

QUOI FAIRE PENDANT LES VACANCES DE PRINTEMPS 2023 À BANYULS-SUR-MER ?

Innovante et ludique, pour petits et grands, elle permet de (re)découvrir le territoire de Banyuls-sur-Mer, son patrimoine, son histoire et ses acteurs au travers d'un jeu de piste dans la ville. Durée entre 1h15 et 1h30.

Autres parcours : Cerbère, Argelès-sur-Mer, Sorède, Laroque-des-Albères, Palau-del-Vidre, Elne

BALUDIK

Application mobile gratuite

CAVES OUVERTES

Visites et dégustations vous attendent. Venez rencontrer les vignerons du Cru Banyuls-Collioure qui vous transporteront dans leur univers, ils se feront un plaisir de vous recevoir !

Contacts à retrouver sur www.banyuls-sur-mer.com et à l'Office de Tourisme.

Tous les mercredis, partagez une randonnée en famille avec Banyuls Rando !

Un circuit différent chaque mercredi, départ 8h30, 250/300m de dénivelé, durée 2h30, tarif 4€.

Inscriptions à l'Office de Tourisme au plus tard la veille.

RANDONNÉES FAMILIALES COMMENTÉES

VISITE COMMENTÉE

env. 1H30

4 euros

Réservation obligatoire
Office Tourisme
04 68 88 31 58

"Au fil de l'huile"

Départ 10h00 au Mas Reig

Tous les mercredis à partir du 22 février au 21 juin 2023.

Découverte d'une **oliveraie** dans l'arrière-pays avec le producteur Olivier Borrat. **Dégustation**, en extérieur au Mas Reig, d'huiles d'olives et olivades maison.

QUOI FAIRE PENDANT LES VACANCES DE PRINTEMPS 2023 À BANYULS-SUR-MER ?

AUTOUR D'ARISTIDE MAILLOL

sculpteur (1886-1944)

Un musée à ciel ouvert !

(re)Découvrez son œuvre à travers le circuit "Dans les pas d'Aristide" qui serpente dans les ruelles typiques du Cap d'Osna, ancien quartier des pêcheurs, là où il a vécu.

Une fois le circuit terminé, flânez en ville pour admirer ses sculptures exposées en plein air.

Il y en a 7, saurez-vous les trouver ?!

Visite de l'Aquarium du Biodiversarium

Ouvert du lundi au dimanche

de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 (ouvert le 1er et 8 mai)

Tous les jours :

Nourrissage du bassin "Côte sableuse" : 11h15 et 15h15

"A la pêche au plancton" Lieu : 10h15, 14h15 et 16h15

Vacances de Pâques :

Visites guidées du jardin méditerranéen

le mardi, mercredi et jeudi à 9h30.

AQUARIUM

Plus d'infos & résa

04 68 88 73 39

www.biodiversarium.fr

JARDIN MÉDITERRANÉEN

QUOI FAIRE PENDANT LES VACANCES DE PRINTEMPS 2021 À BANYULS-SUR-MER ?

MARCHÉ

Tous les jeudis matins
place du marché et rue du 14 juillet

Tous les dimanches matins
place du marché, rue du 14 juillet et rue St Sébastien

Pour les petits et les grands, le manège et la pêche aux canards interactive sont ouverts tous les jours du 8 avril au 8 mai de 10h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00.

Stand de Barbe à papa ouvert à partir de 16h00.

MANÈGE & PÊCHE AUX CANARDS

Espace Méditerranée (port)

APÉRITIFS VIGNERONS

6€ /pers

Réservation obligatoire

Découvrez un producteur partenaire qui vous accueille et vous fait déguster ses vins !

Lundi 24 avril - Cave l'Étoile - de 18h à 20h

Lundi 15 mai - Berta-Maillol - de 18h à 20h

*Résa et infos à l'Office de Tourisme ou sur
www.boutique.banyuls-sur-mer.com*

VISITES GUIDÉES

avec Patricia,
Guide du Pays
à l'Office de Tourisme

*« Les Origines » au Puig del Mas - De 10h à 11h30
Tous les mercredis matin à partir du 5 avril*

*« Trésor et Savoir faire » au Mas Reig - De 10h à 11h30
Les jeudis 6 & 20 Avril, 4 & 25 mai*

*« La Belle Epoque » Départ Office de Tourisme - De 10h à 11h30
Les jeudis 27 Avril & 11 mai*

Plus d'informations et réservation à l'Office de Tourisme.

QUOI FAIRE PENDANT LES VACANCES DE PRINTEMPS 2023 À BANYULS-SUR-MER ?

