

BROCHURE GOURMANDE

Vallespir

GASTRONOMIE

*Bien manger,
c'est le début du
bonheur.*



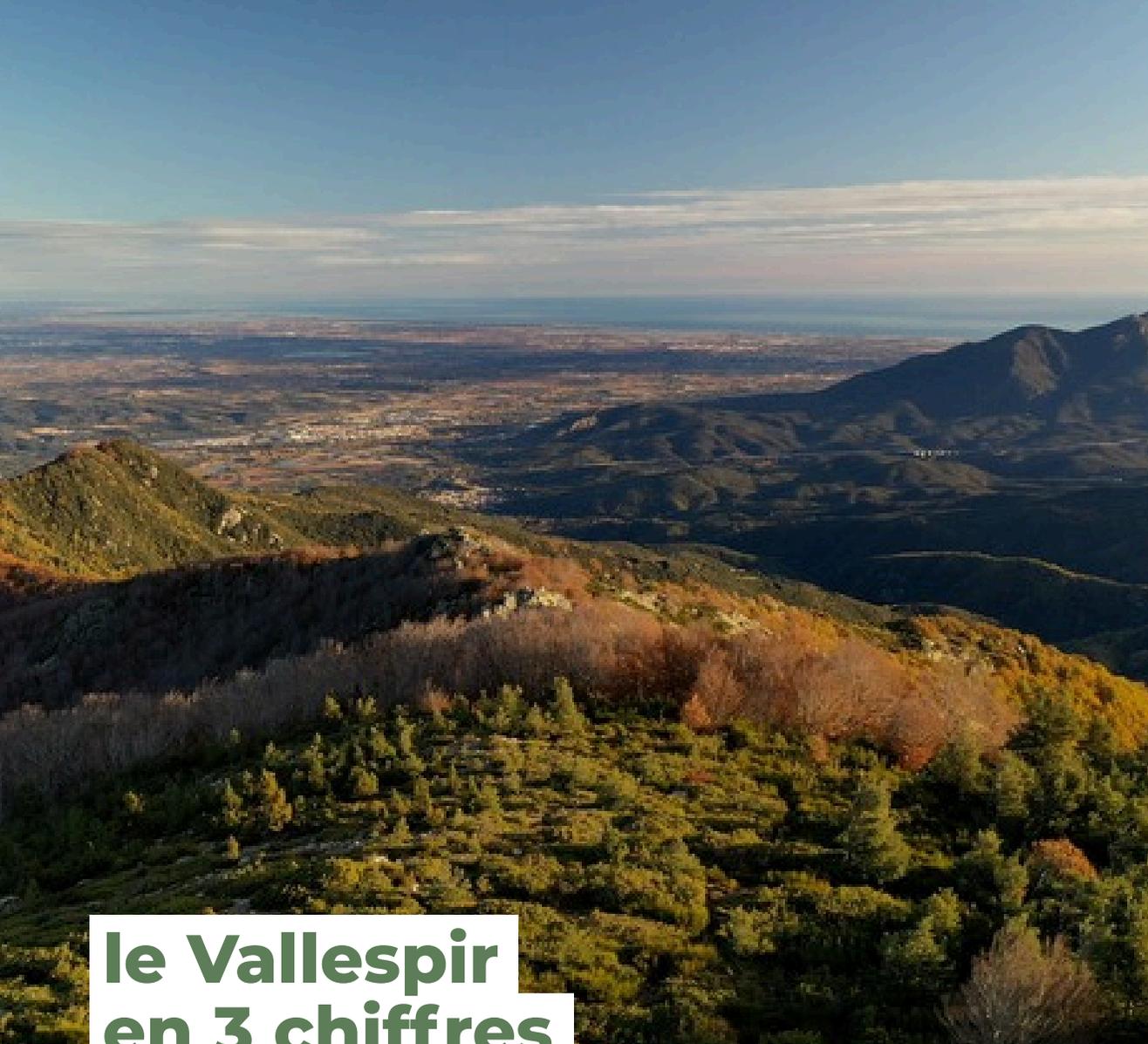
bienvenue en Vallespir

Entre montagnes et Méditerranée, le Vallespir est une terre de goût. Ici, les saveurs racontent les saisons, les produits ont le parfum du soleil, et chaque repas est une invitation à la découverte.

Ce n'est pas seulement une destination pour les gourmets, c'est aussi un véritable havre de paix pour les amoureux de la nature. Les sentiers de randonnée serpentent à travers les paysages variés, offrant des vues imprenables sur les montagnes et la mer. Les rivières et les sources naturelles invitent à la détente, tandis que les forêts offrent refuge à une faune et une flore riche et diversifiée.

En explorant cette région, on découvre un art de vivre authentique, où le temps semble s'arrêter pour mieux apprécier chaque instant. Le Vallespir, avec sa beauté brute et son charme intemporel, promet des expériences inoubliables à tous ceux qui s'y aventurent.

