



AQUITAINE HISTORIQUE

**SAMEDI ET DIMANCHE
14 et 15 JUIN 2025**

ROCHEFORT

Samedi 14 juin :

- **Départ domicile en voiture** (covoiturage...)
Trajet Bordeaux-Rochefort (150km, 1h45 par A10 puis A837).
- Rendez-vous à 10h devant l'office de tourisme de Rochefort (voir informations pratiques)
- Tour en petit train de la ville, traversée de la Charente par le pont transbordeur.



- Transport en voiture du parking du cours Roy Bry au parking du jardin de la marine (1km 5mn)
- Déjeuner libre (sandwich ou choix de nombreux restaurants place Colbert)

Samedi après-midi:

De 14h à 16h, puis de 16h à 18h, visite en deux groupes alternés de la corderie royale et du musée de la marine.



La Corderie Royale



Le Musée de la marine

À 19h, apéritif sur le pont de l'accro-mâts



Nuit en hôtel *** à côté des thermes de Rochefort, petit-déjeuner inclus.

Association Aquitaine Historique - 43 avenue Maréchal Leclerc - 33140 Villenave-d'Ornon Tél. 07 82 00 64 54

aquitainehistorique@gmail.com www.aquitaine-historique.com

Association loi 1901 déclarée à la préfecture de la Gironde sous le n° W332003927

Dimanche 15 juin matinée:

De 10h à 11h15 h, puis de 11h15 à 12h30h, visite en deux groupes alternés du musée des métiers d'autrefois et du musée de l'école de médecine navale (distance 1km 1/4h)



Le Musée des commerces d'autrefois



L'école de médecine navale

De 12h30 à 14h30 déjeuner libre

Dimanche après-midi:

Rendez-vous à Brouage à 15h (20km 30 mn, route tortueuse) pour une visite guidée (1h30) à 15h30.



17h fin de la sortie.

SSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSSS

OPTION dîner samedi soir dans un restaurant au port de plaisance (500m de l'hôtel). Supplément 26€:

Salade de gésiers confits (gésiers, pommes de T, salade, tomate)

Ou Rillettes de poissons maison (saumon lieu...)

Ou Assiette de crevettes roses et bulots sauce mayonnaise

Ou Quiche de chèvre frais, courgette et tomate confite

* * *

Poisson du marché (en filet, suivant arrivage) sauce crème

Ou Pièce du Boucher beurre Maitre d'Hôtel

Ou Moules marinière (en saison)

Ou Cuisse de volaille à la crème de Pineau et Cognac

* * *

Paris-Brest

Ou Île flottante

Ou Panna cotta vanille et son coulis fruits rouges

Ou Tarte Normande

* * *

¼ vin et café