



AU FRANC GOURMET

SEMAINE DU GOÛT AU FRANC PARLER

L'idée est de faire connaître les produits alimentaires de tradition issus de notre région du sud-ouest de la France ainsi que les différentes façons de les préparer et de les présenter. Cette idée sous-tend et structure les cours de langue française qui s'organisent autour de ces thèmes, également dans un sens purement pratique : faire son marché et effectuer une commande dans un restaurant ou dans un domaine viticole.

Lundi

10 :30-11 :00 Accueil au Franc Parler prise de contact

11-12 :00 Petit parcours de découverte du Cahors secteur sauvegardé (ville médiévale)

16:30-22 :00 : Cours de cuisine avec M. Gilles Marre, chef du Restaurant le Balandre :

Travaux pratiques et dîner pris ensemble dans les cuisines du Balandre

NB : en décembre le cours sera spécial foie gras ; au mois de février, spécial truffes fraîches noires du Quercy (prévoir un supplément de prix)

Mardi

10 :00-12 :00 : Introduction à la culture du vin de Cahors par œnologue
Découverte théorique de l'appellation Cahors

14 :00-18 :00 : Visites de domaines : des vignes, des chais, dégustation
Dégustation et casse-croûte gourmand sur dernier site visité.

Mercredi

9 :00-11 :00 : Cours de français autour du « Marché »

11 :00-12 :00 : Découverte du Marché et de ses producteurs locaux ; visite guidée par M. Gilles Marre : comment choisir ses produits?

Jeudi

9 :00-12 :00 : Cours de français : thématique : Introduction au vocabulaire du Vin

16 :30-18 : 00 : mini-croisière en bateau sur le Lot à partir du Pont Valentré

18 :15 : Mise en bouche du Patrimoine (un point particulier du Patrimoine architectural de Cahors est mis en lumière par un guide conférencier, suivi d'une dégustation de vin de Cahors et petite mise en bouche)

Vendredi

9 :00-12 :00 : Cours de français avec un thème : le restaurant

14 :30/19 :00 : Atelier Fromages de France dirigé par M. Patrick Marty, fromager- affineur des Halles de Cahors

Dîner de départ pris au restaurant « l'Ô à la bouche » ou au restaurant péniche sur le Lot « au fil des douceurs ». (facultatif)

Stages organisés chaque dernière semaine du mois

Coût : 980,-

Inclus dans le prix : tous les cours et excursions + 4 repas de midi + dîner du lundi soir

Non-inclus dans le prix : 190€ de demi-pension (hébergement +petit-déjeuner+ repas du soir en famille, en chambre individuelle, un seul étudiant garanti par famille).

Coût total tout compris en famille : 1170€

En hôtel, selon la gamme et le type de chambre :

- ❖ En hôtel ***, 408€ chambre douche ou petit bain, 558€ chambre avec bains, 708€ chambre bains/terrasse, 828€ la suite. Tous ces prix sont en chambre individuelle, avec petit-déjeuner.
- ❖ En chambre twin et selon la catégorie, de 280€ à 528€ par personne pour 6 nuits, petit-déjeuner compris.