Cette documentation met en lumière une sélection de nos partenaires locaux. Une liste exhaustive est disponible dans nos bureaux d'accueil



le Vallespir en 3 chiffres

Nos partenaires



29

restaurants



13

producteurs



23

prestataires

L'Art & la Gastronomie

LE GOÛT DE L'INSPIRATION

À CÉRET, L'INSPIRATION EST UNE TRADITION :

DE PICASSO À L'ÉTOILE DU FARIO, L'ART S'INVITE À TABLE

Par un soir de printemps, au détour d'une ruelle pavée de Céret, on sent encore flotter l'ombre légère d'un certain Pablo. Un éclat de lumière, un trait de pinceau. Aujourd'hui, c'est une étoile qui brille – non pas sur une toile, mais dans l'assiette.



UNE HISTOIRE DE MAINS HABLES ET D'ÂMES SENSIBLES

Au début du XXe siècle, Céret devient un haut lieu de création artistique, attirant les plus grands noms de l'avant-garde comme Braque, Gris, Picasso ou Chagall. Séduits par la lumière du Sud, la richesse des paysages et l'atmosphère catalane, ils y trouvent une source d'inspiration unique. Céret devient leur refuge, leur atelier à ciel ouvert. Aujourd'hui, le musée d'art moderne conserve les empreintes vivantes de cette époque flamboyante.





ET VOILÀ QU'UN NOUVEAU SOUFFLE S'INVITE, PAR LA PORTE DES CUISINES

Un siècle plus tard, c'est un autre art qui prend racine dans la ville de Céret : celui du goût. Le chef **Kevin De Porre**, choisit Céret pour y ouvrir **Le Fario**, un lieu de haute gastronomie au nom de poisson sauvage et libre, souvenir de pêche avec son grand père.

Six mois à peine après l'ouverture, l'étoile tombe. La critique salue un lieu à la hauteur des toiles de ses aînés : précision, audace, équilibre. Les produits locaux y sont traités avec un respect d'orfèvre, et chaque assiette raconte une histoire – celle d'un terroir que l'on devine, que l'on sent, que l'on goûte.

Rencontre avec **KÉVIN DE PORRE**

UN PARCOURS AU SERVICE DU GOÛT

C'est ainsi qu'après avoir embrassé le métier au cœur des Pyrénées-Orientales, le chef va vouloir découvrir de quelle manière la cuisine s'écrit au sommet. Il part se former à Paris. Diplômé de l'Ecole Ferrandi, il se retrouve sous l'aile de Christophe Moret qui fait les belles heures de l'institution de l'avenue Roosevelt. Kevin De Porre intègre la cuisine d'un restaurant doublement étoilé : Lasserre.

Une révélation.

Pour la cuisine évidemment. Mais pour l'atmosphère qui règne au sein d'une équipe soudée et motivée par un objectif : viser l'excellence. Et c'est dans ce courant qu'il va ensuite poursuivre sa route.



Le Fario a été récompensé d'une étoile au Guide MICHELIN, saluant l'excellence et la créativité de sa cuisine

Au coeur de Céret, le **Fario** propose une cuisine délicate et audacieuse, Inspirée du terroir, sa carte met en lumière les produits végétaux, les herbes sauvages et les saveurs marines, dans une harmonie subtile entre raffinement et nature. Une véritable expérience sensorielle, entre créativité et ancrage local.

**12 Rue Saint Ferréol - Céret
04 68 82 39 62**



Vallespir

LE GOÛT DU BIEN-ÊTRE



EXPÉRIENCES CURISTES



*Pour plus d'informations et d'idées
d'activités, scannez le QR code !*

Saveurs & Sérénité

LE GOÛT DU BIEN-ÊTRE

Après les soins, place aux plaisirs simples. Dans le Vallespir, la gastronomie se fait complice de votre cure. Les produits locaux, frais et savoureux, le corps se détend, les papilles s'éveillent.



Et si le bien-être passait aussi par l'assiette ?

C'est le pari des artisans de la gastronomie locale : vous offrir des produits frais, de saison et pleins de saveurs. Une cuisine sincère, qui nourrit le corps autant que l'âme.

RESTAURANT



AL CATALÀ MAÎTRE RESTAURATEUR

À Céret, Al Català propose une cuisine traditionnelle revisitée, faite maison à partir de produits frais et locaux. Dans un cadre élégant, entre salle climatisée et jardin arboré, Sandrine et Joël vous accueillent pour une parenthèse gourmande. Une adresse chaleureuse et soignée, distinguée Maître Restaurateur, où chaque plat célèbre le terroir avec finesse.

15 av. Georges Clémenceau - Céret
04 68 87 07 91

PRODUCTEUR

La boutique à fonfon - Céret

Chez Fonfon, les fruits et légumes sentent bon le Vallespir : cultivés tout près, cueillis à maturité et toujours de saison. Plus qu'un primeur, c'est une adresse engagée où l'on croque le local sous toutes ses formes : produits frais, soupes maison, jus extraits, et salades composées. Un lieu convivial pour acheter des produits maraîchers, doublé d'une cuisine végétarienne à emporter ou à savourer en terrasse.