Accueillir le printemps, sentir et vivre le renouveau de la nature... Découvrez la programmation pour l'occasion et prenez une grande bouffée d'air si douce en Pyrénées Méditerrané.

www.tourisme-pyrenees-mediterranee.com

SEMAINE MAR I MUNT

22 au 30 avril 2023

TOMBOLA DE PÂQUES DE L'UCAB

du 8 avril au 6 mai 2023

Tickets à la vente chez les commerçants : 2€

Tirage au sort le Dimanche 7 mai à 10h00 sur la place Paul Reig.

Groupe de musique prévu sur la place de 10h à 13h.

à gagner : 1 000€ de bons d'achat Fédébon

Pâques est une belle occasion pour préparer de bonnes choses. Nous vous proposons des recettes simples, accessibles et ludiques.

Retrouvez ces deux recettes sucrées dans ce livret !

2 RECETTES DE PÂQUES

Ne jetez plus vos boîtes à fromage !

Il suffit de quelques coups de peinture et d'un simple feutre Posca pour transformer ces boîtes en d'astucieux rangements DIY, personnalisés et surtout récup.

Retrouvez un DIY de Pâques dans ce livret !

IDÉE DIY

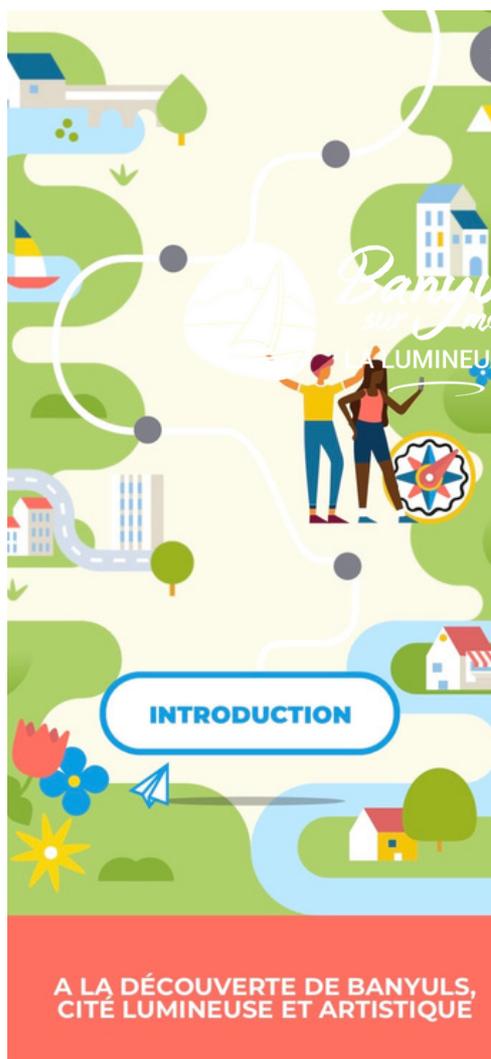
Application mobile gratuite

Innovante et ludique, pour petits et grands, elle permet de (re)découvrir le territoire, son patrimoine et ses acteurs au travers d'un jeu de piste dans la ville.

Pierre, ado de 14 ans et passionné de sculpture, vous amène avec lui sur un parcours qui dure entre 1h15 et 1h30. Le parcours peut être téléchargé et utilisé en hors-ligne. Il faut suivre les indices pour se déplacer et répondre à des mini-jeux pour développer un contenu ludique qui permet de découvrir l'histoire de Banyuls-sur-Mer.

Le départ se fait depuis l'Office de Tourisme. Allez vite la télécharger !

*N.B. : il existe également un parcours à Cerbère, Laroque-des-Albères, Sorède, Palau-del-Vidre, Argelès-sur-Mer et Bages et d'autres sont en préparation.
De quoi bien s'occuper pendant les vacances !*



