

Sortie pédagogique du 20 et 21 mars 2024



Classes : TCS1 et TCS2

Lieux



Distillerie Cointreau



Cité Médiévale de Guérande



Marais salants de Guérande



Le sous-marin « Espadon »

Accompagnateurs



Mme Vannier et Mme Noël

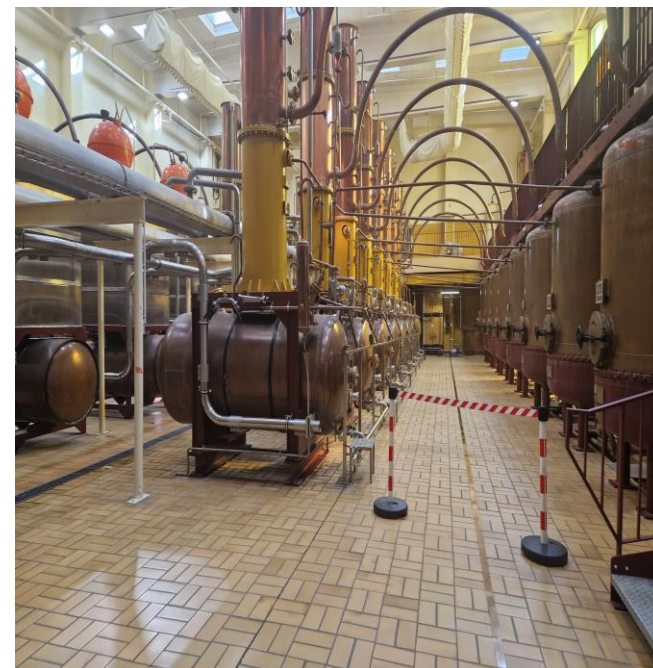
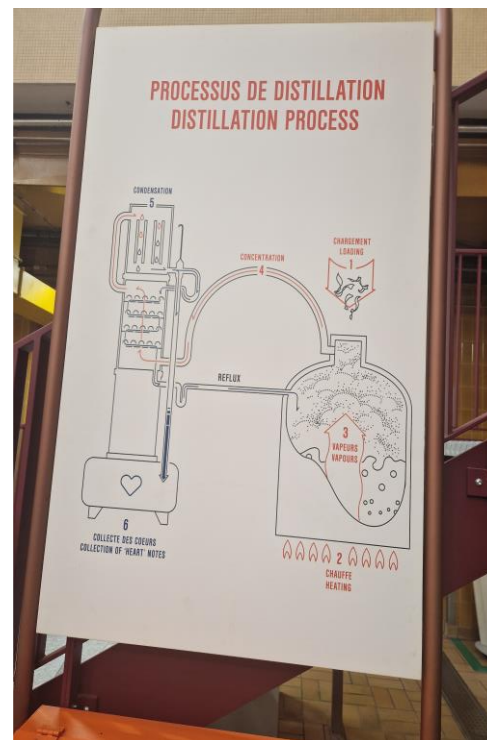


Mr Chesne



Mr Picard

Visite de la distillerie Cointreau à Saint-Barthélemy d'Anjou

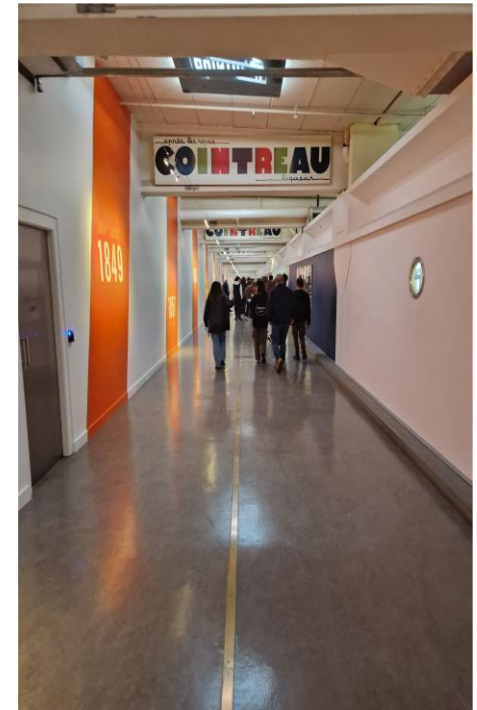
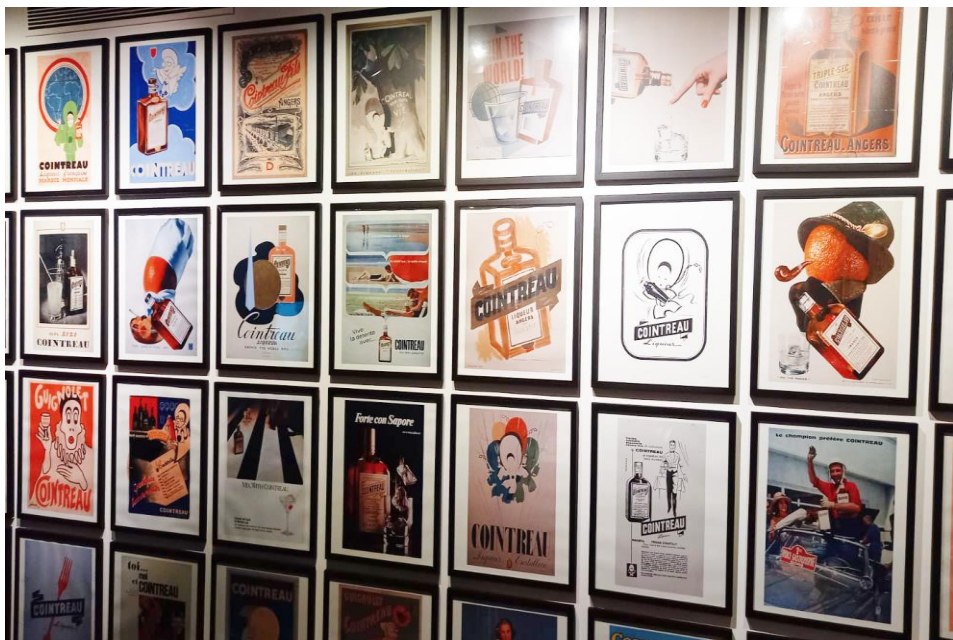