8 place Pablo Picasso - Céret
06 10 29 47 13



Vous êtes en cure ?
Grâce au Thermal Pass, bénéficiez de réductions et avantages chez certains commerçants et restaurateurs.

Plus d'informations à l'Office de Tourisme du Boulou.

Les partenaires du thermal pass sont identifiables par la pastille 

LES MARCHÉS



Céret

Tous les samedis matin.



St Jean Pla de Corts

Tous les mardis matin.



Maureillas Las Illas

Tous les jeudis et samedis matin.



Le Boulou

Tous les jeudis et dimanches matin.

Flâner sur les marchés du Vallespir, c'est déjà prendre soin de soi.

Entre les étals colorés, les parfums de miel, d'herbes fraîches et de fruits mûrs éveillent les sens et apaisent l'esprit.

On y retrouve le plaisir simple de choisir des produits locaux, cultivés avec soin et souvent récoltés à quelques kilomètres à peine.

Ces rendez-vous hebdomadaires sont plus que des lieux d'achat : ce sont des moments de lien, de respiration, de douceur.

Parce qu'ici, le bien-être commence par le goût... et par le plaisir de prendre le temps.

PRODUCTEUR



LE MAS PY

Le Mas Py cultive une agriculture biologique respectueuse et gourmande. Huiles d'olives médaillées, cerises séchées, cochons noirs élevés en plein air...

Salaisons, conserves et verrines, chaque produit reflète une terre généreuse, un savoir-faire artisanal et une vision de la gastronomie simple, vraie et bonne pour soi.

Route de Llauro - Céret / 04 68 87 45 25



CRÊPERIE DE LA RAMBLA

Mêle cuisine conviviale et plaisirs iodés. Galettes savoureuses, crêpes réconfortantes... et même huîtres fraîches à la carte !

Une adresse surprenante, idéale après une séance de soins ou une balade, pour prolonger les bienfaits de la cure avec une pause pleine de goût et de douceur.

51 av. du Général de Gaulle - Le Boulou
06 32 80 70 99



LE RALLYE

Situé dans le centre du Boulou non loin de la sortie de l'autoroute et proche des thermes. Le restaurant brasserie le Rallye vous accueille les midis et les soirs et vous propose une cuisine bistro à base de produits frais de qualités, élaborée par notre chef et son équipe.

Bien manger à prix abordable est notre devise.

L'équipe du Rallye vous accueille dans une ambiance chaleureuse

37 place de la Victoire - Le Boulou
09 78 31 77 25

RESTAURANT

LE MANÈGE

Cuisine maison et ambiance détendue, Le Manège est une halte idéale pour un déjeuner simple, généreux et savoureux. Tartare de la mer, moules gratinées magret grillé, burger maison, desserts faits sur place... Une adresse sans prétention, mais pleine de charme, où l'on revient pour le goût et l'accueil.

22 rue des Pyrénées - Le Boulou
04 68 39 35 64



Saveurs sauvages - les plantes comestibles du Vallespir

Dans le Vallespir, la nature inspire aussi les assiettes.

Au détour d'un chemin ou sur les étals des marchés, les plantes sauvages trouvent une place de choix dans la cuisine locale.

Le fenouil sauvage, cueilli jeune, relève poissons ou salades d'une note anisée. *Le romarin et le thym*, omniprésents sur les coteaux secs, parfument viandes, légumes rôtis ou même desserts au miel. *L'ortie*, riche et subtile, se transforme en soupe onctueuse, quiche ou pesto vert tendre.

En cuisine comme en balade, ces plantes racontent le lien entre terroir et simplicité, entre cueillette et plaisir. Une gastronomie vivante, connectée à la terre, qui sublime ce que la nature offre de plus vrai.



RESTAURANT



LA BELLE VIGNE



vous propose une formule qui séduit par sa simplicité et son authenticité : un buffet d'entrées, un plat chaud, un dessert, le tout accompagné d'un verre de vin. Les plats chauds varient chaque jour, mais une chose reste constante : la qualité et la fraîcheur des ingrédients.

7 rue des vignes - Le Boulou
04 68 85 52 29

PRODUCTEUR

LES JARDINS DE PAILLE

Aux Jardins de Paille, gastronomie, bien-être et cosmétique s'unissent autour d'un même engagement : cultiver et prendre soin du vivant avec passion et respect. Condiments aux amandes, eaux florales à usage de soin ou en cuisine, découvrez les créations de ces jardins, conçus en agriculture biologique et privilégiant la biodiversité pour un écosystème riche et équilibré.

