

La Route des savoirs faire à Vélo - Bio et bien être !

Montagne de Haute-Loire - Tence



Maison Rouge framboise

Partez à la découverte du plateaux de Tence à vélo et venez rencontrer l'art en transparence d'Elisabeth Cussel et goutez les framboises de la Maison Rouge !

La Maison Rouge Framboise

Venez visiter notre production de fruits, cultivés en pleine terre de manière respectueuse et durable : fraises, framboises, cassis, groseilles, myrtilles, mirabelles et coings. Vente directe sur l'exploitation de fruits frais.

Nous vous accueillons pour un savoureux goûter délicieusement préparé à base des fameux fruits rouges de montagne (altitude 1000 m) en agriculture respectueuse. Une inoubliable petite histoire gourmande vous attend : un goûter composé de sorbet maison et de fruits frais avec une dégustation de sirop de fraise.

Vente au détail de fruits frais du moment sur l'exploitation, de coulis, de confitures, de sorbet cassis, fraise, framboise.

Vente directe sur l'exploitation de fruits frais : Fraise, Framboise, Myrtille, groseille, mirabelle, coing.

Boutique sur place avec dégustation.

L'Art en Transparence

Venez visiter l'atelier d'Elisabeth, artisane vitrailliste où vous découvrirez les différents savoir-faire autour de l'art du vitrail.

Possibilité de stage/atelier de création !

Contactez Elisabeth au 06 85 59 44 10 ou elisabeth.cuffel@gmail.com

Animatrice de stages vitrail sur la journée, et d'ateliers d'1h30 à l'atelier et également dans les écoles, maison de retraite, anniversaires, enterrement de vie de jeune fille...

Labellisé Famille plus

Elisabeth Cuffel, artisane vitrailliste depuis plus de 10 ans, crée des vitraux traditionnels avec du plomb soudé à l'étain ainsi que du vitrail fusing (superposition de différentes pièces de verre puis fusion à 800°) dans son atelier à Tence.

Une boutique "L'Art en transparence" s'est ouverte à Tence, 19 rue d'Annonay. La boutique

