



## БЛАНКЕТЫ ЛИМУ ИЛИ КАК ЗАРОЖДАЛОСЬ ШАМПАНСКОЕ

ГАСТРО-ВИННЫЙ ТУР ПО ЮЖНОЙ ФРАНЦИИ, РЕГИОН ОКСИТАНИЯ

Авторский тур

Маргариты Логиновой (Résidence la Borde, France)

28 июня - 5 июля 2024 год



Окситания - регион, малоисследованный туристами, полный очарования и гастрономических удовольствий. Именно здесь мы встретим первое упоминание о вине с пузырьками, а ведь было это в далеком 15 веке. Так мы узнали о Blanquette de Limoux – бланкетах Лиму, гордости Окситании.

Мы проедем живописным дорогам, протянувшимися между двумя цепями гор – Пиренеями и Черными горами, проедем вдоль Средиземного моря. Окунемся в атмосферу самобытной провинциальной Франции, продегустируем вина региона Лангедока, Минервуа, Гайака и насладимся традиционной окситанской кухней.

Будет много свежей рыбы, устриц, креветок. Мы попробуем также знаменитое блюдо касуле, исследуем способы приготовления утки, насладимся колбасками, паштетами, мясными рулетами и пирогами. Попробуем особый хлеб. хлеб, приготовленный на натуральной закваске, его мука измельчается на каменной мельнице, на минеральной воде Montcalm.



В ПРОГРАММЕ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ТЕКУЩИМИ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАМИ.

## День 1

28 июня, пятница

Прилет  
Трансфер  
Размещение в спальнях  
Знакомство



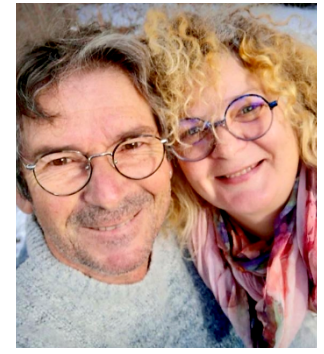
В живописной деревушке Плавийя, мы разместимся в старинном каменном доме с садом, бассейном с великолепным видом на Пиренеи.

Résidence la Borde станет нашим пристанищем на все 7 дней тура.

Нас ждет атмосфера спокойствия и релакса, живая природа, пение птиц, завтраки на террасе. Рейтинг этого гостевого дома составляет 8.6 баллов

[https://www.booking.com/hotel/fr/residence-la-borde.fr.html?aid=318615&label=New\\_French\\_F](https://www.booking.com/hotel/fr/residence-la-borde.fr.html?aid=318615&label=New_French_F)

R



- Прибытие в Résidence la Borde. Заселение.
- Ужин, знакомство с хозяевами Сержем и Маргаритой. Серж Бен-Лиза фотограф, Маргарита Логинова – антиквар, специализирующаяся на старинном текстиле.

## День 2

29 июня, суббота

- 9:00 завтрак
- 10:00 выезд из Résidence la Borde
- Поездка на берег Средиземного моря с остановкой на смотровой площадке города-крепости Каркассон.
- Курортный городок Gruissan (добыча морской соли из прудов с розовой водой, исторические домики «Шале де Груиссан»)

- «У кино и у вина много общего, это искренность!»  
– сказал Пьер Ришар, и занялся виноделием.

Очаровавшись пейзажами Лангедока, в 1896 году он приобрел поместье Bel Évêque (Красивый Епископ), 50 гектаров земли и... запустил линейку вин с провокационным названием Le Demon de L'Évêque (Демон Епископа).

По мнению Пьера Ришара, демоны бывают как красные, так и белые, и даже розовые. И мы их попробуем! Если нам повезет, мы увидим в поместье самого Маэстро, или его сына, как две капли воды похожего на своего знаменитого отца.



- Обед в ресторане La perle Gruissanaise (Жемчужина Груиссана) на самом берегу моря, у производителей устриц. В этом ресторане мы попробуем не только устриц и рыбу утреннего улова, но и диких креветок, крабов, лангустов и омаров.