Le Col de Cygne qui permet la concentration des vapeurs d'alcool



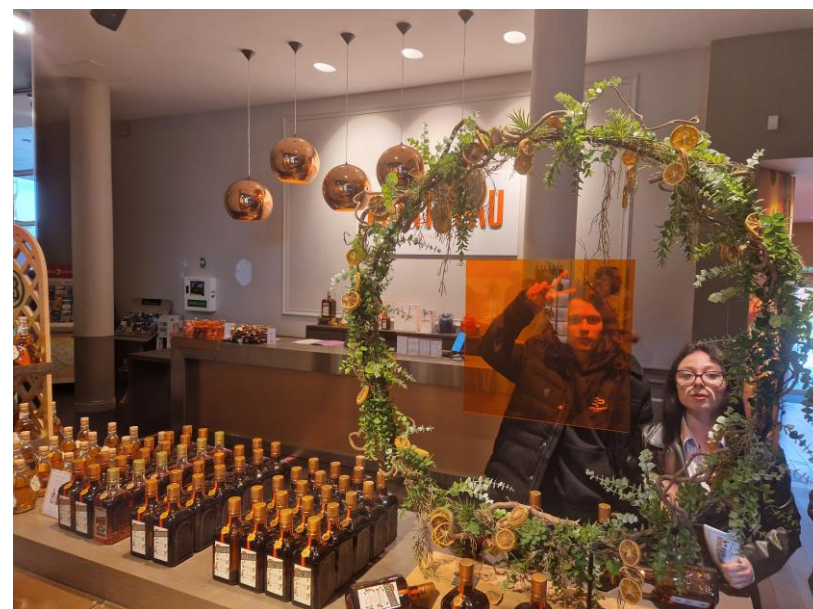
Le Cointreau est issu de mélange d'écorces d'oranges douces et d'oranges amères



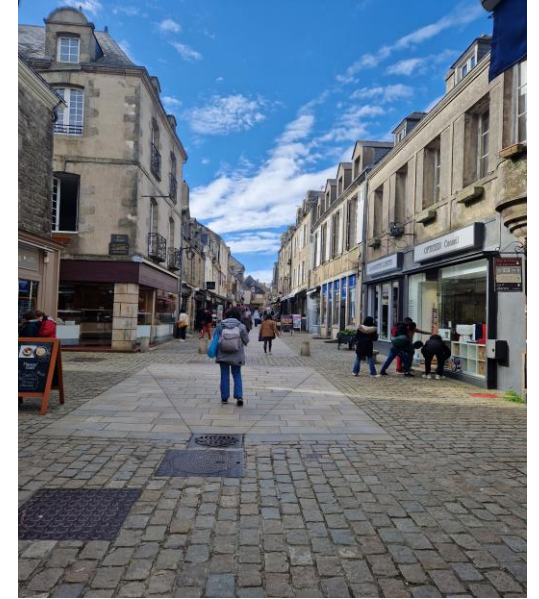




Démonstration de Cocktail . Le Cointreau Fizz: glaçons, Cointreau, Verjus et eau pétillante



Visite guidée de la cité médiévale de Guérande



La porte Saint-Michel et l'écusson de la ville

Poinçon des tailleurs de pierre



Dégustation du gâteau Nantais et du Fondant Baulois



Les remparts, Maison à colombages,
La Place du Piloni et La Collégiale
Saint-Aubin





