

SAVEURS DE NORMANDIE



VOTRE VOYAGE AU COEUR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

ROUEN ET LA NORMANDIE : UN TERROIR À SAVOURER

Première ville française labellisée Ville créative UNESCO pour la gastronomie, Rouen est la destination idéale pour allier apprentissage du français et plaisirs de la table. Canard à la rouennaise, produits de la mer, fromages réputés comme le camembert ou le livarot, cidre et calvados : la capitale normande et sa région offrent un terroir généreux. Un séjour linguistique qui se vit aussi dans l'assiette.

IMMERSION AU COEUR DE LA GASTRONOMIE NORMANDE

Pendant votre séjour, rencontrez chefs, producteurs et artisans passionnés, dégustez les spécialités normandes, flânez sur les marchés traditionnels et participez à des ateliers de pâtisserie, démonstrations culinaires, dégustations de vins et de fromages ainsi qu'à la découverte de l'art de la table. Une immersion gourmande et culturelle pour pratiquer le français au cœur de l'art de vivre à la française.

SÉJOUR HAUT DE GAMME

Pensé pour offrir une expérience d'excellence, ce séjour comprend un hébergement dans des hôtels 4 ou 5 étoiles soigneusement sélectionnés, des repas dans des restaurants gastronomiques mettant à l'honneur les produits d'exception de la Normandie, ainsi qu'un accompagnement personnalisé tout au long du programme.

Entre patrimoine, gastronomie et immersion linguistique, ce séjour promet une expérience aussi raffinée qu'inoubliable !

*“La cuisine, c’est l’amour,
l’art et le partage.”*

Paul Boase

AU MENU :



DIMANCHE 07 MARS

Dès votre arrivée en France, rejoignez Rouen en autonomie.

Dîner à votre hôtel à l'arrivée.

Nuit en hôtel 4* ou 5* (voir options plus bas)

LUNDI 08 MARS

L'AF de Normandie a le plaisir de vous convier à un pot d'accueil, avec viennoiseries françaises, organisé de 8h15 à 9h, pour vous souhaiter la bienvenue.

Atelier linguistique et culturel de 9h à 13h

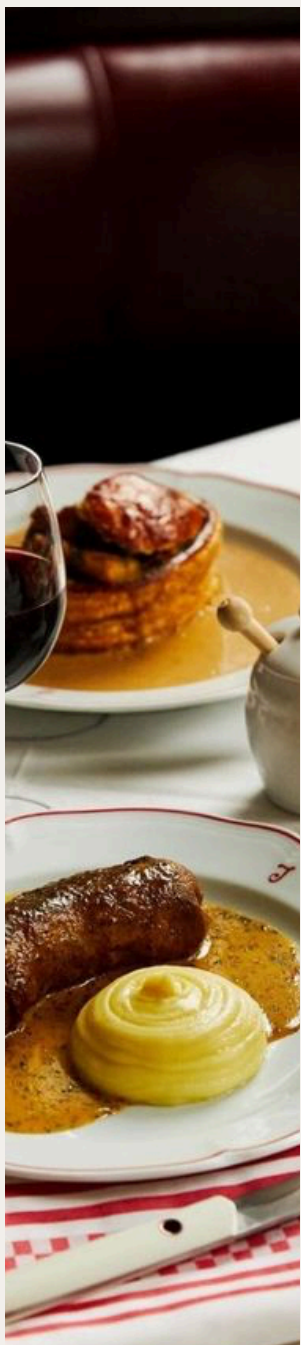
Pause déjeuner à 13h30 au restaurant Le Bistrot de la Pucelle, réputé pour sa cuisine française maison généreuse à base de produits frais et de saison.

Parcours gastronomique dans la ville de Rouen de 15h à 17h

Partez à la découverte des spécialités culinaires et du patrimoine gastronomique de Rouen lors d'une visite guidée thématique.