<https://www.facebook.com/perlegruissanaise>

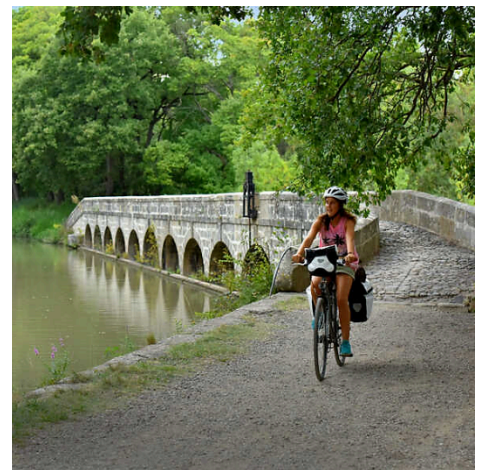


- Прогулка по песчаному берегу моря. Желающие могут искупаться
- Terra Vinea бывшие шахты по добыче гипса, превращенные в музей вина с дегустацией и возможностью покупки.
- Возвращение в резиденцию
- Ужин (по желанию, по предварительному заказу)

## День 3

30 июня, воскресенье

- 9:00 завтрак
- 10:00 выезд из Résidence la Borde
- 10:30 - 13:00 знакомство с Южным Каналом (Canal du Midi). Castelnau-d'Aud, Naurouze), объект, охраняемый UNESCO



- 13:00 обед в ресторанчике местной кухни «Le pas de Naurouze» (Шаг Наруза). Владельцы - молодая пара - позиционируют свою кухню, как традиционную с элементами модерна. Они используют местные фермерские продукты. [https:// www.restaurantnaurouze.com/](https://www.restaurantnaurouze.com/)



- 14:30 - 17:30 продолжение знакомства с каналом. Sorez, озеро Saint Ferreol
- 18:00 возвращение в резиденцию.



- 18:30 дегустация вин с Дарьей Шадриной, винным экспертом (WSET), специалистом по гастро- и оно-туризму.

Дарья откроет секрет, в чем кроется разница между бланкетами и креманами Лиму, ведь и те и другие - игристые вина. Дарья познакомит нас с выдающимися винами Окситании.

На дегустации будут представлены 7 вин, в числе которых игристые Лиму, белые, розовые и красные вина. Будут предложены закуски из местных продуктов.

Дегустация включена в стоимость тура.

## День 4

1 июля, понедельник

- 9:00 завтрак
- 10:00 выезд из Résidence la Borde
- Фермерский рынок в средневековой деревне Mirepoix
- Обед в ресторане «L'autre Jardin» (Другой Сад), расположенном в средневековом здании и имеющем богатую винотеку. <https://lautre-jardin-mirepoix.net/la-cave/>



- Деревня из списка самых красивых деревень Франции – Camon



- Возвращение в резиденцию. Сиеста. Отдых. Бассейн. Сборы на ужин.
  - 18:30 выезд в ресторан
- 20:15 ужин в легендарном ресторане «Les Grands Buffets» de Narbonne (Огромные шведские столы Нарбонны), вошедший в Книгу Рекордов Гиннеса с самым большим предложением сыров в мире!



О, да! Это будет взрыв вкусов и изобилие, бьющее через край. Будем дегустировать кулинарные шедевры от именитого шефа Филиппа Муньоса, оценим вина, а также шикарные интерьеры. Бронь мы сделали за полгода, и теперь можем наслаждаться! <https://www.lesgrandsbuffets.com/fr/galerie/photos>

- Возвращение в резиденцию.

## День 5

2 июля, вторник

- 8:30 завтрак
- 9:30 выезд из Résidence la Borde .
- Мы посетим Gaillac - центр виноделия, специализирующийся на «черных винах», производимых по традициям Средневековья.
- Даже англичане ценили вина Гайяка во время Столетней войны, а Ричард III регулярно заказывал бочку «mustum et muslum» (неферментированного вина, смешанного с медом). Генрих III ежегодно привозил 20 бочек, а графа Тулузы, короли Франции, от Филиппа Ле Бель до Людовика XVI хвалили эти вина, выращенные в Гайяке.



- Обед в аутентичном ресторанчике местной кухни.
- Прогулка по городу, Аббатство Сан-Мишель.

