

**OCCITANIE DESTINATION MICE
EDUCTOUR CIRCUIT 3
MONTPELLIER
9 - 11 OCTOBRE 2025**

Accompagnateur Filière MICE Occitanie : Cécile Senard – Tel : 06 89 88 27 25
Accompagnateur Montpellier Méditerranée : Robinson Audin – Tel : 06 30 65 08 13
Chauffeur :

JEUDI 9 OCTOBRE

Matinée : Arrivées échelonnées à la gare de Nîmes Centre.

13h : Transfert à pied vers l'hôtel Novotel Atria Nîmes Centre – dépôt des bagages

Déjeuner au Novotel Atria Nîmes Centre, suivi d'une rapide visite des espaces MICE de l'établissement.

Fraîchement rénové, idéalement situé à proximité de la gare, et face aux arènes.

 118 chambres

 **Cuisine du terroir** généreuse, authentique et réconfortante.
50 couverts

 5 salles, jusqu'à 110 pax. Un auditorium 410 pax

14h30 : Visite de Nîmes sous l'angle MICE proposée par le Bureau des Congrès de Nîmes et l'agence Puravida (équipez-vous de chaussures confortables).

L'offre **MICE** à Nîmes inclut des espaces de réunion pouvant accueillir de **10 à 700 participants**, avec des options de restauration locales et variées. Pour enrichir l'expérience, possibilité de **teambuilding** variés (jeux de rôle, défis en plein air), ou de **visites** culturelles (Arènes de Nîmes, Maison Carrée, Jardins de la Fontaine).



16h : visite aux abords du centre de congrès h2.

Idéalement situé au cœur du centre historique, h2 bénéficie d'un emplacement exceptionnel, alliant accessibilité et attractivité touristique. La structure comprend un auditorium de 672 places, une espace modulable de 700m², 18 salles de sous commissions, une salle de restauration avec vue sur le musée de la Romanité, son jardin archéologique et les Arènes.



17h : Check-in à l'hôtel et temps libre

18h : Soirée networking au musée de la Romanité, durant laquelle vous pourrez rencontrer une trentaine de prestataires d'Occitanie, suivie d'un cocktail.

Expositions exceptionnelles ; espaces de séminaires ; restaurant panoramique ; jardin archéologique, et enfin un « roof top » à ciel ouvert offrant une vue incroyable sur la ville, les multiples facettes qu'offre le musée peuvent séduire les visiteurs du monde entier, individuels et groupes.



23h30 max : Retour à l'hôtel à pied.

VENDREDI 10 OCTOBRE

8h15 : Départ de Nîmes pour l'Horizon Resort Massane à Montpellier (45mn)

9h : Visite de [Horizon-Resort-Massane**](#)**

Niché au cœur d'un cadre idyllique, Horizon Resort Massane est un refuge d'hospitalité 4 étoiles où luxe rime avec engagement écologique. Cet établissement prestigieux offre une expérience unique où chaque détail a été pensé pour allier confort et respect de l'environnement.

 84 chambres

 Restaurant

 10 salles de réception - Capacité d'accueil : 250



10h : Départ pour le domaine de Verchant (20 mn)

10h30 : Visite technique du Domaine de Verchant hôtel et spa*****

Domaine d'exception au cœur de 10 ha de vignobles et aux portes de Montpellier, Verchant et son cadre prestigieux feront de votre réception un moment magique et féérique.

Salle de réception (280 m²), terrasse (200 m²) ouverte sur vignoble, cour languedocienne (250 m²), la salle du « Grand Chai » (180m²) ajustable en 3 salles de 60m², la salle « Verchant » (46m²) et « L'Orangerie » (36m²).



12h : Déjeuner au restaurant gastronomique Marcelle / Domaine de Verchant

 Sous la direction du chef Alexandre Caillaud, accompagné par le Chef doublement étoilé et meilleur ouvrier de France 2019 Franck Putelat. Légumes et herbes aromatiques viennent du potager biologique du domaine. 30 couverts à l'intérieur, 30 couverts en terrasse.

13h30 : Transfert vers l'Arena Sud De France (15 mn).

14h00 : Visite de Arena & Parc des expositions de Montpellier

La Sud de France Arena est la salle multifonction idéale pour les spectacles et les événements sportifs. Elle accueille également une foire d'Art contemporain et quelques congrès XXL et événements corporate. Équipée de 23 loges, la Sud de France Arena est également le cadre parfait pour organiser des opérations de relations publiques.

- De 1 000 à 7 500 places en configuration convention
- Jusqu'à 13 500 spectateurs en configuration concert (assis/debout)
- Jusqu'à 8 500 spectateurs en configuration sport (assis)
- 10 700 m² de surface brute en configuration exposition
- Plus de 234 000 spectateurs par an



15h30 : Départ vers le Corum, Palais des Congrès (25 mn).

