**ПРОГРАММА. ВЕЛИКАЯ БУРГУНДИЯ И ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ**

**СТОЛИЦА ФРАНЦИИ - ЛИОН**

Февраль – ноябрь 2015 г. (7 дней / 6 ночей)

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.maufoux-chambre-beaune.com/images/collegiale-notre-dame-at-beaune-cote-d-or-tourisme-f-bonnard-58.jpg | *Средневековый торговый город* ***Бон*** *считается неофициальной винной столицей* [*Бургундии*](http://www.holidaym.ru/mel/france/regions/bourgogne.php)*, одним из наиболее хорошо сохранившихся средневековых городов в регионе. Город сохранил влияние далекой фламандской культуры, привнесенной еще во времена владения бургундскими герцогами большей частью Бельгии и Голландии. Здесь чувствуется след фламандской архитектуры: яркий пример - ратуша. Окончательно Бон закрепил за собой статус центра торговли вином в эпоху Просвещенья. В Средние века укрепленный замок и глубокий ров защищали город. Сегодня его бастионы и дозорные башни охраняют лишь сладостные винные нектары, а его рвы и канавы превратились в скверы и сады.* |

**ДЕНЬ ПЕРВЫЙ.**

12:00 Встреча с представителем в аэропорту Лиона/Женевы

12:10-14:00 Трансфер в Бон (175 км)

14:30-15:30 Размещение на бургундской вилле 4\* (бассейн, джакуззи, сад, терраса)

16:00-17:30 Посещение подвалов и дегустация вин хозяйства Domaine Debray <http://domaine-debray.fr/fr/>

18:00 Свободное время. Прогулка по городу Бон-винодельческой столице Бургундии

19:30 Ужин в ресторане традиционной бургундской кухни

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.hotel-greuze.fr/wp-content/uploads/2012/04/orfln86g.jpg | ***Богадельня Бона (Hospices de Beaune)*** *была основана в 1442 г. канцлером герцога Бургунского* [*Николя Роленом*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D1%8F_%D0%A0%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BD)*. Это благотворительный госпиталь-приют, ранее предоставлявший лечение и ночлег для бедных и неимущих.. В одном из помещений госпиталя хранится и демонстрируется знаменитый складной алтарь «Страшный суд»* [*Рогира ван дер Вейдена*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%80_%D0%B2%D0%B0%D0%BD_%D0%B4%D0%B5%D1%80_%D0%92%D0%B5%D0%B9%D0%B4%D0%B5%D0%BD)*.*  *В ноябре ежегодно проводится всемирно известный* ***Винный аукцион*** *куда съезжаются ценители вина со всего мира.* |

**ДЕНЬ ВТОРОЙ.**

08:30 Завтрак на вилле

09:30-12:00 Посещение Hospice de Beaune <http://www.hospices-de-beaune.com/index.php/hospicesdebeaune/L-Hotel-Dieu/Le-Musee>

12:00-14:30 Обед в ресторане региональной кухни

15:00-16:30 Посещение и дегустация в винодельческом хозяйстве J. Drouhin <http://www.drouhin.com/en/#/Exception>

16:30 Свободное время. Отдых, посещение подземного грота под виллой.

17:30 Мастер класс по приготовлению черного трюфеля. Ужин.

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.pfv.org/image/en/gallery/joseph-drouhin-57.jpg | ***Joseph Drouhin (Жозеф Друэн)****- был основан в 1880 году после того, как Мэзон Жозеф Друэн купил в Боне старое поместье, построенное еще в 1756 году.тВ 1918 году Дом перешел по наследству Морису Друэну, который приобрел ряд виноградников, включая знаменитый Beaune Clos des Mouches и участок в аппелласьоне Clos de Vougeot. С 1957 года компанию возглавляет Робер Друэн. Он также расширил владения Дома, купив несколько участков на престижных виноградниках Кот де Нюи: Musigny, Griotte Chambertin, Chambertin Clos-de-Beze, Bonnes Mares, Grands Echezeaux.* |

