



3 - 8 SEPTEMBER
2024

*Mat- och
Vinresa*

I SYDFRANKRIKE





MAT & VINRESA 2024

Varmt välkommen på årets mat- och vinresa till La Chartreuse. Under denna vistelse njuter vi av god mat och gott vin. Vi gör flera mat- och vinrelaterade utflykter. Vi besöker staden Toulouse och byarna Lectoure och Grenade. Vi besöker vingårdar och Frankrikes äldsta (och kanske mysigaste) marknad. Vi besöker vingårdar och provar både viner och Armagnac. Vi äter en vinlunch på ett Chateau i Gascogne, vi äter avsmakningsmeny på slottet i byn, vi deltar på bylunch och anordnar fransk afton och mycket mer. Och allt detta ingår i priset.



LA CHARTREUSE

Vi håller till på La Chartreuse som är ett mindre Chateau på sydfranska landsbygden, ett stenkast utanför Toulouse i den stillsamma, charmiga byn Drudas. Drudas ligger inbäddad i ett böljande landskap och denna region brukar kallas "Frankrikes Toscana". Utsikten från La Chartreuse är magisk. Huvudbyggnaden som är daterad 1834 har den för trakten karaktäristiska rosa färgen. Den allra äldsta delen byggd i korsvirkesteknik är från 1600-talet. Här på La Chartreuse vill vi erbjuda en personlig och komfortabel hemmakänsla. En lugn och skön atmosfär som genomsyras av varm omtanke.

Här vaknar du till kyrkklockan som spelar "Broder Jakob"

La Chartreuse erbjuder ett stort antal vackra rum i form av sällskapsrum, matsal, franskt lantkök, bibliotek, individuellt inredda sovrum och badrum med boutiquekänsla, samt spa med sauna, jacuzzi och relaxavdelning. Utomhus finns en vacker trädgård med saltvattenpool, terrasser med uteplatser, olivlund, örtträdgård, rosenallé och en innegård med utemöbler och loungeavdelning. Längst ner i trädgården finns även en Petanque-bana (Boule).



La Chartreuse kan inkvartera en grupp på 12 personer i sex dubbelrum. Våra sovrum är olika både vad gäller storlek och utformning. Samtliga gästrum har egna badrum, vissa med dusch och andra med badkar. Rummen städas ordentligt innan din vistelse men inte under själva vistelsen. Sängkläder, badrock, handdukar och poolhandduk ingår.

TRÄDGÅRDEN

Här på La Chartreuse finns en fantastiskt vacker trädgård med många olika trädgårdsrum för såväl umgänge som för att dra sig undan en stund. Under din vistelse hos oss kommer vi att använda oss av olika ställen i trädgården vid våra måltider. Som gäst kan du förutom alla sällskapsrum inomhus nyttja de olika områdena i trädgården.



Många rum i trädgården

La Chartreuse rymmer flera terasser med plats för många. På utsiktsterassen äter vi med fördel vår frukost. Här finns också generösa loungesoffor. Gårdens olivlund erbjuder skön skugga och här finns både hängmattor och olika sittgrupper. På gården finns även en stor saltvattenpool med solstolar och bord.

Längre ner i trädgården finns den hemliga trädgården som rymmer örtagård, paviljong, ett gammalt orangeri och boulebana. Ytterligare ett trädgårdsrum är Citrusgården där det finns en stor loungesoffa och bord med stolar.





DET FRANSKA LANTKÖKET

I hjärtat av La Chartreuse ligger det franska lantköket. Här finns en stor, vacker öppenspis, ett långt franskt lantbord och ett buffébord av antikt tegel murad på 1700-talet då denna del av huset byggdes.. Här dukar vi upp en härlig frukostbuffé varje morgon.

“

MAT OCH TREVLIGT SÄLLSKAP NÄR KROPP OCH SJÄL

Medelhavsinspirerad mat

Vi lagar mat som har inspiration från medelhavets alla hörn. Vi använder oss gärna av lokala råvaror. Vinet vi serverar kommer från vingårdar i området. Kaffe och te finns alltid tillgängligt för dig som gäst.



Olika typer av måltider

Den kvällen när ni kommer dukar vi upp en medelhavsbuffé på det stora stenbordet på olivterassen. Ni får smaka på det som är typiskt för regionen i form av ostar, charkuterier, bröd, oliver mm. En av kvällarna anordnar vi pizza-night då ni kan vara med och baka pizza i det antika uteköket.

På fredag kväll äter vi middag på slottet i Drudas och på lördagen anordnar vi en fransk afton som inleds med ett parti petanque (boule) med den tillhörande drycken Pastis. Efter huvudrätten förflyttar vi oss till Citrusgården för att avnjuta dessert och digestif medan vi lyssnar på franska Chansons.

