Agroreis Jura & Champagne

- Alle middagmalen inbegrepen
- Toegangsgelden inbegrepen
- Fruitière kaasmakerij



7 Daagse

Van 21 augustus tot 27 augustus 2027

€ 1.325 per persoon in vol pension
tot en met 1 maart 2027

€ 1.375 per persoon in vol pension
vanaf 2 maart 2027

Toeslag:

Eénpersoonskamer: € 280

Minimum aantal deelnemers: 20

Referentienummer: 27AFR08AGRO

Hotels

- Hotel Le Grill
  https://www.hotel-grill.com/

  Het hotel ligt net buiten Lons-le-Saunier. Het biedt gratis wifi in het gehele gebouw. De kamers zijn eenvoudig ingericht met het nodige comfort en voorzien van eigen badkamer met bad of douche.
  's Morgens wordt een uitgebreid ontbijtbuffet klaargezet met verschillende sapjes en uiteraard ook verschillende ontbijtkoeken, stokbrood, zoet en hartig beleg en kazen uit de regio. De hotelgast kan een eitje koken. De keukenchef zorgt elke dag voor een gevarieerd menu met aandacht voor regionale gerechten.

- Le Val Moret ***
  https://le-val-moret.com/fr/

  Dit familiehotel is gelegen in het hart van het platteland van de Aube en beschikt over een goed uitgebouwde wellness.
  Alle kamers zijn voor eenieder toegankelijk. Het complex bestaat uit twee gebouwen, waarbij het onthaal, restaurant en enkele kamers in het hoofdgebouw zijn ondergebracht. De kamers beschikken over flatscreen-tv en eigen badkamer.
  Het ontbijtbuffet bestaat uit brood en ontbijtkoeken en huisbereide confituren, aangevuld met regionale lekkernijen en verschillende kazen. De keukenchef en zijn medewerkers zorgen elke avond voor seizoensgebonden gerechten met gevoel voor elegantie en verfijning.

Onze mening:

Cultuur ★★☆☆☆

Natuur ★★★★☆

Fysiek ★☆☆☆☆

Hotel ★★★☆☆

De **Jura** is een gebied met sterke agrarische wortels gelegen op de grens tussen Frankrijk en Zwitserland. Het is bekend voor zijn gerookte vleeswaren, gerenommeerde kazen en Jurawijnen. Als aanloop naar de Alpen is deze streek gekenmerkt door eindeloze golvende weiden, enorme grotten, denderende watervallen en **zoutformaties.** Op onze reis gaan we uiteraard op zoek naar deze verscheidenheid. In de **Champagnestreek** is het zinvol en nuttig om het productieproces onder de loep te nemen. Wij doen dit bij een kleinere producent.

Dag 1

We vertrekken richting Reims en Troyes. Voor het middagmaal zijn we al in **Colombey-les-Deux-Églises.** De plaatsnaam doet ongetwijfeld een belletje rinkelen. Inderdaad, dit is een lieflijk dorpje in het departement van de Haute-Marne, waar de voormalige Franse president **Charles de Gaulle** de laatste jaren van zijn leven heeft doorgebracht. Wij bezoeken zijn graf en komen langs zijn woonhuis en zien in de verte het **memoriaal** van “Le Grand Charles”, gekenmerkt door een gigantisch **kruis van Lotharingen**. Daarna trekken we verder naar de Jura. Wij houden halt in het keteldal van **Baume-les-Messieurs**. Wij verblijven in Lons-le-Saunier, waar de kaasfabriek van “La vache qui rit” gevestigd is. Tijdens ons verblijf proeven we van de rijke traditie en gastronomische lekkernijen van de streek.

