

Cuisine des Amis en Provence

8 A 18 DE SETEMBRO DE 2025

VIAGEM GASTRONÔMICA E CULTURAL PARIS & PROVENCE COM A CHEF PAULA PASSOS

DURAÇÃO: 10 noites / 11 dias

BASE: 8-15 passageiros



DIA 1 - 8/9
SEGUNDA-FEIRA

Manhã

Chegada em Paris e traslado para o Hotel-boutique Dame-des-Arts 4* em Saint-Germain-des-Près (ou similar).

Tarde

Opcional: Visita às lojas clássicas de utensílios de cozinha parisienses no 1er Arrondissement (rue Montmartre e arredores) com acompanhamento e dicas de compras da Chef Paula.

Noite

Livre



DIA 2 - 9/9
TERÇA-FEIRA

Manhã

Café da manhã no hotel.

11hs - Opcional: visita à escola Le Cordon Bleu Paris com a Chef Paula, e aula/atelier de culinária (duração: 2h30 - € 180). Quem preferir, pode apenas fazer a visita.

Tarde

Walking Food Tour de 2h30, em Saint-Germain-des-Près. Uma oportunidade única de vivenciar a cultura e a história por meio da gastronomia. Este delicioso passeio a pé inclui inúmeras degustações de produtos locais autênticos, embutidos, queijos e pães artesanais, azeite de oliva do sul da França e alguns dos melhores doces de Paris! O passeio termina na Grande Épicerie do Le Bon Marché.

Noite:

Pernoite no mesmo hotel.



DIA 3 - 10/9
QUARTA-FEIRA

Manhã: Café da manhã no hotel.

Transfer para a estação ferroviária “Gare de Lyon” em Paris.

Almoço no lindíssimo restaurante “Le Train Bleu”, cenário de inúmeros filmes de cinema. Menu de 3 etapas (bebidas à parte).

Tarde: Viagem de trem TGV para a Estação Ferroviária de Avignon. Transfer para o hotel.

Noite: Check-in, instalação e pernoite no Hotel Bristol 4* (ou similar).



DIA 4 - 11/9
QUINTA-FEIRA

Manhã: Café da manhã no hotel.

Transfer para Saint-Rémi-de-Provence e visita Guiada a Saint-Paul de Mausolée, um lindo mosteiro românico que abriga o hospital psiquiátrico onde Van Gogh ficou internado em uma de suas fases mais criativas e produtivas.

Tempo livre para explorar a cidade e almoçar.

Tarde: Carrières de Lumières: grandes cavernas de calcário onde obras de arte são projetadas nas paredes, chão e teto da antiga pedreira, criando uma magnífica experiência imersiva de luz e som.

Noite Pernoite no mesmo hotel.



DIA 5 - 12/9
SEXTA-FEIRA

Manhã: Café da manhã no hotel.

Transfer para Châteauneuf-du-Pape. Workshop com harmonização de vinhos com queijos e chocolates, destacando texturas, aromas e sabores.

Piquenique no campo: não tenha pressa em visitar a vila e faça um piquenique com uma cesta contendo os produtos locais especialmente selecionados e harmonizados com um bom vinho.

Tarde: Visita guiada à Avignon, cuja grandiosa arquitetura é classificada como Patrimônio Mundial da UNESCO. O passeio inclui sua linda ponte, famosa em todo o mundo pela querida canção infantil, e o Palácio dos Papas, testemunho do seu prestigiado passado como Capital do Cristianismo na Idade Média. Ingresso para o Palais des Papes incluso.



DIA 6 - 13/9
SÁBADO

Manhã: Café da manhã no hotel.

9h30 às 14h30: Aula de Culinária no restaurante “Maison de la Tour”: a manhã começa com uma visita ao mercado Les Halles d’Avignon com o Chef Pascal Barnouin, que em seguida ensinará a preparar receitas com os produtos selecionados. Por fim, degustaremos os pratos preparados em um almoço descontraído (bebidas inclusas).

Tarde: Tempo livre

Noite: Pernoite no mesmo hotel.



DIA 7 - 14/9
DOMINGO

Manhã:

Café da manhã no hotel.

Transfer para a região montanhosa do Luberon. Visita à L'Isle-sur-la-Sorgue, uma das mais lindas aldeias da região, ao longo do rio "la Sorgue". Exploraremos seu mercado de rua, com produtores locais comercializando seus produtos típicos provençais, famosos em toda a França.

Tempo livre para almoço.

Tarde:

Transfer e visita guiada à pitoresca aldeia de Gordes, uma das mais bonitas e conhecidas da região. Gordes está empoleirada na borda sul do Plateau de Vaucluse, oferecendo vistas deslumbrantes.

