

LA PROVENÇA EN TEMPS D'ESPÍGOL

Avinyó, Vaucluse i Valensole

Del 2 al 5 de juliol del 2026



La nostra benvinguda,

A Terres Remotes t'ofereim un viatge dissenyat amb cura perquè gaudeixis de la bellesa, els sabors i l'encant d'aquesta regió única. T'acompanyem en tot moment perquè només t'hagis de deixar portar pels paisatges d'espígol, els pobles amb més encant —com Venasque— i una gastronomia autèntica plena d'aromes i tradició. Ens allotjarem en un hotel amb encant al cor de la Provença, on podràs viure la calma i l'esperit d'aquest indret màgic. Un viatge pensat per als sentits, cuidat fins al darrer detall perquè descobreixis la Provença amb tota la seva autenticitat i elegància.

Programa de viatge: La Provença en temps d'espígol

Dia 1 · De Barcelona al Palau dels Papes d'Avinyó i l'Spa de Malaucène

Sortirem a primera hora en minibús completament equipat cap a la Provença, envoltats de paisatges i aromes inoblidables. A mitja jornada visitarem el Palau dels Papes a Avinyó, on la història medieval agafa vida a les seves estances. Tot seguit, ens dirigirem a Malaucène, un poble tranquil que ens acollirà amb serenitat, i gaudirem del Spa Ventoux amb piscines termals i saunes. A la tarda arribarem a l'Hotel Hermitage a Vaucluse on, un primer sopar provençal donarà pas a un descans reparador en habitacions rústiques i confortables.

Dia 2 · Al cor de la Provença

Després d'un esmorzar amb vistes al poble de Venasque, descobrirem els pobles més bonics de la regió. Recorrerem el sender dels Ocres a Roussillon, ens perdrem entre els camps d'espígol de l'Abadia de Senanque i visitarem el pintoresc Gordes amb les seves vistes panoràmiques. A la tarda, explorarem l'Isle sur Sorgue, famosa per les botigues d'antiguitats, i la sorprenent Fontaine de Vaucluse, abans de tornar a l'hotel per sopar i descansar. Ens allotjarem de nou a l'Hotel Hermitage.

Dia 3 · Valensole i els camps d'espígol

Esmorzarem contemplant les vistes de l'hotel abans de dirigir-nos a Valensole, cor de la producció d'espígol. Farem una parada al poble de Saignon i recorrem els camps liles, capturant la seva bellesa única. Dinarem a Valensole i, a la tarda, visitarem la destil·leria Angelvin, on aprendrem sobre l'elaboració de productes d'espígol com olis essencials i cosmètics. El dia conclourà amb un àpat gastronòmic preparat pel xef André a l'hotel, amb plats que evocuen els sabors autèntics de la Provença. Ens allotjarem a l'Hotel de la Mautanne.

Dia 4 · Mercat d'Espígol de Ferrerrisses i sabons de Marsella

Després de l'esmorzar, visitarem Ferrerrisses per gaudir del mercat dedicat a l'espígol, un festival d'aromes, colors i productes locals. Passejarem pels carrers, coneixerem els camps i ens submergirem en la vida rural provençal. Després del dinar, visitarem la fàbrica Marius Fabre a Salon de Provence, on aprendrem l'artesanía del sabó de Marsella. Cap a la tarda, iniciarem el viatge de retorn a casa, portant amb nosaltres records inoblidables i una nova apreciació per la bellesa de la Provença.





QUE INCLOU EL VIATGE:

Viatge amb guia acompanyant des del Ripollès.
Minibus des del Ripollès, per tots els trasllats a la Provença, incloent peatges i carburant per tots els desplaçaments.
Estades als hotels descrits en el programa, en els règims que hi consten a la part superior.
Visita guiada al Palau dels Papes d'Avinyó.
Entrada a l'Spa Ventoux de Malaucene.
Entrada a l'Abadia de Senanque.
Visita a la destileria Angelvin.
Sopars inclosos, segons programa detallat.
Assegurança de viatge i cancel·lació per tots els membres.
Berenar amb tot el grup ofert per l'agència per preparar el viatge a Campdevàrol (Carrer de la Batllia,7).

EL VIATGE NO INCLOU:

Dinars no específicament previstos. Sopars en dies determinats segons detall.
Despeses de caràcter personal com menjars, begudes, regals... propines als guies si fos necessari.
Qualsevol altra despesa no prevista al programa.

NOTES DE VIATGE

- Places limitades. Grup mínim de 7 persones i màxim de 20 persones
- Data límit per cancel·lar si no s'arriba al mínim de viatgers: 20 dies abans de la sortida.
- Documentació necessària per a viatgers espanyols: DNI en vigor
- Preus calculats el 25.10.2025, segons tipus de canvi de divisa, preu de transport, derivat cost combustible o d'altres fonts d'energia, i taxes vigents a l'esmentada data. Fins 20 dies abans del viatge els preus poden patir modificacions per variacions dels conceptes esmentats segons condicions generals de viatge.
- El formulari normalitzat, les condicions generals i el contracte es formalitzaran en el moment de la reserva.
- Sortida des del Ripollès i Osona. Consulteu suplement per altres orígens.

DETALL D'HOTELS

3 nit en règim d'esmorzar i dormir a l'Hotel de la Grange Neuve (3*)
Els hotels poden ser substituïts per altres hotels similars.

3 sopars inclosos a l'Hotel

PREU PER PERSONA

875€

Suplement d'habitació individual: a consultar.