



GENUSSTAGE IN MANOIR DE MONCÉ 2018

Mittwoch 31. Januar - Montag 5. Februar



Caroline und ich wollen Euch, den Freunden von Moncé und denen, die es werden wollen, mit einer Reise im Januar 2018 etwas ganz besonderes bieten:

Hervorragendes Essen, ausgesuchte Weine der Region, einen tieferen Einblick in das wunderschöne Périgord und ein gemütliches Manoir de Moncé im Süd-Westen Frankreichs.

Freunde und Gäste von Moncé haben uns dazu animiert und so haben wir ein tolles Programm für vier Tage zusammengestellt, bei dem Freunde der Natur, Kultur und der guten französischen Küche voll auf ihre Kosten kommen werden.

„Warum nur zu dieser Jahreszeit?“ werdet Ihr Euch sicher fragen :

Nun, das Périgord ist die Heimat des weltweit geschätzten schwarzen Périgordtrüffels. In Deutschland wird er zu unerschwinglichen Preisen gehandelt, sofern man das Glück hat, ihn hier überhaupt zu bekommen. Die Trüffelzeit im Périgord beginnt im Dezember und endet Mitte Februar.

Manoir de Moncé liegt im Zentrum dieses Trüffelgebiets im Süd-Westen Frankreichs und wir wollen mit Euch das Thema Trüffel (Anbau, Suche, Handel, Zubereitung) vertiefen. Wir gehen auf den Trüffelmarkt von Brantome schauen staunend zu, wie der Handel mit dem schwarzen Gold abläuft und kaufen natürlich selber ein. Je nach den Bedingungen des Winters 2018 suchen wir nach Trüffel in den Eichenwäldern von Moncé oder mit Hunden auf einer benachbarten Trüffelfarm. Wir haben Trüffelrezepte gesammelt, die wir nachkochen werden.

Und so geht es weiter: Ihr fahrt ins Périgord blanc und besucht das neu eröffnete Museum von Lascaux mit den weltberühmten Höhlenmalereien. So erfahrt Ihr auf eine ganz neue Art der Präsentation mehr über die Vergangenheit eines unserer Vorfahren: den Cro-Magnon Mensch.

Alternativ bekommen wir an diesem Tag eine persönliche Führung in der einzigen Störfarm zur Gewinnung von schwarzem Kaviar in Mitteleuropa. Diese liegt nur etwa 20 Minuten entfernt in Neuvic sur l'Isle. Nach einer Verkostung fahren wir in den schönen Ort Aubeterre und besichtigen die atemberaubende Felsenkirche aus dem 12ten Jahrhundert.

Besonders freuen wir uns auf eine Weinprobe auf dem Weingut der Nachfahren von Cyrano de Bergerac (Chateau de Corbiac). Es ist eines der wenigen Weingüter in der Region, das noch in Familienhand ist und das seit über 400 Jahren. Der Pécharmant ist der Lieblingswein von M. Bruno - Chef de Police – und Hauptdarsteller von Martin Walkers spannenden Krimis (Tip !).

Ein weiterer Höhepunkt ist der Wochenmarkt in Saint-Astier, auf dem es um diese Jahreszeit beschaulicher zugeht als im Sommer. Dafür haben die Standler und Bauern umso mehr Zeit für einen Witz. Wir wollen Jakobsmuscheln und frischen Fisch kaufen, den wir in Moncé zubereiten.

Abends werden wir in den großzügigen Räumen der BelEtage von Moncé gemeinsam kochen und bei Kerzenlicht essen, am offenen Kamin sitzen, miteinander reden und schöne Stunden in netter Gemeinschaft mit Spitzenweinen aus Pécharmant und Montbazillac verbringen (Keine Kompromisse !!).

Die Tage sind nicht als „professional cooking class“ gedacht und es besteht natürlich kein Zwang bei der Zubereitung der Speisen mitzumachen.



GENUSSTAGE IN MANOIR DE MONCÉ 2018

Mittwoch, 31. Januar

- ❖ Anreise im Laufe des Tages;
- ❖ Willkommenstrunk und Abendessen; Ausklang am offenen Kamin im Salon;

An allen Abenden werden wir Käsesorten aus der Region genießen. Dazu trinken wir u.a. den unvergleichlichen „*Monbazillac*“ aus der Gegend von Bergerac;

Donnerstag, 1. Februar

- ❖ Gemeinsamer Einkauf auf dem Wochenmarkt in Saint-Astier. Frühstück auf französische Art : Croissants, Pain au Chocolat vom Bäcker, getunkt in Café nach eigenem Gustus und ein morgendlicher Pastis/Pernod im Bistro .
- ❖ Mittags gibt es warme und kalte Leckereien vom Markt dazu ein leichter Rosé aus Bergerac; Wer möchte, dem zeigen wir am Nachmittag die Höhenwege um Moncé;
- ❖ Abends bereiten wir die Doraden und Jakobsmuscheln vom Markt – dazu trinken wir verschiedene Champagner und weißen Bordeaux: „*Entre Deux Mers*“;

Freitag, 2. Februar

- ❖ Früh geht es heute los: Einkauf auf dem Trüffelmarkt in Brantome-sur-Dronne mit Austernfrühstück - einfach nur so mit Zitrone u. Champagner auf dem Marktplatz;
- ❖ Nachmittags gemeinsame Trüffelsuche in den umliegenden Wäldern; Besuch einer nahe gelegenen Trüffel- und Safranfarm; Alexandra, die Eigentümerin, betreibt dort einen Hofladen;
- ❖ Abends Zubereitung verschiedener Trüffelgerichte nach örtlichen Rezepten;

Samstag, 3. Februar

- ❖ Ausgiebiges Trüffelfrühstück in Moncé;
- ❖ Weinprobe des bei uns unbekanntes *Pécharmant* auf Chateau Corbiac nahe Bergerac (es besteht die Möglichkeit zum Weinkauf – der Wein wird von uns kostenfrei im VW-Bus nach München gebracht); Mittags essen wir „*Plat de jour*“ in einem kleinen Restaurant.
- ❖ Abends kochen wir Wildschwein oder Rehwild mit Wintergemüse vom Biobauern – je nachdem was wir von den Jägern in unserer Gegend bekommen. Dazu trinken wir natürlich *Pécharmant* de Corbiac verschiedener Jahrgänge.

