

Saveurs d'Uxellodunum

Roubegeolles 46110 VAYRAC

Tél : 05 65 32 40 60 / 06 81 57 70 19

Mail: saveursduxello@orange.fr / Site internet : www.saveursduxellodunum.fr

Facebook : LES SAVEURS D'UXELLODUNOM

Découverte octobre 2018:

Mon père découvre une structure circulaire à 80 cm de profondeur en voulant planter un arbre. Avril 2019, les archéologues Mr GIRAULT et Mr MOSER effectuent des fouilles de sauvegarde. Le rapport d'intervention fait apparaître **un four domestique gallo-romain.**



Saveurs d'Uxellodunum :

Etant producteur de foie gras, je me suis orienté vers la gastronomie gauloise après avoir fait la connaissance de Mr JP.ROMAC (chef cuisinier gaulois) et Mme A.FLOUEST (Géologue, docteur en paléoclimatologie, préhistorienne, était directrice adjointe de Bibracte. Elle a rédigé la synthèse des connaissances archéologiques qui ouvre l'ouvrage « la cuisine gauloise continue » conception des recettes de l'ouvrage avec MR JP ROMAC). Forts de leurs expériences, nous avons créé une gamme de produits Gaulois **unique en France.**

Découvrez et dégustez des produits aux saveurs uniques et gauloises.



Venez passer un moment convivial, enrichissant et gourmand dans un cadre idyllique, aux pieds des falaises d'Uxellodunum (dernière bataille entre les gaulois et les romains) sur les traces des gaulois !

Vous aurez l'opportunité de visiter un véritable four domestique gallo-romain découvert sur ma ferme en octobre 2018. Fouillé et daté par des archéologues entre -51 avant JÉSUS CHRIST et +500 après JÉSUS CHRIST.



PROGRAMME :

Tous les mardis des vacances scolaires de pâques de 10h à 12h. Dégustations de produits gaulois gratuit.

Découverte :

- du four domestique gallo-romain daté de -51 avant Jésus Christ à +500 après Jésus christ
- des richesses archéologiques des fouilles réalisées en juin 2021.

Reconstitution :

- d'un four domestique, four tronconique et four de potier.
- d'une forge, d'une charrette et d'une petite maisonnette gauloise.

Aire de jeux en bois géants



Un moment savoureux et une expérience inoubliable !

Nous vous proposons une gamme de produits gaulois et de canard gras élaborés à la ferme sur place dans notre boutique.