

As colunistas Dani Hispagnol e Tati Simões comandam a agência Gouté - Gourmet Travel Experience



O MELHOR DE AVIGNON

A MAIOR CIDADE DA PROVENCE É UM REDUTO DE RESTAURANTES ESTRELADOS, HOTÉIS HISTÓRICOS E O CHARME DA REGIÃO MAIS PERFUMADA DA FRANÇA



LA MIRANDE

Se hospedar no La Mirande é viver um pouco de história. Originalmente é uma construção do século 14, onde os Papas se hospedavam. Foi reformado mantendo a autenticidade pela família Stein, que além de tudo implantou diversas atividades gastronômicas dentro do Hotel. Organizam também passeios aos vinhedos de Châteauneuf-du-Pape. O hotel faz parte da The Leading Hotels of the World. la-mirande.fr

TABLE D'HOTEL

Algumas noites da semana, o jantar também é oferecido dentro da cozinha, nessa mesa de madeira comunitária para quatorze pessoas. O chefe prepara o jantar de acordo com os ingredientes do dia e cozinha interagindo com todos os convidados. Não demora muito para que as quatorze pessoas desconhecidas passem a se comportar como amigos.



Gouté - Gourmet Travel Experience
www.goute.com.br



ORGÂNICOS

O restaurante michelado, o brunch, o chá da tarde, a aula de cozinha, e as deliciosas geléias servidas no café da manhã são orgânicos. Além de todos os cosméticos serem de Dr. Hauschka e os produtos de limpeza biodegradáveis (Ecover). Um grande exemplo de consciência.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Em 1308, Clemente 5o, o primeiro papa de Avignon, começou a plantar várias uvas na região. Revolucionou a produção que era arcaica, e trouxe crescimento econômico e social, a corte dos papas começou também a se abastecer na região, o que foi benéfico para os produtores locais. Com isso, a Igreja católica tornou-se o primeiro vinhateiro oficial a explorar esta região de Châteauneuf. Situada no topo de uma colina que domina a planície de Comtat e Montredon, com os seus 3.000 hectares de vinhedos, esta aldeia está voltada, com uma dedicação quase espiritual, à produção do famosíssimo vinho.



LE MARMITON

Os cursos de gastronomia oferecidos são diversos, baseados em um calendário anual. Os chefes da região são convidados para dar aulas. O grupo vai até o mercado com o chefe, compram e recebem explicações sobre os ingredientes. Os queijos, as geléias, as trufas, os peixes fresquíssimos, as alcaçofras, deixam uma rica memória. Depois vem o mais divertido; Cada um toma seu posto e todos cozinham uma bela refeição em conjunto.

