



SÉJOUR LINGUISTIQUE ANTIBES

18/02/2018 - 24/02/2018

Classes 3M-3I

Activités ASL

Quando siamo stati ad Antibes per il nostro soggiorno linguistico abbiamo visitato alcune imprese del posto che fabbricano e commercializzano prodotti locali con materie prime tipiche della regione PACA (Provence Alpes Cote d'Azur).

Quand nous avons été à Antibes pour notre séjour linguistique nous avons visité des entreprises locales qui fabriquent et vendent leurs produits avec des matières typiques de la région PACA (Provence Alpes Cote d'Azur).

Confiserie Florian

La Confiserie Florian di Tournettes sur Loup, nell'entroterra di Nizza produce caramelle, canditi, cioccolatini, marmellate e liquori a base di fiori e frutti del luogo. È stato molto interessante percorrere questo luogo magico con la guida che ci ha raccontato l'evoluzione dell'impresa dal 1921 ad oggi. E' stato anche possibile visitare i luoghi della preparazione dei vari prodotti. Alla fine della visita siamo stati invitati ad assaggiare tutti i tipi di dolciumi esposti nella boutique dell'azienda.

<https://www.confiserieflorian.com>

/

Confiserie Florian

La Confiserie Florian de Tournettes sur Loup, dans l'arrière-pays niçois produit des bonbons, des fruits confis, des chocolats, des confitures et des liqueurs à base de fleurs et fruits du pays. Ça a été très intéressant de parcourir ce lieu magique avec la guide qui nous a raconté l'évolution de l'entreprise de 1921 à aujourd'hui. Ça a été aussi possible de visiter les lieux de la préparation des différents produits. À la fin de la visite nous avons été invités à goûter tous les types de confiserie exposé dans la boutique de l'entreprise.

<https://www.confiserieflorian.com>

/

Parfumerie Fragonard

La Parfumerie Fragonard è una bella fabbrica di profumi nel cuore della città vecchia di Grasse. È in questo antico palazzo che nel 1782 comincia la produzione di profumi e saponi. Oggi Fragonard oltre a profumi per uomo e donna propone cosmesi, saponi da bagno e profumi per casa. Una guida ci ha illustrato il percorso di ogni prodotto realizzato mischiando petali di fiori, bacche e essenza naturali. Abbiamo imparato che le persone che decidono di tali melange per ottenere i profumi più famosi al mondo si chiamano "les nez" (i nasi). Alla fine della visita siamo arrivati alla boutique dove la guida ci ha fatto sentire vari profumi per farci riconoscere le essenze.

<https://www.fragonard.com/it/>

Parfumerie Fragonard

La Parfumerie Fragonard est une belle entreprise de parfums dans le cœur de la vieille ville de Grasse. C'est dans un vieil édifice qu'en 1782 la production de parfums et de savons commence. Aujourd'hui Fragonard ne propose pas seulement des parfums pour homme et femme, mais aussi des produits beauté, des savons pour la toilette et des parfums pour la maison. Une guide nous a montré le parcours de chaque produit fait en mélangeant des pétales des fleurs, des baies et des essences naturelles. Nous avons appris que les personnes qui décident de ces mélanges pour obtenir les parfums les plus connus dans le monde entier, s'appellent « les nez ». À la fin de la visite nous sommes arrivés à la boutique où la guide nous a fait sentir les différents parfums pour nous faire reconnaître les essences.

<https://www.fragonard.com/it/>

Moulin d'Opio

Le Moulin d'Opio è un antico mulino che produce un olio extra vergine apprezzato in Francia e all'estero come ci ha spiegato la nostra guida. Il mulino usa delle macine moderne ma ha ancora il sistema a pietra. Usano solo olive del posto e oltre all'olio di oliva fanno la tapenade (salsa di olive) e olive sott'olio. L'azienda è piccola e a conduzione familiare ma la qualità dell'olio offre un'importante commercializzazione. Dopo la visita la guida ci ha mostrato la boutique dove abbiamo potuto assaggiare i vari tipi di olio e di olive.

<http://www.moulin-dopio.com/>

Moulin d'Opio

Le Moulin d'Opio est un ancien moulin qui produit une huile extra vierge appréciée en France et à l'étranger comme la guide nous a expliqué. Le moulin utilise des machines modernes, mais il utilise encore le système à pierre. Ils utilisent uniquement des olives locales et ils ne font pas seulement de l'huile d'olive, mais des tapenades (des sauces d'olives) et aussi des olives à l'huile. L'entreprise est petite et à conduction familiale, mais la quantité d'huile offre une importante commercialisation. Après la visite la guide nous a montré la boutique où nous avons pu goûter les différents types d'huile et d'olives.

<http://www.moulin-dopio.com/>

Le classi 3M & 3I

