La Cuverie du domaine Breton,
un lieu de vie

pour les dégustateurs, explorateurs, créateurs,
et les autres...

Restigné • Val de Loire • France

PROGRAMME DE LA CUVERIE 2019

CHANSON EN CONSTRUCTION

Emmanuelle Pasquier propose de diriger un weekend pour travailler une chanson. Chacun pourra interpréter son morceau, accompagné de la pianiste Emily B.Green.
« L'idée est de passer ces 2 jours à travailler un morceau de votre choix Nous aurons le plaisir d'être accompagné(e)s par une pianiste. Il s'agira de prendre le temps d'aller au bout du travail d'intégration et d'appropriation de la chanson. Il y aura des temps individuels et des temps collectifs ainsi qu'un partage devant un petit public de proches le dimanche après-midi. Emily qui vous accompagnera au piano avec bienveillance et attention, souhaite avoir votre morceau le plus tôt possible. »

SAMEDI 16 – DIMANCHE 17 FEVRIER

Stage adultes pro et amateurs
Le seul critère requis est d'apprendre une chanson par coeur.

Durée : 14h (9h30-13h/ 14h-17h30 les 2 jours)

Nombre de participant-e-s : 10 max

Tarif : 90 €

CONNAISSANCE DE SOI PAR LA METHODE MBTI

En 2018, nous avons eu la chance de rencontrer Sophie Bidet dans notre parcours professionnel. Nous avons découvert son outil de prédilection le MBTI. Si stupéfaits de cette méthode, nous souhaitons vous la faire partager. Sophie a réussi le chalenge de faire cohabiter les quatre personnalités de notre famille (et ça marche !).
Dans ce petit stage, chaque participant pourra identifier sa façon naturelle d'interagir avec les autres pour connaitre sa personnalité et son mode de fonctionnement. Cela permet de travailler plus efficacement, de se positionner dans son orientation et donc de vivre plus sereinement.
Sophie BIDET CHASLE, certifiée MBTI et FIRO-B, est consultante en relation humaine et en performance au travail.

DIMANCHE 17 MARS

Stages pour adultes et adolescents
Le seul critère est d'être curieux sur soi-même.

Durée : 7h (9h30 – 17h)

Nombre de participant-e-s : 10 max

Tarif : 60 € déjeuner et vins du domaine compris

TABLE RONDE « LE MONDE DES VINS NATURELS

Tout le monde, en parle ! Levures exogènes, vinification sans soufre, vinification carbonique, vin de France, salon de la Dive Bouteille mais quel est ce nouvel univers dans le vin, son contenu, son histoire, la démonstration par la dégustation, notre expérience.

Atelier de dégustation réalisé par Catherine Breton, autour de 8 à 10 vins (du domaine et d'ailleurs) pour appréhender les différences.

SAMEDIS 20 AVRIL, 11 MAI et 8 JUIN

Durée : 4h (14h-18h)

Nombre participant-e-s : 10 personnes

Tarif : 55€ (avec 8 à 10 vins dégustés)

LA CUVERIE

un lieu de vie pour les dégustateurs,

Le vin que nous faisons relève d'une histoire, d'une culture, de traditions et surtout de passions. Tant de petits gestes de la vigne à la bouteille que nous souhaitons partager avec vous lors de journées de rencontres à la Cuverie. Nous vous proposons des lundis de découverte de notre terroir et de notre travail. Au fil des saisons, nous ferons intervenir des invités, fins connaisseurs de la Loire.

explorateurs,

Vous recherchez un lieu pour un week-end ou une semaine dans le calme de la nature. Notre Cuverie au coeur des vignes permettra de vous ressourcer dans une ambiance chaleureuse et conviviale (poêle réconfortant, dortoir douillet, cuisine professionnelle prête à recevoir des amateurs). La famille Breton sera à votre disposition pour partager ses bonnes adresses, des belles balades aux meilleures tables de Loire.

créateurs,

La résidence de création ou d'expérimentation à la Cuverie consiste à prêter ce lieu à un artiste pour qu'il puisse y concevoir, y écrire ou y achever une œuvre. Nous mettons à disposition ce chai unique au milieu des vignes pour des artistes en création dans une relation d'échange. Nous permettrons ainsi à certains d'être les spectateurs de ces formes inédites qui auront un peu été créées ici.

et les autres...

8 rue du Peu Muleau
37140 Restigné • Val de Loire • France
Contact : lacuverie@domainebreton.net
www.domainebreton.net