



Die Drôme Provençale – Treffpunkt für Genießer

„Drôme Provençale“ heißt das hügelige Dreieck zwischen Montélimar, Valréas und St-Paul-Les-Trois-Châteaux. Das Klima im Schwellenland zwischen Nord und Süd ist mediterran, aber nicht so trocken wie in der benachbarten Provence. Kurzum, optimale Bedingungen für den Trüffel. Hier am südlichen Rand des Départements Drôme wächst der „schwarze Diamant“ wie sonst nirgends in Frankreich. Knapp zwei Drittel der zwischen November und März ausgebuddelten „Tuber Melanosporum“ stammen aus der Drôme Provençale. Die Reise in diese zauberhafte Gegend ist daher dem Trüffel gewidmet, dessen Aroma zugleich stark und wild ist. Genießen Sie während einiger Tage nicht nur das gemütliche Ambiente im maison d’hôtes „Maison du Moulin“ und die kulturellen und landschaftlichen Schönheiten dieser Region, sondern entdecken und erleben Sie alles um den schwarzen Diamanten.

Der Preis für dieses Angebot inklusive aller nachfolgend aufgeführten Leistungen beträgt:

€645,- pro Person im Doppelzimmer
€955,- im Einzelzimmer

Termine: ab Mitte November 2010 bis Mitte März 2011

Programmablauf:

1. Tag:

ca. 19.00 Uhr: Ankunft im „Maison du Moulin“, einer wunderschönen, alten, umgebauten Mühle am Wasser direkt in der Natur. Gemeinsames Abendessen im Maison du Moulin, das hauptsächlich dem Käse und dem Wein gewidmet ist. Zusammengestellt wird das Essen von Madame Deal, die eine Auszeichnung für das beste Käsehandwerk erhalten hat.



Bitte wenden...

2. Tag:

Frühstück

ca. 09.30 Uhr:

Besichtigung des Château de Grignan, einem der schönsten Renaissance-Schlösser im Südwesten Frankreichs, und der Stadt.

ca. 12.30 Uhr:

Leichtes Mittagessen in Grignan im Clair de la Plume.

Danach geht es auf die „cavage“, der Trüffelsuche mit dem Hund durch die Eichenwälder nahe dem Maison du Moulin.

ca. 18.00 Uhr:

Weinprobe mit einem erfahrenen Önologen im Maison du Moulin.

ca. 19.00 Uhr:

Gemeinsames Abendessen im Zeichen des Trüffels.

Menübeispiel: Tagliatelle mit Trüffeln, gefüllte Wachteln nach périgourdine Art, dazu Trüffelrisotto, „Brillat Savarin“, ein rindenloser Käse aus Kuhmilch, mit Trüffeln, Tiramisu mit Trüffeln.



3. Tag:

ca. 10.30 Uhr:

Abfahrt zum berühmten Trüffelmarkt in Richerenches mit Führung.

ca. 12.00 Uhr:

Apéritif und Mittagessen auf dem Trüffelmarkt – das berühmte Trüffelomelette „la brouillade“.

Der Nachmittag steht zur freien Verfügung, bzw. Besichtigung eines Weingutes mit Weinprobe.

ca. 16.30 Uhr:

Die Hausherrin des Maison du Moulin führt uns in die Kochkunst der Trüffel ein.

ca. 20.00 Uhr:

Das gemeinsam zubereitete Trüffel-Menü wird anschließend genossen.

Menübeispiel: Jakobsmuscheln mit Trüffel, Taube aus der Drôme mit Trüffelpüree, Käsetrio mit Trüffeln, Crème brûlée mit Trüffeln.



4. Tag:

ca. 9.00 Uhr - Abreise.

