

## « Die Küche der Provence »



Feinschmecker können die Küche aus dem "Land der Düfte und Aromen" nicht nur genießen, sondern auch Unterricht beim Profi nehmen. Lernen Sie die unverfälschte Provence kennen: den Wein, die vielfältigen Gemüsesorten und Gewürze mit ihren herrlichsten Düften. René Bérard freut sich, Ihnen seine Heimat zu zeigen. **Der Maître de Cuisine wurde von Guide Champéard zum besten Koch der Provence gekürt!**

Er wird Sie in die Geheimnisse der provenzalischen Küche einweihen, die stark von den lokalen Produkten und natürlich vom Olivenöl geprägt ist. In der Weinappellation Bandol, im mittelalterlichen Provencedorf La Cadière d'Azur befindet sich das Hotel. Der Ess-Saal bietet einen herrlichen Ausblick auf die Weinberge. Den Gästen stehen 40 charmante Zimmer mit Klimaanlage zur Verfügung, sowie ein Schwimmbad, Sauna und Fitnessraum.

Eine Reise nach La Cadière d'Azur lohnt sich nicht nur wegen der kulinarischen Köstlichkeiten! Der kleine Ort mit seinen vielen mittelalterlichen Bauten hat seinen eigenen Reiz und ein Spaziergang durch die kleinen Gassen führt an den Rand des Dorfes zu einem sehenswerten Ausblick auf die Mittelmeerküste. 20 Minuten Autofahrt liegen zwischen dem Städtchen und dem Sandstrand in Cassis an der Côte d'Azur! Eine Minikreuzfahrt vor dem Küstenabschnitt Calanques ist sehr empfehlenswert!

**Programm:\***

- Sonntag:  
Ankunft, Abendessen im Hotelrestaurant
- Jeden Morgen ein Thema:
  - Gemüse
  - Olivenöl
  - Gewürze
  - Fahrt zum Hafen wenn die Fischer vom Fischfang zurückkommen
  - Kochkurs, Zubereitung und Degustation
- Nachmittags:
  - Gewürze pflücken
  - Besuch einer Ölmühle
  - Besuch und Degustation in einem Weingut des A.O.C. Bandol
- Freitag Morgen:  
Nach dem Frühstück geht das Programm zu Ende.

*\*Das Programm kann je nach Jahreszeit variieren.*

**Kursdaten 2015:**

April	Mai	Juni
12.04.-17.04. 26.04.-01.05.	10.05.-15.05. 24.05.-29.05.	07.06.-12.06. 21.06.-26.06.
Juli	September	Oktober
05.07.-10.07.	06.09.-11.09. 20.09.-25.09.	04.10.-09.10. 18.10.-23.10.

**Preise gültig für 2015:** (Preisänderungen vorbehalten)

Pro Person im Doppelzimmer (ausser Juni / Juli):	1'494.- €
Pro Person im Doppelzimmer im Juni / Juli:	1'612.- €
Pro Person im Einzelzimmer (ausser Juni / Juli):	1'824.- €
Pro Person im Einzelzimmer im Juni / Juli:	1'934.- €
<u>Begleitperson ohne Teilnahme am Kochkurs:</u>	
Pro Person im Doppelzimmer (ausser Juni / Juli):	895.- €
Pro Person im Doppelzimmer im Juni / Juli:	915.- €

**Im Preis inklusive:**

- 5 Übernachtungen im 3-Sternen Hotel Bérard
- 4 Tage Kochkurs
- Frühstück und Mittagessen, Getränke inkl.
- Die im Programm beschriebenen Besuche
- 1 Abendessen am Ankunftstag (exkl. Getränke)

**Im Preis exklusive:**

- Transport
- Abendessen (ausser Sonntag)
- Buchungsgebühr: 25.- €

**Anzahl Teilnehmer:**

Minimum 6 Personen, maximum 12 Personen

