ce jeudi c'est Paul Bourret, chef du restaurant *d'Ici et d'ailleurs* à *Castelnou*, qui propose le cours de cuisine. Il revient sur la fabrication et surtout sur la composition du BYRRH et sur ces utilisations en cuisine. Il raconte les vertus des épices utilisées et fait le lien avec leurs pays d'origine au moment de la dégustation du Byrrh.

Dans sa cuisine, le chef propose le menu qu'il a prévu, les produits qui vont être utilisés et les vins qu'il a choisis chez un vigneron local pour les accompagner. Le cours de cuisine n'est pas une démonstration mais la confection en commun d'un repas et le chef a plaisir à donner quelques conseils pratiques pour cuisiner au quotidien. L'utilisation du BYRRH en cuisine est au coeur de ce moment de convivialité. Un temps libre est laissé pour flâner dans les rues de Castelnou.

Dans la salle du restaurant, le repas confectionné l'après-midi est dégusté collectivement, en présence du vigneron choisi pour ce menu. Il va présenter l'AOP Les Aspres et commenté les vins présentés et les accords proposés avec le chef.

A la fin de la journée, un petit livret de recettes de cuisine signés par des chefs et vignerons des Aspres vous sera remis. Des pages blanches sont réservées, pour vos créations.

Les cours de cuisine sont proposés à de petits groupes de cinq personnes. Les dates de programmation (en dehors de l'été) sont annoncées sur www.cavesbyrrh.com. Le transport -des Caves Byrrh vers le restaurant et retour- est prévu.



INSTANTS DE DEGUSTATION CULTURELLE

Cette option est offerte par les hébergeurs des *Mas des Aspres* dans le cadre de la *Semaine Inédite* et par les hébergeurs des Aspres qui souhaitent faire plaisir à des habitués et l'ont réservée à l'Office de Tourisme Intercommunal des Aspres et de Thuir.

Il s'agit d'un rendez-vous privé chez une ou un artiste, une ou un artisan, une ou un producteur, ... en présence d'une ou d'un vigneron. L'accord est fait entre une oeuvre, un objet, un produit, un paysage et les vins du domaine présent. Il peut être l'occasion d'une balade dans l'oliveraie, d'une démonstration artistique, ...