Mas Soubraques - Taillet / 06 81 35 55 25





RESTAURANT

COMPTOIR JOA

*Le plaisir se vit à tous les niveaux au **Comptoir JOA** du Boulou. Entre deux parties ou pour une soirée chic et décontractée, la table se transforme en terrain de jeu culinaire. Cuisine raffinée, produits du terroir, ambiance feutrée et vue sur le casino... Ici, on mise autant sur la gourmandise que sur la convivialité. Une expérience à savourer... sans modération !*

Route du Perthus - Le Boulou
04 68 83 01 20

“

*Après mes soins du matin aux thermes, j'aime bien me rendre au **Comptoir Joa** pour un déjeuner tranquille. La cuisine y est simple, fraîche et savoureuse, parfaite pour reprendre des forces sans se presser. L'accueil chaleureux fait aussi toute la différence.*

*Ensuite, je passe à la **Boucherie Lambert** pour acheter de la viande de qualité à cuisiner chez moi. Leur charcuterie maison est un vrai régal et me rappelle les saveurs d'antan. Deux adresses indispensables lors de ma cure au Boulou !*

Jean, 68 ans ”

PRODUCTEUR



BOUCHERIE LAMBERT

Ici, la viande est une affaire de passion et de saison. Chaque pièce est sélectionnée avec exigence, travaillée sur place, dans le respect des savoir-faire artisanaux. Côte de bœuf maturée, agneau local, volailles fermières... La maison propose une viande de qualité, toujours de saison. La charcuterie maison – pâtés, saucissons, terrines – fait la part belle aux recettes traditionnelles, parfois revisitées avec une touche de modernité. Côté plats cuisinés traiteur, la boucherie régale aussi ceux qui aiment bien manger sans cuisiner : lasagnes, blanquette, plats mijotés... tout est fait maison, avec cœur et goût.

Un vrai repère pour les amateurs de bonne chère et de produits authentiques.

14 rue Arago - Le Boulou / 04 68 83 15 80



BRASSERIE DU NÉOULOUS

Profitez d'une cuisine familiale haute en saveurs au restaurant Le Néoulous, ouvert tous les jours midi et soir, avec de généreux plats de viandes, poissons et brochettes dans un cadre chaleureux.

**Route de Céret Impasse des Claperes
Le Boulou
04 68 87 52 20**



BOULANGERIE DUBOIS

La boulangerie Dubois au Boulou est l'adresse idéale pour une pause gourmande durant la journée, avec ses pains artisanaux et pâtisseries maison préparés chaque jour avec des ingrédients de qualité, à savourer dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

**54 avenue du Général de Gaulle - Le Boulou
09 52 02 83 72**

PRODUCTEUR

CAVES TERRASSOUS

Les Caves Terrassous, alliant savoir-faire artisanal familial et expertise technique, produisent des vins authentiques qui révèlent pleinement les richesses du terroir. Vous pouvez visiter leurs caves pour découvrir ce travail passionné, et retrouver leurs cuvées à la boutique de Céret.

18 avenue des Aspres - Céret / 04 68 09 71 07



Vallespir

LE GOÛT DE L'AVENTURE



EXPÉRIENCES FAMILLES



*Pour plus d'informations et d'idées
d'activités, scannez le QR code !*

Saveurs & découvertes

LE GOÛT DE L'AVENTURE

Le Vallespir offre un véritable parcours de découvertes gustatives. À chaque détour, spécialités sucrées ou salées révèlent le savoir-faire local. Une invitation à explorer en famille le territoire tout en découvrant les richesses culinaires du territoire.

RESTAURANT

LA GUINGUETTE DU LAC

à Saint-Jean-Pla-de-Corts propose une cuisine généreuse et ensoleillée, mettant à l'honneur les produits locaux. Dans une ambiance conviviale et détendue, les pieds presque dans l'eau, on y savoure l'instant autant que l'assiette. Avec son cadre naturel, ses espaces ombragés et la proximité du lac, c'est aussi un lieu idéal pour venir en famille et profiter d'un moment gourmand avec les enfants.

Lac de St Jean Pla de Corts / 06 84 78 83 69

RESTAURANT



LA PAILLOTE

Restaurant et son solarium panoramique, face au spot, avec salons à disposition, vous attendent pour des moments de détente, de plaisirs et d'émotions. Dégustez en face du spot une boisson fraîche, une bière, un poké bowl, une salade, une grillade, burgers maison, poulets à la broche et leurs accompagnements, petits-déjeuners, glaces, gaufres...

**Lac de St Jean Pla de Corts
06 67 83 56 62**



“

Après une sortie vélo en famille, on a déjeuné au Pablo : cuisine généreuse, cadre agréable, parfait pour une pause détente..

Claire, 42 ans

”

“

Randonnée matinale en famille dans les hauteurs de Céret, nous avons piqué niqué sur le chemin. On a terminé la journée avec un excellent expresso chez Un Café Céret, l'endroit idéal pour se poser et apprécier le savoir-faire artisanal.

Julien, 39 ans

”

RESTAURANT



LE PABLO RESTO-BAR

À deux pas du musée d'art moderne, **Le Pablo** est une adresse qui rassemble. Une cuisine de saison, généreuse et colorée, où les saveurs locales se mêlent à des inspirations d'ailleurs. L'ambiance est simple, vivante, propice aux repas détendus en famille, après une promenade dans les ruelles de Céret ou une matinée au marché. Ici, on prend le temps de savourer, de discuter, de profiter... ensemble.