**ДЕНЬ ТРЕТИЙ.**

09:00 Завтрак на вилле

09:30-10:00 Переезд в город Пюлини Монраше

10:00-12:00 Посещение и дегустация в винодельческом хозяйстве Olivier Leflaive <http://www.olivier-leflaive.com/>

12:10-14:30 Обед с дегустацией 6 великих бургундских вин в семейном ресторане хозяйства

14:30-15:00 Возвращение в Бон

15:30-17:00 Посещение хозяйства по производству горчицы Moutarderie Fallot <http://www.fallot.com/> Мастер класс по производству домашней горчицы

19:30 Ужин в каминном зале на вилле (аутентичная бургунская кухня от шефа)

|  |  |
| --- | --- |
| http://i-cms.journaldesfemmes.com/image_cms/750/1721774-domaine-olivier-leflaive.jpg | ***В 1935 году Жозеф Лефлев****, дедушка нынешнего владельца Оливье Лефлева стал первым, кто начал разливать под своей маркой вино прямо в Пюлиньи. Сам Оливье занимался постановками музыкальных шоу в Париже. А с 1982 он решил начать новую жизнь, вернувшись «к истокам». В 1984 году, параллельно с руководством Domaine Leflaive, он создал собственный бизнес –  негоциантский дом Olivier Leflaive, и, таким образом, стал первым в Пюлиньи негоциантом. В отличие от большинства бонских негоциантов Лефлев покупает у  своих соседей в Пюлиньи виноград, при этом имея возможность контролировать все работы на винограднике. Вина от Olivier Leflaive ведущими критиками неизменно называются в числе лучших* ***белых*** *в Бургундии. А сами братья, Оливье и Патрик, всеми любимые граждане Пюлиньи. Они открыли свой маленький ресторан La Table d'Olivier Leflaive.* |

**ДЕНЬ ЧЕТВЕРТЫЙ. Четверг**

08:30 Завтрак на вилле

09:30-10:30 Переезд в Дижон

10:30-12:30 Обзорная экскурсия с гидом по городу

13:00-15:00 Обед в ресторане традиционной дижонской кухни

15:00-18:00 Прогулки по городкам Cote de Nuits, посещение великих виноградников в Vosne-Romanee участка Romanee Conti

18:30 Возвращение в Бон

19:30 Ужин в гастрономическом ресторане 1\* Michelin

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.vinolenta.ru/wp-content/uploads/2012/07/11150_0000035ac_3cce_vignoble-maconnais.jpg | *Стоит лишь выйти за пределы города, как перед вами простираются на 70 километров бесконечные* ***виноградники.*** *На севере –* ***Кот-де-Нюи (la Côte de Nuits)*** *и его великолепные красные вина сортов Пино-Нуар* ***(Жевре-Шамбертен (Gevrey-Chambertin), Кло-де-Вужо (Clos de Vougeot), Романе Конти (Romanée Conti)****. На юге –* ***великие белые крю Бургундии*** *сорта Шардоне* ***(Мерсо (Meursault), Монтраше (Montrachet)*** *– лучшее белое сухое вино в мире), но также и красные вина:* ***Поммар (Pommard), Вольне (Volnay), Кортон (Corton)****.* |

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.cotedor-tourisme.com/sites/default/files/IMG06145_recadree_palais_de.jpg | ***Дижон*** *– город во* [*Франции*](http://www.biancoloto.com/travel_france.html)*, столица региона Бургундия. Первые поселения на этом месте относятся к неолитическому периоду. Во времена* [*Древнего Рима*](http://www.biancoloto.com/anticroma/roma.html) *Дижон, носивший название Дивио, лежал на дороге из* [*Лиона*](http://www.biancoloto.com/lyon.html) *в* [*Париж*](http://www.biancoloto.com/paris.html)*, что делало его важным пунктом.Особое значение Дижона сохранилось в период Бургундского герцогства, став его столицей. С XI по XV вв. город обладал огромными богатствами и властью. В эти века Дижон менялся и строился.* ***Современный Дижон*** *– туристический город и столица департамента Кот-д’Ор (Золотой склон – Cote D’Or), зоны – хорошо известной во всем мире великолепными винами. От Дижона начинается винная дорога, проходящая по виноградникам «гран крю», на которых рождаются самые дорогие вина мира.* |