C'est un cadeau des Aspres



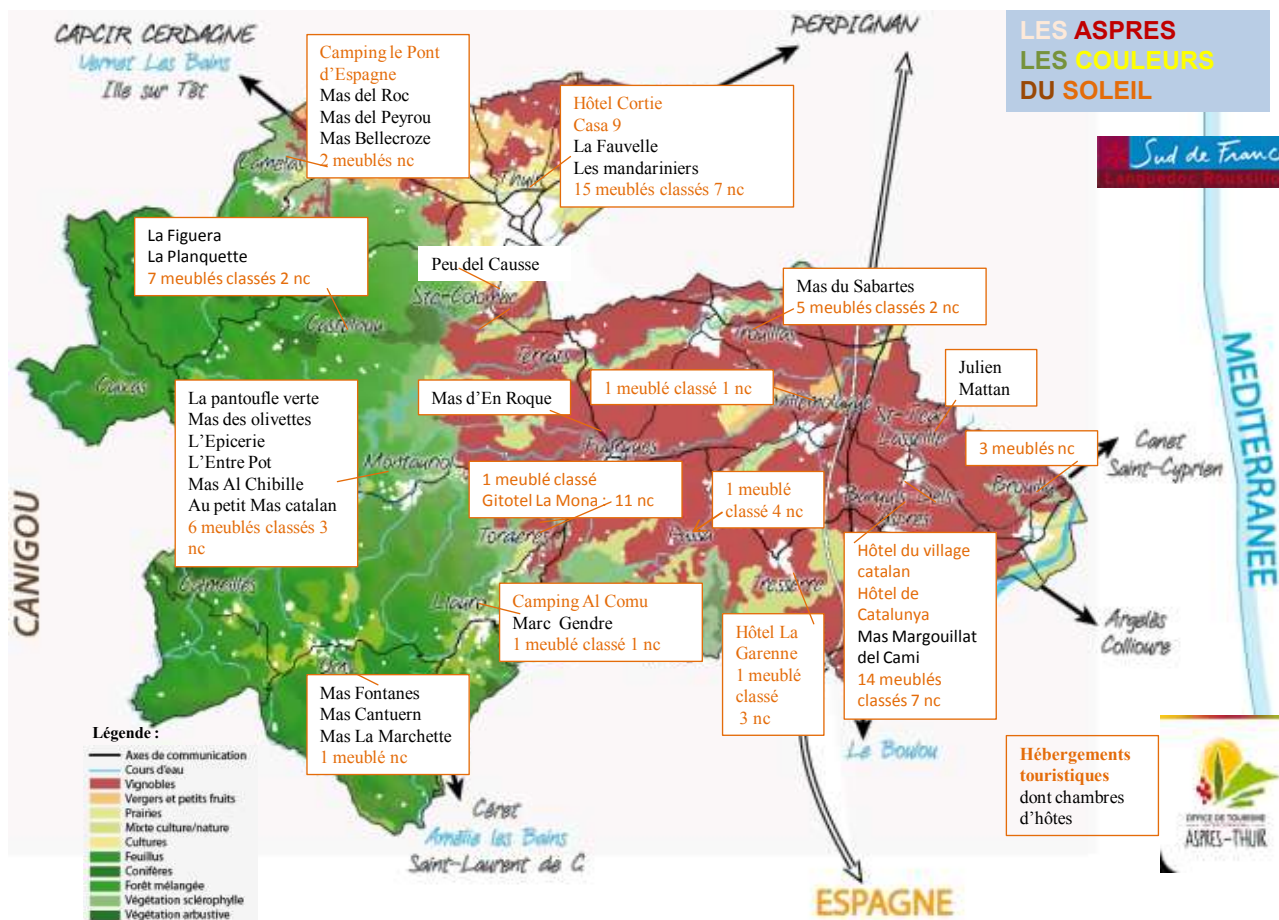
SEMAINE INEDITE

Une sélection d'hébergements des Aspres sont regroupés sous l'appellation *MAS DES ASPRES* et apparaissent sur un site internet dédié. Ils se distinguent par la qualité de leur architecture et de leur décoration intérieure, par le traitement paysager de leurs jardins, parcs et terrasses. Ils s'inscrivent dans une approche durable et privilégient la culture catalane, les économies d'eau et utilisent des plantes locales pour végétaliser leurs espaces extérieurs. Ils sont ouverts sur l'environnement des Aspres et introduisent leurs clients chez les Créateurs des Aspres, artistes, artisans, producteurs, vigneron.

