

ITINERARIO DE VIAJE

FRANCIA

LE GÔUT RÉVOLUTIONNAIRE

Día 1: LLEGADA A PARÍS

Llegada a París.

Traslado privado del aeropuerto al hotel.

Alojamiento en el hotel Opera Cadet 4* o similar en París, resto del día libre para descansar del viaje.

Día 2: PARÍS

Desayuno en el hotel. A la hora indicada encuentro en la recepción del hotel con nuestro guía para realizar una clase de cocina en la famosa escuela Le Cordon Bleu.

Le Cordon Bleu es considerado como el guardián de la técnica culinaria francesa a través de sus programas culinarios que se siguen para preservar y transmitir el dominio y la apreciación de las artes culinarias que han sido piedra angular de la gastronomía francesa desde hace más de 500 años.



LE CORDON BLEU®

Clase de cocina privada de 3 horas de duración para preparar un plato principal, sin degustación en el taller (los clientes llegan a la clase de cocina con el plato preparado)

ITINERARIO DE VIAJE

Por la tarde, visita de la ciudad. Visitaremos los lugares parisinos más destacados que han hecho famosa a esta ciudad : La Plaza de la Concordia - el Museo del Louvre – los muelles del río Sena y sus puentes - la Academia Francesa - la Isla de la Ciudad con el Palacio de Justicia y la Catedral de Notre Dame - el Ayuntamiento - el Barrio Latino con la Sorbona y el Panteón de los Hombres franceses Ilustres - el Arco de Triunfo - la Avenida de los Campos Elíseos - parada a la Torre Eiffel para sacar las mejores fotos – la Escuela Militar - los Inválidos con su Cúpula y la Tumba de Napoleón y la Opera Garnier finalizaremos nuestro recorrido en Montmartre



Parada cerca del Sacré Coeur en Montmartre y de la Plaza de los artistas. Visita libre para admirar el edificio de la Basílica, así como la animación de la plaza du Tertre con los pintores y sus bellos retratos. Descubra la magnífica vista desde la cima de Montmartre.

Regreso y alojamiento en el hotel en París.

Día 3: PARÍS – REGIÓN DE BORGOÑA - LYON

Desayuno en el hotel. A la hora indicada encuentro en la recepción del hotel con nuestro guía y traslado hacia la ciudad de Lyon

Durante el camino hacia Lyon realizaremos una parada por la región de la Borgoña.

ITINERARIO DE VIAJE

Atravesaremos en coche Nuits-St-Georges, Gevrey-Chambertin y realizaremos una parada en el famoso viñedo Clos Vougeot. La finca Clos Vougeot fue fundada durante el siglo XII por los monjes de la Abadía de CITEAUX, los cuales la cultivaron durante mucho tiempo. En nuestros días el Clos Vougeot está clasificado como un "Grand Cru". La finca se extiende sobre unas 50 hectáreas, parceladas entre unos 80 viticultores.



El Château, muy bello, situado en medio de los viñedos del Clos Vougeot, es la sede de la célebre Cofradía de los "Chevaliers du Tastevin" y organiza banquetes (Chapitres) a fin de dar a conocer el vino y la gastronomía de la Borgoña.

Empuje la puerta de viñedo familiar de Cote de Nuits y disfrute la degustación de vinos en un entorno único.

Continuaremos por la ciudad de Beaune y haremos una visita del hospicio de Beaune.

Comida en un restaurante local, con menú típico de la región

Por la tarde, continuaremos con la visita de los viñedos Côte de Beaune, cruzar los famosos pueblos vinícolas de Puligny-Montrachet, Meursault, Volnay y Pommard.

Por fin, haremos una parada en una pequeña bodega familiar, donde aprenderemos todos los secretos de la vid y el vino, antes de degustar la esencia de los vinos Chardonnay y Pinot Noir.

Traslado a Lyon y alojamiento en el hotel Warwick 4* o similar.

ITINERARIO DE VIAJE

Día 4: LYON - AVIÑÓN

Desayuno en el hotel. A la hora indicada encuentro en la recepción del hotel con nuestro guía y traslado a la escuela In Cuisine France donde realizaremos nuestra clase de cocina.

Por la tarde realizaremos una visita a pie por el centro de Lyon. La ciudad fue creada en el siglo I a.C. por los romanos, que fundaron en ella la capital de las Tres Galias. Desde entonces, Lyon ha desempeñado, a lo largo de toda su historia un papel importante en el desarrollo político, cultural y económico de Europa. Su estructura urbana y sus numerosos monumentos de todas las épocas son vivos testimonios de su antigua importancia.

Durante el recorrido descubriremos algunos de los lugares más famosos de la ciudad como la Place Bellecour, las traboules, el casco antiguo, las orillas del río Sabona, etc.

Por la noche alojamiento en el hotel Cloitre St Louis 4* o similar en Aviñón. Cena libre.

Día 5: AVIÑÓN

Desayuno en el hotel. A la hora indicada encuentro en la recepción del hotel con nuestro guía para trasladarlos a realizar una clase de cocina con el Chef Jean-Marc Villard.



ITINERARIO DE VIAJE

Tomaremos un café y unos pasteles caseros para empezar mientras conocemos al Chef. Después saldremos a comprar los ingredientes a una tienda de una cooperativa local para escoger los productos de la región de mejor calidad. Una vez tengamos todos los ingredientes necesarios nos dirigiremos a la cocina para preparar disfrutar de una comida en un entorno privilegiado de la Provenza (el menú variará según la temporada en la que se efectúe el recorrido).

