

# Programma Culinair Avontuur met Onno Kleyn

Koken en genieten in de Provence!



## 1. Zondag

Aankomst bij het overnachtingsadres vanaf 15.00 uur. Installeren, bijkomen van de reis, bekijken van de prachtige locatie. Neem vast een duik in het mooie zwembad, ga heerlijk relaxen in de schaduwrijke tuin of maak een wandelingetje naar het schilderachtige middeleeuwse wijndorp Séguret. Om 18.30 uur is er een Provençaals aperitief op het terras onder de wijnranken en gaan we nader kennis maken met de wijnen van deze zuidelijke streek, met het programma en met elkaar. Diner in de chambre d'hôte met uitgelezen Rhônewijnen.

## 2. Maandag

Samen met Ingrid wandelen we in een kwartiertje door de wijngaarden naar Séguret. Zij weet veel te vertellen over de historische gebouwen in het plaatsje. Séguret heeft het predikaat "un des plus beaux villages de la France". Na een kopje koffie lopen we door naar het beroemde wijndorp Gigondas, bekend om zijn krachtige wijnen.

Lunch bij du Verre à l'Assiette op het pleintje onder de platanen.

Wandeling naar het biologische Mas des Restanques van Jean-Luc Faraud. Transfer terug. Diner: een high wine van Rhônewijnen op het terras van de B&B met bijpassende Provençaalse hapjes. Een waar wijn-spijs festijn!

## 3. Dinsdag, kooksessie

Marktdag (8.00 – 13.00 uur) in Vaison. Hier gaan we plaatselijke lekkernijen inkopen voor een vanmiddag te bereiden diner.

Lunch in Vaison bij een restaurant in het oude centrum.

De middag brengen we samen met Onno door met voorbereidingen voor het diner. Dat is heel leerzaam en gezellig, maar ook geheel vrijwillig. Je kunt een bijdrage leveren in de vorm van meedenken, kruiden zoeken, groenten snijden, maar ook kun je in je boek gaan lezen, aan het zwembad liggen . . . . Al bij het apéro gaan we smullen van het eigengemaakte diner, voorzien van heerlijke bijpassende wijnen.

## 4. Woensdag

Door de beboste heuvels achter Séguret lopen we naar een gerenommeerd wijngoed, Domaine de Mourchon, van de Engelse familie McKinley. We worden rondgeleid in het ultramoderne bedrijf met zijn ronde wijnhuis. In de besloten privétuin genieten we van een heerlijke tapaslunch omlijst door de wijnen van het wijngoed.

In de middag staat er een olijfolieproeverij op het programma, bij een kleine olijfolieproducent. De avond is vrij. Als je uit eten wilt, kun je naar het dorp lopen, waar verschillende restaurants en eettentjes zijn. Een aanrader: ga eten bij de burens, de gezellige herberg La Bastide Bleue met zijn authentiek-Provençaalse keuken, blauwe luiken en knusse binnenplaats.

Ook kun je (op eigen kosten) bij de B&B een salade bestellen.

## 5. Donderdag, picknick maken

Deze dag doen we rustig aan. Iedereen kan doen wat hij wil.

Dat wil echter niet zeggen dat we geen leuke ideeën hebben. Zo is er altijd een wandeling mogelijk, ik ken de hele omgeving. Of een bezoek aan een wijnbedrijf.

Tussen de middag verzorgen we een picknick met heerlijke streekproducten. Wie mee wil helpen met boodschappen / spullen klaarzetten is van harte welkom!

De avond is vrij. Zie woensdag.

## 6. Vrijdag, Kooksessie

Voor deze ochtend kun je kiezen tussen:

- Pittige wandeling van 2.30 van Séguret naar Roaix
- Boodschappen doen voor de hapjes voor 's avonds. (na afloop transfer naar Roaix)

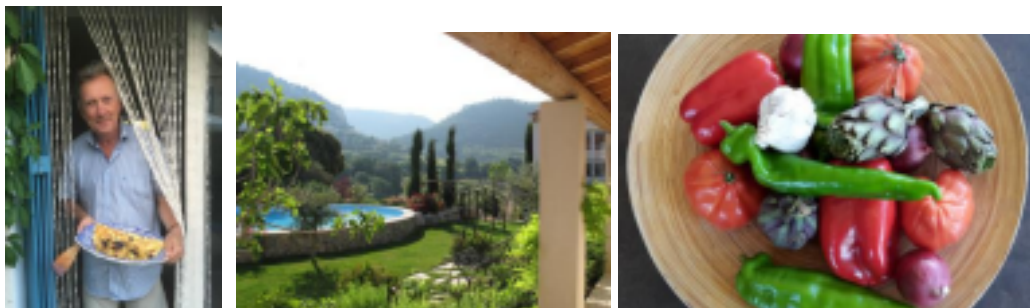
12.30 Lunch onder de moerbeibomen bij David van dorpscafé / eettentje l'As de Coeur.

Transfer terug. Voorbereiden van het diner of relaxen in de tuin.

's Avonds genieten we wederom van een zelfgemaakt diner. Ons afscheidsdiner.

## 7. Zaterdag

Na het ontbijt is de reis afgelopen en rest ons alleen nog het inladen van de gekochte lekkernijen.



### Prijzen

De B&B heeft 4 kamers, twee tweepersoons gîtes en een zespersoons gîte.

- Verblijf in een van de kamers van de B&B: **€ 1695 p.p.** Eenpersoonstoeslag + € 330. - Ruime tweepersoons gîte met privéterras, veel privacy en prachtig uitzicht: € 1875 p.p. - De prijs voor de zespersoons gîte hangt af van het aantal personen dat hiervoor kiest. - Bij 6 personen is de prijs € 1630 p.p..

### Inclusief

3 kooksessies met Onno Kleyn

7 dagen genieten van de kennis van Onno Kleyn

6 overnachtingen met ontbijt

2 wijnproeverijen bij biologische wijnbedrijven; 9 wijnproeverijen aan tafel

4 diners inclusief wijnen waarvan één wijn-spijs diner.

5 lunches inclusief wijnen

Olijfolieproeverij bij olijfolieboer

Begeleiding, toelichting en uitleg door Onno Kleyn en vinoloog Els Groot

Reisdocumentatie, waaronder uitgebreide info over de wijnen

Geurworkshop door Els mogelijk

### Exclusief

Heen- en terugreis

Avondeten dag 4 en 5

Verzekeringen, persoonlijke uitgaven en fooien