



# SÉJOUR

## MONT-SAINT-MICHEL GASTRONOMIQUE

### 2 JOURS / 1 NUIT

**DU 21 AU 22 MARS 2023**

Le court séjour gastronomique en Bretagne est devenu une tradition chez Voyages Coopératifs. Aussi cette année, nous vous emmenons autour du **Mont-Saint-Michel**, monument emblématique qui marque la frontière entre la Bretagne et la Normandie.

Sur un îlot rocheux au milieu de grèves immenses soumises au va-et-vient de puissantes marées, s'élève la « merveille de l'Occident », abbaye bénédictine de style gothique dédiée à l'archange Saint-Michel. En contrebas se trouve le village né à l'abri de des murailles au cours du Moyen-Âge. Vous y dormirez et dînerez dans l'une des auberges entre la grande rue et les puissants remparts d'où l'on dispose d'un point de vue à 360° sur la baie du Mont-Saint-Michel.

Nous vous proposons ce court séjour pendant les grandes marées de mars, vous profiterez ainsi de la magie retrouvée depuis les derniers travaux de désensablement de la baie, permettant de voir le Mont-Saint-Michel redevenir une île pendant quelques heures en période de grand coefficient.

Le lendemain la journée sera dédiée à la visite d'**Avranches** et son **Scriptorial** où sont conservés les manuscrits du Mont Saint-Michel. Déjeuner gastronomique à l'*Obione*, où le jeune chef a été distingué par Gault et Millaut et repéré par le guide Michelin.

Notre séjour nous plongera dans l'histoire de ce lieu fabuleux qu'est le mont-Saint-Michel. Nous comprendrons aussi le rôle et la fragilité de la baie qui l'entoure. Ces découvertes seront complétées par Avranches où le patrimoine ne vous laissera pas en reste et où la nature et les produits du terroir s'invitent dans les assiettes pour de savoureuses expériences.

Voyages pératifs

# VOTRE PROGRAMME

Jour 1  
Mardi 21 mars

LORIENT/VAINS/MONT-SAINT-MICHEL

Départ de Lorient vers 7h30, direction la Normandie. La première étape sera la visite de **l'écomusée de la Baie du Mont-Saint-Michel**. Abrisé dans un ancien corps de ferme, il est situé en bordure des herbus, à quelques pas du hameau de Saint-Léonard et de la Pointe du Grouin du Sud. Protégé de la mer par un mondrin, vestige de l'ancienne exploitation du sel de



l'Avranchin, le site de l'écomusée offre une vue remarquable sur la Baie, Tombelaine et le Mont. Avec un guide vous comprendrez comment les paysages de la Baie du Mont-Saint-Michel se sont transformés au cours des millénaires et le rôle de l'homme sur ces paysages. Déjeuner au restaurant et continuation de votre excursion avec l'ascension et la visite du **Mont-Saint-Michel**. « La merveille de l'Occident » est une véritable prouesse technique qui a vu le jour grâce à l'audace des maîtres d'œuvre et à l'ambition spirituelle du Moyen-Âge. L'abbaye bénédictine dédiée à l'archange Saint-Michel défie les lois de l'équilibre et offre un panorama de l'architecture religieuse médiévale, de l'époque carolingienne jusqu'aux formes les plus élégantes de l'art gothique flamboyant. Installation et dîner à l'hôtel sur le Mont-Saint-

Michel. Vous profiterez ainsi en soirée de la marée montante qui, en cette période de grande marée d'équinoxe, permet au Mont de retrouver son insularité.

Jour 2  
Mercredi 22 mars

MONT-SAINT-MICHEL/AVRANCHES/ LORIENT

Dans la matinée, **visite guidée du Scriptorial d'Avranches**. Ouvert depuis 2006, le Scriptorial est situé à l'abri des remparts de la ville d'Avranches. Son objectif est de valoriser et faire découvrir l'exceptionnelle collection des manuscrits de l'ancienne abbaye du Mont-Saint-Michel. Avranches avait reçu en 1791 la garde d'un dépôt littéraire de plus de 4 000 volumes provenant de l'abbaye voisine. Parmi ces ouvrages, 199 manuscrits font d'Avranches la cité des manuscrits.



**Déjeuner au restaurant l'Obione** à Avranches. L'ouverture de ce restaurant est une belle réussite pour Sébastien Godefroy, ce jeune chef de 36 ans qui bénéficie déjà d'une solide expérience après plusieurs années à l'Auberge de la Sélune à Ducey. En 2016, il est distingué au titre de Jeune Talent et remporte la dotation Gault et Millaut, qui lui permet alors d'ouvrir son propre restaurant. S'installer dans la Manche était une évidence pour ce normand qui vit depuis 15 ans dans la baie du Mont-Saint-Michel. Il souhaite avant tout partager sa passion de la cuisine et son savoir-faire au travers de ses assiettes et espère obtenir une étoile au guide Michelin. Aux fourneaux, Sébastien et son équipe subliment des produits populaires, parfois oubliés et les mettent en valeur à travers des créations authentiques et gourmandes. Vous dégusterez une cuisine fraîche et raffinée qui évolue au quotidien. Continuation avec la visite guidée d'**Avranches**. Du haut de sa colline, la ville semble contempler le sanctuaire que son évêque Aubert fonda au milieu de la baie, au VIII<sup>e</sup> siècle sur l'ordre de l'archange Saint-Michel. De l'installation des Abrincates, tribu gauloise faisant de cette colline un oppidum, à aujourd'hui, la ville a connu de multiples mutations. Des fortifications, à l'hôtel de ville, en passant par la vieille ville et la place du marché, la visite se terminera à la basilique Saint-Gervais, nous faisant traverser les époques qui ont marqué la ville.

En fin d'après-midi, route vers Lorient. Arrivée vers 20h30.

*Ce programme peut subir quelques modifications ou inversions des visites en fonction de différentes contraintes ou opportunités. Les visites restent sous réserve de disponibilités au moment de la réservation.*

# SÉJOUR

## MONT-SAINT-MICHEL GASTRONOMIQUE

2 JOURS / 1 NUIT

### NOTRE PRIX COMPREND

Le transport en car  
L'hébergement en hôtel 3\* (base chambre double)  
La pension complète du déjeuner du Jour 1 au déjeuner du Jour 2, vin inclus sur la base de 1/4 par personne par repas  
La présence d'un accompagnateur de l'association  
Les visites prévues au programme  
L'assurance assistance rapatriement

### NOTRE PRIX NE COMPREND PAS

Le supplément chambre individuelle : 90 euros  
L'assurance annulation : 22 euros  
Les éventuels pourboires  
Les dépenses personnelles

### NOTE

Lors des grandes marées d'équinoxe de printemps, les prix des hôtels flambent. Même s'y nous en prenons une partie à notre charge, le reste explique le tarif de ce deux jours.

## TARIF

**405€ (BASE 30 PAYANTS)**

**420€ (BASE 25 PAYANTS)**

TAILLE MINIMALE DU GROUPE : 20 PERSONNES (PRIX : 435 €)

## MODALITÉS DE PARTICIPATION

**VERSEMENT** : en totalité à l'inscription

**FORMALITÉS** : pièce d'identité en cours de validité – Nous vous rappelons qu'il est de votre responsabilité de vérifier la validité de vos papiers d'identité.

Toute l'équipe vous souhaite un bon séjour !

Voyages  pératifs

Association de tourisme IM056120015

1 rue Edouard Beauvais 56100 LORIENT Tél. 02 97 21 51 29

info@voyagescooperatifs.com

www.voyagescooperatifs.com