

8 Tage Rhone Route Gourmet Geschmacksrichtung? Südfrankreich! 25. Mai & 14. September 2019

Frankreich ist mehr als nur ein Land. Frankreich ist Geschmack, Duft ein Gefühl. Und weil dies so ist, ist extra eine besondere Reiseführerin mit an Bord: die Sommelière Verena Herzog. Die Weinakademikerin kann sich aus mit den schönen Finden des Lebens und führt Sie unterwegs in die Kulinarik der Region ein: von den berühmten Weinen bis zu den aromatischen Kräutern. All das und mehr gedeiht an den Ufern der Rhone. Die Spitzenköche an Bord sorgen mit marktfrischen Zutaten am Abend für ein raffiniertes Spektakel. Aber auch ohne Großeinkauf ist so ein malerischer Marktbesuch lohnenswert. Schnuppern Sie und probieren Sie. An fast jedem Stand werden Ihnen mit Stolz auf die eigenen Produkte Häppchen gereicht. Es ist schnell erkennbar, dass Sie recht haben die Franzosen. Bei gutem Essen mit netten Menschen und Wein wird die Zeit vergessen, reden, trinken, lachen - dann spürt man: Ja, das ist die Kunst zu Leben. Santé.

Die Gastköche:

Sebastian Zier und Moses Ceylan

„Service bitte!“ Wenn Sebastian Zier oder Moses Ceylan mit dieser Ansage einen Teller freigeben, kann man sicher sein, dass den Gast ein echtes Geschmackserlebnis erwartet. Als gleichberechtigte Doppelspitze führen sie gemeine das „Einstein Gourmet“ in St. Gallen - und haben sich so breite zwei Michelin - Sterne verdient. Der klassisch französische Kochstil des Badeners Zier verschmilzt mit dem avantgardistisch, orientalischen geprägten Stil Ceylons, des Allgäuers mit aramäischen Wurzeln. Das Duo steht für Perfektion, moderne Techniken und geniale, herausfordernde Kreationen.

Thomas Martin

Dieser Küchenchef geht fast schon als Hamburger Institution durch. Immerhin prägt er seit 1997 die kulinarischen Geschicke des Hotels Louis C. Jacob. Seine Lehrer: Eckart Witzigmann, Lothar Eiermann, Dieter L. Kaufmann. Oder kurz: Das Who-is-Who im Schlaraffenland. Seine Küche: einfach und doch perfekt. Bodenständig, aber hochkreativ. Seine Auszeichnungen: Punkte, Kochlöffel, Kochmützen - und immer wieder Sterne, aktuell zwei vom Guide Michelin. Und das Beste: Sein Wissen teilt er auch noch. In seinem Buch „Meine Jacobsleiter“ und an Bord der A-ROSA Schiffe.

Der Sommelier:

Hendrik Thoma



Er ist einer von nur drei Master-Somelièrs in Deutschland und Gastaber bei www.weinamlimit.de. Seine Markenzeichen: ungekünstelte Expertise, provokante Leichtigkeit und ein ausgeprägtes Auge für außergewöhnliche Weine. Er präsentiert Ihnen mit dem Menü „Dinner durch Frankreichs bekannteste Weinbaugebiete“ Reisen auf die köstlichste Art. Von den steinigten Hängen des Burgunds und der Champagne hin zu den sonnenverwöhnten „Vins du Soliel“ des Südens und dem atlantisch geprägten Bordeaux. Buchbar nur auf dieser Reise.

A-Rosa Luna

Route Gourmet

	an	ab
1. Tag Lyon (Panoramapassage Lyon Altstadt	—	21:00

La Ville de Gueule - die Stadt des Gaumens, so wird Lyon genannt. Das Dinner ist ein kulinarischer Tusch zum Auftakt.

2.Tag Tournus *	08:00	09:00*
Chalon-sur-Saône	12:30	20:00

Kurzer Stopp im pittoresken und geschichtsträchtigen Tournus. Am Vormittag an Deck durch das wunderschöne Saônetal Schippern, dem Städtchen Chalon-sur-Saône entgegen, eine der ältesten Städte Frankreichs mit wunderschönen Burghäusern.

3. Tag Mâcon	02:00	13:00
---------------------	-------	-------

Heute im Herzen des Weinanbaugebietes Burgund. Kosten, kosten, köstlich! Der Lamartinekai lädt ein zum Flanieren. Sehenswert: Die Saint-Laurent-Brücke über die Saône.

4. Tag Viviers	11:30	22:00
-----------------------	-------	-------

Von Viviers aus ist der Ausflug zu den spektakulären Schluchtenlandschaften der Ardèche ein Muss. Hier hat sich der Fluss ein faszinierendes Bett in die Cevennen gegraben. Soviel ursprüngliche Landschaft!