TASTE OF TOULOUSE

På onsdagen åker vi in till Toulouse eller "La ville rose" - den rosa staden som den också kallas. Här möter vi upp Jessica Hammer som är utbildad ostmakare och passionerad mat- och vinkonässör. Jessica tar oss med på en tour genom saluhallen Victor Hugo. Här får vi lära oss att handla som en fransman. Vi besöker även Toulouse främsta Fromagerie där vi lär oss mer om franska ostar.



Lokala specialitéer

Lunchen intar vi på stående fot i saluhallen. Nu får vi provsmaka på många olika franska delikatesser och till det serveras lokala viner. Innan vi beger oss hemåt så handlar vi med oss råvaror som vi sedan lagar middagen av i lantköket på La Chartreuse. Vi besöker även ett Pâtisserie där vi köper med oss franska bakverk som vi sedan äter som dessert till kvällen.



CHATEAU ARTON

På torsdagen åker vi på en privat tour med vinlunch till Gascogne och Château Arton. Här framställs förutom vin även den för regionen typiska drycken Armagnac. Vi får en guidad tur genom vingården och blir introducerade för de åtta druvsorterna som odlas i området. Vi får också lära oss mer om ekologisk odling av druvor och om hur man framställer Armagnac.



Lunch på Château Arton

Vi avslutar touren på Château Arton med att äta en tre-rätters vinlunch som inleds med gourmetprovning av ett eller två viner som serveras med lokala produkter som aperitif.

Lunchen består av förrätt, varmrätt och dessert lagad av kock på plats. De olika rätterna paras med passande viner från gården.

Som avslutning erbjuds vi provning av Armagnac av utmärkt kvalitet.

LECTOURE

Efter besöket på vingården i Gascogne fortsätter vi vidare till den trevliga byn Lectoure som är känd för sina många antikbutiker eller 'Brocants' som de kallas här.



En by av limestone

Lectoure är en by helt byggd av limestone. Husen i byn har fönsterluckor färgade i pastel. Här är det mysigt att bara strosa runt, kanske sätta sig ner på ett café och avnjuta en kopp kaffe eller varför inte en kopp choklad. Det sägs att här i Lectoure serveras en av de godaste chokladerna i Frankrike. Väl hemma igen finns det tid att ta det lugnt ett tag innan vi till kvällen samlas i det antika uteköket för att laga pizza tillsammans.



DOMAINE DE LA TUCAYNE

På fredag gör vi bara en kortare utflykt som går till Domaine de La Tucayne. Här möter vi upp Sébastien, som är en av de passionerade vinmakarna på den ekologiska vingården. Vi får lära oss mer om hur deras vin framställs och därefter får vi prova deras viner.



Romarna var här

När man anlade vingården på Tucayne så hittades en romersk bronsstaty av Jupiter som nu finns på museum. Sébastien berättar mer om hur detta gick till och om hur det har namngett ett av deras viner. På gården drivs även ett mikrobryggeri där dom brygger fantastisk god öl. Sébastien kommer med all säkerhet gladeligen låta oss provsmaka även på dessa. Väl hemma på La Chartreuse finns gott om tid att bara vara och ta dagen som den kommer. På kvällen klär vi upp oss och möts för ett glas Champagne innan vi går upp till slottsrestaurangen för att äta en avsmakningsmeny.



EN KVÄLL PÅ SLOTTET

På nära gångavstånd från La Chartreuse ligger slottet i Drudas med den fantastiska slottsrestaurangen Le Verdurier, omnämnd i Michelin-guiden. Kökschef är Hippolyte Peters Desteract som var en av finalisterna i franska Bocuse D'Or 2023, en av världens främsta kock-tävlingar. Här äter ni en avsmakningsmeny där några av rätterna som Hippolyte tävlade med är en del av menyn.



MARKNAD I GRENADE

På lördag förmiddag åker vi på marknaden i Grenade. Denna marknad är Frankrikes äldsta utomhusmarknad. Här är det mysigt att strosa runt och uppleva atmosfären av det franska marknadslivet. Här hittar du förutom franska delikatesser exempelvis vackra stråhattar och väskor. Det är också mysigt att slå sig ner och dricka något gott samtidigt som man betraktar marknadslivet. Lunchen äter vi i Drudas när vi kommer hem. Denna lördag är det nämligen den årliga traditionella bylunchen och vi är bjudna!

FRANSK AFTON

På lördag kväll anordnar vi en fransk afton. Vi börjar kvällen med ett parti Petanque (som boule heter i denna del av Frankrike). Till det bjuder vi på den tillhörande drycken Pastis.



Kvällen avslutas med franska Chansons i Citrongården.