Dag 2

Na het ontbijtbuffet verkennen wij een langgerekte bergketen tussen de Rhône en de Rijn. Onderweg stoppen we regelmatig voor **fotostops** en genieten van de adembenemende panorama’s van de Jura. Tijdens een wandeling bereiken we de **waterval van de Saut Girard**, omringd door een afwisselend landschap van berg en dal, weiden en bossen, wijnvelden en akkers.
Wij reizen het departement van de **Doubs** binnen, bekend voor zijn “**tuyé**”, een centraal onderdeel van de boerderijen. Dit is een enorme schoorsteen waar men de schouw kan openen of sluiten, afhankelijk van de wind. Met behulp van een kettingsysteem worden twee kleppen bediend. In deze gigantische schouw wordt gezouten vlees **gerookt en gedroogd**. Wij zijn te gast bij de meest indrukwekkende tuyé van de streek. Deze is 18 meter hoog waar liefst 11 ton vlees verwerkt wordt op een **ambachtelijke methode** volgens lokale tradities. Hier worden de beroemde “**Morteau worsten**” gerookt met hout van dennen, sparren en jeneverbessen, wat hun karakteristieke smaak geeft. Ook wordt er een unieke hoefijzervormige salami geproduceerd dankzij natuurlijke schimmelvorming.
Na deze culinaire ontdekkingstocht maken we een **boottocht** op de grens van Frankrijk en Zwitserland. Een korte wandeling leidt ons vervolgens naar de waterval van de Doubs, een prachtig natuurfenomeen dat de idealer afsluiter vormt van deze dag.

Dag 3

De hele voormiddag staat in het teken van **zout**. Eeuwenlang hebben de reusachtige zoutreserves een grote aantrekkingskracht gehad. In **Salins-les-Bains** bezoeken we de zoutwaterbronnen, ook wel "**Salines**" genoemd. We dalen af in de kelders waar het zout eeuwenlang werd opgepompt en volgen het proces tot het verdampen in de grote droogbakken. Een fascinerende reis door de geschiedenis van dit kostbare mineraal!
Na de lunch gaan wij langs een wijnboer in het wijndorp Poligny. Hier rijzen de eerste heuveltoppen van de Jura, die ingepalmd worden door wijnstokken. Wij maken kennis met de karakteristieke wijnen van de streek zoals de Vin Jaune, de zoete Vin de Paille, het sprankelende **Crémant du Jura** en de **unieke likeurwijn** Macvin du Jura. Eer heerlijke ervaring voor wijnliefhebbers en fijnproevers.

Dag 4

Na een heerlijk ontbijt duiken we onder in de betoverende wereld van de **grotten van Osselle**. Deze grotten, al ontdekt in de 13de eeuw, behoren tot de oudste toeristische grotten van Europa. In 1826 werd hier het eerste complete skelet van een holenbeer opgegraven – en in 1970 vond men er nog vijftien! Daarmee geldt Osselle als dé belangrijkste vindplaats van holenberen ter wereld. Tijdens onze rondleiding neemt een deskundige gids ons mee langs sprookjesachtige zalen met stalactieten, stalagmieten en indrukwekkende zuilen. Ook de beroemde stenen brug over de ondergrondse rivier uit 1751 bewonderen we onderweg.
Na de lunch trekken we verder naar de **watervallen van Le Hérisson**, een natuurlijk spektakelstuk waar het water tot wel 60 meter naar beneden stort. Het riviertje dat de watervallen voedt, gaf eeuwenlang kracht aan molens en ijzerverwerking. Onderweg ontdekken we nog sporen van vroegere bewoning, maar we genieten vooral van de kracht en schoonheid van dit unieke stukje natuur.

Dag 5

In het hart van de Jura, tussen groene heuvels en bossen, ligt **Poligny**, de trotse hoofdstad van de Comté-kazen. Hier draait alles om melk, traditie en vakmanschap. We beginnen onze ontdekkingstocht bij een melkveebedrijf waar de **Montbéliarde** koeien rustig staan te grazen. Dit elegante runderras, ontstaan uit een kruising van de Zwitserse Simmental met lokale rassen, is werkelijk overal in de Jura te vinden. Hun melk is van uitzonderlijke kwaliteit en vormt de basis voor een hele reeks AOP-kazen, met Comté als absolute ster.
Daarna trekken we naar een **fruitière**. De naam doet misschien vermoeden dat er fruit geoogst wordt, maar niets is minder waar: dit is een traditionele kaasmakerij. Hier komt de melk van verschillende boerderijen samen, om vervolgens in enorme koperen kuipen te worden verwarmd en verwerkt. Het bezoek eindigt zoals het hoort: met een proeverij. We laten ons verwennen door drie iconische kazen uit de streek: de rijke en nootachtige Comté, de zachte en kruidige **Morbier**, en de milde **Tomme**.
Het middagmaal nemen wij onderweg in de omgeving van Langres. Langres, hoog gelegen op een rotsplateau, is vandaag nog steeds de grootste ommuurde stad van Frankrijk. Militair is dit natuurlijk niet meer van belang, maar het geeft de stad wel zijn **middeleeuwse karakter**. Met een toeristentrein verkennen we de vestingmuren en de binnenstad.