Dîner libre

Nuit en hôtel 4* ou 5* (voir options plus bas)



MARDI 09 MARS

Atelier linguistique et culturel de 9h à 13h

Pause déjeuner à 13h30 au restaurant Le Jehanne pour découvrir une cuisine raffinée et créative, mettant à l'honneur les produits de saison dans un cadre élégant au cœur de Rouen.

Atelier pâtisserie de 15h à 18h

Plongez dans l'univers de la pâtisserie française lors d'un atelier gourmand et convivial où vous apprenez à réaliser des créations sucrées aussi belles que savoureuses.

Dîner libre

Nuit en hôtel 4* ou 5* (voir options plus bas)

MERCREDI 10 MARS

Atelier linguistique et culturel de 9h à 13h

Pause déjeuner à 13h30 au restaurant Le 6ème sens à Rouen, avec une cuisine du marché dans une vaste salle voûtée du XVIIIe au décor design ou en terrasse.

Temps libre l'après-midi

Dîner croisière sur la Seine à 19h

Nuit en hôtel 4* ou 5* (voir options plus bas)



JEUDI 11 MARS

Atelier linguistique et culturel de 9h à 13h

Pause déjeuner à 13h30 au restaurant Café Victor, pour savourer une cuisine française inventive et de saison, mêlant tradition et modernité dans une ambiance conviviale au cœur de Rouen.

Temps libre l'après-midi

Dégustation de fromages et vins à la Taverne Saint-Amant de 18h à 19h30

Explorez les saveurs des fromages de Normandie et d'ailleurs avec un fromager passionné, accompagnées de vins choisis pour les sublimer.

Dîner libre

Nuit en hôtel 4* ou 5* (voir options plus bas)

VENDREDI 12 MARS

Atelier linguistique et culturel de 9h à 13h

Pause déjeuner à 13h30 au restaurant Paul-Arthur dans une charmante maison à colombages, pour une cuisine bistronomique au cœur du centre historique.

L'art de la table à la française avec Les Papilles Vocales de 15h à 17h

Initiez-vous aux codes et aux traditions de l'art de la table à la française lors d'un atelier convivial animé par Les Papilles Vocales.

Remise des certificats de fin de formation et pot de départ de 17h30 à 18h

Dîner libre

Nuit en hôtel 4* ou 5* (voir options plus bas)



SAMEDI 13 MARS

Départ pour Honfleur à 09h30

Visite guidée d'une distillerie et dégustation à 11h

Découvrez ce domaine familial du Pays d'Auge, près de Honfleur, et les secrets de fabrication du cidre, du pommeau et du calvados, de la pomme au fût de chêne. La visite se termine par une dégustation des produits de la maison.

Pause déjeuner à 13h30 au restaurant Les Impressionnistes de la Ferme Saint Siméon (Hôtel-restaurant 5), lieu de rencontre des impressionnistes où séjournèrent Boudin, Courbet, Monet, Daubigny et bien d'autres artistes.*

Balade et découverte de la ville d'Honfleur

Charmant port normand aux façades d'ardoise et aux maisons à colombages, Honfleur a inspiré de nombreux peintres, dont Monet et Boudin, et séduit par son vieux bassin, ses ruelles pittoresques et son atmosphère authentique.

Départ de Honfleur à 18h et retour à Rouen

Dîner libre

Nuit en hôtel 4* ou 5* (voir options plus bas)

DIMANCHE 14 MARS

Départ de Rouen en autonomie.

L'Alliance Française de Normandie, association loi 1901 et Établissement d'Enseignement Supérieur Privé, est agréée « Tourisme » et « Accueil Collectif de Mineurs » par la Préfecture de la Seine-Maritime.

L'Alliance Française de Normandie est engagée bas carbone et respecte les engagements de Paris sur la diminution de ses émissions.

La Fondation des Alliances Françaises est reconnue d'utilité publique par l'État français.



+ 33 (0) 2 35 98 55 99 | immersion@afnormandie.org | www.afnormandie.org