**ДЕНЬ ПЯТЫЙ.**

09:00 Завтрак на вилле

10:00-12:00 Переезд в Лион (175 км)

12:30-14:00 Обед в традиционном лионском бушоне

14:30-15:30 Размещение в отеле 4\*

15:30-19:00 Свободное время

19:30 Ужин в ресторане морепродуктов

|  |  |
| --- | --- |
| http://traveltheworld.com.ua/wp-content/uploads/2013/09/%D0%9B%D0%B8%D0%BE%D0%BD.jpg | ***Лион*** *— город в центре Франции, административный центр департамента Рона, один из самых больших и важных городов Франции, расположенный при слиянии Роны и Соны, в красивой местности, изобилующей садами и виноградниками. Лион был основан более 2000 лет назад древними римлянами. Из столицы Галлии времен Римской империи Лион превратился в столицу шелка и кулинарного искусства, однако по-прежнему хранит воспоминания о своем прошлом. Его исторический центр, отнесенный ЮНЕСКО к памятникам культуры мирового значения.* |

**ДЕНЬ ШЕСТОЙ.**

09:00 Завтрак в отеле

09:30-12:30 Обзорная экскурсия с гидом по городу Лиону

12:30-14:00 Обед в ресторане региональной кухни

14:00-19:00 Свободное время

19:30 Ужин в гастрономическом ресторане Поля Бокюза L’Auberge du Pont des Collonges 3\* Michelin <http://www.bocuse.fr/flash-uk.aspx?idwsglangue=2>

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.bsi-travel.ru/upload/medialibrary/8dc/Paul%20Bocuse.jpg | ***Поль Бокюз*** *— выдающийся французский шеф-повар XX века, основатель и руководитель главного международного кулинарного конкурса — «Золотой Бокюз». На протяжении долгого времени его имя у гурмэ всего мира прочно ассоциируется с самим понятием «высокая кухня». С поварским делом* ***семья Бокюз*** *была связана на протяжении многих поколетий. Ещё в XVIII веке на мельницу в деревне Колонж-о-Монт-д’Ор (близ Лиона), принадлежавшую предкам Поля Бокюза, окрестные жители приезжали не только для того, чтобы смолоть зерно, но и чтобы отведать стряпни жены мельника, слава о которой распространилась на многие мили вокруг.* |

**ДЕНЬ СЕДЬМОЙ.**

08:30 Завтрак в отеле

10:00 Отъезд в аэропорт Лиона

**Стоимость тура на 1 человека при группе от 5 человек:**

**2-местное размещение - 2806 евро,**

**1-местное размещение - 3436 евро**

**В стоимость входит:**

* **Трансфера по всей программе на комфортабельном микроавтобусе**
* **Сопровождение гидом**
* **Сопровождение винным экспертом**
* **Экскурсионная программа в Боне, Дижоне и Лионе**
* **Проживание на вилле и в отеле 4\* (питание завтраки)**
* **Посещение и дегустации вин на винодельнях**
* **Посещение хозяйства по производству горчицы**
* **Мастер класс по приготовлению черного трюфеля**
* **Гастрономические обеды и ужины (в том числе в ресторанах со звездами Michelin)**

**В стоимость не входит:**

* **Виза**
* **Страховка**
* **Авиа билеты**

***Расчет тура производится в рублях по курсу на день оплаты***

***По всем вопросам обращаться по тел. (4112) 34 04 03 или на E-mail:*** [***turist2@yakutia.ru***](mailto:turist2@yakutia.ru)