



Journée régionale de Formation

Région Occitanie

Titre / thème	<u>Arbres du Lot : Du chêne truffier aux peupliers d'Henri Martin</u>
Date(s)	Dimanche 17 Décembre à la journée
Lieu(x) de formation	Cahors et Limogne-en-Quercy (46)
Organisateur	Délégation régionale d'Occitanie Jérémy REYMOND
Objectif(s) de la formation	- Visiter et découvrir le nouveau musée Henri Martin. - Visiter une truffière et voir un cavage + dégustation.
Contenus	Continuons l'exploration de l'Occitanie et de ses nouveautés dans le Lot, autour de Cahors. Nous commencerons la journée avec la truffe qui a reçu le label Site Remarquable du Gout et l'inventaire au patrimoine immatériel en 2020. L'après-midi sera consacré au musée Henri Martin de Cahors, rouvert en 2022. NB : souhaitant mettre les petits plats dans les grands, je vous propose la formule avec dégustation de produit à base de Truffes. Ceci expliquant le coût un peu plus élevé qu'habituellement.
Intervenant(s)	- Pour Truffes Passion: Marie-France OURCIVAL - Pour le musée Henri Martin: Claire PARDIEU, guide conférencière.
Horaires / durée	Heure de début : 9h45h / de fin : 17h Durée : journée
Documentation	<ul style="list-style-type: none">• https://www.truffepassion.fr/• https://www.tourisme-occitanie.com/loisirs/local-et-gourmand/produits-locaux/truffe/insolite-et-surprenant-une-journee-truffe-dans-le-lot/• https://www.sites-remarquables-du-gout.fr/producteur/la-truffe-noire-de-lalbenque/• https://www.site-truffe-lalbenque.com/• https://www.cahorsvalleedulot.com/explorer/savourez-la-vallee-du-lot/la-truffe-le-diamant-noir/• https://www.ladepeche.fr/2020/12/05/le-site-remarquable-du-gout-savourez-son-inscription-9239178.php

- <https://musees-occitanie.fr/musee/musee-henri-martin/>
- <https://museehenrimartin.fr/>
- https://actu.fr/occitanie/cahors_46042/lot-un-don-exceptionnel-d-oeuvres-d-henri-martin-au-musee-de-cahors_48544420.html
- https://actu.fr/occitanie/cahors_46042/lot-la-date-de-reouverture-du-musee-henri-martin-de-cahors-est-enfin-connue_48555572.html

Participants	Effectifs maximum : 25 pax. Ouvert aux guides-conférenciers adhérents Ancovart en priorité et autres acteurs du tourisme culturel (professionnels, étudiants)
Coût	Adhérents + étudiants en études de guides conférencier dans une des 3 écoles d'occitanie, durant l'année scolaire 23-24: 11€ pour les formations+ autour de 20 € pour le restaurant. Non adhérents : 18 € pour les formations + autour de 20€ pour le restaurant. Non-adhérents : 11€ la demi-journée. Frais annexes à prévoir : Possibilité de déplacement par TER et liste de covoiturage/Covoitureur disponible auprès de l'organisateur.