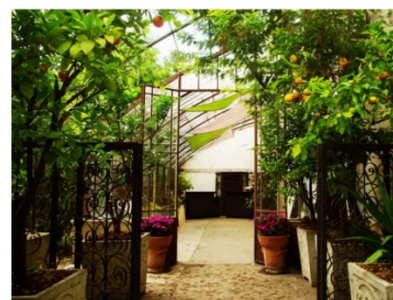


- Визит и дегустация в двух винодельческих хозяйствах Гайак
  - Возвращение в резиденцию
- Ужин (по желанию, по предварительному заказу)

## День 6

3 июля, среда

- 8:30 завтрак
- 9:30 выезд из Résidence la Borde
- 10:30 экскурсия на производство Blanquette de Limoux в Maison Guinot, дегустация. <https://blanquette.fr/fr/>



- Belvédère des Châteaux de Lastour
- Обед в ресторане «Le Puits du Trésor» (Кладезь сокровищ), отмеченном звездой Michelin.



Шеф ресторана Jean-Marc Boyer - настоящий артизан, мастер утончённой кухни. Проработав долгое время в Париже, он решил быть ближе к природе, вдохновляясь ее красотой. Жан Марк выращивает овощи и травы на берегу горной реки, прямо напротив ресторана. Дикая спаржа или черемша придают красочным блюдам чистый, хорошо контролируемый вкус, например скумбрия, маринованная с огурцом, или морской черт с морковью и равиоли с рикоттой. Ресторан расположен у подножья замков раннего средневековья, в очень живописном месте. <https://lepuitsdutresor.com/>

## LE PUIS DU TRÉSOR

Jean-Marc Boyer

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ  
РЕСТОРАН  
ЛИДЕР  
КАРТА  
НОВОСТИ  
РАЗМЕЩЕНИЕ  
ГОСТИ МИШЛЕН  
ПОДАРОК КАРТА

БРОНИРОВАНИЕ

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ  
КРЕДИТЫ



- Книжная деревня Montolieu
- Возвращение в резиденцию.
- Ужин (по желанию, по предварительному заказу)

День 7

4 июля, четверг.

- 9:00 завтрак



- 10:00 выезд в Siran - живописную деревню в средиземноморском стиле в окружении виноградников.



Обед в ресторане «La cave des vignerons à Siran» (Погреб виноделов в Сиран), созданном на месте бывшей винодельни, в самом сердце винодельческого района Minervois. Нас ждет вкус настоящего терруара с простыми и аутентичными продуктами в дружеской атмосфере.



«La cave des vignerons à Siran» - это еще и продажа вина и концертная площадка в одном месте <https://www.lacavevigneronesiran.com/>

Да здравствует дух юго-западной Франции:  
красочный, певучий, иногда шумный...

- Minerve - деревня из списка самых красивых деревень Франции.
  - Возвращение в резиденцию
  - Сборы и свободное время
- Прощальный ужин от Маргариты и Сержа (по желанию, по предварительному заказу)



## День 8

5 июля, пятница.

Завтрак  
Выезд в аэропорт



Присоединяйтесь к нашему путешествию в небольшой группе до 8 человек!

### **Стоимость тура: 1480.0 EUR**

#### **В стоимость тура включены:**

- Все трансферы • Проживание в двухместном номере (возможно индивидуальное проживание с доплатой 350 евро)
  - Завтраки • Первый ужин «Bienvenue»
- Пользование бассейном • Ужин в легендарном ресторане «Les Grands Buffets» de Narbonne (Огромные шведские столы Нарбонны). Напитки не включены
  - Дегустация с винным экспертом Дарьей Шадриной
    - Сопровождение русскоговорящего гида
- Посещение достопримечательностей, указанных в программе

#### **В стоимость тура не входит:**

- Перелет до Тулузы или Каркасона и обратно • Обеды и ужины (кроме указанных выше). Стоимость ужинов в резиденции 28€ + стоимость выбранного вина.
- Стоимость дегустаций на винодельнях (чаще всего, стоимость отсутствует, если вы покупаете вино) • Страховка

По вопросам участия обращайтесь к Markarita Loginova

+33 6 59 09 78 94  
WhatsApp, Telegram

