



Une terrasse
en pleine nature

C'est dans un théâtre naturel, décor que l'on voudrait immuable, que vous pouvez vous attabler pour savourer quelques spécialités du pays, vous désaltérer ou savourer une glace.

Une terrasse en pleine nature, ce n'est pas le seul agréable paradoxe de la Maison de Payrac, ce lieu où, à l'évocation du passé, se fabriquent des souvenirs pour demain.

Estives 2022

Les amis de la Maison de Payrac

Rieumontagné - 81320 NAGES

tél : 05 32 11 09 47

05 63 37 12 29

www.payrac.com



Mai - Juin - Septembre
ouverte les week-ends
et jours fériés
de 12h30 à 18h30

Juillet - Août
ouverte tous les jours
de 11h30 à 18h30

La Maison de Payrac

Primée en 2010 par la société pour la protection des paysages et de l'esthétique de la France, la Maison de Payrac, restaurée par des bonnes volontés amoureuses de conservation, ne cesse d'enchanter les visiteurs.

Elle a le label Valeurs Parc Naturel régional®



gourmandises d'été cuites au feu de bois

pour le pique-nique ou le goûter
Tous les mercredis de l'été



à 12h sortie des **MICHES DE PAIN**

à 16h sortie des **CROUSTADES** délices croustillants



Payrac et le royaume des enfants

Tout est fait pour que tu t'amuses comme un roi ou une reine : des animaux sont là rien que pour toi, **3 ou 4 brebis** dans la jasse, **2 vaches** dans la tourbière, **une lapine** dans la cave, **des volailles** près du pesquier. Regarde dans le nid de la maisonnette, s'il y a un œuf c'est pour toi, tu peux le prendre !

Tu veux t'amuser ? 3 cabanes, 1 labyrinthe sont dans les bois, à toi de les découvrir !

Sais-tu avec quoi jouait ton papé quand il était petit ? Demande lui et essaye avec lui : échasses, quilles, brouettes... tu verras c'est super !

Tu aimes la nature : un jeu de piste a été fait pour toi sur le sentier de découverte. Ouvre bien les yeux et cherche les indices !

Le fil d'Ariane : un bandeau pour suivre le fil d'Ariane et s'enthousiasmer devant une vue magnifique sur le lac du Laouzans.



Arawak et Pompon, les deux p'tits amis

sont à Payrac pour les estives.

Ils t'attendent pour une **petite balade à dos d'âne** de ± 20mn,

les lundis et mercredis de ±10h à 17h45

(du 18 juillet au 17 août)

information au **06 01 99 80 32**,
inscription sur place.

Saveurs paysannes

les productions de nos agriculteurs à déguster à la Maison de Payrac
grillades du pré à l'assiette



	Lundi midi	Vendredi midi
BŒUF 11€ l'assiette	11 et 18 juillet 08 août	15 et 29 juillet 05 août
AGNEAU 10€ l'assiette réservation conseillée : 06 31 31 35 41	25 juillet 01 août	22 juillet 12 et 19 août

graphisme Vibianchi 06 01 99 80 32

Un toit pour la nuit

La maison de Payrac propose 2 refuges hors du commun :

- 1 **REFUGE TRADITIONNEL** de 2 personnes - 12€/pers./nuit
- 1 **REFUGE INSOLITE** de 3 personnes - 18€/pers./nuit

« une goutte d'ö suspendue dans les arbres »

Infos et réservations : 05 63 37 12 29



NOUVEAU :
Découvre la randonnée CANI-MARCHE (marche tractée par un chien husky : Meyka, Sayko où Oxa)...

Les vendredis du 22 juillet au 26 août, de 10h à 18h
information et réservation :
06 72 18 19 55



La plupart des animations proposées sont gratuites...
 Vous contribuerez à faire vivre ce lieu en achetant
 des produits du terroir. Merci!

Artisanat et Produits du terroir



Peinture, poterie, vannerie, bâton de marche, blason de fenaison, objet en bois, tabouret, « selou », faïencerie de Castres, brocante, charcuteries des Monts de Lacaune, conserves de canard, chips de Barre, cèpes secs et conserves, fromages fermiers de brebis, pains variés, plats cuisinés, soupes froides de légumes, confitures, pâte de fruits et miel de Pays, biscuits de Camarès, huile d'olive, jus de pomme, eaux de la montagne, vins des terroirs voisins, bière artisanale...

