



Mariya, 36 лет

<https://globerland.com/user/7649>

Город проживания: Франция, Монпелье

Французский - свободный (свободное письменное и устное общение)

Английский - свободный (свободное письменное и устное общение)

Итальянский - базовый (могу общаться на общие темы)

Русский - родной

О себе

Историк по образованию (кандидат наук в университете Поль Валери Монпелье 3) вот уже как 7 лет я проживаю во Франции и уже 4 года организую гастрономические туры в ее южном регионе, в Лангедоке. Свободно говорю на французском и английском языках.

Открыта к новым проектам. Окажу помощь в последовательном переводе, переводе документов, а также в организации и реализации Ваших идей во Франции.

Услуги

Перевод письменный

Перевод устный (последовательный)

Экскурсии

Туристические услуги

Гастрономическо-исторический Монпелье

Монпелье! Этот город невозможно не полюбить с первого взгляда, здесь сливается воедино и до невозможности гармонично старина и модерн, античное наследие и современное искусство! Во время исторической прогулки мы будем заглядывать в лавки торговцев. Доминик расскажет нам всё об оливе и оливковом масле и, конечно, устроит дегустацию. А в сырной лавке нам предстоит распробовать три вида лангедокских сыров.

Продолжительность: около 3 часов (с 10 до 13)

Стоимость: 60 евро за экскурсию (1-2 чел), 40 евро/чел (от 3 участников)

Устричная ферма и дегустация вермутов

Мы отправимся в сердце производства морепродуктов в Лангедоке – на берега лагуны То, особенно известной своими Бузигскими устрицами. Свежайшие устрицы для вас откроют Ани и Анри, а также расскажут о своем семейном производстве. После сытной паузы, мы посетим завод уникальных вермутов Нойли Прат. Вас ждёт увлекательная экскурсия на русском и дегустация.

Продолжительность: 5 часов (время по договоренности)

Стоимость: 140 евро за экскурсию (1-2 чел), 110 евро/чел (от 3 участников)

В стоимость включен трансфер и дегустации.

Тайны замка Фложерг

Из центра Монпелье мы перенесемся в волшебный мир замка Фложерг.

Величественная красота каменных стен и огромный сад, заботливо ухоженный до последнего листочка напомнят нам "как люди раньше жили, как тонко чувствовали"...

После интересного рассказа об истории дворца, мы продегустируем вина производимые на угодьях принадлежащим дворцу.

По желанию Вы можете остаться обедать в ресторане дворца (+30 евро).

Продолжительность: около 2 часов (с обедом - около 4 часа)

Стоимость: 50 евро (в независимости от количества)

В стоимость включен трансфер, дегустации и обед.

Сердце камарга и серое вино

Камарг, легендарная природная область с розовыми фламинго и большими лошадьми находится всего в нескольких километрах от Лангедока. Он может нас удивить и своим гастрономическим богатством. Здесь делают уникальное серое вино, добывают соль, выращивают рис... Мы начнём с дегустации местного вина, затем поднимемся на стены средневековой крепости Эг-Морт, и под конец узнаем, что же такое калиссоны. Дополнительно мы можем поехать ужинать на настоящую камаргскую ферму (+30€/чел).

Продолжительность: 4 часа (время по договоренности)

Стоимость: 130 евро за экскурсию (1-2 чел), 100 евро/чел (от 3 участников)

В стоимость включен трансфер и дегустации.

Винные погреба Лангедока

Целый день среди виноградников и солнца! Мы сможем посетить различные терруары недалеко Монпелье и познакомиться с разными винодельческими семьями, а соответственно и подходами к виноделию.

Мы побываем в аристократическом замке эпохи Ренессанса, в игрушечной деревушке, где дегустируют традиционный окситанский напиток, у женщин-виноделов, в песках Камарга и на берегу лагуны То, где перекусим устрицами.

Возможна адаптация программы под индивидуальные вкусы, а также сезонные изменения.

Продолжительность: около 8 часов (с 9 до 17)

Стоимость: 150 евро за экскурсию (1-4 чел), 120 евро/чел (от 5 участников)

В стоимость включен трансфер и дегустации.

Образование

кандидат наук в университете Поль Валери Монпелье 3

Опыт работы

4 года как гид-переводчик

Дополнительно

- Наличие автомобиля

Перейти к профилю

<https://globerland.com/user/7649>