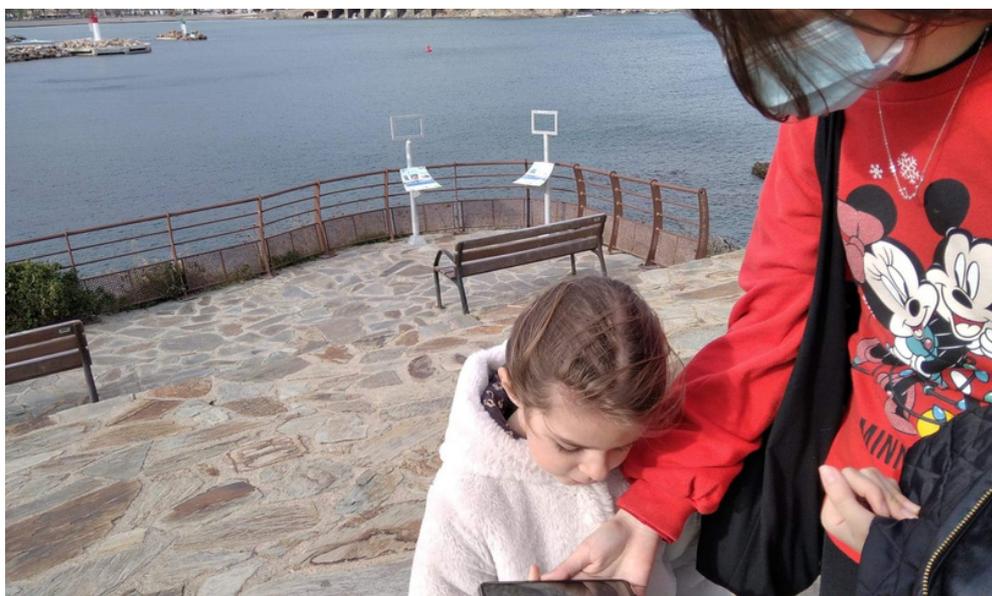
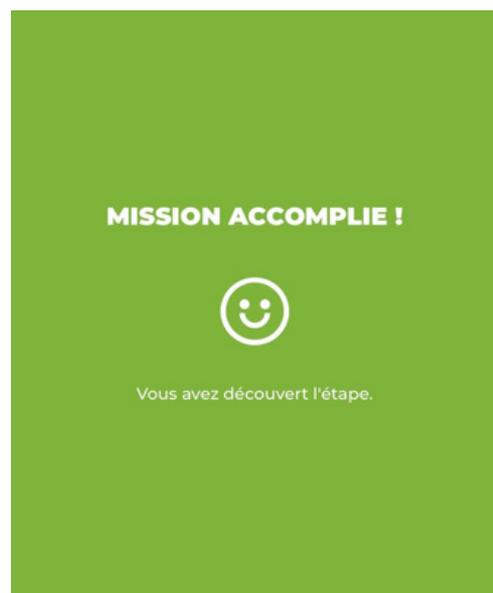
Introduction



Bienvenue à Banyuls !

Je m'appelle Pierre, j'ai 14 ans et je suis Banyulenc !

J'adore la sculpture et j'ai envie de partager ma passion avec toi aujourd'hui. La ville de Banyuls a vu naître Aristide Maillol, l'un des plus grands sculpteurs du XXème siècle, et s'est imposée rapidement comme ville de la sculpture.



Proposé par :

OTI Pyrénées Méditerranée

NID DE PÂQUES EN CHOCOLAT

Temps : 20 min

Facile - Bon marché - www.demotivateur.fr/food

- 150 g de chocolat pâtissier
- 100 g de beurre
- 100 g de corn-flakes (pétales de maïs)
- Petits œufs de Pâques en sucre

1. Casser le chocolat en morceaux, couper le beurre en dés et faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes.

2. Verser les corn-flakes dans un saladier. Ajouter le chocolat fondu et mélanger délicatement pour bien enrober les flocons de maïs. Déposer des petits tas de mélange dans un moule à muffin beurré. Creuser le centre pour former des nids. Placer au réfrigérateur pour 3 heures.

3. Garnir ensuite les nids d'œufs en sucre.

6. Dégustez !



Crédit photo : Shutterstock/AnjelikaGr

SABLÉS DÉCORÉS DE PÂQUES

Temps : 50 min

Facile - Bon marché - www.demotivateur.fr/food

- 150 g de beurre
 - 1 gousse de vanille
 - 110 g de sucre
 - 1 œuf
 - 285 g de farine
 - 1 pincée de fleur de sel
- Pour le glaçage :
- 150 g de sucre glace
 - 1 blanc d'œuf

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Mélanger le beurre mou, les grains de vanille et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter l'œuf et bien mélanger. Ajouter ensuite la farine, le sel, et mélanger pour obtenir une pâte bien homogène qui se décolle des parois et qui forme une boule. Emballer, et laisser reposer au frigo au moins 2 heures.

3. Quand la pâte est bien froide et bien ferme, l'étaler sur une épaisseur de 4 millimètres sur un plan de travail légèrement fariné. Utiliser des emporte-pièces pour faire la découpe des sablés, ou un couteau bien aiguisé. Travailler rapidement la pâte car elle se réchauffe vite. Ne pas hésiter à remettre la pâte au réfrigérateur si besoin. Déposer les sablés sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson ou d'une feuille silpat.

