

Salida
05/02/2019
Llegada
08/02/2019



ferrer & saret
THE ART OF TRAVEL



SAVE THE DATE

ESCUELA DE COCINA
TELVA

REGALA O REGÁLATE UNA ESCAPADA A BURDEOS ÓPERA Y GASTRONOMÍA

Le llaman **el Pequeño París** porque no le falta de nada y, además, tiene el empaque y la elegancia de la **Ciudad de la Luz**, pero en una dimensión más manejable. La **capital mundial del vino** es, en estos momentos, la ciudad más trendy del país vecino, el lugar al que todo francés culto, sofisticado y en la onda quiere irse a vivir. Limpia, ordenada, con buenos museos, magníficas boutiques en su centro peatonal y unos restaurantes y tiendas gastronómicas que la han convertido en **un paraíso foodie en toda regla**, la amable y sosegada Burdeos es en estos momentos la villa más deseada de toda Francia.

Por eso nos hemos decidido a visitarla. Queremos disfrutarla y conocerla en todos sus registros durante **cuatro días llenos de actividades tan variadas y divertidas cómo enriquecedoras**. En definitiva, viviremos a fondo la verdadera esencia de esta ciudad que enamora a todo el que la visita. Todo ello de la mano de **nuestra amiga Vis Molina**, periodista con más de 30 años de experiencia en Life & Style, **corresponsal de la revista TELVA en Cataluña y responsable de la Escuela de Cocina TELVA Barcelona**

LOS "MUST" DEL VIAJE

- Asistiremos a **una ópera de ensueño, El Barbero de Sevilla**, en su teatro de la Opera, inspiradora de esta escapada para los sentidos...
- Conoceremos los **bistrôts, más auténtico** de la ciudad, pero también sus restaurantes gastronómicos.
- Visitaremos la **librería dónde los chefs** de todo el mundo **encargan sus libros**.
- Viviremos en primera persona **el seductor lenguaje de los abanicos**.
- Aprenderemos a elaborar su **delicada repostería**.
- Conoceremos las **porcelanas** más refinadas
- **Cataremos** sus vinos.
- Nos empaparemos de su apasionante historia **recorriendo su centro peatonal ...**
- Y aprenderemos a **elaborar los platos de una verdadera "cuisinier" francesa, almorzando** en la cocina de su casa.

ITINERARIO

05 feb/mar. BCN o MAD / BURDEOS

Vuelo directo destino Burdeos. Llegada, encuentro con nuestro corresponsal y traslado al hotel. Cena en restaurante. Alojamiento hotel (4*).

06 feb/mie. BURDEOS

El día de hoy lo dedicaremos a recorrer y descubrir el centro de la ciudad a pie. Más tarde visitaremos el Atelier del "encuadernador de la ciudad". Almuerzo restaurante. Visita a la Cité du Vin (Museo del vino), disfrutaremos de una copa en lo alto con vistas a la ciudad. Tendremos el placer de tener una charla con un escritor, quien nos explicará sobre su libro de cocina. Cena libre.

CANNELÉS DE BURDEOS

1/2l. leche
4 yemas
250 gr. Azúcar
150 gr. harina
2 vainas de vainilla
2 cucharadas de Ron
45 gr. mantequilla

PLAN DE VUELOS – Vueling

05 feb	BARCELONA / BURDEOS	18.00/19.15
	MADRID / BURDEOS	16.45/18.05
08 FEB	BURDEOS / BARCELONA	20.00/21.10
	BURDEOS / MADRID	18.30/19.50

07 feb/jue. BURDEOS

Presentación en la Librería Mollat, la más grande de Francia, de las novedades en libros gastronómicos, seguido de una clase de cocina en casa de una "cuisinier" francesa donde también almorzaremos. Tiempo libre para alguna compra. Visita privada de la Ópera (a confirmar), café o pasta antes de asistir a la representación de El Barbero de Sevilla en el Grand Theatre de Bordeaux.

08 feb/vier. BURDEOS / BCN o MAD

Empezaremos el día con un curso de pastelería. Almuerzo en restaurante Estrella Michelin. Visita al Museo de las Artes Decorativas. Traslado aeropuerto. Llegada a Barcelona / Madrid.

Poner a hervir la leche con la vainilla y la mantequilla. Dejar fundir unos min, antes de colar la mezcla. Añadir las yemas y calentar de nuevo sin dejar que llegue a hervir. Mezclar la harina y el azúcar. Añadir la leche. Mezclar bien. Añadir el ron. Dejar reposar 12 horas en nevera. Engrasar bien los moldes. Espolvorear con azúcar. Rellenar con la mezcla anterior dejando 2 cm. Hornear 10 min a 200° y 50 min más a 170°. Desmoldar en tibio.

PRECIO EN HAB. DOBLE

En hab doble (a compartir) 1.890 €
Suplemento Individual (consultar)

DATOS BANCARIOS

Caixabank ES25-2100-1358-14-0200029834

+ INFO. DEPARTAMENTO DE GRUPOS DE FERRER & SARET

Paula – fsgrupos@ferrerysaret.es

INCLUYE

avión | traslados aeropuerto | 3 noches hotel (4*) | visitas, 2 talleres gastronómicos, actividades | 2 almuerzos | 1 almuerzo 1*Michelin | 1 cena | entrada "el Barbero de Sevilla" | seguro asistencia médica y cancelación | La presencia de la responsable de la Escuela de Cocina TELVA | guía local

DOCUMENTACIÓN – Pasaporte o DNI.

NOTA – Este viaje es una colaboración entre la Escuela de Cocina TELVA y Ferrer & Saret Viajes GRUPO – asistencia min 14 personas. Fecha límite inscripción 20 diciembre 2018.