Descubra Roussillon. Construída no topo de um penhasco ocre, a vila oferece aos visitantes uma perfeita harmonia de cores, com suas pedras, telhados e fachadas imbuídas dos mesmos tons de vermelho da paisagem ao redor.

Noite:

Transferência para Aix-en-Provence e check-in no hotel Hotel Galice 4* (ou similar).



DIA 8 - 15/9
SEGUNDA-FEIRA

Manhã:

Café da manhã no hotel.

Tour de arte e arquitetura na vinícola Château La Coste, com mais de 40 obras de arte contemporânea. As instalações artísticas estão espalhadas pelas encostas das vinhas.

Almoço no restaurante Tadao Ando do Château La Coste - Menu de 3 etapas (bebidas à parte).

Tarde:

Transfer de volta para Aix-en-Provence e tempo livre para explorar a cidade.

Noite:

Pernoite no mesmo hotel.



DIA 9 - 16/9
TERÇA-FEIRA

Manhã:

Café da manhã no hotel.

Visita e degustação de azeite em um moinho situado no Parque Natural Regional do Luberon, no percurso para os castelos. O Moinho de Azeite oferece um contato privilegiado com as paisagens e tradições da Provence. Visita privada e guiada ao lagar com apresentação de métodos de extração e introdução à degustação de azeites.

Tarde:

Almoço no restaurante "Auberge de la Fenière" em Cadenet (Menu do dia, bebidas não incluídas).

Noite:

Pernoite no mesmo hotel.



DIA 10 - 17/9
QUARTA-FEIRA

Manhã:

Café da manhã no hotel. Visita gastronômica pelas charmosas e inusitadas ruas de Aix-en-Provence, onde provaremos uma seleção de especialidades locais como calisson, macaron ou chocolate, diferentes azeites, tapenades, queijo de cabra, charcutarias típicas, pães e confeitarias. Duração: três horas.

Tarde:

Passeio a pé por Aix-en-Provence “Nos passos de Paul Cezanne”. Após um período de Romantismo, o artista descobriu o Impressionismo e depois inventou “a new art”, do qual se autodenominava “the primitive”. Um passeio pela cidade para descobrir os locais que o artista frequentava.

Noite:

Pernoite no mesmo hotel.

DIA 11 - 18/9
QUINTA-FEIRA

Manhã:

Café da manhã no hotel.

Traslado do hotel para a estação TGV com destino ao aeroporto de Charles de Gaulle em Paris ou para o seu próximo destino.

Fim dos nossos serviços.

Valores:

Base	8/9 pessoas	10/11 pessoas	12/13 pessoas	14/15 pessoas
Apto DBL	€ 5.846	€ 5297	€ 5269	€ 4990
Supl. p/Apto single	€ 1165	€ 1165	€ 1165	€ 1165

Valor por pessoa, em setembro de 2025, para um mínimo de 8 pessoas pagantes, sujeito à disponibilidade no momento da confirmação.

O preço inclui:

- 10 noites em hotéis 4 estrelas
- 10 cafés da manhã
- 3 almoços (bebidas incluídas apenas quando mencionado) - menu igual para todo o grupo
- 1 cesta de piquenique com vinho
- Aula de culinária com almoço, atividades, visitas e taxas de entrada, conforme descrito no programa
- Serviços de guia local (falando espanhol ou inglês)
- Transporte em mini-van privativa durante os passeios conforme mencionados no programa
- Impostos locais

O preço não inclui:

- Despesas pessoais
- Serviços não mencionados no programa
- Passagens aéreas (reservaremos individualmente para cada participante)
- Seguro de viagem (obrigatório para brasileiros que viajam para a Europa, cobertura mínima EUR 30 mil)
- Transporte de volta de Aix-en-Provence para o seu próximo destino
- Taxas locais de turismo (pagas diretamente no hotel, se cobradas)

Forma de pagamento: 50% na inscrição e saldo até 50 dias antes do embarque (pode ser dividido em parcelas, depositadas ao câmbio do dia do depósito - fornecido pela Fine Destinations), via PIX ou TED.

Condições de cancelamento:

Em caso de cancelamento da viagem, é estipulada pela operadora da França uma taxa de cancelamento da seguinte forma:

Mais de 65 dias antes da chegada, 50% do valor total

Entre 65 a 45 dias antes da chegada, 75% do valor total

45 dias ou menos antes da chegada, 100% do valor total

Mais informações e reservas com agência Fine Destinations - Regina Kiraly: (48) 98803-5803