



Autunois Morvan

## Séjour Pêche à la mouche & Gastronomie

*à la carte*  
POUR SE FAIRE  
PLAISIR!



OCTOBRE | NOVEMBRE  
2021

Vous êtes amateurs de pêche ?

Alors profitez des merveilles de la région et laissez-vous guider !

**Séjour guidé de 4 nuitées**  
Pour un groupe déjà constitué de 3/4 personnes

1700€/personne



*à la carte*  
POUR SE FAIRE PLAISIR

Pêche à la mouche et gastronomie



## Description de votre séjour

Ville d'Art et d'Histoire, cœur du Morvan, Autun est le point de départ idéal pour se livrer à ces plaisirs et découvrir les trésors de notre terroir.

Dans ce cadre idyllique composé de forêts, de lacs, de rivières et de massifs montagneux, vous bénéficierez des précieux conseils d'Olivier Léger, moniteur de pêche et guide naturaliste diplômé d'état.

Vous découvrirez des spécialités culinaires gastronomiques et de petites perles bourguignonnes dégotées par un œnologue de notre région qui vous mettront l'eau à la bouche.

Olivier vous permettra de mieux appréhender les milieux dans lesquels vous évoluerez. Vous découvrirez en sa présence les différentes espèces liées aux milieux aquatiques qui font la richesse des lieux.

### Les lieux de pêche

Réservoirs de pêche à la mouche  
d'Autun (Étang des Cloix)  
Rivière : l'Arroux

### Techniques de pêche

Pêche à la mouche en réservoir  
et en rivière  
(sèches, streamers, nymphes au fil...)

### Espèces de poissons

En réservoir : truites arc en ciel  
En rivière : brochet

***L'organisateur se réserve le droit d'apporter des modifications au programme en fonction des contraintes, notamment météorologiques.***



*L'art de vivre, l'art d'apprendre*

## Détails du séjour

Séjour de 4 nuitées en pension complète dans un hébergement de prestige au Château de Millery - <http://www.chateaudemillery.fr/>

### Jour 1 – Bienvenue en Autunois Morvan !

- 18h00**     **Rendez-vous** au Château de Millery  
3486 route du bois doré 71400 Saint Forgeot  
*Déposez votre véhicule et reprenez-le à la fin de votre séjour !*
- 19h00**     **Le verre de bienvenue en Autunois Morvan**  
Présentation de l'équipe et de votre séjour
- 20h30**     **Dîner gastronomique au Château**  
Charles Traiteur transportera vos papilles pour votre plus grand bonheur

### Jour 2 – J'aime la pêche !

- 8h30**     **RDV à l'accueil du Château de Millery**  
En route pour une bonne partie de pêche avec Olivier !  
Etang des Cloix , à proximité d'Autun  
*Réservoir de pêche à la mouche géré par la fédération départementale de la pêche de Saône et Loire et la Communauté de communes du Grand Autunois Morvan.*
- 12h30**     **Déjeuner/ pause gastronomique. Pique-nique traiteur avec une spécialité bourguignonne**
- 14h00**  
Poursuite de la partie de pêche avec Olivier !
- 18h00**     **Dans la cave du château, dégustation des vins** de la côte Chalonnaise avec Benoit Laly vous fera découvrir les vignobles et les vins de Montagny, Givry et Mercurey
- 20h00**     **Dîner gastronomique au restaurant le Châteaubriant**  
Avec ses spécialités escargots, jambon persillé, œufs en Meurette



### Jour 3 – j’aime toujours la pêche !

- 9h00**      **Départ pour la rivière Arroux et ses brochets**
- 12h00**      **Déjeuner/ pause gastronomique** (Aux Gourmets à Etang sur Arroux chez Benoit)
- 14h00**      **Départ pour une autre section de la rivière Arroux**
- 17h00**      **Découverte de la ville d’Autun et ses monuments**  
*(options Beuvray / Bibracte si météo clémente)*
- 20h00**      **Dîner au Comptoir Cuisine** dans le quartier historique d’Autun

### Jour 4 – Gastronomie et compagnie !

- 9h00**      **La route des Vins**  
Passage par les vignobles du Couchois avec une première dégustation, poursuite en direction des Climats de Bourgogne ! Découverte de vignobles de renom tels que de Auxey Duresses, Meursault, Monthelie, Pommard, Beaune...
- 12h00**      **Déjeuner à Pommard ou à Beaune** suivi d’une pause digestive dans les rues de Beaune
- 15h00**      **A la rencontre du vigneron !**  
Visite d’un des plus vieux domaines de Pommard, le domaine Lahays. Vous y découvrirez l’histoire du domaine, la visite des caves, des salles de vinification, et vous terminez par une dégustation
- R une**      **Dîner du terroir !**

