

Lyon - kulinarny city break

1 dzień - WARSZAWA - LYON - KULINARNA STOLICA FRANCJI (O,K)

Spotykamy się na lotnisku z pilotem, który przekaże dokumenty podróży. Rozpoczynamy naszą podróż do Lyonu. Przejazd do hotelu w centrum Lyonu, by zostawić bagaże, a następnie udajemy się na obiad do typowego **bouchon lionńskiego**, czyli małego, baru restauracji serwującego wyborną regionalną kuchnię. Spróbujemy ślimaków, wybornej zupy cebulowej czy lokalnych quenelles - klopsików rybnych nadziewanych sandaczem lub szczupakiem. Po obiedzie czas na pierwszy spacer po Lyonie. Zobaczymy **katedrę** oraz wybierzemy się na spacer po urokliwych uliczkach. Dzielnica słynie ona z tzw. **traboules** – labiryntu sekretnych przejść, korytarzy i schodków ukrytych między kamienicami i łączącymi je wąskimi uliczkami. Wiele traboules pochodzi z XV wieku i jest ściśle związanych z historią i rozwojem miasta. Charakterystyczna zabudowa miasta powstała z myślą o tkaczach jedwabiu, którym przejścia i korytarze skutecznie skracają drogę podczas przenoszenia ciężkich bel z tkaninami. Chroniły również cenny jedwab przed deszczem i słońcem. Na koniec wjazd kolejką na wzgórze, gdzie wznosi się imponująca neobizantyńska bazylika, jeden z symboli miasta. Stąd podziwiać będziemy widok na miasto położone pomiędzy Rodanem i Saoną. Lyon to absolutna stolica kulinarna Francji. Ulica Merciere to jeden z ważniejszych punktów gastronomicznej mapy Francji. Kolacja w jednej z lokalnych restauracji, okazja do spróbowania lokalnych smaków. Nocleg w Lyonie.

2 dzień - KULINARNY SPACER, MUZEUM KINEMATOGRAFII I GWIAZDKI MICHELIN (Ś,K)

Po śniadaniu czeka nas dalsza eksploracja Lyonu. Czas na **wycieczkę szlakiem kulinarnym**. Razem z przewodnikiem lokalnym odkrywać będziemy kolejne dzielnice tego niezwykle ciekawego miasta. Podczas spaceru nie tylko poznamy historię miasta, ale również jego smaki oraz dowiemy się dlaczego Lyon zasłużył sobie na tytuł gastronomicznej stolicy Francji. Spróbujemy typowych wędlin oraz słynnych pulpecików quenelles. Będzie również czas na kieliszek wina oraz lokalne słodkości. Czas wolny na obiad, by we własnym zakresie znaleźć swój ulubiony bouchon.

Po południu odwiedzimy **Muzeum Kina i Miniatur**. To w Lyonie bracia Lumière skonstruowali pierwszy kinematograf pod koniec XIX w. Wizyta zachwyci wszystkich fanów kinematografii i magii kina, a także dzieci. Zobaczymy oryginalne eksponaty z takich filmów jak Pachnidło, Maska, James Bond, Gremliny, Park Jurajski, Spiderman i wielu wielu innych. Zatrzymamy się również w dzielnicy **Croix-Rousse**, to tutaj znajdowały się warsztaty tkackie, w których powstawały wyjątkowe jedwabne materiały. O ile Lyon z jedwabiem związał się już w XVI w., to dopiero w wieku XIX rozwinęła się robotnicza dzielnica Croix-Rousse.

Kolację zjemy w jednej z **restauracji szlaku Michelin (wyróżniona 1*)**.

3 dzień - BEAUJOLAIS -WINA, WINA... I ZAPROSZENIE DO ŚWIĄTYNI SMAKU PAULA BOCUSE (Ś,O)

Po śniadaniu przejazd do regionu wina Beaujolais. Początki tego regionu sięgają XIV wieku, jednak południowa Burgundia i Masyw Centralny nie miały takiego powodzenia, jak regiony położone bardziej na północ, stąd winiarze uciekli się do sprytniej promocji wina młodego. Niewątpliwie powodzenie młodego beaujolais to była najbardziej udana winiarska kampania marketingowa XX stulecia, która w ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat w zasadniczy sposób zmieniła życie mieszkańców jednego z uboższych niegdyś regionów Francji. Nie wiadomo dokładnie, kto pierwszy wpadł na pomysł, aby próbowanie młodego wina jak najszybciej po zbiorach stało się świętem, manifestacją radości i wspólnej zabawy. Przejedziemy wzdłuż najsłynniejszych stoków: Côte de Brouilly, Régnié, Morgon, Chiroubles, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas, Juliéna i Saint-Amour. Region ma idealne warunki uprawy: duże nasłonecznienie i gleby na bazie granitu, które nadają winom doskonałą strukturę. Dominuje szczep Gamay – jest używany do produkcji wszystkich win z Beaujolais, z wyjątkiem białego Beaujolais, który jest produkowany z winogron Chardonnay. Większość zbiorów odbywa się ręcznie. Region ponadto słynie z pięknych, średniowiecznych wiosek o złotej, piaskowej zabudowie. Obiad w regionie winnym w lokalnej oberży. Po południu powrót do Lyonu i czas wolny na eksplorację miasta we własnym zakresie. Polecamy wizytę w Muzeum Sztuk Pięknych w dawnym Klasztorze Benedyktynów. Muzeum szczyci się jedną z lepszych kolekcji sztuki w mieście.