Därefter fortsätter middagen med huvudrätt uppe på olivterrassen. Vi lagar mat av råvaror som vi handlat tidigare på dagen på marknaden i Grenade. Kvällen avslutas med dessert med digestif i Citrongården samtidigt som ni njuter av franska Chansons.



PRELIMINÄRT PROGRAM



TISDAG 3 SEPTEMBER - VÄLKOMMEN HIT

Incheckning från 14.00. Lite beroende på när du kommer så finns här möjlighet att bekanta dig med huset, trädgården och de övriga deltagarna. När ni har inkvarterat er serverar vi en välkomstdrink och visar er runt. Därefter dukar vi fram en medelhavsbuffé bestående av lokala specialitéer.



ONSDAG 4 SEPTEMBER

07:00 spelar kyrkklockan "Broder Jakob" Detta är en bra tid att stiga upp om du vill hinna ta ett morgondopp eller en promenad innan frukost, kanske sover du hellre lite extra. Efter frukosten beger vi oss till Toulouse där vi möter Jessica som tar oss på en tour i saluhallen. Lunchen består av lokala delikatesser och viner. Vi handlar med oss råvaror och lagar middagen på La Chartreuse.



TORSDAG 5 SEPTEMBER - CHATEAU ARTON

På torsdagen efter frukost åker vi till Chateau Arton där vi får en tour på vingården. Vi lär oss om ekologisk odling och om hur man framställer den för regionen kännetecknande drycken Armagnac. Här äter vi sedan en trerätters lunch med matchande viner. Därefter åker vi till byn Lectoure som är känd för sina många antikmarknader. På kvällen bakar vi pizza tillsammans i det antika uteköket

PROGRAM FORTSÄTTNING



FREDAG 6 SEPTEMBER - SLOTTSMIDDAG

Fredagen blir en dag med mer tid att bara vara på La Chartreuse. Vi åker på en kortare utflykt till vingården La Tucayne där vi har möjlighet att provsmaka deras viner. På kvällen samlas vi för ett glas Champagne innan vi promenerar upp till slottet för att äta en avsmakningsmeny signerad kocken Hippolyte Peters Desteract som var en av finalisterna i prestigefyllda franska Bocuse D'Or 2023.



LÖRDAG 7 SEPTEMBER - MARKNAD

På lördag förmiddag åker vi på utflykt till marknaden i Grenade. Lunchen äter vi i vår by Drudas där vi är inbjudna till den årliga bylunchen. På kvällen har vi fransk afton som inleds med ett parti Petanque med den tillhörande drycken Pastis, och efter huvudrätten avslutar vi med franska dessert och Chansons i Citrongården.



SÖNDAG 8 SEPTEMBER - HEJDÅ

Efter att vi ätit frukost i lugn och ro så är det dags att checka ut och att säga hejdå till övriga deltagare. Du återvänder hem full av inspiration och har skapat minnen för livet tillsammans med övriga gäster.

MAT- OCH VINRESA

3-8 SEPTEMBER 2024

Mat och vinresan 2024 kostar 24900 kr per person för boende i dubbelrum (dubbelsäng) detta pris gäller när ni är två personer (som är bekväma att sova i samma säng) som anmäler er tillsammans. Det finns även ett trebäddsrum om ni är tre personer som vill bo tillsammans. Om du vill boka ett rum för dig själv så tillkommer 5000 kr i enkelrumstillägg. Handdukar, poolhandduk, sparock, tofflor, shampoo, balsam, duschtvål och lotion finns på rummen.

Priset inkluderar boendet, helpension med utvalda viner. Varje dag dukas en frukostbuffé upp i lantköket. Vissa måltider äter vi på La Chartreuse och vissa på andra ställen. Exempel på vad som ingår är: välkomstdrink, medelhavsbuffé, utflykt till Toulouse med tour i saluhallen, lunch med lokala specialiteer och utvalda viner från regionen, utflykt till vingårdar, vinlunch med provsmakning av både vin och Armagnac på Chateau Arton, utflykt till byarna Lectoure och Grenade, pizzanight, Champagne innan slottet, slottsmiddag (avsmakningsmeny), trerätters bylunch med lokalt vin, fransk afton med mera.

Det finns alltid kaffe och te både på rummen och i lantköket. På La Chartreuse finns även en honestybar med vin, öl, läsk och andra drycker.

Priset inkluderar inte själva resan till La Chartreuse. Du väljer själv hur du föredrar att ta dig till oss. Närmaste flygplats är Toulouse/Blagnac, närmaste tågstation ligger i Toulouse, parkering finns i anslutning till La Chartreuse.



Varmt välkommen till La Chartreuse önskar vi,
Bodil & Petri (ägare och värdpar).

Läs mer om La Chartreuse på hemsidan:

<https://www.fransktlantliv.se/>

eller på vårt Instagramkonto "Fransktlantliv":

<https://instagram.com/fransktlantliv>