1 place Pablo Picasso - Céret
07 86 72 11 94

UN CAFÉ CÉRET

artisan torréfacteur & coffee shop

Dans les ruelles de Céret, **Un Café Céret** invite petits et grands à un voyage sensoriel. Les parents dégustent un café d'exception (café de spécialité) pendant que les enfants découvrent les secrets de la torréfaction, humant les grains et goûtant un chocolat chaud maison. Une pause gourmande et ludique, parfaite pour éveiller les sens... et la curiosité !

3 avenue Clemenceau - Céret
06 30 94 06 92

PRODUCTEUR





LE PIED DANS LE PLAT

*Situé au cœur de Céret, face à la fontaine des neuf jets, **Le Pied dans le Plat** est une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine traditionnelle. Dans une ambiance chaleureuse et sans prétention, le restaurant propose des plats généreux élaborés à partir de produits frais et locaux. Idéal pour un déjeuner en terrasse à l'ombre des platanes centenaires ou un dîner convivial.*

9 place des neuf jets - Céret
04 68 87 17 65



LE QUATTROCENTO

C'est une adresse où l'on se sent comme à la maison. Une cuisine généreuse, aux saveurs authentiques, qui célèbre les produits locaux dans une ambiance décontractée. Les pizzas, préparées avec des ingrédients frais et locaux, sont un vrai succès : croustillantes, savoureuses, elles réunissent petits et grands autour de la table. Idéal pour un repas en famille ou entre amis, pour partager ensemble un moment simple et chaleureux.

3 place des neuf jets - Céret
04 68 87 15 60

RESTAURANT LE FRANCE

Entre brasserie chic et gastronomie du sud, l'adresse séduit par ses assiettes généreuses, son service attentionné et sa terrasse idéale pour profiter de l'ambiance de la ville. Une table parfaite pour se retrouver en famille pour un moment de vraie détente à l'ombre des platanes bicentenaires.

35 boulevard Maréchal Joffre - Céret
04 68 87 11 27





RESTAURANT

BELLA PIZZA

Chez **Bella Pizza**, la tradition italienne se déguste avec passion. Pizzas généreuses à pâte fine, sandwiches gourmands et pâtes fraîches faites maison ravissent les palais en quête d'authenticité. Chaque plat est préparé avec des ingrédients frais et soigneusement sélectionnés. Un lieu chaleureux et décontracté, parfait pour un repas en famille, sur place ou à emporter.

13 avenue Michel Aribaud - Céret
04 68 87 70 26

“

Une bonne pizza avant de s'envoler avec Parapente66 sur les hauteurs de Céret avec vue sur tous le Vallespir et la pleine, une merveille. Pour finir et se remettre des émotions une bonne bière à Cap D'Ona.

Romain, 37 ans ”



**BRASSERIE-DISTILLERIE
CAP D'ONA**

Au cœur du Vallespir, la **Brasserie Cap d'Ona** allie savoir-faire artisanal et respect du terroir. Leurs bières bio, brassées avec passion, se déclinent en plusieurs styles, des blondes légères aux ambrées plus corsées, aux bières purs fruits frais, 100% naturelles, toutes riches en caractère.

La brasserie propose aussi des orangeades, citronnades naturelles bio pétillantes et pressées à froid, qui capturent la fraîcheur et la richesse des vergers locaux. Une alternative rafraîchissante, pleine de vitalité, parfaite pour tous ceux qui cherchent des saveurs authentiques, à toute heure. Leurs spiritueux d'exception nous emmènent dans un univers unique où la magie opère à chaque dégustation.

16 route de Saint-Jean - Céret / 04 68 95 79 09

PRODUCTEUR



Vallespir

LE GOÛT DU GRAND AIR

EXPÉRIENCES GR10



*Pour plus d'informations et d'idées
d'activités, scannez le QR code !*

Saveurs & sommets

LE GOÛT DU GRAND AIR



Voir l'étape du
GR10 de Las Illas
au Coll de l'Ouïlat

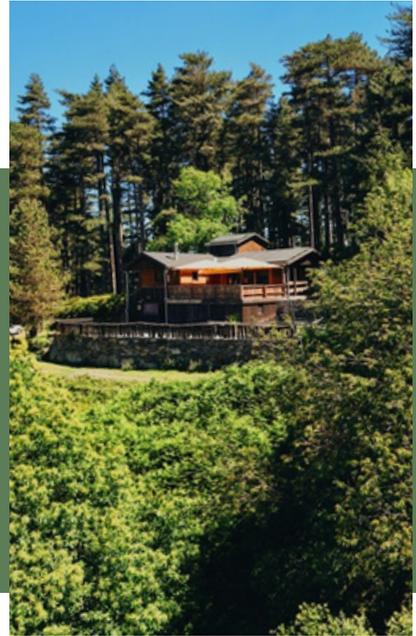


Sur les hauteurs sauvages du Vallespir, le GR10 dévoile bien plus que des panoramas grandioses : il offre aussi des haltes pleines de caractère, où le plaisir de l'effort rencontre celui de la table.

