



GENUSSTAGE IN MANOIR DE MONCÉ 2020

Mittwoch 5. Februar - Montag 10. Februar



Caroline und Nikolaus v. Grundherr wollen den Freunden von Moncé und denen, die es werden wollen, mit einer Reise im Februar 2020 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 bereits 2018 animiert und so haben wir erneut 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. Außerhalb Frankreichs wird er zu unerschwinglichen Preisen gehandelt, sofern man das Glück hat, ihn überhaupt zu bekommen. Die Trüffelzeit im Périgord beginnt im Dezember und endet Mitte Februar.

Manoir de Moncé liegt im Zentrum des Trüffelgebiets im Süd-Westen Frankreichs und wir wollen das Thema Trüffeln (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 2020 suchen wir mit unseren 2 Hunden nach Trüffeln in den Eichenwäldern von Moncé oder auf einer benachbarten Trüffelfarm. Wir haben Trüffelrezepte gesammelt, die wir nachkochen werden.

Und so geht es weiter: Sie fahren ins Périgord blanc und besuchen das 2016 eröffnete Museum von Lascaux mit den weltberühmten Höhlenmalereien. So erfahren Sie auf eine ganz neue Art der Präsentation mehr über die Vergangenheit eines unserer Vorfahren: den Cro-Magnon Mensch.

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 Standbesitzer und Bauern umso mehr Zeit. Wir kaufen Jakobsmuscheln und frischen Fisch, den wir in Moncé zubereiten.

Abends werden wir in den großzügigen Räumen der BelEtage und des neu renovierten Südflügel gemeinsam kochen, bei Kerzenlicht an schön gedeckten Tischen essen, am offenen Kamin sitzen, miteinander reden und schöne Stunden in netter Gemeinschaft mit Spitzenweinen aus dem 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. Wer jedoch Lust am Kochen hat, ist willkommen mit einem Glas Wein mitzukochen oder einfach nur über die Schulter zu schauen.



GENUSSTAGE IN MANOIR DE MONCÉ 2020

Mittwoch, 05. Februar

- ❖ 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, 06. 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 Patis/Pernod im Bistro .
- ❖ Mittags gibt es warme und kalte Leckereien vom Markt dazu ein leichter Rosé aus Bergerac vom Weingut Grange Neuve;
- ❖ Nachmittags gemeinsame Trüffelsuche in den umliegenden Wäldern; Besuch einer nahe gelegenen Trüffel- und Safranfarm; Alexandra, die Eigentümerin, betreibt dort einen Hofladen;
- ❖ Abends bereiten wir die Doraden und Jakobsmuscheln vom Markt – dazu trinken wir verschiedene Champagner und weißen Bordeaux: „*Entre Deux Mers*“;

Freitag, 07. 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 (wem das zu französisch ist: es gibt natürlich auch Croissants und französischen Café);
- ❖ Danach haben wir eine Privatführung in Chateau Puyguilhem mit anschließendem Picknick in dem schönen Ort von Saint-Jean-de-Côle;
- ❖ Abends Zubereitung verschiedener Trüffelgerichte;

Samstag, 08. Februar

- ❖ Ausgiebiges Trüffelfrühstück in Moncé - lassen Sie sich überraschen;
- ❖ 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 in Bergerac.
- ❖ 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, 09. Februar

- ❖ „*Petit Dejeuner*“ in Moncé mit frischen Croissants aus Riberac und selbst gemachter Erdbeermarmelade (*unsere Lieblingsorte: Mara de Bois*).
- ❖ Besuch des neuen und wirklich phantastischen Lascaux IV, das Mitte Dez. 2016 eröffnet wurde (Karten zu €16.- p.p.); Lunchbaguette
- ❖ Abends kochen wir je nach Lust und verbliebener Magengröße: Entenfiletstreifen an Honig-Senf-Sauce mit Esskastanien und Chicoreé ;

Montag, 10. Februar

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



GENUSSTAGE IN MANOIR DE MONCÉ 2020

KOSTEN

Die *Genusstage in Moncé* sind auf 10-12 Teilnehmer begrenzt. Unterkunft erfolgt in den Doppelzimmern von Manoir de Moncé. – Info zu Haus und Räumen: www.monce.de

Die Kosten für 5 Übernachtungen liegen bei € 695.- pro Person (bei Einzelbelegung fallen €845.- an).

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

Ausgenommen ein Essen im Restaurant, Bergerac („Plat de Jour“ ca. €25.- p.p.), Privateinkäufe von Spezialitäten auf den Märkten und Weine zur Aufstockung der heimischen Weinkeller, der Eintritt in Lascaux (€ 16.- 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 2019 (dann bekommt man 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
Domaine Grange Neuve:	www.grangeneuve.fr
Trüffelzucht nahe Verteillac:	www.lordessesanges.com
Chateau Puyguilhem:	www.chateau-puyguilhem.fr
Lascaux IV:	www.lascaux.fr/en
Monbazillac:	https://de.wikipedia.org/wiki/Monbazillac_(Weinbaugebiet)
Entre deux mers:	https://de.wikipedia.org/wiki/Entre_deux_mers);
Martin Walker:	https://www.diogenes.ch/leser/autoren/w/martin-walker.html

EMPFEHLUNG

Das aus unserer Sicht 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

Die Manoir de Moncé sarl ist kein Reiseveranstalter; An- und Abreise erfolgt auf eigenes Risiko; Wir weisen darauf hin, dass sich beschriebene Programmpunkte ändern können. Wir bemühen uns selbstverständlich um adäquaten Ersatz;
Wir freuen uns auf Ihre Fragen und Anmeldungen unter info@monce.de

Caroline und Nikolaus von Grundherr

Manoir de Moncé, April 2019