TERRA DI GAYA

PIETROSELLA · CORSE DU SUD

Le Labo

À table à Terra di Gaya

La table du domaine,

face au golfe.

SÉJOURS · PROJETS · RENCONTRES

COLLECTION 2026/2027





L'ESPRIT DU LABO

Des gestes.
Des goûts.
Des rencontres.

Au Labo, la cuisine s'ouvre sur une table, un salon et une terrasse. On s'y retrouve autour d'un repas, d'un geste de chef ou d'une conversation qui se prolonge.

D'abord table des résidents, le lieu accueille aussi des projets et des rendez-vous ponctuels. Chaque format se prépare avec l'équipe, au rythme du domaine.

À chaque séjour, son rythme.

Votre formule de table se prépare avec vos dates et votre demeure.

01 · LE MATIN

Petit-déjeuner

Un moment pour commencer la journée au domaine. Selon l'organisation du séjour, certains petits-déjeuners peuvent être servis au Labo.

02 · AU FIL DU SÉJOUR

Demi-pension

Une formule à convenir avec l'équipe avant votre arrivée. Les repas prévus et leur organisation sont précisés avec votre réservation.

03 · PRENDRE LE TEMPS

Pension complète

Les temps de table s'intègrent au séjour. Le programme des repas se construit en amont, selon le groupe et l'équipe culinaire disponible.



Formules liées à un séjour confirmé, selon disponibilité. Menus, boissons, horaires et tarifs sont précisés en amont.

Hébergement : draps et serviettes fournis. Modalités de renouvellement dans la brochure des demeures.

Vos projets ont aussi leur table.

Un déjeuner entre deux séances de travail, un dîner d'équipe, une pause pendant une production : la table accompagne le programme de votre groupe.



LA GRANGE, AU CŒUR DU PROJET

La Grange est la salle des réceptions et des événements du domaine. Le Labo peut compléter votre projet par un repas ou un temps de cuisine, selon la configuration retenue.



UNE ORGANISATION SUR MESURE

Nombre de convives, menus, boissons et intervention d'un chef partenaire sont définis dans la proposition, selon les disponibilités.



LES RENDEZ-VOUS DU LABO

Une table.
Une rencontre.

Quelques convives, un chef ou un thème : les Tables du Labo ouvrent un temps d'échange autour de la cuisine. Des rendez-vous ponctuels, annoncés au fil des projets.

LES DATES OUVERTES AU PUBLIC

Elles figurent dans l'Agenda, avec les informations et modalités propres à chaque rendez-vous.

LES RENCONTRES SUR INVITATION

D'autres tables réunissent des résidents ou des invités du domaine, dans un cadre dédié.



LES SAVOIR-FAIRE SE PARTAGENT

Le goût de transmettre.

ATELIERS & MASTERCLASSES

En petit groupe, un geste se montre, une recette se partage. Les ateliers se construisent avec des chefs et professionnels partenaires, selon leur disponibilité.

LES VOIX DU TERRITOIRE

Artisans, producteurs ou créateurs peuvent être invités à partager leur savoir-faire : une dégustation, une découverte, une conversation autour du territoire.

Le Labo accueille aussi podcasts, interviews, shootings et tournages. Ces usages se préparent comme un projet, avec l'équipe.

ÉCHANGER AVEC L'ÉQUIPE

Préparons votre table.

Quelques repères suffisent pour engager la conversation.

POUR UN SÉJOUR

Vos dates & votre formule

Précisez les dates, la demeure souhaitée, le nombre de personnes et la formule de table envisagée. Les repas s'organisent avec votre séjour confirmé.

POUR UN GROUPE OU UN PROJET

Votre intention & vos convives

Indiquez le format, les dates, l'effectif et les espaces nécessaires. L'équipe étudie les repas, le chef partenaire et l'organisation adaptée à votre programme.

Signalez en amont les allergies et contraintes alimentaires, afin que l'équipe puisse étudier les possibilités.

contact@terradigaya.com

terradigaya.com/gastronomy

L'offre de table accompagne un séjour ou un projet. Les rendez-vous publics sont annoncés dans l'Agenda.

Accueil réservé aux personnes de plus de 16 ans.