

## FRANCIJAS ŠARMS – ŠAMPAŅA UN PARĪZE

01.05. – 06.05.2018, 6 dienas, cena 1200 EUR

Dzīvosim un dzīrosim kā franči – nesteidzīgi baudīsim dienu, un svinēsim krēslas stundu!

Izcils vīns, gleznainie vīna dārzi, vīna kolekciju papildināšana, elpu aizraujoša ainava un neskaitāmie Michelin restorāni - iemesli, kādēļ katru gadu uz Francijas ziemeļu reģionu Šampanu plūst dzīves baudītāji. Šampanietis - dzēriens, ko mēs izvēlamies, lai kaut ko atzīmētu un svinētu dzīvi. Franču karavadonim Napoleonam pieder vārdi: Ja mēs šo kauju uzvarēsim, mēs būsim pelnījuši šampanieti. Ja zaudēsim, šampanietis mums būs nepieciešams! Bet kāpēc? Un no kurienes nāk šis zvaigžņu dzēriens?

Šampanietis sevi pieteica "Belle Epoque" periodā, Francijas uzplaukuma laikā, no 1890. gada līdz I Pasaules karam. Šai laikā jaunie Parīzes bagātņieki meklēja izklaides, un tad "Moulin Rouge" bija pašā slavas virsotnē. Balliņu dzēriens. 20.gadsimta sākumā mākslinieki, tādi kā Alfons Mušā un Tulūzs-Lotreks strādāja "šampanieša namu" uzdevumā, lai šo vīnu parādītu kā svinību dzērienu.

Braucot no Parīzes 150 km ziemeļaustrumu virzienā, jūs nonāksiet Šampanā. Vīna lauki, cik tālu skats sniedzas. Epernē un Reimsa ir visu galveno šampanieša namu, tādu kā "Mumm", "Moet Chandon" ... mājvietas. 33 tūkstoši hektāru vinogulāju lauki dod vidēji miljons šampanieša pudeļu dienā. Un noslēgumā Parīze – daudz mazo ieliņu, daudz pastaigu pa vietām, kur allaž pait garām, jo lielie objekti vairāk vilina!

### 1.diena. Francija tikai pāris stundu attālumā

- Lidojums uz Parīzi
- Transfērs uz Reimsu
- Reimsa – šampanieša, svinību un Karaliskā pilsēta - šeit kronēti gandrīz visi Francijas karaļi. Šeit 498. gadā dzima Francijas karaliste. Izstaigāsim pilsētas centru, apbrīnosim Reimsas katedrāli – UNESCO kultūras mantojumu – Francijas karaļu kronēšanas vietu un unikālu arhitektonisko pērli. Baudīsim pilsētu cauri skatlogiem un no bulanžēriju terasēm
- Brīvais laiks pilsētā
- Vakariņās iesakām doties uz brasserie FLO, kur varēsiet baudīt austeres un sārto šampanieti? Un kādēļ gan liegt sev ko tik ļoti gardu?
- Nakts 3\* viesnīcā Reimsā

### 2.diena. Uz laukiem, kur bagātība slēpta pazemē!

- Diena laukos pa šampanieša ceļu - pār Reimsas kalniem uz Vallee de la Marne, kur pakalnu nogāzēs izvietojušies Grand un Premier Cru vīna dārzi. Brauciens gar Moet & Chandon vīna dārzēm.
- Hautvillers abatija - benediktīniešu mūka Dom Perignon, kas negadījuma dēļ kļuvis par šampanieša krusttēvu, mājvieta jau 300 gadus
- Eperney - Šampanas sirds un "Šampanieša galvaspilsēta" - greznie šampaniešu nami Šampaniešu avēnijā, vīndaru kalve un mājvieta. Pastaiga pa Šampanieša avēniju, kur kā izstādē slejas tādi lepmi šampanieša nami kā Moet&Chandon, Perrier-Jouet, Mercier u.c. un pazemē dzīvo cita pilsēta 100km garumā, kur vīna pagrabos savus cienītājus gaida miljoniem šampanieša pudeļu
- Brīvais laiks kafijas pauzei vai glāzei šampanieša!
- Kas ir kas? Kā atšķirt Blanc de Blancs no Blanc de Noir? Šampaniešu degustācija un uzkodas 33 vīndaru kooperatīvā Comme – 6 veidu šampaniešu degustācija un vietējās delikateses. Krājumu papildināšana, jo kā gan mājās braukt bez īsta šampanieša?
- Atgriešanās Reimsā

- Vakariņās iesakām doties uz Michelin restorānā Reimsā, lai izbaudītu labākos vietējo meistarū darinājumus
- Nakts 3\* viesnīcā Reimsā

### 3.diena. Diena ar Šampanas atraitnēm un delikatesēm

- Dienu sāksim kā franči – ar tirgus apmeklējumu! Iepazīsimies ar lauku saimniecību gardumiem Boulingrin tirgū, kas lepni slejas Reimsas sirdī no 1927.gada un iegriezīsimies pastā nosūtīt pastkarti mājiniekiem...
- Saldumiem īstais laiks ir rīta puse! Reimsas rozā biskvītu ražotne Fossiers – iedvestojošais stāsts par Maison Fossier kopš karaļa laikiem, 1756.gadā – filma, ekskursija, iepirkšanās. Atgriezīsimies ar iepirkumiem viesnīcā
- Šampanieša nama Veuve Cliquot apmeklējums – viesošanās un degustācija. Slavenās Šampanas atraitnes, kas savu vārdu ierakstījušas zvaigzņu parādē, ar savu uzņēmību padarot šampanieti tādu, kā to pazīstam šodien un savu vārdu ierakstot šampaniešu namu topā – Veuve Cliquot, Pommery, Boullinger, Laurent Perrier un Loui Roeder
- Vakarā iesakām – Atelier Cuisine franču virtuves meistarklase ar vakariņām
- Nakts 3\* viesnīcā Reimsā