16h : Visite du Corum Palais des Congrès

Un complexe prestigieux en centre-ville équipé de 3 auditoriums de 300 à 2000 places, de 25 salles de commission, d'espaces de restauration et de plus de 6 000 m² d'espaces d'exposition.

 25 Salles de réception

 Brasserie et service traiteur

 2000 Capacité d'accueil



17h30 : Transfert vers l'hôtel Mercure Antigone** (8 mn).**

17h45 : Visite technique [Hôtel Mercure Montpellier Antigone**](#) puis Check-in**

Au centre-ville de Montpellier et proche des plages, l'hôtel 4 étoiles Mercure Centre Antigone vous accueille à deux pas de la place de la Comédie, et du centre de loisirs Odysseum. En déplacement professionnel vous apprécierez la proximité de notre hôtel avec le quartier d'affaires Corum, du Palais des Congrès et de l'Aréna.

🏠 4 Salles de réception 114 chambres

🍽️ Restaurant

♿️ 160 Capacité d'accueil



19h45 : Rdv dans le lobby de l'hôtel puis transfert vers les Halles du Lez (10 mn).

20h : Dîner [Les Halles du Lez](#)

Hot-spot créatif ouvert en octobre 2016 sur les rives du Lez, le Marché du Lez est un véritable terrain de jeu événementiel, ce village dans la ville propose un condensé d'initiatives créatives qui invitent à un nouvel art de vivre : responsable, local, innovant et contemporain.

Anciennes friches industrielles, le marché du Lez est un concentré d'imagination et de création, un lieu de rencontres où se mêlent brocanteurs, commerces, foodtrucks, restaurants...

🏠 2 Salles de réception dont plénière 200 personnes.

🍽️ Plusieurs Restaurants

♿️ Capacité d'accueil du site : 3 500 personnes



23h : Retour vers l'hôtel Mercure Montpellier centre Antigone (10 mn).

SAMEDI 11 OCTOBRE 2025

9h45 : Check out avec les bagages.

10h : Départ vers le Petit Jardin (15 mn).

10h30 : Cours de cuisine à la « Table des Chefs » du Petit Jardin

Pensée comme une véritable scène dédiée aux talents du Groupe Petit Jardin, La Table des Chefs propose des cours de cuisine d'exception, en individuel ou en groupe. Ici, les chefs partagent leur savoir-faire avec passion et générosité, dans un cadre convivial et inspirant.

<https://www.petit-jardin.com/la-table-des-chefs-cours-cuisine-montpellier/>

11h45 : Départ à pied vers le bistrot du Petit jardin (à côté)

12h : Déjeuner au bistrot du Petit jardin

Un havre de paix insoupçonné au cœur de l'Ecusson... Caché dans une ruelle du vieux Montpellier, passé la porte, on peut y découvrir un magnifique jardin-terrasse planté d'arbres centenaires, face à la cathédrale Saint-Pierre.

<https://www.montpellier-tourisme.fr/sejourner/ou-manger/tous-les-restaurants/restaurant-le-petit-jardin-montpellier-fr-3835228/>



13h30 : Départ vers le Belaroïa (10 mn).

14h : Visite technique Hôtel Belaroïa

Au cœur de Montpellier, Belaroïa Hotel, c'est 182 chambres design et confortables, conçues avec vue plongeante sur la cité où l'on peut à la fois se retrouver, travailler, se ressourcer, s'amuser et explorer.

 7 Salles de réception 182 chambres

 Restaurant

 Capacité d'accueil 250



14h55 : Transfert à pied vers l'hôtel Eklo (3 mn).

15h : Visite technique Eklo hôtel

Idéalement situé au cœur de la ville, Eklo Montpellier est le 10ème hôtel du groupe Eklo. Cet établissement de 111 chambres s'adresse à une large clientèle de loisir et d'affaires.

<https://www.bureaudescongres-montpellier.fr/offres/eklo-montpellier-montpellier-fr-5381166/>

16h : Transfert à pied vers la gare Saint Roch (5 mn).

Fin du programme.



Équipe Tourisme d'Affaires en Occitanie

Cécile SÉNARD
06 89 88 27 25
cecile.senard@crtoccitanie.fr

Valérie MERCIER
07 67 48 94 22
valerie.mercier@crtoccitanie.fr

Clémence SOURDON
06 45 16 63 26
clemence.sourdon@crtoccitanie.fr

www.mice-occitanie.fr

Ce programme a été préparé par le **Comité Régional du Tourisme Occitanie** en partenariat avec le **Bureau des congrès de Montpellier**.

Contacts :

Pia PENZO
Promotion Manager (Leisure & MICE)

+33 (0)7 87 14 43 32
pia.penzo@ot-montpellier.fr

Robinson AUDIN
Promotion Assistant (Leisure & MICE)

+33 (0)6 30 65 08 13
robinson.audin@ot-montpellier.fr