

Les Halles Paul Bocuse, Lyon
(créditos: Shutterstock Inc.)

VIAGENS COM AUTORES

LYON E DIJON

UMA HISTÓRIA DE FORTUNATO DA CÂMARA



4 DIAS
3 NOITES DE ALOJAMENTO
4 REFEIÇÕES



Entre Lyon, a capital gastronómica da França, e Dijon e Beaune, cidades que pulsam no coração da Borgonha, vamos encontrar uma região onde o saber viver à francesa se traduz em grandes produtos regionais como o queijo Comté ou a Mostarda de Dijon, pratos locais que conquistaram o país e vinhos de prestígio mundial. A cozinha do chefe Paul Bocuse, figura emblemática da gastronomia francesa, surge nesta viagem ao seguirmos alguns locais e fornecedores que fizeram parte da sua rica e intensa história de vida. Vamos descobrir quem foram as “Mães de Lyon” que conquistaram o Guia Michelin, e o berço da grande cozinha francesa do séc. XX que influenciou gerações de chefes. Em Dijon há uma ‘cidade’ completa dedicada à gastronomia à espera de ser explorada. Uma livraria recheada de grandes livros temáticos, aprender receitas numa das escolas francesas mais reconhecidas, e conhecer os sabores de uma região que ama a boa mesa. Lyon, Beaune e Dijon são destinos gastronómicos e de produtos certificados que marcam a história da França. Vamos descobri-los juntos!

5 RAZÕES PARA NÃO PERDER ESTE PROGRAMA:

- Descoberta da cidade de Lyon, que serviu de base ao grande chef Paul Bocuse, em toda a sua vertente gastronómica;
- Visita guiada ao centro histórico de Dijon, onde também conheceremos a Cité de la Gastronomie e participaremos num atelier de cozinha pela prestigiada École Ferrandi Paris;
- Observação do processo de fabrico do famoso queijo Comté DOP, na fábrica sediada em Desnes, seguida de degustação;
- Visita à histórica fábrica Edmond Fallot, onde se produzem as Mostardas da Borgonha e de Dijon, numa viagem altamente sensorial;
- Refeições em restaurantes de referência, incluindo o La Mére Brazier em Lyon, detentor de 2 estrelas Michelin.

PREÇO POR PESSOA

Em quarto duplo

24 A 27 DE JUNHO DE 2024

PORTO: 2.175€

LISBOA: 2.145€

Suplemento Quarto Individual: 265€

SINAL 650€

INCLUI

- Assistência nas formalidades de embarque;
- Passagem aérea em classe económica Porto ou Lisboa / Lyon / Porto ou Lisboa, em voo regular TAP, com direito a uma peça de bagagem até 23 kg e respetivas taxas de aeroporto, segurança e combustível (Porto: 85€ // Lisboa: 55€);
 - Porto – Lisboa (duração aproximada 01h00)
 - Lisboa – Lyon (duração aproximada 02h15)
 - Lyon – Lisboa (duração aproximada 02h25)
 - Lisboa – Porto (duração aproximada 01h00)
- Circuito em autocarro de turismo;
- Alojamento e pequeno-almoço no hotel mencionado ou similar;
- Refeições mencionadas no programa (3 almoços e 1 jantar);
- Acompanhamento por nosso Autor durante todo o circuito, desde e até Lyon – Fortunato da Câmara;
- Acompanhamento por guia Pinto Lopes Viagens durante todo o circuito, desde e até um dos aeroportos de partida (Porto ou Lisboa);
- Guia local falando Português ou Espanhol durante a visita a Dijon;
- Entrada na Fábrica do Queijo Comté em Desnes, Fábrica de Mostarda Edmond Fallot em Beaune, Librairie Gourmand e Village Gastronomique em Dijon;
- Participação num atelier de cozinha pela prestigiada École Ferrandi;
- Taxas hoteleiras, serviços e IVA;
- Seguro Multiviagens II (assistência, cancelamento, interrupção e coberturas complementares COVID-19).

* O valor das taxas de aeroporto, segurança e combustível acima indicado refere-se à data de elaboração deste programa. Este valor está sujeito a alteração até 20 dias antes da data de partida.

EXCLUI

- Bebidas às refeições;
- Opcionais, extras de carácter pessoal e tudo o que não estiver mencionado como incluído.

DOCUMENTAÇÃO

- Obrigatório Cartão de Cidadão ou Passaporte, válido.

NOTAS

- O cumprimento deste programa está sujeito a eventuais regras e condicionamentos por causa da pandemia Covid 19.
- Respeitaremos as regras em vigor e impostas por cada país ou região a visitar.
- A obrigatoriedade de apresentação de um certificado que ateste a vacinação completa e/ou teste PCR ou outro, negativo à Covid 19, não poderá ser considerado motivo de cancelamento sem custos por parte dos participantes.
- Programa elaborado a 27 de dezembro de 2023.