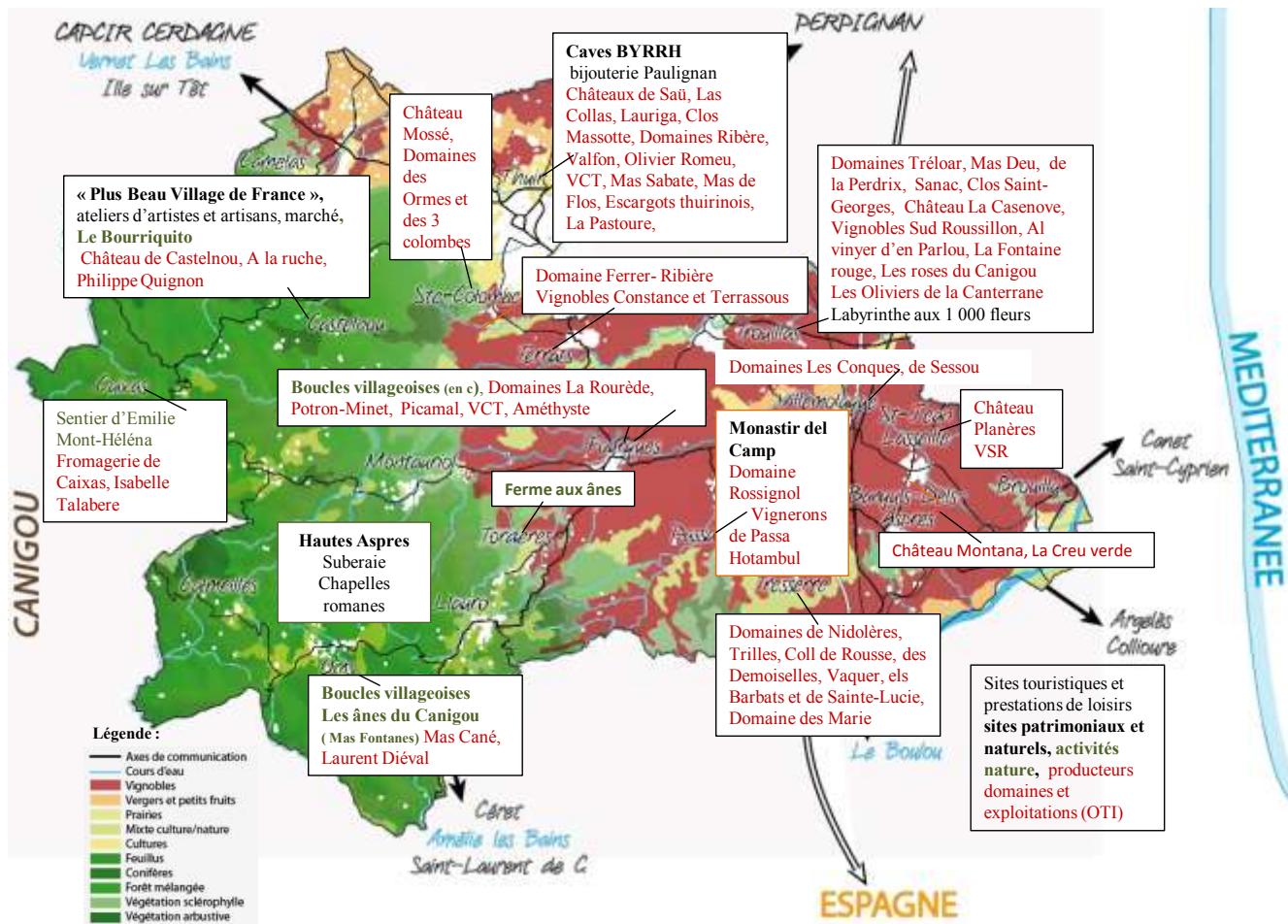
Ils déclinent *LES ASPRES*, *LES COULEURS DU SOLEIL* et vous offrent une semaine par an, la Semaine Inédite, un Pass catalan et une option Instant de Dégustation Culturelle, pour le prix habituel de location. Pour les semaines les plus tranquilles, ils vous proposent des semaines privilégiées incluant une balade naturelle, une balade villageoise ou une échappée culturelle.

