

# Nos portraits

## Nos portraits.

### – Marc VINCENT



Marco l'accompagnateur.

### **Aux origines**

Je suis installé au pied du Dévoluy depuis plus de 30 ans, entre la Provence qui m'a vu grandir et mon pépé Queyrassin !

Je privilégie les séjours de randonnée à travers ces massifs qui me sont si chers, pour le temps d'un week-end ou d'une semaine. Nous découvrirons ces immensités, en conciliant les moments ludiques et des moments de découverte de la randonnée.

### **Spécialisé dans les séjours**

C'est l'avantage du séjour. Nous prendrons le temps de partager d'autres moments : des veillées musicales, des préparations conviviales de repas, la préparation de notre camp, ou encore le ramassage du petit bois pour le poêle.

Je voudrais vous accompagner pour vivre intensément tous ces petits moments de bonheur. Nous nous imprègnerons d'enrichissements et d'émerveillements qui s'égrènent au fil de la journée et des saisons.

En tant que géographe également, nous pourrons ensemble ouvrir le livre de la montagne comme un documentaire en relief !

J'espère que nous partagerons ces belles choses passionnantes !

58 rue du jeu de paume, 05400 LA ROCHE-DES-ARNAUDS

Contact tél : 04 92 57 87 16 / 06 84 79 04 84

# Aux origines



Eric le cuistot !

Gourmand de montagne, et grand amateur d'évasion gustatives, mon chemin professionnel a suivi un double itinéraire. Formé tout jeune à la cuisine, j'ai connu différentes facettes du métier : du snack, au restaurant, en passant par la cuisine centrale (oups... !) pour les collectivités, et la formation de jeunes en structure d'insertion.

Je cuisine depuis une dizaine d'années pour des groupes de randonneurs ou des professionnels en stage en me déplaçant dans des gîtes ou lieux de séminaires.

## Spécialisé dans la cuisine gourmande

En parallèle, le B.E. d'accompagnateur en montagne me permet de faire découvrir ma passion à un public varié. L'intérêt que je porte à mon métier et mes questionnements sur l'environnement m'amènent à proposer des prestations cuisine en rapport. En effet, nous les retrouvons dans les plats à base d'ingrédients frais, de saison, au plus près des producteurs. J'aime le partage et le rire de tous. Ainsi lors de vos séjours, la dimension ludique et l'ambiance légère seront toujours présentes !

Avec un Pas d'Côté, nous proposons deux types d'activités : des prestations cuisine bio et local pour vos séjours et des randonnées pédestre pour vos vacances.

Site web : [Un Pas d'Côté](http://UnPasdCote.com)

Rue du Pison

26 000 DIE

04 75 21 34 46 / 06 89 37 76 10