CHALET DE L'ALBÈRE

À L'Albère, après une ascension parmi les hêtres et les crêtes, **le Chalet** vous tend les bras : une maison forestière devenue gîte, où l'on savoure une cuisine du terroir face aux sommets. Produits locaux, plats travaillés et généreux, ambiance chaleureuse... ici, le réconfort est aussi dans l'assiette que dans le silence de la montagne.

Col de l'Ouïlat - L'Albère / 04 68 83 62 20



HOSTAL DELS TRABUCAYRES

À Las Illas à 11 km sur les hauteurs de Maureillas vous serez accueillis dans un cadre chargé d'histoire, entre murs de pierre et récits de bandits de grand chemin. C'est une adresse où l'on se restaure comme chez soi, autour de recettes familiales, avant de passer la nuit dans une atmosphère hors du temps.

**2 Placeta de la Llibertat Village de Las Illas -
Maureillas-las-Illas / 04 68 66 55 38**

PRODUCTEUR



DOMAINE 3A

Le **Domaine 3A** cultive avec passion des cerises, amandes et raisins de table, dans le respect des saisons et du terroir céréтан.

Ici, chaque fruit est le reflet d'un savoir-faire familial et d'une terre généreuse : les cerises juteuses, les amandes et les raisins sucrés sont récoltés à pleine maturité, pour offrir le meilleur du goût naturel.

5 rue de la Tuilerie - Céret
06 50 09 76 82

PRODUCTEUR



CAN GALY

Au cœur du Vallespir, **Can Galy** vous propose des fruits et légumes cultivés localement, récoltés avec soin et vendus directement. En saison, l'exploitation se spécialise notamment dans la production de cerises, savoureuses et typiques du territoire. Vous bénéficiez de produits ultra frais, de saison, et au goût authentique du terroir. Un choix idéal pour manger sain, soutenir l'agriculture locale et profiter pleinement des saveurs naturelles du Vallespir.

31 rue des Évadés de France - Céret
06 10 83 35 00

PRODUCTEUR

LA BELLE ÉPOQUE

À Maureillas, **La Belle Époque** élève ses poules pondeuses bio en plein air, dans une petite exploitation familiale où le respect des animaux et de la nature est une évidence.

Les œufs y sont ramassés à la main, frais chaque jour, et reflètent le soin apporté à chaque étape : alimentation naturelle, cadre de vie paisible, et production à taille humaine.

Un vrai retour à l'essentiel, pour consommer local, sain et éthique.

224 Route de Manrell - Maureillas-Las Illas / 06 38 93 29 29



Vallespir

LE GOUT DU PARTAGE

EXPÉRIENCES EN DUO



*Pour plus d'informations et d'idées
d'activités, scannez le QR code !*

Saveurs & découvertes

LE GOÛT DU PARTAGE

Le Vallespir promet un véritable voyage gustatif à vivre à deux. À chaque étape, les spécialités sucrées et salées dévoilent le savoir-faire local, offrant une expérience culinaire authentique. Une belle occasion de partager à deux la découverte des saveurs et des trésors du territoire.

RESTAURANT

AL CASOT DE LA FARGA

Al Casot restaurant - traiteur, est une adresse idéale pour une escapade gourmande. Dans une ambiance chaleureuse et bucolique, profitez d'un moment hors du temps en terrasse ou dans la salle cosy du restaurant. Ici, la cuisine met à l'honneur les produits du terroir avec authenticité et créativité.

Entre convivialité, goût et générosité, Al Casot vous promet une belle expérience culinaire à partager en duo, dans un cadre naturel apaisant.

