

VIAGENS COM AUTORES

Vinhas de champagne

PARIS E CHAMPANHE

UMA HISTÓRIA DE
FORTUNATO DA CÂMARA

4 DIAS

3 NOITES DE ALOJAMENTO
4 REFEIÇÕES

A França é um dos principais destinos gastronómicos mundiais. Os queijos, os autênticos cogumelos de Paris, a arte do chocolate, a origem do Baba au Rhum, a excentricidade do raro açafraão genuíno ou o requinte do Champanhe e todos os seus segredos, são algumas das paragens através de um país com uma cozinha, imponente e generosa, servida por um conjunto de produtos certificados que testemunham o ancestral “saber fazer” à francesa. Distinguida como Património Imaterial da Humanidade pela UNESCO, a gastronomia francesa será a protagonista desta viagem para descobrir a origem e a personalidade inconfundível de receitas históricas, onde a cada recanto iremos saborear diversas especialidades de prestígio mundial.

1º DIA - PORTO OU LISBOA (AVIÃO) - PARIS

Comparência no aeroporto escolhido para embarque em voo com destino a Paris. Chegada à capital francesa, orgulhosa cidade gastronómica e uma referência para amantes de cozinha dos quatro cantos do mundo. Continuação para a Maison Androuët, onde terá uma experiência única na bela sala de maturação de uma das mais reputadas queijarias de França. Graças a Henri Androuët que em 1909 decidiu dar a provar os queijos de todas as regiões de França aos parisienses que desconheciam a riqueza do país. Nascia a Maison Androuët, e com ela a arte de afinação de queijos após a produção, dando origem ao famoso e ultra cremoso queijo Brillat Savarin IGP. **Almoço** em Bistrot local. De tarde, visita exclusiva ao atelier do prestigiado Mestre chocolatier e escultor Patrick Roger, que já expôs obras de arte em chocolate no Grand Palais e no Louvre. Poderemos acompanhar o fabrico de grandes especialidades da casa, desde os bombons aos chocolates Grand Crus, de diversas origens. Alojamento no Hotel Voco Paris Montparnasse 4* ou similar.

2º DIA - PARIS - ÉVECQUEMONT - PARIS

Saída para visita à Stohrer, a pastelaria mais antiga de Paris, fundada em 1730 por Nicolas Stohrer, chefe pasteleiro do rei Luís XV. Século após século, o melhor da pastelaria francesa surge nas vitrinas deste templo, onde nasceram doces icónicos como o Baba au Rhum e o Ali-Baba da autoria de Stohrer. Vamos conhecer as origens de bolos como o Paris-Brest, o Financier e outros. Segue-se visita a uma plantação do raro Açafraão legítimo num cenário único e espetacular: os telhados da Ópera da Bastilha! Além da vista irresistível sobre a cidade, iremos descobrir os terrenos onde se cultivam outras especiarias, além do Açafraão, a mais delicada e rara de todas as especiarias. Saída para Évecquemont para visita à Champignonnière des Carrières, uma das 5 produtoras dos autênticos Cogumelos de Paris, com uma história recheada de peripécias. Uma antiga pedreira agrícola foi reabilitada em 1930 e transformada numa quinta de cogumelos com cerca de 2 hectares que é hoje uma referência. Num labirinto

de corredores de cal e caves húmidas, com o rio Sena em fundo, a temperatura nunca ultrapassa os 16°C, colhendo-se semanalmente cerca de 500 quilos de cogumelos biológicos com destino a restaurantes gastronómicos e associações locais. **Jantar** no restaurante Ciel na torre de Montparnasse, o mais alto restaurante da Europa localizado no piso 56 da Torre Montparnasse, desfrutando de uma das mais bonitas vistas da cidade. Alojamento.

3º DIA - PARIS - AÏ - ÉPERNAY - REIMS

De manhã, partida com destino a AÏ, localidade berço do Champanhe, e a Épernay, onde se situa a famosa Avenue du Champagne, sob a qual se guardam nas suas caves os segredos das mais conceituadas marcas. Paragem para visita exclusiva à Maison Philipponnat, estabelecida no coração da região vinícola e que possui uma herança única que remonta a 1522. Há vários séculos que a família Philipponnat deixa a sua marca nos solos de giz desta região. Visita às belas caves da casa onde estagiam milhares de garrafas, e uma prova de 4 Champanhes Philipponnat, incluindo dois Vintage. Continuação para Reims, cidade do batismo de Clovis e da sação de vários reis de França na majestosa catedral, que faz parte da história da França. **Jantar** no restaurante Le Foch, titular de 1* Michelin gerido pelo Chef Jacky Louazé. Alojamento no Hotel & Spa La Caserne Chanzy 5* ou similar.

4º DIA - REIMS - ORLY (AVIÃO) - PORTO OU LISBOA

Breve visita, a pé, ao centro histórico percorrendo as principais ruas à descoberta dos seus três mais emblemáticos edifícios, Património da Humanidade pela UNESCO. Visita interior à Catedral de Notre Dame de Reims, uma das principais obras-primas da arte gótica na Europa, datada do séc. XIII, e que foi palco de 25 coroações reais; passagem pelo Palácio de Tau, residência dos arcebispos que abriga agora o Museu da Obra de Notre Dame. Almoço no belo Domaine Les Crayères, na Brasserie do hotel, um restaurante liderado pelo chefe estrelado Philippe Mille que propõe aqui uma carta mais informal, mas sempre com a mesma exigência e qualidade de produtos. Em horário a combinar, transfer ao aeroporto de Orly para embarque em voo com destino a Portugal. Fim da viagem.

PREÇO POR PESSOA

Em quarto duplo

11 A 14 DE MAIO DE 2023

PORTO: 2.495€

LISBOA: 2.485€

Suplemento Quarto Individual: 390 €

SINAL 750€

INCLUI

- Assistência nas formalidades de embarque;
- Passagem aérea em classe económica Porto ou Lisboa / Paris / 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: 75€* // Lisboa: 65€*);
Porto – Orly (duração aproximada 02h10)
Orly – Porto (duração aproximada 02h10)
Lisboa – Porto (duração aproximada 01h00)
OU
Lisboa – Orly (duração aproximada 02h25)
Orly – Lisboa (duração aproximada 02h30)
- Circuito em autocarro de turismo;
- Alojamento e pequeno-almoço no hotel mencionado ou similar;
- Refeições mencionadas no programa (2 almoços e 2 jantares);
- Acompanhamento por nosso Autor durante todo o circuito, desde e até Paris – Fortunato da Câmara;
- Entradas incluídas na Maison Androuët, no Atelier de Chocolate de Patrick Roger, Pastelaria Stohrer, Maison D'Agriculture Urbaine BienÉlevées; Champignonnière des Carrières; Maison Champagne Philipponnat e Catedral de Reims;
- 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.

EXCLUÍ

- Bebidas às refeições.
- Opcionais, extras de carácter particular 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.
- Obrigatoriedade de apresentação de um teste PCR ou outro, negativo à Covid 19, não poderá ser considerado motivo de cancelamento sem custos por parte dos participantes.
- Programa elaborado a 10 de fevereiro 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: 11 A 14 DE MAIO DE 2023