4. Enfourner 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Placer les sablés sur une grille froide jusqu'à refroidissement.

5. Pour le glaçage, monter le blanc d'œuf en neige très ferme puis incorporer délicatement le sucre glace. Colorer et décorer les sablés refroidis à votre guise et laisser sécher quelques heures.



DIY PÂQUES BOÎTES DÉCORÉES

Il y a fort à parier que vous ayez une petite collection de boîtes à fromage dans votre cuisine. Ces boîtes en bois très fines, peuvent facilement se réutiliser pour servir de boîtes de rangement DIY, à customiser à l'envi.

Néanmoins, avant de passer à l'étape de la customisation, nous vous conseillons de bien vérifier que l'odeur du camembert, parfois entêtante, s'est dissipée. Pour cela, placez quelques branches de thym dans une boîte fermée quelques jours. Si l'odeur persiste, ajoutez une cuillère à café de bicarbonate de soude.

Une fois l'odeur éliminée, libre à vous de peindre une boîte à fromage comme bon vous semble : en monochrome, avec des rayures ou des motifs fleuris. Y coller des paillettes, des autocollants, de la laine, du tissu. Les possibilités sont infinies et vous permettent de créer une boîte unique !

Une fois customisées, elles peuvent servir de boîte à bijoux, de décoration, de vide-poche, ou d'emballages pour offrir des chocolats de pâques !

Ne jeter plus vos boîtes de fromages, décorez-les !



LES CAVES ET CAVISTES



Cave L'Etoile

26 av. du Puig del Mas - 04 68 88 00 10

Dégustation, visite de cave, visite du vignoble.

Domaine Madeloc

1 bis av. Général de Gaulle - 04 68 88 38 29

Dégustations simples et gourmandes, visite de cave et des vignes ; nous contacter pour obtenir tarifs et disponibilités.

Domaine Pic Joan & Domaine du Mas Blanc

Route Départementale 914 - Avenue Alain Gerbault - 04 68 98 74 41

Dégustation.

Domaine Tambour

136 bis av. du Puig del Mas - 04 68 88 12 48

Dégustation, visite de cave.

Domaine du Traginer

Boutique 7 rue St Pierre - 04 68 88 15 11

Nouveaux millésimes à découvrir et nos confitures (pastèque, citron, orange amère).

Maison Parcé Frères Domaine Augustin & Domaine de La Préceptorie

Banyuls Collioure Maury - 54 av. du Puig del Mas - 04 68 81 02 94

Caveau ouvert. Visite du vignoble sur RDV.

Terres des Templiers

8 route du Mas Reig - Possibilité de précommande par téléphone : 04 68 98 36 92 ou par email : info@templers.com et retrait possible sous forme de Drive.

Visites et dégustation gratuites dans le respect des règles sanitaires actuelles à la Grande Cave
Réservations en ligne sur notre site conseillées.

Boutique Fluide

Vins bios, shiatsu (06.52.78.88.05), massages ayurvédiques (06.40.53.97.16).

Nele : 07 50 84 11 78 - Maria : 06 52 78 88 05 - 29, rue St Pierre

Cave St Jacques

Caviste - 25 av. du Puig del Mas - 09 82 48 09 53

MonClubdeVin

Vins & épicerie fine - 2 magasins - 04 68 82 75 76

Rue St Pierre et RD 914 rond-point des Elmes av. Alain Gerbault

Vins du Cru Banyuls et Collioure et du Roussillon et autres régions, Champagnes, bières, spiritueux, thés et tisanes BIO, cafés, vinaigres, huile d'olive, miel, confitures, gâteaux, pâtés, foie gras, paniers et coffrets cadeaux, moutarde, sels...



LES CAVES ET CAVISTES



Clos Castell

Cave : Mas Guillaume - 06 07 36 80 45

Clos St Sébastien

Boutique : 10 av. Pierre Fabre - 04 68 88 30 14

Domaine Berta-Maillol

Cave : Route des Mas - 04 68 88 00 54

Domaine Coulcher-Voisine (boutique Fluide)

Caveau de dégustation : Chemin du Mas Xatard - 06 73 35 20 15 / 06 24 03 11 99

Domaine Coume del Mas

Caveau de dégustation : sur RDV Chai de Cosprons - 06 86 81 71 32 / 04 68 88 37 03

