



POLOGNE

Découvertes Culinaires

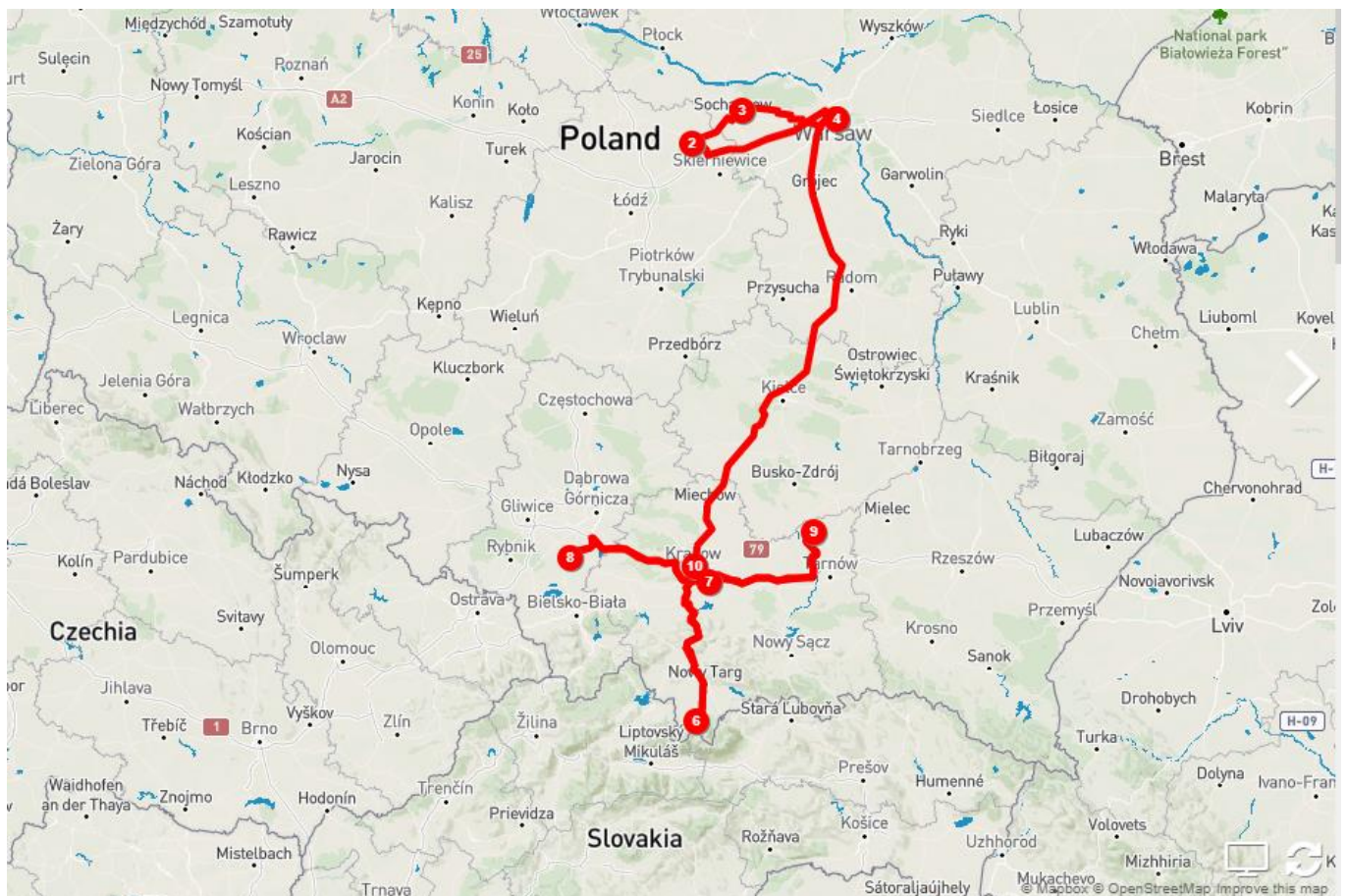
08 jours/07 nuits



Une idée de voyage pour gourmets patentés ! Vous découvrirez deux capitales polonaises, Varsovie la moderne et Cracovie la Royale, ses villages, petites villes et divers paysages, mais... partout nous vous inviterons à découvrir ce qui fait l'authenticité de ce pays, la richesse et diversité des saveurs qu'il propose aux papilles !

ITINERAIRE EN BREF

Jour 1	Bruxelles – Vol à Varsovie
Jour 2	Lowicz – Varsovie
Jour 3	Varsovie – Cracovie – Zakopane
Jour 4	Zakopane – Wieliczka – Cracovie
Jour 5	Cracovie
Jour 6	Cracovie – Tychy – Cracovie
Jour 7	Cracovie – Zalipie – Cracovie
Jour 8	Vol de départ



Source carte : tripline.net - Improved by Mapbox
cliquez sur la carte pour l'accès au complet.

copyright@tripline.net.

