

Voyage des Godas, le samedi 26 septembre 2026

« Splendeurs du patrimoine drômois »

Rendez-vous à 07h00, sur la place des écoles, à Montceau, pour un départ à 07h15

L'association Les Godas, pour ses 17 ans prendra la direction de la Drôme !



Départ à 07h15 avec les Cars Merle de Montceau à destination de Châteauneuf-sur-Isère.

Ses habitants sont dénommés les Châteauneuvois et les Châteauneuvoises.

La commune est située sur la rive gauche de l'Isère.

La commune de Châteauneuf-sur-Isère est traversée par le 45e parallèle nord. Elle est donc située à égale distance du pôle Nord et de l'équateur terrestre (environ 5 000 km).

Nous ferons notre traditionnel casse-croûte dans un cadre agréable.





Accompagnés de deux guides, nous effectuerons une visite guidée du site des maisons troglodytiques.

Châteauneuf-sur-Isère a permis l'exploitation à grande échelle de la molasse, une pierre friable qui a servi de grandes constructions médiévales comme la cathédrale de Valence ainsi que de nombreux bâtiments de Romans-sur-Isère. Ce village est surtout connu aujourd'hui pour ses habitats creusés dans cette roche, typique de la région et dénommé le village aux cent maisons troglodytiques.

L'extraction de la molasse a débuté à l'époque romaine pour se terminer au début du 20ème siècle.



Après le déjeuner, nous nous rendrons dans le centre historique de Romans-sur-Isère.

Sous la conduite de nos deux guides, nous découvrirons l'histoire et les anecdotes de la ville aux contours de ses ruelles médiévales et de ses façades renaissance.

Nous apprécierons l'incontournable collégiale Saint-Barnard dont ses débuts remontent au IX siècle ainsi que les rares et magnifiques cours intérieures d'anciens hôtels particuliers.



La suite de l'après-midi se déroulera avec une visite guidée à la Ferme intégrale et dégustation à La Baume d'Hostun.

Rangez vos bottes de cheval, à la Ferme Intégrale on ne parle pas « d'aquaponey » mais bien d'aquaponie. Nous avons remis au goût du jour cette méthode de production ancestrale pour développer une ferme adaptée aux enjeux climatiques. La ferme produit du sandre, des légumes et plantes aromatiques. Poissons et plantes sont élevés en co-culture dans un écosystème complémentaire où les déchets des uns deviennent la ressource des autres. Ici, les légumes poussent les racines dans l'eau ! Venez découvrir au fil de l'eau, l'organisation de cette boucle vertueuse, des poissons jusqu'aux plantes.

Le menu sera le suivant : (Nous contacter si intolérances alimentaires)

Kir de bienvenue et mises en bouche

Les ravioles du Dauphiné pochées à la crème de noix

Sous-noix de veau rôtie sauce forestière

Gratin dauphinois et poêlée de légumes de saison

Gâteau de pogne à la pomme, glace vanille, caramel beurre salé

Vin rosé, Vin rouge

Café

Le départ de la ferme se fera vers 18h00 pour un retour prévu à Montceau autour de 19h30.

Le forfait tout compris est de 65 Euros par personne. Les Godas financent le complément.