Tarde libre para descansar.

Alojamiento en el hotel en Aviñón.

Día 6: AVIÑÓN – CARCASONA – BURDEOS

Desayuno en el hotel. A la hora indicada encuentro en la recepción del hotel con nuestro guía para el traslado hasta Burdeos.

Durante el camino hacia Burdeos realizaremos una parada en la ciudad medieval de Carcasona para realizar una visita de la ciudad y comer.

Comida libre.

Carcasona es famosa por ser contener la mayor fortaleza de Europa, "la Cité", declarada Patrimonio de la Humanidad. Delimitada por el río Aude, la ciudadela se encuentra a un lado, mientras que La Bastida se sitúa al otro. Carcasona es un gran ejemplo de ciudad medieval mantenida durante el tiempo.

Llegada a Burdeos y alojamiento en el Hotel Burdeaux 4* o similar.

Día 7: BURDEOS

Desayuno en el hotel. A la hora indicada encuentro en la recepción del hotel con nuestro guía para realizar visita gourmet por la mañana. Empezaremos nuestro recorrido visitando un pueblo ostrícola que permanece inalterado al paso del tiempo. Durante la visita iremos a una cabaña para probar marisco de temporada.

ITINERARIO DE VIAJE

Posteriormente, nos dirigiremos a una producción agrícola de caviar en la cuenca de Arcachon. Aprenderemos sobre la historia, la cría y reproducción y la degustación de este famoso manjar.



Vuelta a Burdeos y alojamiento en el hotel en Burdeos.

Día 8: BURDEOS – AMBOISE (VALLE DEL LOIRA)

Desayuno en el hotel. A la hora indicada encuentro en la recepción del hotel con nuestro guía para trasladarnos hacia la zona del Loira. A su llegada procederemos a realizar una degustación de quesos y vinos regionales en el Fantástico Castillo de Amboisie.

La degustación irá acompañada de su pertinente explicación por parte de un viticultor local y de un empleado de la tienda Rodolphe le Meunier, “meilleur ouvrier de France” (premio otorgado al mejor trabajador de cada sector).

Continuación hasta la ciudad de Amboisie y alojamiento en el hotel Chateaux d'Artingny 5* o similar. Resto del día libre.

ITINERARIO DE VIAJE



Día 9: AMBOISE – PARÍS

Desayuno en el hotel. A la hora indicada encuentro en la recepción del hotel con nuestro guía para realizar el traslado a la ciudad de París.

Llegada a París y alojamiento en el hotel.

Resto del día libre para disfrutar y pasear por la ciudad.

Día 10: PARÍS

Desayuno en el hotel.

A la hora indicada encuentro en la recepción del hotel con nuestro guía para realizar clase privada de cocina francesa en la Escuela Cordon Bleu (3:00h de duración). Los clientes llegan a la clase de cocina con el plato preparado.



LE CORDON BLEU®

Tarde libre.

Alojamiento en el hotel.

ITINERARIO DE VIAJE

Día 11: SALIDA DE PARÍS

Desayuno en el hotel.

Traslado privado a la hora indicada del hotel al aeropuerto para tomar vuelo de salida.

Fin de nuestros servicios

ITINERARIO DE VIAJE

PAQUETE POR PERSONA:

- **4,923 €**
- **SUPLEMENTO HABITACIÓN INDIVIDUAL: 1,268 €**

EL PRECIO INCLUYE:

- Transfer privado de entrada y salida el primer y último día de viaje. (Apt-Hotel-Apt).
- Coche con conductor
- Guías locales de habla hispana en los tours
- 10 noches de hotel con desayuno en:
 - París en el hotel Opera Cadet 4* o similar en habitación doble. 4 noches.
 - Alojamiento y desayuno en Lyon en el hotel Warwick 4* o similar en habitación doble. 1 noches.
 - Alojamiento y desayuno en Aviñón en el hotel Cloitre Saint Louis o similar en habitación doble. 2 noche.
 - Alojamiento y desayuno en Burdeos en el hotel Bordeaux 4* o similar en habitación doble. 2 noches.
 - Alojamiento y desayuno en Loira en el hotel Chateaux d'Artigny 5* o similar en habitación doble. 1 noche.
- Comidas y degustaciones incluidas:
 - Comida en Borgoña.
 - Cata de vino en el viñedo Cote de Beaune.
 - Cata de vino en el viñedo Cote de Nuits.
 - Degustación de mariscos cerca de Arcachon.
 - Degustación de vino y quesos en el castillo de Amboisie.
- Visitas y excursiones según el programa. Entradas incluidas en sitios de interés: Castillo de Amboise, Hospicio de Beaune

ITINERARIO DE VIAJE

- Cursos de cocina:
 - 2 cursos en la Escuela Le Cordon Bleu.
 - Curso en Lyon.
 - Curso en Aviñón.

NO INCLUYE:

- Billetes aéreos.
- Comidas y cenas no mencionadas en el programa.
- Bebidas.
- Entradas a los museos y monumentos no mencionados en el programa.
- Degustaciones u otro tipo de actividades no mencionadas en el programa.
- Gastos personales y extras en los hoteles.
- Servicio de maleteros.
- Propinas, etc...
- Ningún servicio no mencionado en el "incluye".