

# Escapada Gourmet en el Sur de Francia



Francia es reconocida por su cultura gastronómica y enológica: por la tradición de sus vinos bordeleses, la fineza de sus vinos de Borgoña, la exquisitez de sus champañas, pero y ¿qué decir del sur de Francia?

La región de **Occitania**, es la región de vanguardia donde se concentra la mayor producción de vinos “orgánicos” del país. El *savoir-faire* de sus habitantes hace de esta zona un enclave único, bastante secreto y diverso, con variadas riquezas gastronómicas, mezcla de tradición y modernidad. Proponemos una **inmersión** en esta cultura, para disfrutar del **savoir-vivre** a través de sus productos de **terroir**, en contacto directo con los productores, participando en talleres culinarios, disfrutando de animaciones locales que están solo al alcance de los conocedores. Después de quince años de vivencias y descubrimientos en la región queremos compartir nuestra **agenda secreta**, despertando los sentidos y viviendo una experiencia única e inolvidable.



# Día 1

Recogida en Barcelona con salida en dirección a la región de **Occitania**. En medio de paisajes al borde del Mediterráneo tomaremos un aperitivo donde **las ostras serán las protagonistas**, acompañándolas con **vino del terroir**.

Seguiremos el trayecto hacia las **Corbieras**, recorriendo los paisajes de viñas, de garriga hasta llegar al restaurante donde se tomará el **menú de temporada**, elaborado con productos locales y los vinos de las **denominaciones de origen (DO)** del departamento. En opción menú en restaurante con estrella Michelin.

Nos dirigiremos a la casa con encanto elegida como alojamiento, con todo el ambiente de las **Maison de Maître** francesas de principios del siglo XX. Después de una pausa instalación, nos dirigiremos a una propiedad vini vitícola para catar con los productores sus **vinos DO Corbieras y DO Corbieras Cru Boutenac**.

Posteriormente, participaremos en un **“taller culinario”** con productos de *terroir*, mezclando el *savoir-faire* y la creatividad de una experta. En seguida disfrutaremos de estas preparaciones haciendo maridajes con vinos de las diferentes DO como pueden ser: **Minervois, Malepère, Limoux!** Todo un placer para los sentidos.



# Día 2

Por la mañana visitaremos la ciudad de **Limoux** conocida como la capital de la "**Blanquette**", del **carnaval** y de la fiesta de Occitania".

Descubriremos los secretos de uno de los carnavales más largos del mundo, y tendremos la oportunidad de catar una **blanquette** y un **crémant** con el productor. Luego disfrutaremos del ambiente local comiendo el típico "**fricassé de Limoux**" en un sitio emblemático de la ciudad.

Enseguida nos desplazaremos al centro histórico de **Carcassonne**, donde acompañados por un guía local recorreremos sus calles, sus secretos, sus rincones y así nos trasladaremos a otras épocas.

Para terminar el día tomaremos la cena en el alojamiento disfrutando la magia del ambiente, la **cocina casera** y compartiremos **una actividad lúdica catando los vinos** de la región.





# Día 3

Por la mañana iremos a visitar la **Abadía de Fontfroide**, de origen cisterciense. Será una visita interactiva donde admiraremos la arquitectura, los jardines y el entorno. Enseguida nos dirigiremos hacia **Narbona** para tomar un **aperitivo** en “ **Les Halles**” y aprovecharemos de una hora libre para apreciar la animación del día de mercado en la ciudad.

Una familia de **viticultores** nos recibirá en su bodega para compartir las anécdotas de su actividad y tendremos **momentos de cata** con algunas especialidades de la región.

Por la tarde, antes de regresar a Barcelona, daremos un paseo por las **antiguas salinas** en la albufera observando las aves y pueblos de pescadores.

Proponemos una **experiencia única**, la oportunidad de compartir momentos privilegiados en inmersión total, con todo el encanto de un rincón de Occitania.

Quedarán recuerdos de momentos mágicos, **sabores inolvidables**....

Y seguro también quedarán las **ganas de volver** !





# ESCAPADA GOURMET EN EL SUR DE FRANCIA

FEBRERO 2019

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

# Condiciones

**PRECIO: 898€ por persona ( IVA incluido/ base grupo de 8 personas)**

**El precio incluye:**

Traslado ida y regreso: Barcelona a la región Occitania.

Todos los desplazamientos locales, con minibús turismo 8 plazas y con chofer privado.

2 noches de alojamiento con encanto, Desayuno incluido con productos locales.

1 aperitivo degustación de ostras donde el productor.

1 cata *blanquette* y *crémant* de Limoux con el productor.

1 aperitivo en Les Halles de Narbonne.

1 taller culinario con degustación.

1 cena lúdica en el alojamiento.

2 comidas en restaurante.

1 momento de compartir con el *vigneron*.

2 visitas a bodegas D.O.

Visita guiada a Carcasona.

Entrada a la Abadía de Fontfroide con visita interactiva.

**Opción** para el grupo completo, con suplemento de 37,5€ por persona, comida al mediodía en restaurante con estrella Michelin. Chef Lionel GIRAUD

Idiomas: Inglés, Español, Francés.

# Condiciones

## **El precio no incluye:**

Suplemento de habitación individual: 80€ por persona para las dos noches.

Seguro de anulación o de repatriación: 36€ por persona.

Gastos personales.

Todas las prestaciones no mencionadas en “ el precio incluye”.

## **Accesibilidad:**

Previa solicitud le informaremos si la visita es accesible para personas con movilidad reducida.

## **Recomendaciones:**

Recomendamos llevar calzado cómodo y ropa adecuada para la estación.

Debe presentarse en el punto de salida puntual 5 minutos antes de la hora de inicio de la visita.

## **Condiciones:**

Máximo grupos de 8 personas. Mínimo grupos de 4 personas.

Se recalculará el precio para demanda de grupos inferiores a 8 personas.

Pago por anticipado con 30 días de anticipación a la fecha de llegada.

Reservas con menos de 7 días de antelación, No reembolsables – pago anticipado.

## **Condiciones de cancelación para las actividades:**

- Desde la inscripción hasta 31 días antes de la salida: 30€ costos administrativos ( no reembolsables por el seguro anulación)
- De 30 días a 15 días antes de la salida: 50% gastos de cancelación.
- De 14 días a 8 días antes de la salida: 75% gastos de cancelación.
- De 7 días al día de salida: 100% gastos de cancelación.

# Rutas a la medida



Visitas culturales



Gastronomía y vinos



Transporte



Alojamiento

Diseñamos planes personalizados