Domaine de la Casa Blanca

Caveau de dégustation : 16 av. de la gare - 06 70 10 55 81 / 06 52 38 58 38

Domaine de la Rectorie

Caveau de dégustation : 65 av. du Puig del Mas - 04 68 88 13 45

Domaine de Peychpeyrou

Caveau de dégustation : 12 les Hauts de Marisol - sur RDV 06 70 76 22 76 / 04 68 82 57 24

Domaine du Casot des Mailloles

Caveau de dégustation : sur RDV 17 av. du Puig del Mas - 06 15 61 45 00

Domaine de la Villa Rose

Caveau de dégustation : 10 rue Dugommier - 04 68 88 33 44

Domaine Sant Jordi

Caveau de dégustation : 5, carrer Sant Jordi - 06 15 06 23 43

Dégustations sur RDV.

Domaine Vial-Magnères

Caveau de dégustation : Clos Saint André au 14 rue Edouard Herriot

04 68 88 31 04



AUTRES ACTIVITÉS



► TOUS LES JOURS

Domaine Tambour : réservations au 04 68 88 12 48

Atelier d'assemblage Activité enrichissante où la vigneronne vous plongera dans l'univers du vin, une chouette façon de s'initier à la dégustation mais aussi de découvrir le procédé de création d'une cuvée de manière ludique, 39€, résa 48h à l'avance.

Dégustation à thème Découvrez les subtils accords des vins du domaine autour du foie gras, chocolat, fromage et spécialités catalanes, 19€, résa 48h à l'avance.

L'énigme des Banyuls Résolvez l'énigme à la façon Cluedo autour d'une dégustation des Banyuls du domaine, 5€, résa 24h à l'avance.

Initiation à la dégustation Mettez vos sens en éveil et apprenez à décrire simplement avec un vocabulaire adapté les grands vins de terroir unique, 15€, résa 24h à l'avance.

Les Olympiades Concourez en équipe lors de 5 jeux fun et ludiques à faire en famille ou entre amis sur la thématique viticole, l'occasion de s'amuser en découvrant le domaine et le terroir, 5€/pers. (à partir de 6 pers.), résa 24h à l'avance.

Pique-nique vigneron Découvrez les spécificités du terroir Cru Banyuls & Collioure en dégustant les vins du domaine autour d'un pique-nique dans les vignes, 39€, résa 48h à l'avance.

Randonnée dans le vignoble Partez à la découverte des spécificités du vignoble, le niveau est adapté en fonction de vos demandes et la visite en fonction de vos préférences plutôt côté mer ou côté montagne, puis dégustation au caveau des vins du domaine, départ 9h30 ou 15h30, 20€, résa 48h à l'avance.

Visite du vignoble Au départ de la Chapelle de la Salette découvrez les spécificités de notre terroir en traversant quelques vignes puis dégustation au caveau, 5€, résa 48h à l'avance.

Les embuscades Dégustation de 3 vins du domaine + Planche de charcuterie et fromages, à partir de 17h30, 13€, résa 48h à l'avance.

Côte de bœuf party Dégustation en accords mets et vins (charcuteries, côte de bœuf, fromages, mignardises, découverte de toute la gamme des vins du domaine), à partir de 19h, 39€/pers., résa 48h à l'avance.

Terres des Templiers : réservation en ligne ou au 04 68 98 36 92

Visite de la cave et/ou dégustation, gratuit, toutes les 30 min à partir de 10h15.

Visite privilège Visite de la cave + Dégustation accords (dégustation verticale de plusieurs millésimes d'une même cuvée d'un Banyuls ou d'un Collioure pour + dégustation d'une sélection de Vieux Millésimes), 15€, résa 24h à l'avance.

Visite du vignoble Terres des Templiers Visite de la cave et balade dans les vignes (échange sur les techniques traditionnelles de la culture de la vigne et de construction des murettes) + dégustation de la gamme de Collioure et Banyuls, 15€, résa 24h à l'avance.

Coffret Gourmand Côté Thalasso repas + accès Espace Forme Marin, 55€, résa 24h à l'avance à l'Office de Tourisme au 04 68 88 31 58.

Coffret Délice Côté Thalasso modelage au choix + repas + accès Espace Forme Marin, 115€, résa 24h à l'avance à l'Office de Tourisme au 04 68 88 31 58.

Dégustation Cave L'Etoile, gratuit.



Edité le 18 avril 2023

Ville de Banyuls-sur-Mer

www.banyuls-sur-mer.com

Facebook : Ville de Banyuls-sur-Mer / Banyuls-sur-Mer Tourisme

Instagram : banyuls_sur_mer

YouTube : Ville de Banyulss-sur-Mer