VOTRE PROGRAMME DETAILLE

Jour 1	Bruxelles – Vol à Varsovie : les mystères de la vodka polonaise – la cuisine varsovienne
	<p>Vol direct de Bruxelles à Varsovie avec Polish Airlines. En début d'après-midi, arrivée à l'aéroport Frédéric Chopin de Varsovie. Rencontre avec votre guide-accompagnateur francophone.</p> <p>Tour panoramique de la capitale polonaise avec ses quartiers modernes et visite guidée de la Vieille Ville de Varsovie : la colonne du roi Sigismond, la place du château royal, la Cathédrale gothique St-Jean, la Grand-Place du Marché. Découverte du Musée de la Vodka Polonaise logé dans le bâtiment de rectification de l'ancienne „Distillerie Varsovienne des Vodkas Konesser”. Cet imposant complexe post-industriel de la fin XIX° en brique rouge est voué par les propriétaires du centre Konesser à des fins muséales. Une dégustation sur place permettra de comprendre la diversité du produit et la tradition qui lui est attachée. Transfert à l'hôtel. Dîner dans un restaurant varsovien avec découverte des plats typiques tels que le hareng mis à toutes les sauces, le canard aux betteraves, le gâteau à la crème WZ, etc...</p> <p><i>Il est possible de prévoir un dîner gastronomique dans le complexe du restaurant Koneser (ou autre, supplément par rapport au repas déjà inclus), supplément : 38 € / personne.</i></p>
Jour 2	Lowicz – Varsovie : goûter aux « conserves » maison, tels que les légumes fermentés
<p>Petit-déjeuner à l'hôtel.</p> <p>Le matin, départ pour une traversée des paysages romantiques de la campagne et des villages mazoviens. Conférence sur la spécificité de la cuisine polonaise avec dégustation de ces produits maison dont rêve tout Polonais quand il est loin de chez lui : légumes fermentés tels que les concombres, choux ou champignons des bois, confitures ou liqueurs. Et tout cela dans l'ambiance familiale de la demeure à l'ancienne de Wojtek et Kasia à Lowicz. Déjeuner sur place.</p>	
	<p>Dans l'après-midi, visite du village natal de Frédéric Chopin à Żelazowa Wola et promenade dans le parc qui entoure sa maison. Au soir, retour à Varsovie. Dîner libre.</p>

Jour 3	Varsovie – Cracovie – Zakopane : fromages montagnards – la cuisine des Tatra
	<p>Petit-déjeuner à l'hôtel.</p> <p>Transfert à la gare central de Varsovie (sans assistance francophone). Départ en train (Expresse, Intercity ; 2nde classe) vers Cracovie. Accueil par le guide francophone et départ vers les Carpates.</p> <p>Déjeuner entre autres d'une truite de torrent appréciée par les montagnards. Découverte de l'architecture typique du Vieux Zakopane : la Villa Koliba, chef d'oeuvre du « style de Zakopane », l'église en bois St-Clément et le célèbre cimetière „Na Pęksowym Brzyzku” dit le „panthéon polonais”.</p> <p>Promenade sur la rue commerçante Krupowki et le marché traditionnel au pied du mont de Gubalowka où on peut acheter une large gamme de productions du lieu. Le soir, arrivée à Zakopane au coeur du massif granitique des Tatras. Installation en hôtel 3* Dîner en auberge typique aux sons de la musique locale avec dégustation du thé montagnard et d'autres plats du cru, tels que « moskol » les galettes de pommes de terre cuits sur une plaque, l'agneau, les gâteaux, etc.</p> <p><i>En option, promenade en calèche d'une heure, supplément : 12 € /pers.</i></p>
Jour 4	Zakopane – Wieliczka – Cracovie : déjeuner dominical polonais – cuisine galicienne
<p>Petit-déjeuner à l'hôtel.</p> <p>Le matin, découverte du village en bois de Chocholow aux maisons de bois alignées, et visite d'une fromagerie traditionnelle spécialisée dans la production des fromages montagnards de brebis : oscypek (fumé), bunc, bryndza.</p> <p>Départ vers Kalwaria Zebrzydowska, célèbre par son monastère baroque sarmate entouré de 44 chapelles (patrimoine mondial culturel de l'UNESCO). Visite de la petite ville de Lanckorona avec sa place du marché en pente bordée de maisons en bois et ouverte sur un vaste panorama de champs et de forêts. Découverte de sa fameuse boulangerie locale et dégustation d'hydromel.</p> <p>Pour le déjeuner, un menu classique du polonais moyen : « rosol » le consommé, « schabowy » la célèbre côtelette de porc panée et le gâteau préféré de Jean Paul II, le « kremowka ». On est d'ailleurs dans la région natale du pape. L'étape suivante est Wadowice, où Jean-Paul II est né.</p> <p>Continuation sur Wieliczka pour une descente au fond de la mine de sel inscrite sur la liste du</p>	

patrimoine mondial de l'UNESCO. Au soir, arrivée à Cracovie. Installation en hôtel.