5. Tag Arles	06:30	14:00
Avignon	18:30	—

Heute Arles, die Sonnenstadt. Die Maler von Gogh und Cézane verführte sie zu Meisterwerken. Sehenswert: das römische Amphitheater. Kochfans werden die Märkte lieben: Ziegenkäse, Brot, Obst und Gemüse - ein Genus nach dem anderen. In Avignon ist man schon im Herzen der Provence.

6. Tag **Avignon** — 12:00
Châteauneuf-du-Pape* 14:30 15:00*

Die vielbesungene Brücke und den imposanten Papstpalast hinter sich lassen. Zeit für einen luxuriösen Flusstag: Sport, Pool und die Landschaft an Deck vorbeiziehen lassen.

7. Tag **Vienne*** 10:00 10:30
Lyon 13:30 —

8. Tag **Lyon** Ausschiffung

Kurzer Stopp in Vienne und dann einem weiteren Höhepunkt entdegen: Lyon, Stadt der Spitzenköche. Am Nachmittag flanieren durch das Gassenlabyrinth. **Danach ist Schlemmen bei Gaumengott Paul Bocuse angesagt.** Die Geschmäcker lange nachklingen lassen an Bord des Schiffes und dabei das nächtliche Lichterspiel von Lyons Altstadt erleben.

8. Tag **Lyon** — —

Schade, auch der schönste Gourmet-Ausflug endet.
Dies sind nur einige der vielen Eindrücke entlang dieser Route. (*Kurzer Stopp für Ausflüge)

Die A-Rosa Highlights dieser Reise (im Reisepreis enthalten)

- 2 Feinschmecker-Dinner, zubereitet von den Gastköchen Sebastian Zier & Moses Ceylon sowie Thomas Martin
- Neben den Menüs der Gastköche erwarten Sie hochwertige Feinschmecker-Buffets.
- Drappier-Champagner-Degustation
- Degustation regionaler Käsesorten mit begleitenden Weinen, präsentiert von Verena Herzog
- Küchenparty „Rock en bateau“: Flanieren Sie zu französischer Musik von landestypischen Spezialitäten zu Winzern aus der Region und erleben Sie Experten, Affinerue und Köche bei der Arbeit.
- Lunch BBQ auf dem Sonnendeck
- Täglicher „Plat du Jour“ mit regionalem Wein zum Lunch
- Original südfranzösische Bouillabaisse auf dem Sonnendeck

A-ROSA inklusive:

- Unterbringung in der gebuchten Kabinenkategorie
- VollpensionPlus
- Gourmet-Buffets, Live-Cooking
- Bordunterhaltung
- Hafengebühren
- Getränke aus der großen Barkarte mit Ausnahme von Champagner, Flaschenweine und exklusive Raritäten
- 15% Ermäßigung auf Anwendungen im SPA-ROSA
- Transfer Bahnhof-Schiff-Bahnhof
- WLAN
- Badezimmerartikel und Bademantel in der Kabine

- Freies Kabinenwasser (1 Flasche 0,5 l pro Person und Tag)
- Ausflüge ab 1.2.2019 online vormerken lassen

Nicht eingeschlossen:

- **An- und Abreise, Persönliche Ausgaben, alle nicht aufgeführten Leistungen**
- **Spezialitätenabend! Zubuchbares Champagnermenü begleitet von Hendrik Thoma. Hier gibt es nur ein begrenztes Platzangebot!**

Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskostenversicherung

<http://www.tourgourmet.de/reiseversicherung.html>

Preise / Kategorie Pro Person bei Doppelbelegung

Bitte beachten Sie, dass Sie bei Buchung bis 28.2.2019 noch eine Frühbucherermäßigung in Höhe von €70,- pro Person erhalten!

S Außen Deck 1 € 1.749,-

A Außen Deck 1 € 2.049,-

C Außen mit französischem Balkon Deck 2 € 2.449,-

D Außen mit französischem Balkon Deck 3 € 2.649,-

Anreisemöglichkeiten:

Flüge ab/bis deutschen Flughäfen inklusive Transfer **ab** €369,- p.P. , Flüge ab/bis Wien & Zürich **ab** €429,-

(Die Plätze sind limitiert, der Preis versteht sich vorbehaltlich Verfügbarkeit)

Bahnreise Preise auf Anfrage

Veranstalter dieser Reise ist A-Rosa. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen von A-ROSA Flussschiff GmbH. www.a-rosa.de

Buchungen über info@tourgourmet.de oder direkt über die Buchungsanfrage auf www.tourgourmet.de