29 bis route d'Amélie - Reynès / 04 68 98 54 84

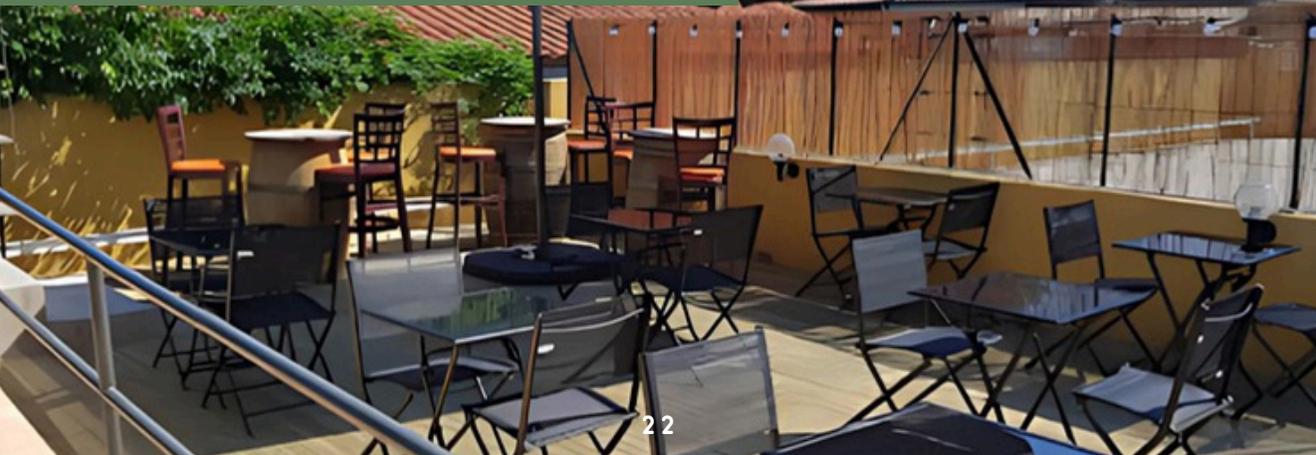
RESTAURANT



66 SUR VINS

Parenthèse gourmande en duo, sur la charmante place du village. En terrasse ou dans l'intimité d'une salle en pierres apparentes, Maud et Rémi vous accueillent avec chaleur et convivialité. Leur cuisine maison, alliant produits frais, locaux et de saison, mêle simplicité et raffinement pour un moment de partage savoureux à deux.

**10 place de la République -
Maureillas Las-Illas / 04 68 81 66 69**





LE JARDIN DE CÉRET

Pour un déjeuner ou un dîner à deux, **Le Jardin de Céret** offre un cadre idéal, entre nature et tradition.

Installez-vous sur la belle terrasse panoramique, avec vue sur la forêt environnante, et laissez-vous séduire par une cuisine catalane authentique.

Viandes, poissons et spécialités locales y sont préparés avec passion et savoir-faire.

7 rue de la république - Céret / 04 68 92 91 91

RESTAURANT

“ Nous avons passé une merveilleuse fin de journée en couple, entre dégustation et gastronomie. Tout a commencé au **Domaine Jaça**, niché au cœur des vignes. L'accueil était chaleureux et la dégustation passionnante : des vins authentiques, généreux, avec une belle histoire derrière chaque cuvée. Nous avons ensuite poursuivi notre soirée au **Jardin de Céret**. La terrasse, avec sa vue sur la forêt, était parfaite pour un dîner en tête-à-tête. Les plats, savoureux et bien présentés, mettaient à l'honneur la cuisine catalane. Une belle découverte, à la fois gourmande et apaisante, que nous recommandons pour une escapade à deux réussie.

Julie, 47 ans

”

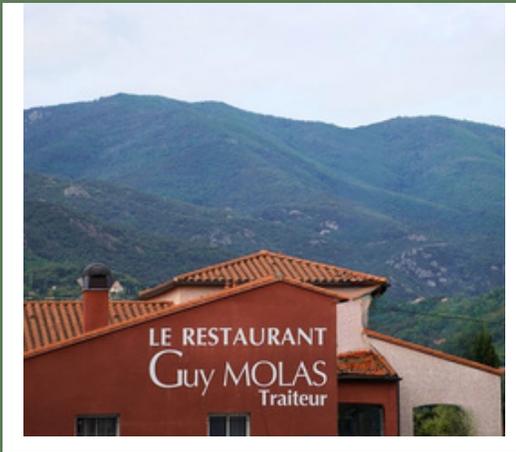
PRODUCTEUR

DOMAINE JAÇA

À quelques pas de Céret, avec une vue imprenable sur le massif du Canigou, **le Domaine Jaça** vous ouvre les portes d'un lieu unique, où nature, vin et convivialité se rencontrent. Dans un cadre intimiste au cœur des vignes, vivez une expérience autour de dégustations authentiques proposées par Lize et Damien. Ici, chaque cuvée raconte l'histoire du terroir, élaborée avec soin et passion par des vignerons engagés. Entre modernité et tradition, le **Domaine Jaça** invite à une pause sensorielle, à partager à deux, dans une atmosphère paisible et chaleureuse.

3 rue du Très Vents - Céret / 06 07 28 84 22





GUY MOLAS

*Le restaurant **Guy Molas** vous accueille dans une ambiance simple et conviviale. On y retrouve une cuisine sans prétention, généreuse et faite maison, avec des plats classiques et savoureux qui mettent à l'aise dès la première bouchée. Une adresse idéale pour un repas en toute simplicité, autour d'une table sincère et chaleureuse.*

4 rue de Batère - Céret / 04 68 21 84 62



LE RELAIS D'OULRICH

***Le Relais d'Oulrich** est une adresse appréciée pour une pause déjeuner conviviale. Ouvert du lundi au samedi uniquement le midi, ce restaurant propose une cuisine traditionnelle française faite maison, dans un cadre chaleureux avec une belle terrasse ombragée.*

**Rond point des Pyrénées Zone industrielle
Tech Oulrich - Céret / 04 68 39 17 28**



LA PLUME DU PEINTRE

Situé sur le boulevard principal de Céret, c'est une adresse idéale pour une pause gourmande, en toute simplicité. Ouvert uniquement le midi, le restaurant propose une cuisine maison, savoureuse et colorée, à base de produits frais et de saison.