Ateliers, initiations et démonstrations

"En gardant les brebis"

Activités autour de la laine et de la nature - initiations « LandArt » : parcours pédagogique, découverte, jeux et invitation à la création - pour adultes et enfants à partir de 4 ans (entre 4 et 6 ans obligatoirement accompagnés d'un adulte) - Tarif : 10€/pers. - 12 pers. maxi. Inscription obligatoire au 06 85 24 83 59.

Les jeudis 21, 28 juillet et 04, 11 août
 2 séances de 2h : 14h et 16h précises

Vannerie et Sculpture sur bois

Démonstration de tressage de panier et sculpture
 Paniers de toutes sortes et objets miniatures. Expo-vente
 Les mercredis de 11h à 18h

"De l'abeille au miel"

Démonstration des techniques apicoles
 Dégustation-vente.
 Les mercredis 13, 27 juillet et 10, 24 août

Modelage terre d'argile

Modèle de votre choix 10€/pers. Terre fournie.
 Réservation conseillée au 06 89 81 11 17
 Les Mercredis 20, 27 juillet
 et 03, 10, 17, 24 août à 15h

Atelier-balade sensorielle

Atelier, Balade sensorielle nu-pieds sur différents supports, détente et apprentissage d'un point en réflexologie plantaire - 10€/adult. et 8€/enf. (enfant +15 ans seul ou +8 ans accompagnés) - Réservation obligatoire au 06 85 24 83 59

Les jeudis 21, 28 juillet et 04, 11 août
 à 11h - durée 1h30



"Au fil de la laine"

Démonstrations de travail de la laine brute
 Tonte des brebis de race Lacaune puis histoire et démonstration du travail de la laine... Ateliers enfants à 11h, 16h, et 17h : participation 2€ durée 1h.

Les mercredis 20 juillet et 10 août
 de 11h et jusqu'à 17h



Vivre comme autrefois à la Maison de Payrac

L'appenti aux sabots

Réhabilitation de la machinerie de fabrication de sabot, démonstration, test, explications.

Les mercredis 20, 27 juillet et 10, 31 août

Construction de muret en pierres sèches

Murets en pierres sèches : Initiation à la construction sur la journée (théorie et pratique) 5€/pers. Inscription obligatoire 04 67 97 38 22 (prévoir son repas)

Mercredi 13 juillet rdv à 9h à Rieumontagné

Fabrication de cordes à l'ancienne

Les mercredis à partir de 11h

"La fenaison"

De la faux à la moto-faucheuse...

L'odeur du foin autour des « mudèls ». Revivre l'atmosphère de temps révolus, animation enfant pour amener le foin aux animaux.

Le Mercredi 27 juillet de 11h à 15h

"La Moisson du blé au moulin"

Du labour de la terre, au fauchage des épis... mouture au moulin de Narulle

11h : Fabrication du pain et cuisson au four à bois

11h30 et 15h : Fauchage, battage du blé,

17h : Visite commentée du moulin de Narulle (entre Nages et Latrivalle).

Le mercredi 10 août

Fête des savoir-faire du paysan traditionnel

Le mercredi 24 août

Le "biais" en action

de 10h à 18h : VIDE-GRENIERS/CAVES/SOULLARDES.

Amenez vos outils rouillés pour les exposer ou les vendre. Inscription gratuite à la seule condition de montrer le fonctionnement d'au moins un de vos outils.

- Mise en œuvre de RECETTES DE CUISINE ancienne (Millas, caillé), torréfaction d'orge en guise de café;

- Les bases du TRICOTAGE et le TRAVAIL DE LA LAINE;

- Fabrication d'OUTILS ANCESTRAUX, joug en bois, forge mobile, tailleurs de pierre, tournage bois par un ébéniste;

- JOUETS D'AUTREFOIS en démonstration
- Techniques d'antan de CAPTURE DU GIBIER.

à 10h30 et 14h30 : PROMENADE COMMENTÉE sur la botanique des milieux sensibles, prairies humides et landes sèches.

à 12h : GRILLADES d'agneau et de bœuf

