

# Vinkunskap- och matlagning i Languedoc med Eva o Bengt Knutsson 27 September – 4 Oktober 2008



**Eva Knutsson** som i dag driver café och restaurangverksamhet på Svampen, vattentornet i Örebro, har ett förflutet som matjournalist på ICA kuriren. Idrottsmat och temahelger med hälsosam mat på Loka Brunn har påverkat min matfilosofi likaväl som samarbetet med Gert Klötzke och Örjan Klein. De sydfranska råvarorna och den sunda medelhavsmaten inspirerar till nya smakupplevelser.

**Bengt Knutsson** jobbar förutom med Svampens middagar och vinprovningar som lärare på Restauranghögskolan i Grythyttan. Med mångårig erfarenhet från databranschen faller det sig naturligt med distansundervisning, även när det gäller vin. Hundratals länkar på nätet gör att hela vinvärlden öppnar sig för den som vill veta mer. Den här veckan får ni hjälp att fördjupa er i vinets värld.

*I september och oktober pågår vinskörden i Languedoc. Under den här veckan kommer vi att besöka vingårdar och provsmaka deras viner. Vi räknar med att kunna erbjuda våra gäster att plocka druvor under veckan och komma vinskördens aktiviteter riktigt nära. Bengt kommer varje dag att berätta om viner och leda vinprovningar.*

*Eva tar oss med till mathallarna och marknader för inköp till kvällens middag. Gästerna delas upp i matlag och förbereder fyra middagar under veckan och så får vi prova fram det bästa vinalternativet.*



Vårt hus med sju dubbelrum ligger i Roujan, bland vinfälten i Languedoc och med bergen i bakgrunden. Vi har 60 km till Montpellier och 140 km till spanska gränsen.

Våra rum och bad/duschrum har hög standard. Frukostbuffé intas på terrassen eller i vår matsal.

Med vår luftkonditionerade buss för 17 personer hämtar och lämnar vi er på MontPELLIERS flygplats samt svarar för transporterna under veckan.

**Pris: 8.900 SEK (Helpension - Kurs).**

Flyg bokas av deltagarna direkt hos flygbolagen.

Air France flyger Arlanda-Paris- Montpellier, pris varierar.

(1 feb 2008 kostar föreslaget flyg 3.295 SEK).



**La Maison Trigon**

*Birgitta o Lennart Hübsch*

*Bokningar eller förfrågningar*

E-mail : [info@maisontrigon.com](mailto:info@maisontrigon.com) eller tel 0033-467 24 74 88

## Program

### Lördag 27 September

Flyg (Air France) Arlanda - Paris-Montpellier (kl 06.40).

Ank. Montpellier (kl 12.50)

Lunch

#### ***Introduktion och vinprovning***

Middag - Restaurant

### Söndag 28 september

#### ***Vingårdsbesök***

#### ***Matlagning***

Middag

### Måndag 29 september

#### ***Vingårdsbesök/Druvplockning***

#### ***Matlagning***

Middag

### Tisdag 30 september

#### ***Vinföreläsning***

#### ***Vingårdsbesök***

Middag – Restaurant

### Onsdag 1 oktober

Marknadsbesök

Lunch i St Guihem

#### ***Matlagning***

Middag

### Torsdag 2 oktober

#### ***Vinföreläsning***

#### ***Vingårdsbesök***

Middag - Restaurang

### Fredag 3 oktober

#### ***Besök saluhall***

Ostronlunch i Bouzigues

#### ***Matlagning***

Middag

### Lördag 4 oktober

Förmiddag vid poolen

Flyg (Air France) Montpellier- Paris-Arlanda (kl 13.30)

Hemkomst Arlanda (kl 19.00)

## I priset ingår ( 8.900 SEK):

- Boende i dubbelrum
- Vin- och matkurs
- Busstransporter under veckan samt till och från MontPELLIERS flygplats.
- Frukost
- 3 luncher (Vid utfärder betalas den egna lunchen)
- Middagar på restaurant (exkl. drycker)

## Tillkommer

Flygresan ca 4.000 SEK Arlanda – Montpellier (Air France).

Alternativt flyg kan vara Ryan Air – Skavsta – Barcelona /Girona. Tidtabell är ej annonserad 1 feb 2008.

## Kontakter

Birgitta o Lennart Hübsch

Tel: 0033.467.24.74.88

Email: [info@maisontrigon.com](mailto:info@maisontrigon.com)

[www.maisontrigon.com](http://www.maisontrigon.com)