



Je m'appelle Mukoï TIPOTIO et je suis originaire de Wallis, petite île française au milieu du Pacifique.

Mes parents tenaient une exploitation agricole familiale en Nouvelle Calédonie où ils élevaient des cochons, des volailles et produisaient leurs fruits et légumes. J'y travaillais régulièrement comme toute la famille ! Le « manger bon et sain » est une règle de vie que je n'ai pas oubliée et que j'ai à cœur de vous faire partager.

Cette culture familiale m'a poussé, après avoir travaillé en Australie, à Taïwan et aux 4 coins de la France dans la restauration et dans l'aide à la personne, à créer une structure qui respecte mes valeurs.

Formé à l'école des beaux arts, j'ai exposé mes peintures en Australie, à Taïwan et en France. J'ai animé des ateliers d'art thérapie auprès d'enfants



GRATUIT / FREE



GÎTE, TABLE ET CHAMBRES D'HÔTES
casse-croûte et pique-nique



à la ferme



www.domainedepotofayol.com

et d'adultes. Quelques unes de mes œuvres sont exposées au domaine.

Tombé amoureux du Périgord, j'ai suivi une formation d'aide-soignant à Sarlat il y a quelques années. J'y ai retrouvé les valeurs du « prendre soin » des aînés. Mes compétences me permettront de m'occuper de vos parents et grands-parents que vous me confierez pour quelques jours.



sorbet de fraises maison et fraises au Pécharmant



Domaine de Potofayol • Lieu-dit Potofayol
24380 LACROPTE • Tél. : 07 71 87 15 38

Ne pas jeter sur la voir publique • Création & impression : www.taranis-studio.fr



Tél. : 07 71 87 15 38

www.domainedepotofayol.com
contact@domainedepotofayol.com

Hébergement

À 15 minutes de Périgueux, sur la route de Sarlat, dans le Périgord noir, à proximité de tous les sites touristiques de Dordogne : Le Bugue, Lascaux, Brantôme, Sarlat, Périgueux, Bergerac, Les Eyzies, Domme, Beynac, etc...



Authentique ferme périgourdine avec cour intérieure carrée (et piscine), sur 30 ha boisés avec étang.



Le Domaine de Potofayol, c'est

- ❖ Un concept innovant,
- ❖ un lieu convivial et reposant en plein nature proposant plusieurs aires de pique-nique (plein air et sous abri),
- ❖ 5 chambres spacieuses avec salle d'eau et wc privé, dont une chambre handicapé (tarif 2016 : de 75 à 85 € petit-déjeuner inclus),
- ❖ un gîte pour 4 à 6 personnes, l'ensemble rénové avec goût (mélange de modernité et d'éléments authentiques),
- ❖ des valeurs authentiques d'accueil, de respect, de convivialité et de sens du bon et bien-vivre,
- ❖ le charme du terroir et de ses saveurs naturelles avec des produits de qualité proposés à la vente (production maraîchère en agriculture raisonnée, œufs, poulets fermiers),
- ❖ une cuisine originale et variée... Outre les spécialités périgourdines classiques, vous pouvez déguster des spécialités polynésiennes cuisinées à partir de la production de la ferme et des produits des fermes voisines. Vous pouvez vous restaurer en table d'hôtes, sous forme de casse-croûte à la ferme et de pique-nique à emporter,
- ❖ des activités de loisirs : animaux de la ferme, cueillette, marche et randonnées sur chemin balisé, prêt de vélo, pêche en étang, cuisine, dessin, peinture, piscine, espace jeux enfants, espace bien-être...

Produits de la ferme

Repas à la ferme



Tél. : 07 71 87 15 38

Les +

En plus de son métier d'agriculteur, votre hôte, aide-soignant DE, saura prendre soin de vous et/ou de vos proches. Diplômé en massage polynésien, il pourra vous faire bénéficier d'un moment de bien-être au parfum des îles.

Si vous ou un de vos proches avez besoin d'une aide temporaire, contactez-nous afin que nous puissions organiser au mieux votre séjour.



poisson à la tahitienne

Fêtes de famille, repas entre amis, ...



Bami calédonien revisité au canard périgordin

...repas d'entreprises, séminaires...



tarte aux fraises du Périgord