CONDIÇÕES DE CANCELAMENTO

- Até aos 60 dias antes da partida – 0
- De 59 a 45 dias antes da partida – 30% do custo total da viagem;
- De 44 a 30 dias antes da partida – 50% do custo total da viagem;
- De 29 a 15 dias antes da partida – 75% do custo total da viagem;
- De 14 a 0 dias antes da partida – 100% do custo total da viagem.

Salvaguardam-se as situações cobertas ao abrigo da nossa apólice de seguro de viagem no capítulo Cancelamento Antecipado.

DATA DA VIAGEM: 24 A 27 DE JUNHO DE 2024

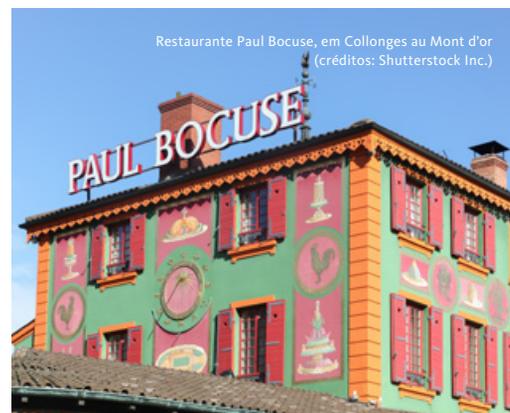
PROGRAMA A CARGO DE PINTO LOPES VIAGENS COM O RNAVT N.º 2070



Mostarda de Dijon



Lyon

Cité de la Gastronomie, Dijon
(créditos: Shutterstock Inc.)Restaurante Paul Bocuse, em Collonges au Mont d'or
(créditos: Shutterstock Inc.)

Vinhas da região da Borgonha

1º DIA - PORTO OU LISBOA (AVIÃO) – LYON – DIJON

Comparência no aeroporto escolhido para embarque em voo com destino a Lyon, via Lisboa. Chegada a Lyon, a segunda cidade francesa, Património da Humanidade pela UNESCO. Visita aos excelentes Les Halles Paul Bocuse, mercado gastronómico onde estão alguns dos fornecedores de Monsieur Paul, entre queijos, especiarias, charcutaria ou chocolates, sentindo e petiscando a alma da cidade. Seguimos viagem passando na famosa casa onde nasceu o chefe francês e onde se situa o seu restaurante Paul Bocuse, em Collonges Au Mont D'or. Continuação para Dijon, cidade de arquitetura exuberante, famosa mundialmente pela sua mostarda. **Jantar.** Alojamento no Maison Philippe Le Bon 4* ou similar.

2º DIA - DIJON – DESNES – BEAUNE – DIJON

Iniciamos o dia em Desnes para conhecer o processo de fabrico do famoso queijo Comté DOP. Visita à fábrica e degustação do queijo Comté com diferentes tempos de cura, e outros queijos icónicos como o Beaufort ou o Époisse. Seguimos até à belíssima cidade de Beaune, capital do vinho da Borgonha, para **almoço** no restaurante Loiseau Des Vignes, onde provaremos alguns pratos de referência da autoria do chefe Bernard Loiseau. Durante a tarde, visitamos a histórica fábrica Edmond Fallot, onde se produzem as Mostardas da Borgonha e de Dijon, numa viagem sensorial para descobrir e provar os segredos desta especialidade mundial. Breve panorâmica da cidade de Beaune. **Jantar livre.** Regresso a Dijon. Alojamento.

3º DIA - DIJON

Partida do hotel até à Cité De La Gastronomie em Dijon para visita à Librairie Gourmand, recheada dos melhores livros de cozinha e gastronomia. Seguimos para visita à Village Gastronomique, complexo dedicado à gastronomia e vinhos tipicamente franceses. **Almoço.** Após este, visita à cidade de Dijon com destaque para o centro medieval, onde poderemos encontrar um dos mais antigos museus de França, o Museu das Belas Artes. Continuação para o imponente Palácio dos Duques de Dijon, uma antiga fortaleza reconstruída no séc. XVII para abrigar o Parlamento e para a sumptuosa mansão Hotel de Vogue de 1614. Continuação das visitas pela Igreja de Notre-Dame, um dos mais belos exemplos da arquitetura gótica. Ao final da tarde, participação num atelier de cozinha pela prestigiada École Ferrandi Paris. No fim, teremos a oportunidade de desfrutar da refeição preparada pelo grupo. Alojamento.

4º DIA - DIJON – LYON (AVIÃO) – PORTO OU LISBOA

Partida em direção a Lyon. Breve passeio pela zona histórica da cidade, repleta de ruas estreitas, pátios interiores, galerias e as tradicionais passagens entre os prédios. **Almoço** no histórico restaurante de duas estrelas Michelin – La Mère Brazier. Vamos descobrir a história das Mères Lionaises (Mães de Lyon), cozinheiras tradicionais que há quase um século foram consagradas no Guia Michelin, e cujo legado se mantém em alguns dos restaurantes mais prestigiados de França. Transfer ao aeroporto para embarque em voo com destino ao Porto, via Lisboa. Fim da viagem.

PERCURSO