Dîner avec dégustation de la cuisine de la « Galicja », l'ancien nom du sud de la Pologne sous l'empire austro-hongrois : « barszcz », la soupe phare de la cuisine polonaise aux betteraves, « gołąbki » le chou farci et « pizinger », les gaufrettes chocolatées.

Jour 5 Cracovie : visite au marché aux légumes – la cuisine juive - la cuisine cracovienne



Petit-déjeuner à l'hôtel.

Le matin, **découverte de Cracovie, ancienne capitale des rois de Pologne.** Pour commencer, promenade entre les étals du marché traditionnel le mieux achalandé de Cracovie, « Kleparz ». Puis visite guidée de la Voie Royale : les fortifications avec la porte St-Florian et la Barbacane, la Place du Marché avec la Halle aux Draps, l'église Notre Dame et la rue Grodzka avec ses nombreuses églises. La Colline royale du Wawel avec son château renaissance et sa cathédrale des sacres. Lors de la promenade, prise de connaissance avec les fameux

pretzels cracoviens appelés « obwarzanek ».

Déjeuner dans un restaurant juif avec dégustation de plats typiques des juifs Ashkenazes tels que le « caviar juif » ou « pascha », dessert au fromage blanc. Petite ballade dans l'ancien quartier juif de Kazimierz.

Retour en tramway vers la **Vieille ville de Cracovie.** Dans l'après-midi, goûter au fameux café-cabaret fin de siècle « Jama Michalika », célèbre pour son mobilier et décor Art nouveau : « szarlotka » gâteau typique aux pommes accompagné de café ou de thé.

Dîner dans un restaurant aux traditions cracoviennes : « krupnik » la soupe au grau, aux légumes et aux abats, « golonka » le jambonneau local et le gâteau au pavot et fromage blanc.

En option, visite du Musée Vivant d'« obwarzanek » avec participation à un atelier de sa préparation :

11 €/personne

En option, concert des musiciens juifs klezmer lors du repas : 15 EUR/personne

En option, dîner gastronomique au restaurant « Szara Geś » ou Bonerowski pour une cuisine raffinée : 31 €/personne

En option, concert privé de musique de Frédéric Chopin dans un hôtel particulier : 22 €/personne

Jour 6	Cracovie – Tychy – Cracovie : cuisine silésienne
<p>Petit-déjeuner à l'hôtel.</p> <p>Route vers la région de la Silésie. Visite guidée de la Brasserie princière Tyskie, la plus célèbre marque de bière en Silésie avec dégustation de ses productions phare.</p> <p>Déjeuner dans le cadre luxuriant du pavillon de chasse de Promnice, propriété des Grands Veneurs du royaume de Prusse, les princes Hochberg von Pless, propriétaires notamment de mines de charbon et de la brasserie Tyskie. Variation du repas typique silésien : „zurek”, soupe à base de farine de seigle fermentée, « rolada śląska » la paupiette de bœuf accompagnée de ses quenelles « kluski » et de chou rouge dit « modra kapusta ». En fin d'après-midi, arrivée à Cracovie. Dîner libre.</p>	
Jour 7	Cracovie – Zalipie – Cracovie : cours de cuisine – dégustations des vins locaux
	<p>Petit-déjeuner à l'hôtel.</p> <p>Route vers Zalipie, village de Petite Pologne décoré par les femmes de motifs végétaux peints sur les murs de tous les bâtiments. Atelier de cuisine locale : préparation du hit de la cuisine polonaise, les « pierogi » (genre de ravioles).</p> <p>Déjeuner sur place au siège de l'Association des Femmes Peintres. Déjeuner-maison : soupe de légumes campagnarde, différentes sortes de « pierogi », gâteau au miel « miodownik » et « kompot » la décoction de fruits... comme boisson de table.</p> <p>Retour vers Cracovie. En cours de route : une surprise, la reconnaissance d'un vignoble local situé près de Cracovie. Dégustation et petite conférence sur la renaissance de la vigne en Pologne.</p> <p>Dîner d'adieu aux chandelles avec plats issus des traditions de la cuisine nobiliaire polonaise avec entre autres le porc aux pruneaux, et un verre de starka (vodka digestive à l'ancienne).</p>
Jour 8	Vol retour sur Bruxelles
<p>Petit-déjeuner. Transfert vers l'aéroport de Cracovie. Envol pour la Belgique. Arrivée à Bruxelles. Fin de nos services.</p>	