

## **Kulinarische Reise ins Périgord - Kochen und Genießen in Südfrankreich**

Die Dordogne ist ein Land der Gewässer, der sanft gewellten Hügel und weiten Hochebenen. Zahlreiche prähistorische Funde im Flusstal der Dordogne belegen, welchen Reiz diese Landschaft und das milde Klima schon vor Jahrtausenden auf die Menschen ausübte. Das Département umfasst das Gebiet mit dem historischen Namen Périgord. Gerne wird das Périgord mit der Toskana verglichen. Sanfte Hügel, von denen man einen phantastischen Blick auf die mäandernde Dordogne genießt, tiefgrüne Wälder und sonnenblumengelbe Felder ergeben eine Naturlandschaft die Ihresgleichen sucht. Prähistorischen Stätten wie das weltberühmte Lascaux, über 1000 mittelalterliche Schlösser und Burgen sowie jahrhundertealte Bausubstanz in Dörfern und Städten lassen das Herz des Kulturinteressierten höher schlagen. Die Gastronomie des Périgord und die Spezialitäten der Region kann man nur als reinen Luxus bezeichnen! Die kulinarischen Hochgenüsse des Périgord bestimmen hier einen Großteil des Art de Vivre. Die bekanntesten Delikatessen sind sicher Gänseleber (Foie Gras) und Trüffel (Truffes).

Sie verbringen Ihren kulinarischen Urlaub im bezaubernden 4\*\*\*\* Château les Merles. Das Zusammenspiel von Ursprünglichem und konsequent umgesetztem Design machen den besonderen Charme und die unverwechselbare Ausstrahlung dieses Hotels aus. Geschmackssicher verbindet sich modernster Komfort mit jahrhundertealter Geschichte und strahlt Eleganz und Offenheit aus. Neben zwölf Zimmern bietet das Haus seinen besonders anspruchsvollen Gästen zwei Suiten sowie ein geräumiges Appartement. Der allzeit herzliche Empfang und ein persönlicher Service in familiärer Atmosphäre machen Ihren Aufenthalt zum Erlebnis. Alle Zimmer sind vollständig renoviert und bieten modernen Komfort mit höchster Gemütlichkeit. Im Restaurant Les Merles bietet Ihnen der Chefkoch Bas Holten gesunde und innovative Spitzenküche, die mit saisonalen Produkten aus der Region und aus dem eigenen Gemüsegarten zubereitet werden. Sie werden begeistert sein! Im angrenzende Bistro werden die Weine des Bergeracs offeriert. Ein großzügiges Schwimmbad und ein Tennisplatz stehen für Ihre ganz persönliche Entspannung zur Verfügung.

Château les Merles liegt 10 Minuten vom historischen Stadtkern Bergeracs entfernt. Die Vielfalt der Weine des Bergerac, erstklassige Gastronomie, regionale Spezialitäten und bezaubernde Wochenmärkte laden Sie ein zum kulinarischen Shoppen.

Die Reise beginnt jeweils sonntags und endet am folgenden Freitagmorgen.

**BITTE BEACHTEN! Die Ausflüge sind mit den eigenen PKW's geplant.**

## Inklusive

- Champagner & Appetithäppchen zur Begrüßung
- 5 Übernachtungen im Doppelzimmer
- 5 x Frühstücksbuffet
- 1 x 4 Gänge Abendmenü
- 1x 5 Gänge Abendmenü (im Rahmen des Kochkurses)
- 3 x 3 Gänge Abendmenü (1x im Rahmen des Kochkurses)
- 4 x 2 Gänge Mittagmenü
- 2 Kochkurse:
- Zubereitung drei Gänge Abendmenü
- Zubereitung fünf Gänge Abendmenüs
- Vorstellung und Degustation der Weine Bergeracs
- Besuch eines lokalen Selbsterzeugermarktes
- Besuch eines Foie Gras Produzenten
- Besuch eines regionalen Winzers
- Alle Rezepte der Woche aus der Feder des Chefkochs
- Neben den aufgeführten Menus und Aktivitäten sind inklusive: Kaffee, Tee, Kakao,
- Limonade, Bier vom Fass, Weiss-, Rosé- und Rotweine Château les Merles sowie ein Digestif zum Abendessen.

---

Dieses Angebot wird Ihnen präsentiert von:



ourgourmet  
Inhaberin: Silke Reinhart

Telefon: 069 47893691  
Fax: 069 36601957

Berger Str. 171  
60385 Frankfurt

info@ourgourmet.de  
www.ourgourmet.de