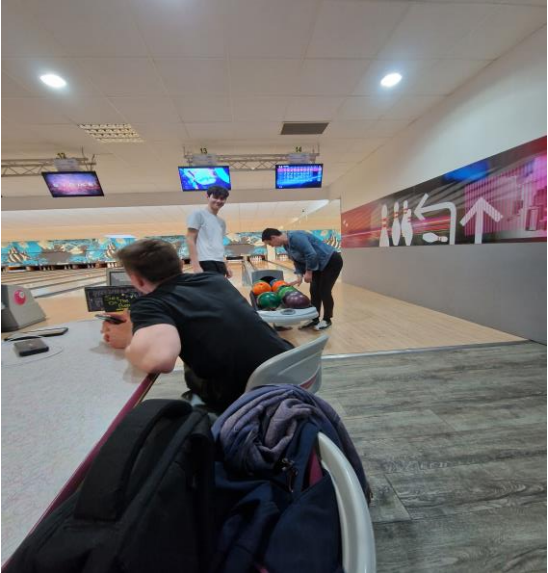
La différence en bouche entre le sel de Guérande et la fleur de sel



Dégustation des produits du terroir :

Terrine de pigeon, Terrine de moule de bouchot, Salicorne au vinaigre, Sablés Bretons, jus de pomme

Le Bowling



Les marais salants de Guérande



L'Etier qui ramène l'eau de mer dans les marais salants et la Saline où l'on récupère le sel



Le Las(gros sel) et la Lousse à fleur de sel



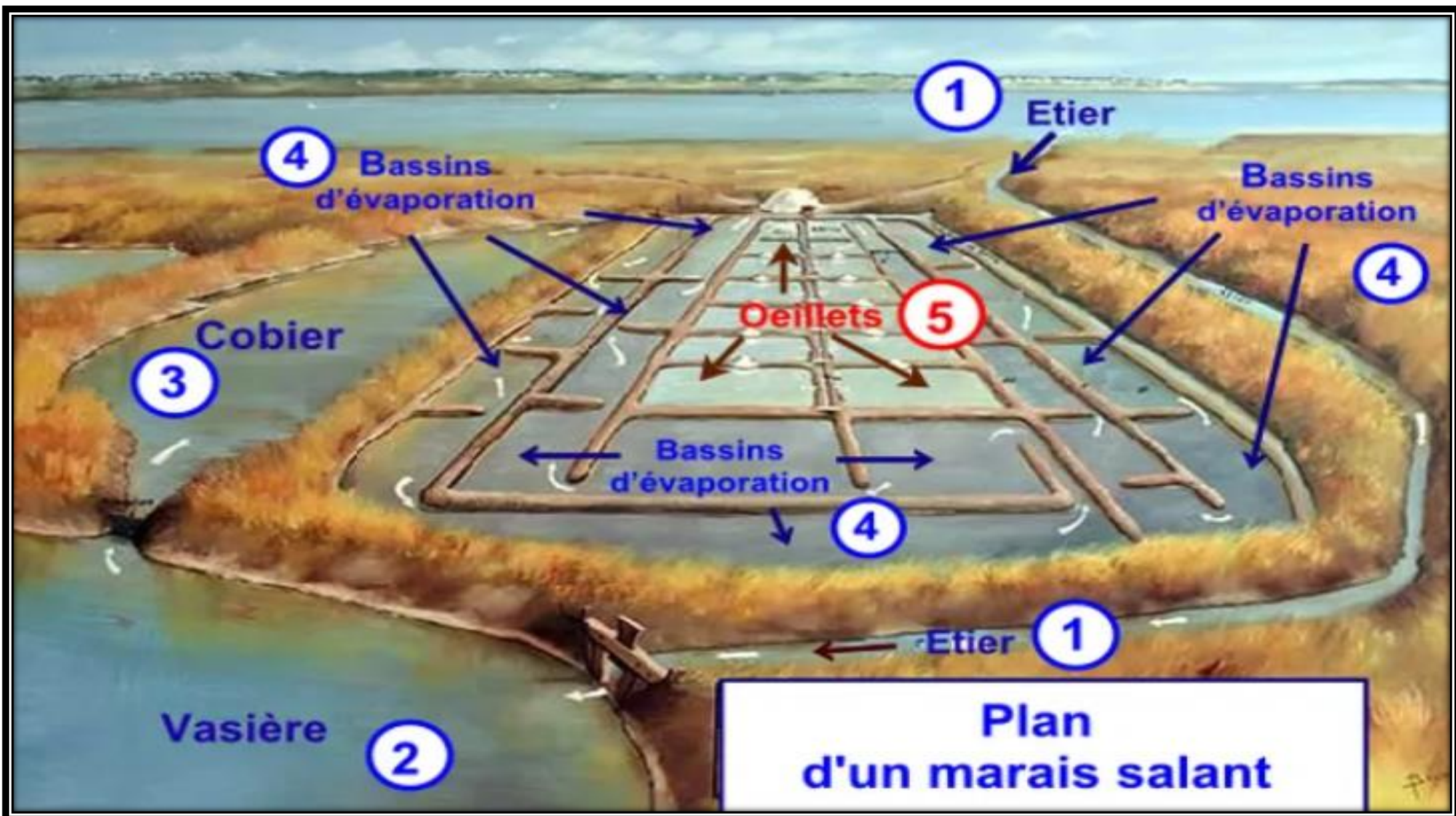


Effet en bouche de la fleur de sel sur l'acidulé (pomme) et du sel sur l'amer (chocolat noir)



La Salicorne





Visite du sous-marin « L'Espadon »

