



NOVASFRONTEIRAS
viagens com identidade



ENTRE OS MELHORES CHEFS DO MUNDO

ALTA GASTRONOMIA, EXCLUSIVIDADE
E EXPERIÊNCIAS ÚNICAS

10 A 13 OUTUBRO 2019

ENTRE OS MELHORES CHEFS DO MUNDO

ALTA GASTRONOMIA, EXCLUSIVIDADE E EXPERIÊNCIAS ÚNICAS

10 A 13 OUTUBRO 2019

A reputação da gastronomia francesa está bem enraizada em todo o mundo. A consagração no final de 2010 da "refeição gastronómica dos franceses" foi inclusivamente catalogada pela UNESCO como Património Cultural Imaterial da Humanidade.

Esta notoriedade e reconhecimento deve-se aos seus grandes chefes e chefes pasteleiros-chocolateiros que diariamente não poupam esforços para levar a culinária francesa ao topo da gastronomia mundial.

Queremos salientar que estes lugares "sagrados" são as "casas-mãe" onde efetivamente os chefes trabalham. Entre eles iremos visitar os incontornáveis George Blanc, Marc Veyrat e Philippe Chevrier.

George Blanc é o restaurante mais antigo do mundo sem descontinuidade na atribuição de estrelas pelo Guia Michelin. A sua primeira estrela foi adquirida em 1929 e a segunda em 1931, e triplamente estrelado desde 1981 até hoje. Uma cozinha superlativa de chefe no auge da sua profissão. Em 1996, conjuntamente com outros chefes, realizou as refeições para o G7 em Lyon. Os ingredientes são exemplares, o cozimento é elevado a uma forma de arte e os seus pratos são frequentemente destinados a tornarem-se clássicos. O escritor de culinária Curnonsky uma vez apelidou a avó de Georges Blanc de "a melhor cozinheira do mundo". Tradição é o elemento principal da experiência gastronómica deste Grande Chefe. Embora revisitada, ainda é a ordem do dia no seu restaurante em Vonnaz. Uma verdadeira experiência gourmet.

Marc Veyrat, sempre fiel à sua reputação, recebe-nos em Manigod, a vila da sua infância, em frente ao Montblanc na Savoia, num enquadramento com o luxo da montanha. Com apenas vinte e cinco lugares, apresenta-nos um menu de degustação onde uma sinfonia de aromas de vegetação são trabalhados em torno de uma encenação surpreendente. Uma verdadeira explosão de sabores! Atualmente com 2 estrelas Michelin, tendo obtido três estrelas Michelin três vezes, e duas vezes 20/20 no Guia Gault Millau. Em 1996 foi eleito o cozinheiro do ano, entre muitos outros prémios que recebeu. A sua cozinha gastronómica moderna e criativa, com muitos produtos retirados da sua quinta, vai com certeza proporcionar-nos uma excelente e diferente experiência.

Philippe Chevrier, chefe Suíço, obteve sua primeira estrela Michelin em 1991 e a segunda em 1994, que conserva até hoje. Em 2002, recebe nota 19/20 no Gault Millau e é eleito o Chef do Ano. Em Satigny, num ambiente rural às portas de Genebra, esta grande casa tradicional, cheia de alma e carácter, cultiva a excelência! Técnico e artista, Philippe Chevrier segue caminhos originais que realçam os sabores mais naturais: aqui voltamos ao essencial. Os melhores produtos são ampliados pela sabedoria e inspiração de um chefe talentoso, que assina com a sua equipa pratos sublimes e marcantes, por vezes muito originais.

Esta experiência faz a ponte da tradição entre George Blanc e o modernismo de Marc Veyrat de uma maneira perfeita.

Temos a certeza de que todos vamos ficar com uma recordação para a vida desta experiência única, no domínio da Alta Gastronomia.



ENTRE OS MELHORES CHEFS DO MUNDO

ALTA GASTRONOMIA, EXCLUSIVIDADE E EXPERIÊNCIAS ÚNICAS

10 A 13 OUTUBRO 2019

1º Dia – 10 outubro (5ª feira) – Lisboa | Geneve | Vonnas

Comparência no aeroporto de Lisboa pelas 06h25 para embarque em voo TAP com destino a Geneve. Chegada prevista para as 11h50.

Encontro com o assistente local, e transporte ao hotel de George Blanc, contemplado com 3 estrelas do guia Michelin, localizado em Vonnas. Atribuição de quartos e alojamento.

Ao final da tarde, jantar com Menu de degustação de 7 pratos (sem bebidas).

Alojamento no hotel.

2º Dia – 11 outubro (6ª feira) – Vonnas | Manigod

Pequeno almoço completo no hotel. Transfere a Manigod. Atribuição de quartos no Chalet La Maison des Bois.

Dia livre.

Ao final da tarde encontro na sala de jantar do Chalet com o Menu de degustação com o Chef Marc Veyart, atualmente contemplado com 2 estrelas do Guia Michelin.(sem bebidas).

Alojamento.

3º Dia – 12 outubro (sábado) – Manigod | Geneve

Pequeno almoço gourmand. Transfere a Geneve, até ao Hotel Angleterre.

Dia livre.

Pelas 18h30 transfere do hotel Angleterre a Satigny, para jantar no “Domaine de Chateauvieux” de Philippe Chevrier, atualmente contemplado com 2 estrelas do Guia Michelin. Menu de degustação (sem bebidas).

Retorno ao hotel. Alojamento.

4º Dia – 13 outubro (domingo) – Geneve | Lisboa

Pequeno almoço no hotel.

Dia livre.

Em hora a combinar, saída para transfere do hotel para o aeroporto. Formalidades de embarque. Saída em voo TAP pelas 18h20 com destino a Lisboa.

Chegada prevista para as 19h55.

Fim de viagem.

ENTRE OS MELHORES CHEFS DO MUNDO

ALTA GASTRONOMIA, EXCLUSIVIDADE E EXPERIÊNCIAS ÚNICAS

10 A 13 OUTUBRO 2019

PREÇO POR PESSOA

Mínimo de 10 participantes

Base de quarto duplo 3295 €

Suplemento Quarto Individual 1150 €

✓ O PREÇO INCLUI

- Passagem aérea em classe turística em voo regular da TAP Air Portugal, para percurso Lisboa / Geneve / Lisboa, com direito ao transporte de 23 kgs de bagagem;
- Acompanhamento por responsável Novas Fronteiras durante todo o circuito;
- Estadia de 3 noites em regime de Alojamento e pequeno almoço nos hotéis indicados;
- 3 jantares conforme indicado no programa;
- Transferes conforme indicado;
- Taxas hoteleiras, serviços e IVA;
- Taxas de aeroporto, segurança e combustível no valor aprox.de 101,08€ à data de 12/07/2019 (a reconfirmar e atualizar na altura da emissão dos bilhetes);
- Seguro Multiviagens;

✗ O PREÇO NÃO INCLUI

- Extras de carácter particular;
- Bebidas às refeições;
- Gratificações;
- Tudo o que não estiver mencionado como incluído;

Para informações e reservas contacte:

NOVAS FRONTEIRAS

Fátima Mendes

T: (+351) 210 536 596 | M: (+351) 960 477 250

Email: fatima@novasfronteiras.pt

Edifício Castil - Rua Castilho 39, 11ºE

1250-068 Lisboa

RNAV7 7281



NOVASFRONTEIRAS
viagens com identidade