### Jour 5 – Ce n’est qu’un au revoir !

- 9h00**      **Départ pour l’Etang des Cloix**
- 12h30**      **Déjeuner/ pause gastronomique à repas traiteur avec une spécialité bourguignonne**
- 14h00**      **Poursuite de l’activité pêche**
- 16h 30**      **Le verre de l’amitié avant de vous dire au revoir !**



*L'art de vivre, l'art d'apprendre*

## Détails supplémentaires

### Le séjour comprend :

- 4 nuitées dans une chambre d'hôte d'exception, Le Château de Millery  
3486 route du bois doré 71400 Saint Forgeot
- Les repas prévus dans le séjour
- Le prêt de matériel de qualité en cas de besoin
- Les droits de pêche pour 4 jours
- L'accompagnement d'un guide naturaliste diplômé d'état et natif de la région
- Les transports entre les sites de pêche et les activités prévues lors du séjour
- Les boissons incluses dans les repas (à compter du repas du premier jour et jusqu'au déjeuner du dernier jour)
- Les taxes de séjour
- Les dégustations prévues dans le programme

### Ne sont pas inclus dans le séjour :

Les frais annexes et personnels

Le transport pour se rendre sur le lieu de déroulement du séjour

Les boissons hors repas / et l'achat de vin effectué lors des deux dégustations

Conditions générales de ventes en annexe

**Comme nous avons le souci de nous adapter à vos envies, nous vous proposons les options suivantes qui peuvent s'ajouter ou compléter votre séjour parmi nous :**

**Option « Technique du lancer » :** Journée d'initiation à la pêche à la mouche  
*1 jour : 145 € repas du midi compris/personne (minimum deux personnes)*

**Option « A la découverte des milieux naturels de la région autunoise »**  
*1 jour : 145 € repas du midi compris/personne (minimum deux personnes)*

**Option « Saveur & chef » :**

Bénéficiez du savoir-faire d'un Chef de renom et cuisinez une spécialité locale dans la bonne humeur pour la déguster ensuite. Un véritable câlin pour les papilles gustatives !

*½ journée : Prix 100€*

**Si vos épouses ou époux souhaitent vous accompagner nous pouvons leur proposer un séjour plus touristique**



## À propos de votre guide

Olivier a grandi sur les berges de la rivière l'Arroux. Après 15 années passées dans une structure dédiée à la découverte de l'environnement, il tente une expérience en Nouvelle Zélande où il étudie les oiseaux. En 2010 c'est tout naturellement qu'il revient dans sa région d'origine, pour partager ses passions que sont la pêche et l'observation de la nature, éco responsable....

Guide naturaliste, Olivier est spécialiste du bocage et des milieux humides. Ornithologue accompli, il est aussi Moniteur et guide de pêche diplômé d'état. Il saura vous guider à la découverte de la biodiversité et des richesses naturelles des territoires bourguignons, ses jumelles ne sont jamais loin de ses cannes à pêche !



## À propos de votre hébergement

### Le Château de Millery

Etablissement de prestige, ce château du 14eme siècle vous accueillera tout au long de votre séjour. Résidence de charme, récemment rénové et doté de tout le confort moderne, il profite d'une situation idéale pour visiter et goûter les merveilles de la région !  
<http://www.chateaudemillery.fr/>



## Conditions générales de ventes sur demande

### Modalité d'inscription & règlement sur demande

### Modification du séjour/option du client sur demande

MP INSTITUT 2 RUE DES TANNERIES, 71400 AUTUN, FRANCE représenté par : Monsieur HUBERT JOBY, PRÉSIDENT a été immatriculé au registre des opérateurs de voyages et de séjours sous le numéro suivant : IM071190002

La garantie financière est apportée par : GROUPAMA ASSURANCE-CRÉDIT & CAUTION, 8-10 RUE D'ASTORG, 75008 PARIS, FRANCE

L'assurance de responsabilité civile professionnelle est souscrite auprès de : GAN ASSURANCES, 8-10 RUE D'ASTORG, 75008 PARIS, FRANCE Cette immatriculation est valable jusqu'au 10/09/2022.

**Contact :**

**[marcopolo.institut@gmail.com](mailto:marcopolo.institut@gmail.com)**

**06.74.70.82.63**

**Au plaisir de vous accueillir à cette occasion !**