Sonntag, 4. Februar

- ❖ „*Petit Dejeuner*“ in Moncé mit frischen Croissants aus Riberac und von Caroline gemachter Erdbeermarmelade (*unsere Lieblingssorte: Mara de Bois*).
- ❖ Besuch des neuen und wirklich phantastischen Lascaux IV, das Mitte Dez. 2016 eröffnet wurde (Karten zu €16.- p.p.); Lunchbaguette
- ❖ *Alternativ*: Besuch der nahegelegenen Störzucht in Neuvic mit Kaviar-Verkostung (für €19.- p.p.); anschließend Besuch der größten Felsenkirche Europas in Aubeterre-sur-Dronne;
- ❖ Abends kochen wir je nach Lust und verbliebener Magengröße: Entenfiletstreifen an Honig-Senf-Sauce mit Esskastanien und Chicorée ;

Montag, 5. Februar

- ❖ „*Petit Dejeuner*“ in Moncé und Abreise je nach individuellem Reiseplan



GENUSSTAGE IN MANOIR DE MONCÉ 2018

KOSTEN

Die *Genusstage in Moncé* sind auf 10 Teilnehmer begrenzt. Unterkunft erfolgt in den 5 Doppelzimmern von Manoir de Moncé. – Info zu Haus und Räumen: www.monce.de

Die Kosten für 5 Übernachtungen liegen bei € 690.- pro Person (bei Einzelbelegung fallen €840.- an).

Im Preis sind beinhaltet: 5 Übernachtungen im DZ, alle Speisen, Champagner, Weine u. andere Getränke, Frühstück („Petit Dejeuner“) in Moncé u. auf den Märkten, Austernfrühstück, Essen im Restaurant, Lunchbaguette – „also quasi ein kulinarisches rundum sorglos Paket“.

Ausgenommen davon sind natürlich Privateinkäufe von Spezialitäten auf den Märkten und Weine zur Aufstockung der heimischen Weinkeller, der Eintritt in Lascaux (€ 16.-p.p.) und die Kaviarverkostung (zwischen €40 und €75.- p.p.). Zu den Ausflügen bilden wir Fahrgemeinschaften, Benzin zahlt jeder selbst.

AN-ABREISE

Die An- und Abreise erfolgt selbstständig und auf eigene Rechnung mit dem Privat-Pkw oder Flugzeug/Mietwagen. Derzeit gibt es noch günstige Flüge nach Toulouse (von dort ist man mit dem Mietwagen in 3 Stunden in Moncé) oder über Paris / Amsterdam nach Bordeaux (von dort ist man in 1,5 Stunden in Moncé).

ANMELDUNG

Wir bitten um verbindliche Buchung bis zum 30. September 2017 (dann bekommt Ihr noch die günstigen Flüge!!). Die Anmeldung erfolgt mittels Rücksendung einer unterschriebenen Buchungsbestätigung die wir auf Anfrage zuschicken. Die Buchung ist fix mit Anzahlung von 30%, an die Manoir de Moncé SARL – bei Absage erfolgt keine Erstattung sofern wir keine Ersatzbuchung finden.

INFORMATIONEN ÜBER GEPLANTE BESUCHE/ORTE

Manoir de Moncé:	www.monce.de
Weingut der Familie Corbiac:	www.corbiac.com
Trüffelzucht nahe Verteillac:	www.lordanges.com
Kaviarzucht in Neuvic:	www.caviar-de-neuvic.com
Lascaux IV:	www.lascaux.fr/en
Aubeterre Felsenkirche:	www.aubeterresurdronne.com/en/a_voir/eglise-souterraine/
Monbazillac:	https://de.wikipedia.org/wiki/Monbazillac_(Weinbaugebiet)
Entre deux mers:	https://de.wikipedia.org/wiki/Entre_deux_mers);

EMPFEHLUNG

Das wohl derzeit schönste Kochbuch mit gut kochbaren, ehrlichen Rezepten, schönen Bildern und Geschichten rund ums Essen aus dem Périgord, ist von Martin Walker: „Brunos Kochbuch“; es ist auf Deutsch im Diogenes Verlag erschienen.

ZUM ENDE

Wir freuen uns auf Eure Fragen und Anmeldungen. Da wir auch dieses Jahr wieder viel in Moncé sein werden, sind wir am besten per Mail unter info@monce.de zu erreichen.

gez. Caroline und Nikolaus von Grundherr

März 2017



GENUSSTAGE IN MANOIR DE MONCÉ 2018

BUCHUNGSBEDINGUNGEN

Es erfolgt kein Ersatz oder Rückvergütung für nicht konsumierte Mahlzeiten oder Getränke. Die Buchung der Reise und Teilnahme an den Ausflügen erfolgt auf eigene Rechnung und Risiko. Die Manoir Moncé SARL ist kein Reiseveranstalter. Wir behalten uns vor, Änderungen im Tagesablauf oder im Speiseplan je nach Angebot auf den Märkten kurzfristig und nach Absprache mit Euch zu ändern. Schadensersatz ist dafür ausgeschlossen. Eintrittsgelder für Lascaux sind im Preis nicht enthalten.