



Destination Montpellier : culture et gastronomie en Languedoc
<https://www.montpellier-frankreich.de/montpellier-destination-languedoc/>
27 au 30 septembre 2024

Contacts presse :

- > CRTL Occitanie : **Emmanuelle Viala** - +33 621 43 01 09 / emmanuelle.viala@crtoccitanie.fr
- > Montpellier Méditerranée : **Valérie Paduano** - +33 6 20 47 28 88 / valerie.paduano@ot-montpellier.fr
- > Hérault Tourisme : **Sabrina Lucchese** - +33 676 68 21 21 / slucchese@herault-tourisme.com
- > Archipel de Thau : **Emilie Malbezin-Lepot** - +33 608 09 90 36 e.malbezin@archipel-thau.com
- Marie-France Parra** - +33 6 86 79 86 87 : mf.parra@archipel-thau.com
- > Grand Pic Saint-Loup : **Laura Maurel** - lmaurel@tourisme-picsaintloup.fr
- Laurie Chaigne** - lchaigne@tourisme-picsaintloup.fr

Journalistes :

- > Tilman Krause - tilman.krause@welt.de - Welt am Sonntag

<https://www.instagram.com/voyageoccitanie/>

<https://www.facebook.com/VoyageOccitanie/>

@voyageoccitanie - #voyageoccitanie

https://www.instagram.com/vivez_montpellier/

@vivez_montpellier - #vivezmontpellier #montpelliernow

<https://www.instagram.com/plaisirdherault/>

@plaisirdherault - #Plaisirdherault

<https://www.instagram.com/archipeldethau/>

@archipeldethau - #LoveThau #archipeldethau

https://www.instagram.com/pic.saint.loup_tourisme/

@picsaintlouptourisme #picsaintloup #grandpicsaintloup

Vendredi 14 mars

18h30 : arrivée du journaliste à l'aéroport de Montpellier

Accueillis par XXXX du CRTL Occitanie
Transferts effectués par Laurent - CAP VTC

19h : Installation à l'**hôtel l'Orque Bleue** à Sète. Marie-France PARRA du service presse de l'Office de Tourisme Archipel de Thau viendra vous souhaiter la bienvenue. Boutique hôtel avec vue sur le Canal de Sète. Deux sœurs, Laetia et Emilie, ont redonné à cette superbe bâtisse haussmannienne son lustre d'autrefois. Au cœur de de « l'île singulière » chère à Paul Valéry, l'hôtel offre des vues emblématiques sur le mont Saint-Clair, le Canal Royal et le môle Saint-Louis. 10 quai Aspirant Herber Sète - 04 67 74 72 13 - <https://www.orquebleue.fr/>

Transfert assuré par Laurent Capiez - Cap VTC - Tél : 07 69 75 22 94

20h30 : Dîner au restaurant XXXXX de Sète. L'occasion de goûter à nos produits locaux, dans une ambiance chic et décontractée. La réservation est faite au nom de l'Office de Tourisme, pour 1 personne.

Transfert assuré par Laurent Capiez - Cap VTC - Tél : 07 69 75 22 94

Samedi 15 mars

09h00 : Découverte solo des incontournables de la ville de Sète. Les Halles de Sète, haut lieu de la vie sétoise, avec découverte des spécialités sétoises. Balade dans le quartier haut à la découverte des fresques de street-art du Musée à Ciel Ouvert (MaCO).

Transfert assuré par Laurent Capiez - Cap VTC - Tél : 07 69 75 22 94

11h : Visite de Noilly-Prat, à Marseillan, en allemand avec Lisa. Un détour s'impose par les chais pour une dégustation de ce vermouth unique au monde. Très utilisé en cuisine, on le déguste aussi en cocktail ou en apéritif. 1 Rue Noilly, 34340 Marseillan, 04 67 77 20 15 - <https://www.noillyprat.com/>

Transfert assuré par Laurent Capiez - Cap VTC - Tél : 07 69 75 22 94

Direction Marseillan, via la route de l'huître, à la découverte des mas ostréicoles qui longent les rives de la Lagune de Thau.

Transfert assuré par Laurent Capiez - Cap VTC - Tél : 07 69 75 22 94

12h30 : Déjeuner au mas le St BARTH. Installés au bord de l'étang de Thau, La famille Tarbouriech ostréiculteurs depuis plusieurs générations proposent des huîtres et des spécialités régionales. Florie Tarbouriech sera là pour l'accueillir. Lieu dit Montpenedre, 34340 Marseillan, tel. 04 99 43 97 58. Florie Tarbouriech

16h-17h Visite de l'Abbaye de Valmagne, Amandine, chargée de communication, vous attendra pour la visite en anglais de ce pur joyau cistercien du XIIe siècle, au cœur de 75 ha de Vignobles, suivie de la dégustation de leurs vins bio du domaine. Abbaye de Valmagne, 34560

Villeveyrac - 04 67 78 06 09 - <https://www.valmagne.com/>

17h-18h30 Départ pour Montpellier

Transfert assuré par Laurent Capiez - Cap VTC - Tél : 07 69 75 22 94