À la carte, vous trouverez des plats aussi généreux que variés : poke bowls frais, brochettes de viande ou de poisson grillées à la plancha, salades composées, tartes salées ou encore plats végétariens. L'endroit séduit autant les habitués que les visiteurs de passage, grâce à son ambiance détendue et sa terrasse ombragée. Côté sucré, l'établissement fait aussi le bonheur des gourmands avec ses crêpes, ses glaces et desserts maison.

Une adresse conviviale, parfaite pour un déjeuner à deux ou un moment douceur après une promenade à Céret.

12 boulevard Maréchal Joffre - Céret / 04 68 84 81 76

PRODUCTEUR



DOMAINE ÉOLE

Installé en agriculture biologique, le **Domaine Éole** reflète le parcours d'un vigneron amoureux de la nature et du travail bien fait. Vendanges manuelles, soins naturels à la vigne, vinifications sans intrants... ici, tout est fait avec respect et simplicité. Les cuvées sont disponibles à la **boutique Biosud à Céret**.

15 avenue de la gare - Céret / 07 86 46 64 67

PRODUCTEUR



DOMAINE SAQUÉ

Depuis cinq générations à Céret, le **Domaine Saqué** cultive fruits, légumes et vignes avec passion et respect du vivant. Sur leur stand à l'entrée de la ville, vous trouverez chaque jour des produits frais et leurs vins disponibles toute l'année. Une histoire de terroir et de tradition familiale.

19 avenue Maréchal Foch - Céret
06 21 66 47 35

PRODUCTEUR

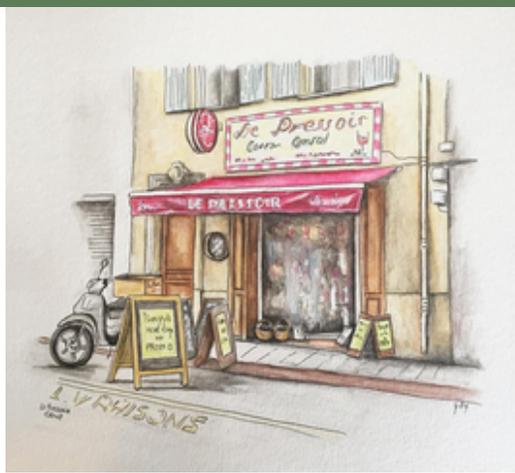


LES VIGNERONS DU VALLESPİR ★

Depuis 1949, cette coopérative réunit des vignerons passionnés entre Céret et Banyuls-dels-Aspres. Ils élaborent des vins IGP Côtes Catalanes, AOP Côtes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes et pétillant. La cave vous invite à découvrir ce savoir-faire du Vallespir.

25 avenue Jean Moulin - Le Boulou
04 68 83 16 94

CAVISTE



LE PRESOIR

Cave incontournable où Bruno vous accueille et vous conseille avec passion. Il met à l'honneur les vins du Roussillon, tout en proposant une belle sélection de Bourgogne, Bordeaux et vins du Sud-Ouest. Récompensé 18 fois "Coup de cœur des cavistes" par la revue du Vin de France en 23 ans. C'est une référence pour les amateurs de vins de qualité.

61 rue Saint-Ferréol - Céret / 04 68 87 34 92



RELAIS DES CHARTREUSES

Mas catalan du XVIIe siècle transformé en maison-hôtel de charme vous invite à découvrir une table raffinée élaborée à base de produits frais et cuisinés maison, dans un cadre élégant et verdoyant.

106 Av. d'En Carbouner - Le Boulou
04 68 83 15 88

RESTAURANT CAN JORDI

C'est l'endroit parfait pour partager un bon moment autour d'une cuisine traditionnelle et généreuse. À la plancha, viandes et poissons de qualité sont sublimes avec simplicité. Les burgers maison, élaborés avec goût, les fromages du Vallespir et les desserts faits maison ajoutent à l'expérience gourmande. En hiver, laissez-vous tenter par les plats à la truffe de Céret, spécialité de la maison. Une adresse chaleureuse où authenticité rime avec plaisir, idéale pour un déjeuner ou un dîner.

10 Boulevard Jean Jaurès - Céret
04 68 87 71 75

RESTAURANT

RESTAURANT



AUX TROIS BELLES SAVEURS

Aux 3 Belles saveurs est le restaurant d'application du CFA 3Bconseil, où les apprentis en service et en cuisine sous la direction des formateurs mettent tout leur cœur pour votre satisfaction. Le menu change chaque semaine, selon les produits frais et de saison. Une belle adresse pour déguster une créative, locale et pleine de promesses dans une ambiance simple et généreuse.

3 Rue Gaspard Monge - Le Boulou
04 68 89 39 21



Le Vallespir

une destination gourmande

CÉRET

5 rue Saint Ferréol
66400 Céret

LE BOULOU

4 rue Arago
66160 Le Boulou

+33 (0)4 68 87 50 95

www.vallespir-tourisme.fr

contact@vallespir-tourisme.com



Suivez-nous !