Opcjonalnie za dodatkową opłatą:

Wieczorem dla chętnych niezwykle doświadczenie kulinarne kolacja w jednej z najlepszych restauracji Francji.

Paul Bocuse zaliczany jest do najbardziej znanych i najbardziej uznanych szefów kuchni. Twórca nouvelle cuisine, sieci wybitnych restauracji, trendów w gastronomii i jednego z najśłynniejszych konkursów gastronomicznych na Świecie. Jego restauracja w okolicach Lyonu przez ponad 50 lat utrzymywała poziom 3*** Michelin, jako jedna z 2 na Świecie, po śmierci mistrza, straciła jedną gwiazdkę, ale nadal należy do top kulinarnych miejsc świata.

4 dzień - WYCIECZKA ROWEROWA I LES HALLES DE LYON PAUL BOCUSE (Ś,O)

Po śniadaniu opcjonalnie **wycieczka rowerowa po Lyonie**. Udamy się do **Confluence** - modnej i nowoczesnej dzielnicy Lyonu. Zajmuje ona koniec półwyspu aż do miejsca, gdzie rzeka Saona wpływa do Rodanu. Odwiedzimy również **Les Halles de Lyon Paul Bocuse** gdzie znajduje się mnóstwo stoisk spożywczych, można zrobić zakupy, zjeść na miejscu lub tylko podziwiać. Miejsce to nieprzypadkowo nosi nazwisko jednego z najśłynniejszych francuskich szefów kuchni. Czas na pożegnalny posiłek w gastronomicznej stolicy Francji.

Transfer na lotnisko i powrót do kraju.

To masz w cenie

- bilet lotniczy na trasie Polska – Lyon - Polska wraz z opłatami lotniskowymi, bezpośrednio z Warszawy
- transport autobusem lub minibusem zgodnie z programem
- zakwaterowanie w hotelu 4* położonym w centrum miasta w pokojach 2-os; dopłata do pokoju 1-os
- pyszne i zdrowe śniadania (Ś)
- obiady (O) lub kolacje (K) w lokalnych restauracjach, kuchnia lokalna, zgodnie z programem
- 1 kolacja w restauracji z 1* Michelin - menu degustacyjne + wino, woda, kawa
- woda do posiłków
- degustacje lokalnych produktów
- bogaty program zwiedzania i wszystkie opisane atrakcje i wycieczki
- bilety wstępu do zwiedzanych obiektów
- degustację wina w Beaujolais
- wycieczkę kulinarną z przewodnikiem
- opiekę licencjonowanego, polskojęzycznego pilota, który zadba o atmosferę, każdy szczegół realizacji podróży
- zestawy słuchawkowe podczas zwiedzania
- opiekę lokalnych przewodników, którzy z pasją przedstawią odwiedzany region
- ubezpieczenie KI, NNW i bagażu (obejmuje choroby przewlekłe)
- aplikację Polka Travel z informacjami organizacyjnymi, programem i ciekawostkami o Lyonie
- obowiązkowe opłaty TFG i TFP

Tego nie masz w cenie

- kolacji w restauracji 3*** Michelin – menu degustacyjne z odpowiednio dobranym winem ok. 350 euro + wina
- opcjonalnej wycieczki rowerowej
- innych opłat niż wymienione powyżej
- posiłków, które nie są ujęte w opisie
- napoiwów
- napoi do posiłków oraz wydatków natury osobistej

To możesz dokupić

- dopłatę do pokoju jednoosobowego
- kolację w restauracji 3*** Michelin - menu degustacyjne z odpowiednio dobranym winem 350 euro + wina
- opcjonalną wycieczkę rowerową
- ubezpieczenie kosztów rezygnacji

Dane kontaktowe

Tel: +48 510 008 013, +48 605 632 738

Email: wyprawy@polkatravel.pl