Infos pratiques

Pratique : Vélo

Durée : 4 h

Longueur : 21.7 km

Dénivelé positif : 454 m

Difficulté : Facile

Type : Boucle

Thèmes : Agriculture, Artisanat

Itinéraire

Départ : Tence

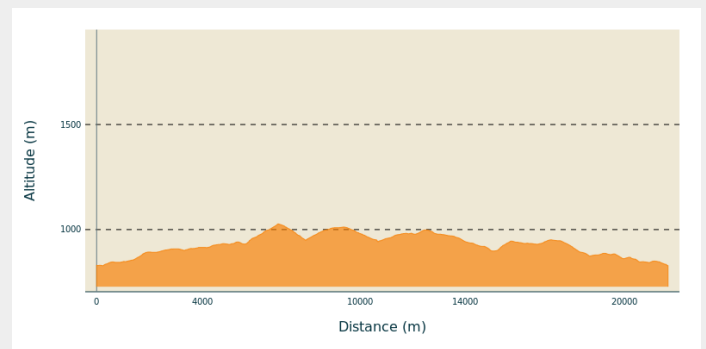
Arrivée : Tence

Communes : 1. Tence

2. Mas-de-Tence

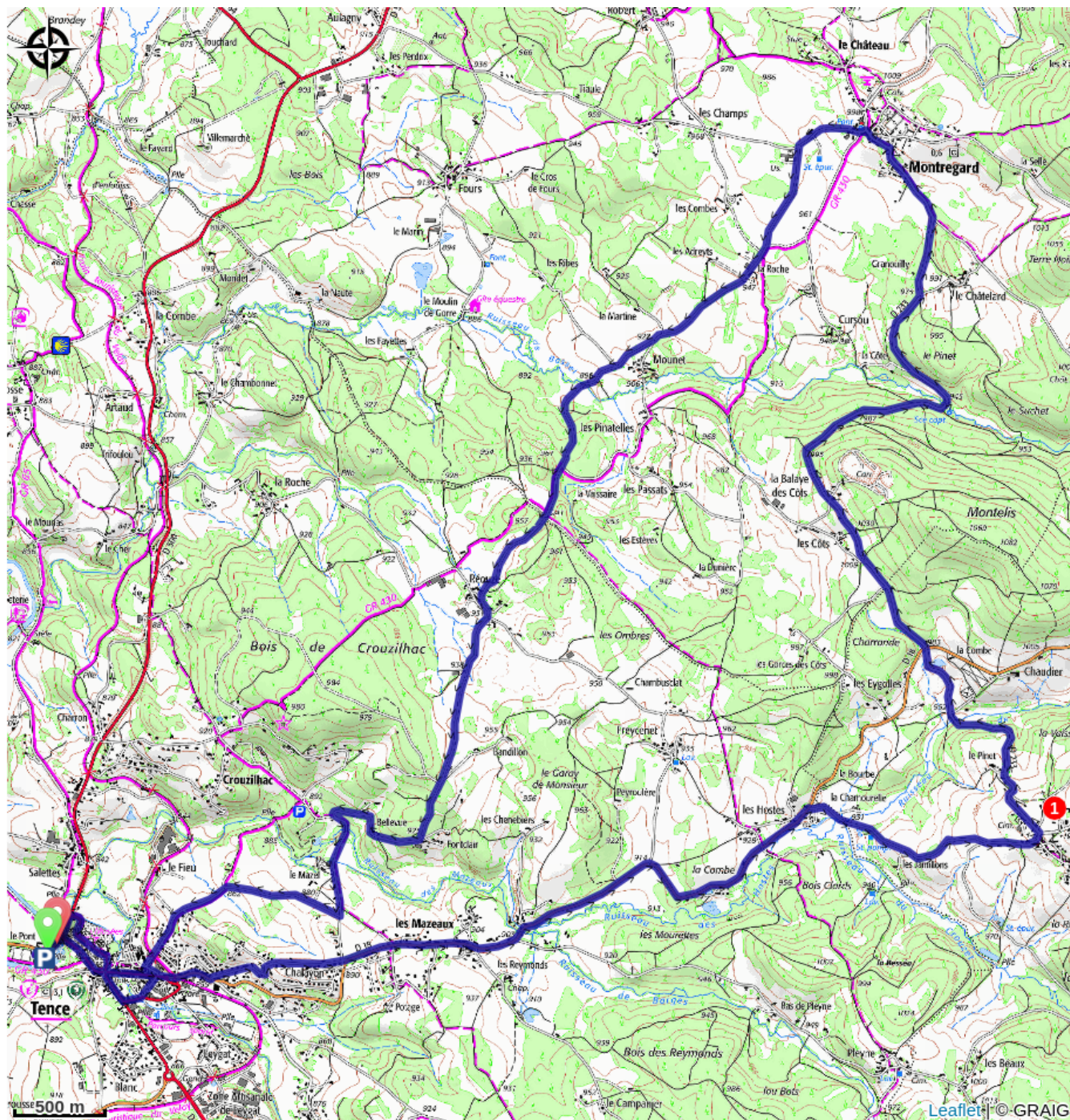
3. Montregard

Profil altimétrique



Altitude min 828 m Altitude max 1027 m

Sur votre chemin...



 L'Art en transparence (A)

 Maison Rouge Framboise (B)

Toutes les infos pratiques

Recommandations

Circuit : 1h30/2h

Visite : 45 min et 45 min

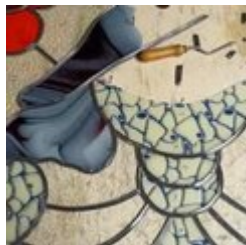
Réservations conseillées

Comment venir ?

Parking conseillé

Parking du stade de Tence

Sur votre chemin...



L'Art en transparence (A)

Venez visiter l'atelier d'Elisabeth, artisane vitrailliste où vous découvrirez les différents savoir-faire autour de l'art du vitrail. Portrait Elisabeth Cuffel, artisane vitrailliste depuis plus de 10 ans, crée des vitraux traditionnels avec du plomb soudé à l'étain ainsi que du vitrail fusing (superposition de différentes pièces de verre puis fusion à 800°) dans son atelier à Tence.

Une boutique "L'Art en transparence" s'est ouverte à Tence, 19 rue d'Annonay. La boutique est ouverte toute l'année.

L'atelier est ouvert toute l'année, 7 chemin de blanc à Tence.

Vous la retrouverez également à la Halle Fermière au Mazet St Voy ainsi que sur les marchés artisanaux d'été de Loz'Art Auvergne

Crédit photo : Eloi Rondeau



Maison Rouge Framboise (B)

Venez visiter notre production de fruits, cultivés en pleine terre de manière respectueuse et durable : fraises, framboises, cassis, groseilles, myrtilles, mirabelles et coings.

Vente directe sur l'exploitation de fruits frais.

Nous vous accueillons pour un savoureux goûter délicieusement préparé à base des fameux fruits rouges de montagne (altitude 1000 m) en agriculture respectueuse. Une inoubliable petite histoire gourmande vous attend : un goûter composé de sorbet maison et de fruits frais avec une dégustation de sirop de fraise.

Vente au détail de fruits frais du moment sur l'exploitation, de coulis, de confitures, de sorbet cassis, fraise, framboise.

Vente directe sur l'exploitation de fruits frais : Fraise, Framboise, Myrtille, groseille, mirabelle, coing.

Boutique sur place avec dégustation.

Avec la Route des Savoir-Faire, venez visiter notre exploitation de fruits sur réservation de juin à septembre.

Production en pleine terre et vente sur l'exploitation de : Fraise de mi-juin à mi-juillet, framboise en juillet, myrtille, cassis et groseille en août et jusqu'à mi-septembre, de mirabelle en septembre ainsi que les Confitures et coulis.

Du lundi au samedi de 16h à 19h en juillet et août, sans réservation

Vente directe de confiture, coulis et pâte de fruits rouges de septembre à juin sur RDV.