Dag 6

In de voormiddag rijden wij naar de “**Pays d’Othe**”, een groene en vrij onbekende streek tussen Champagne en Bourgogne. Deze landelijke en heuvelachtige streek staat bekend voor zijn unieke kerkjes van hout en vakwerk. De landbouw speelt hier nog altijd een centrale rol. De boomgaarden zijn het kenmerk van de streek. Wij bezoeken er een fruitbedrijf waar vooral oude appelvariëteiten worden geteeld, specifiek voor de productie van cider en appelsappen. Wij krijgen een rondleiding door het cidermuseum met proeverij. Aansluitend ontdekken we de boomgaarden met een treintje, van waaruit we bij helder weer een panoramisch uitzicht tot 40 km ver hebben over de Champagne- en Bourgognestreek!
Midden in de Champagnestreek ligt **Troyes**, een middeleeuwse parel. Samen met een gids ontdekken wij een stad van vakwerkhuizen en gotische kerken. Een stad die geschiedenis en charme ademt. Kleurrijke vakwerkhuizen die scheef lijken te leunen alsof ze al eeuwen elkaars steun zoeken. Het hart van de stad heeft de vorm van een “champagnekurk”, een knipoog naar de beroemde bubbels uit de regio.

Dag 7

De champagnestreek trekt ieder jaar miljoenen mensen aan. De volledige champagne-wijnstreek telt 33 700 hectare. Over de “**Route de Champagne**” ontdekken we een behoorlijk deel van deze boeiende streek. We stoppen even om de streek in ons op te nemen en om een mooie foto te maken. Daarna staat ons een bijzondere ontmoeting te wachten: een kleine, **onafhankelijke champagneboer** ontvangt ons met open armen. Vol enthousiasme vertelt hij over zijn werk, van de zorg voor de druiven tot het delicate proces van de productie. In zijn kelders bewonderen we de indrukwekkende rijen flessen die er liggen te rijpen. Het verhaal wordt helemaal compleet met een **proeverij**, waarbij we zijn passie letterlijk in het glas proeven.
Na het middagmaal vervolgen wij de Route de Champagne richting Reims, de “ville sacrée”. Hier wacht ons een hoogtepunt: de imposante **Cathédrale Notre-Dame**. Het gotische bouwwerk is versierd met liefst 2 300 beelden aan de buitenzijde en ademt geschiedenis. In de loop der eeuwen werden hier maar liefst **32 Franse koningen gekroond**, en die grootsheid voel je meteen zodra je het plein opstapt.
Na dit indrukwekkende bezoek keren we huiswaarts richting Moorslede, met de smaak van champagne nog op de lippen en een hoofd vol herinneringen aan een onvergetelijke reis.

Inbegrepen

- Alle vermelde toegangsgelden
- Alle maaltijden vanaf middagmaal eerste dag tot het middagmaal laatste dag

Noodnummer:
+32 472 992 323

Roeselaarsestraat 163b/c
8890 Moorslede

Tel: +32 51 77 74 16
info@reizenpatteeuw.be

Maandag - Vrijdag
09u00 - 12u00 en 13u00 - 17u00
Zaterdag
09u00 - 12u00
Zon- en feestdagen gesloten

Meer info over wat er precies is inbegrepen kunt u vinden onder de rubriek Praktische info op onze website of bij de infopagina in de brochure.