### 4.diena. Caur vīnogulāju laukiem pie vīndariem

- Līdz 10:00 brīvais laiks un izrakstīšanās no viesnīcas. Iepirkšanās piknikam
- Verzeney bāka un vīna muzejs vīnogulājos - 101 solis virs šampanieša jūras - vīnogulāji, kur vien acis rāda!
- Pikniks ar šampanieti un bageti vīnogulāju pakājē. Tā teikt – paši radam sev svētkus...
- Šampanieša ceļš no pagātnes līdz šodienai – viesošanās Valle La Marnē vīndarai kooperatīvs Dom Caudron vairāk kā 130ha platībā plešas Pinot Manier vīnogulāji kopš 1929.gada. Dom Caudron atklās šampanieša darišanas noslēpumus, demonstrējot iespaidīgu vīnogu presi, caur 3D brillēm iepazīsim vīna ceļu no lauka līdz galdam. Nostiprināsim zināšanas ar desertu – 3 veidu šampanieša sapārošanu ar 3 veidu šokolādi! Un papildināsim krājumus
- Uz romantikas un glamūra pilsētu!
- Pābrauciens uz Parīzi. Iekārtošanās 3\* viesnīcā, Parīzes centrā
- Vakariņas iesakām restorānā Monmartra Le Bassilic – lai izbaudītu Parīzes romantiku un labu ēdienu!

### 5.diena. Parīze – romantikas un glamūra pilsēta

- Rīts Monmartrā, kafijosim Place Du Tertre, apbrīnosim Sacre Seur bazilikas maģisko šarmu un ieklīdīsim Fragonard smaržu bodītē. Iefiltrēsimies vietējā sabiedrībā, palūkojoties uz Eifeļa torni no Place Du Trocadero. Staigāsim – daudz, lai varam redzēt – un izbaudīt! Parīzes dievmātes katedrāle, Luvra, Luksemburgas un Tilarī dārzi, bulanžērijas un kafejnīcas – visa Parīze pie kājām! Brīvajā laikā – muzeji, tirdziņi, veikali, katram pēc sirds patikas!
- Vakarā iesakām Kabarē šovu "Moulin Rouge". Mulenrūža jeb Sarkanās dzirnavas – izcils kabarē šovs jau kopš 1889.gada, "Belle epoque" perioda, laika starp diviem kariem. Neatkarība, jautrība un vieglprātība ... sociālie šķēršļi sabruka, rūpniecības attīstība solīja gaišu nākotni, un vidusšķira līksmoja. Mulenrūža ir atbilde bagātnieku alkām pēc līksmes un mākslinieku alkām pēc brīvības. Brīvdomība un šampanietis. Mulenrūžas gaisu elpojuši Edīte Piafa, skandalozā Kolette, Īvs Montāns un Tulūzs – Lotreks. Pēc kabarē ar tramvaju dosīsimies uz Place Du Trocadero un dzirksteļosim kopā ar Eifeli!

#### 6.diena, Parīze...

- Brīvais laiks - Saliekam punktus pa vietām – uz atgriešanos! Rīts Monmartrā, Luvra, Parīzes operas nams, iepirkšanās Lafaette galerija – visas iespējas
- Transfērs uz lidostu
- Lidojums Parīze - Rīga

#### Ceļojuma cenā ietilpst:

- Lidojums Rīga – Parīze – Rīga (nododamā bagāža 20 kg, rokas bagāža 8 kg, Airbaltic, ekonomiskā klase)
- Komfortabls autobuss ceļojuma laikā (degvielas izmaksas, autostāvvietas, maksas ceļi, iebraukšanas maksas, stāvvietas)
- Dzīvošana 3 naktis 3\* viesnīcā un 2 naktis 3\* viesnīcā Parīzē (centrā) ar brokastīm divvietīgos numuros (tūrista nodoklis viesnīcās)
- Grupas vadītājs no Rīgas
- Ekskursijas pēc programmas
- Ceļojuma organizēšana
- Šampanieša degustācijas, kas minētas programmā
- Biskvīta ražotnes apmeklējums
- Ieeja vīna muzejā

#### Ceļojums cenā neietilpst:

- Vakariņas no 33 EUR
- Vakariņu meistarklase un kabarē šovs
- Personīgie izdevumi
- Ieeja baznīcās
- Dzeramnauda šoferim
- Apdrošināšana

#### Ievērbai:

- Ceļotāji, kuri ceļo vieni un neatrodas līdzbraucējs ir pienākums piemaksāt par vienvietīgu numuru 150 EUR.
- Minimālais skaits grupā ir 14 personas. Ja 20 dienas pirms ceļojuma tūristu skaits grupā ir mazāks par minimālo, ceļojums tiek organizēts mainot cenu vai tiek atcelts.
- Ceļojuma cena var pieaugt mainoties LR likumdošanai "Par PVN", lidostu nodokļiem, kā arī saistībā ar ASV dolāra kursa un degvielas cenas sadārdzinājumu.
- Izbraukšanai no valsts ir nepieciešama derīga pase vai ID karte. Pases vai ID kartei jābūt derīgai 3 mēnešus pēc atgriešanās no ceļojuma.

#### Pieteikšanās ceļojumam:

- Piesakoties ceļojumam, nepieciešama pases kopija un jānoslēdz ceļojuma līgums. Jūsu vieta tiks rezervēta pēc 400 EUR avansa iemaksas
- Otrā iemaksa 400 EUR jāsamaksā līdz 01.02.2018.
- Pērējā summa 400 EUR jāsamaksā līdz 01.04.2019.