SEMAINES PRIVILEGIEES

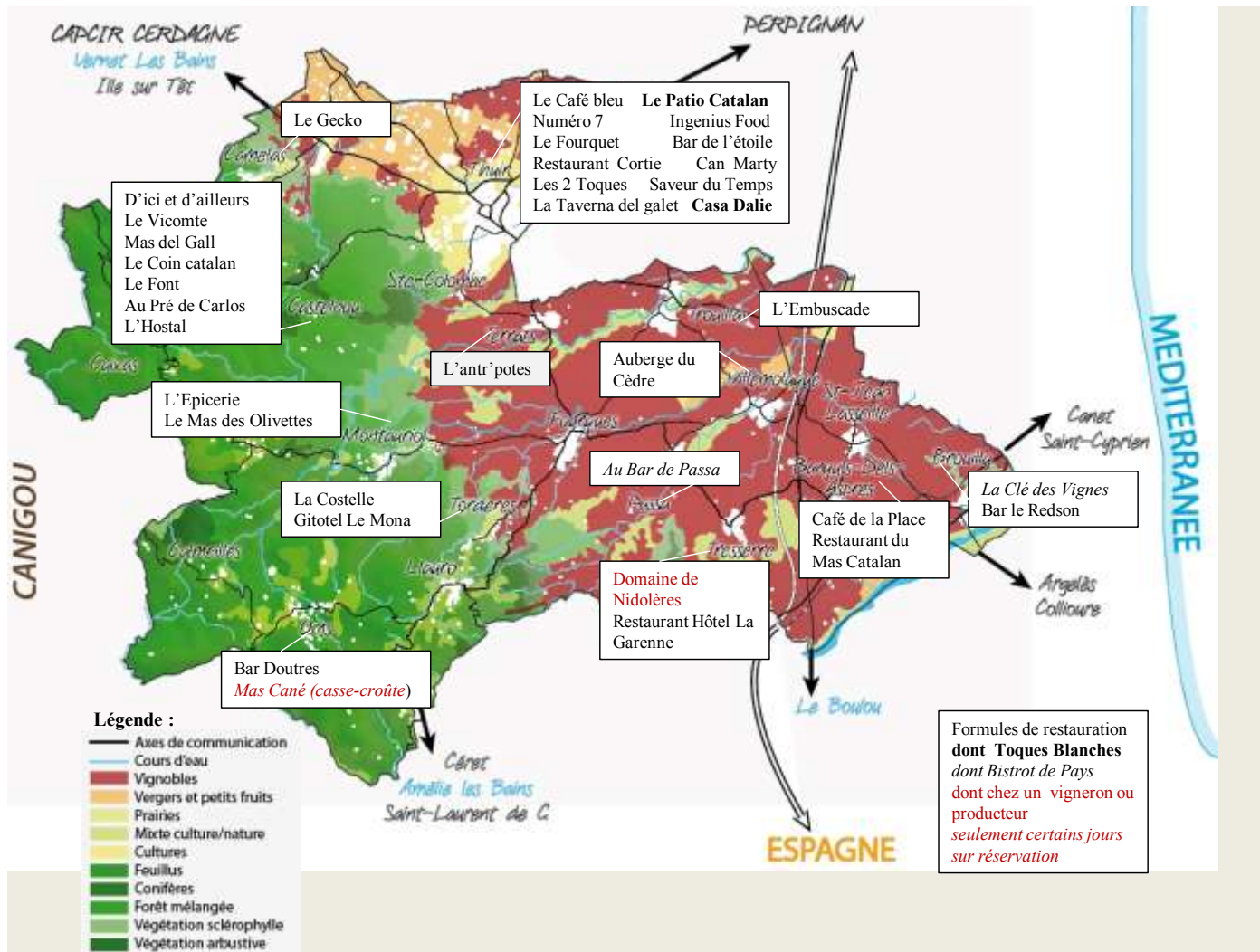




carte interactive
à retrouver sur
www.aspres-thuir.com



carte interactive
à retrouver sur
www.aspres-thuir.com



carte interactive
à retrouver sur
www.aspres-thuir.com

Les Fêtes des Couleurs des Aspres

Les quatre saisons des Aspres

En janvier, les vignerons des Aspres déclinent la *couleur rubis* avec une mobilisation en journée des différents domaines et des Caves BYRRH, pour faire découvrir leurs vins et apéritif. Des navettes sont mises en place à partir de Perpignan et de Thuir. En fin d'après-midi, un spectacle de rues anime Castelnou *Plus Beau Village de France* et des dégustations sont organisées dans différents ateliers et tavernes éphémères.

En avril, les artistes des Aspres illustrent le thème de la création, *avec les couleurs patrimoine et paysage*. Les paysages sont mis en valeur. Les couleurs des arbres en fleurs seront fêtées. Des artistes et notamment des photographes et des peintres sont invités à exposer dans les domaines, restaurants, boutiques et ateliers des Aspres. En soirée, à Castelnou, des créations théâtrales et musicales sont proposées en lien avec le théâtre de Thuir. Chaque manifestation intègre une dégustation de vins des Aspres.

Début juillet, les prestataires d'activités de loisirs et de tourisme des Aspres mettent en scène des propositions *couleur soleil*. C'est une véritable journée portes ouvertes, invitation pour les locaux à faire découvrir à leurs parents et amis les richesses des Aspres. En clôture un grand bal médiéval est organisé à Castelnou.

En octobre, l'accent est mis sur les accords entre les *Mets & Vins des Aspres*, *avec la couleur terre*. Le mixologue des Caves BYRRH, les cuisinières et cuisiniers, les sommelières et sommeliers des Aspres rivalisent de créativité pour proposer dans les caves, restaurants, ateliers, exploitations agricoles et autres boutiques des casse-croûtes, déjeuners et goûters associant produits et boissons du territoire. En soirée, à Castelnou, un banquet est organisé autour de vins des Aspres sélectionnés par les *Créateurs des Aspres*, à l'occasion du Concours des Couleurs des Aspres.

