

Les régions proposent

Merveilles et savoir-faire des Hauts de France

du 16 au 23 juin 2024



S'il y a une région où les spécialités gastronomiques sont aussi gourmandes que nombreuses, c'est bien dans les Hauts-de-France !

Derrière son apparente simplicité se cache une cuisine à l'image du territoire : généreuse, variée, remplie d'imagination et de saveurs.

Ici, la gastronomie est vivante ! Les produits régionaux des départements du Nord, du Pas de Calais, de la Somme, ont du goût, du caractère, de l'authenticité. Ça respire le littoral, les grandes plaines, les champs et les vergers. Traditions et richesses du terroir se font merveilles de douceur, de finesse et de gourmandise.

Mais les Hauts de France, ce sont aussi une multitude de savoirs faire, perpétués au fil des siècles. De la dentelle à la peinture, de brasseries en confiseries, prenez un ticket pour un voyage dépaysant aux racines du territoire, et laissez-vous surprendre par des traditions étonnantes que des passionnés vous feront partager.

La région recèle tellement de trésors que vous n'aurez qu'une envie, revenir.

Bienvenue chez nous !

Programme

1^{er} jour : Départ à 5h30 de Grenoble : Pont de Claix, prise en charge à Estrablin vers 7h00.

Déjeuner : Repas tiré du sac.

Arrivée dans l'après-midi, accueil et installation.

Suivant l'heure d'arrivée, promenade en bord de mer.

2^{ème} jour : Calais. Visite de la cité de la dentelle et de la mode, le musée de référence de la dentelle tissée sur métiers. Repas au restaurant. Retour par la côte à la découverte des villages de pêcheurs.

3^{ème} jour : Vieux Lille gourmand. Une pincée de culture dans le cœur historique, un soupçon de gourmandise autour d'une mini-gaufre, voilà une excellente recette pour découvrir Lille en toute convivialité. Repas au restaurant. Après le repas, découverte d'une brasserie. La visite se terminera par une petite dégustation !

4^{ème} jour : Amiens. Les hortillonnages, le quartier Notre Dame et le quartier Saint Leu. Repas au restaurant.

5^{ème} jour : Le Boulonnais. Visite du musée de la Faïence à Desvres. Repas à Boulogne suivie d'une visite théâtralisée de la vieille ville.

6^{ème} jour : Traditions Dunkerquoises. Visite guidée de l'espace Tourville à Gravelines, chantier de construction du Jean Bart. Repas au restaurant. Visite de la ville, puis visite thématique du musée portuaire.

7^{ème} jour : Une journée en Baie de Somme. Depuis la pointe du Hourdel, à travers une lecture de paysage et une présentation générale de la baie de Somme, venez récolter tous les conseils et toutes les informations sur la cueillette, la pêche à pied et les bons spots « oiseaux ». Repas au restaurant.

8^{ème} jour : Ce n'est qu'un au revoir... Départ après le petit déjeuner.

Nota :

Le nombre de places est limité à 49 personnes.

Séjour en pension complète.

Hébergement en chambre double.

Transport en autocar grand tourisme.

Bonne condition physique impérative.

Tarif bénéficiaire : **585 €** par personne.

Tarif extérieur : 795 € par personne.