

A chef with a beard, wearing a white shirt and a dark apron, is cooking in a large terracotta pot. The pot sits on a metal stand over an open fire. The chef is stirring the contents of the pot with a wooden spoon. The background is a blurred outdoor setting with trees and a warm, golden light, suggesting a sunset or sunrise. The text is overlaid on the image in a clean, white, sans-serif font.

M

H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

DÉFI DU CHEF

“LA CUISINE EST À PEU PRÈS COMME LE CINÉMA.
C'EST L'ÉMOTION QUI COMPTE.”

ANNE-SOPHIE PIC

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

La gastronomie, les traditions et la modernité alliées à une expérience gastronomique inoubliable.

JOUR 1

Arrivée à Herdade da Malhadinha Nova accompagnée d'un verre de bienvenue avec l'un des vins de la Herdade;

Visite de la propriété à bord de nos véhicules tout-terrain vintage. Découvrez les pratiques biologiques de notre équipe de viticulture et profitez du vaste paysage que l'Alentejo vous offre;

Visite de la cave à vin suivie d'une dégustation de vins accompagnée par notre équipe d'oenotourisme;

Pour commencer votre soirée, dîner avec nous et découvrez le mariage parfait entre la gastronomie et les vins produits à la Herdade.

JOUR 2

Petit-déjeuner – Lors du premier repas de la journée laissez-vous emporter par les magnifiques saveurs et arômes de l'Alentejo;

Atelier de cuisine – Module I – Visite du potager et des vergers. Venez découvrir notre production bio de légumes et fruits;

Pique-nique dans les vignes de la Herdade, où vous pourrez déguster tous les détails de notre cuisine De la ferme à la table;

Atelier de cuisine – Module II – Trucs et conseils. Apprenez quelques secrets qui vous faciliteront la vie en cuisine;

Randonnée radicale en VTT. Aventurez-vous dans une expérience pleine d'adrénaline sur les sentiers de la propriété;

Dîner gastronomique – Savourez un menu gastronomique de 3 plats créés par notre Chef consultant Joachim Koerper, avec suggestion de vins.

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA

JOUR 3

Réveillez-vous la fraîcheur matinale. Sentez les premiers arômes et délectez-vous avec un petit-déjeuner riche en fruits, compotes et jus de fruits naturels;

Atelier de cuisine – Module III – Visite des pâturages extensifs où vous pourrez voir diverses espèces AOP créées à la Herdade da Malhadinha Nova – vaches alentejanas, brebis Mérinos et le porc noir;

Déjeuner léger sur la base du plat confectionné le long du module de cuisine;

Atelier de cuisine – Module IV – Les saveurs et arômes alentejanos. Nous voulons vous apprendre la meilleure façon d'utiliser des herbes aromatiques et des assaisonnements ainsi que les différentes cuissons que nous utilisons dans la région et savoir comment marier tradition et cuisine moderne;

Pour commencer votre soirée, dîner avec nous et découvrez le mariage parfait entre la gastronomie et les vins produits à la Herdade.

JOUR 4

Réveillez-vous la fraîcheur matinale. Sentez les premiers arômes et délectez-vous avec un petit-déjeuner riche en fruits, compotes et jus de fruits naturels;

Atelier de cuisine – Module V – Pain ancestral ayant recours à la pâte mère – Apprenez à faire du pain avec la technique simple et ancestrale de production de levure: mélanger de l'eau et de la farine et la laisser "reposer" pendant que la levure débute sa fermentation;

Déjeuner léger, accompagné du merveilleux pain récemment pétri et cuit;

Atelier de cuisine – Module VI – Confiserie contemporaine dans la tradition. Apprenez les recettes des mets sucrés conventuels créés au couvent de Beja, tenues secrètes pendant des siècles et recrées par la Cheffe consultante Cíntia Koerper;

Séance de pêche – Après avoir découvert notre bétail, vous vous devez d'explorer ce que le ruisseau de Terges offre: l'achigan;

Dîner gastronomique – continuez cotre expérience gastronomique avec un menu et suggestion de vin.

M H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

JOUR 5

Petit-déjeuner – appréciez le paysage de Malhadinha tout en savourant les mets du Chef, sans toutefois oublier les fruits de saison, nos raisins;

Atelier de cuisine – Module VII – Cuisine au feu. Le déjeuner sera confectionné avec les poissons pris lors de la pêche de la veille. Nous allons vous expliquer comment bien utiliser le feu, en apprenant les meilleures techniques pour fumer et griller votre poisson;

Déjeuner léger sur la base du plat confectionné le long du module de cuisine;

Check-out.

TARIF DE L'EXPÉRIENCE

Sur Demande [Expérience par personne en Chambre Double au Monte da Peceguina]

Sur Demande [Expérience par personne en Suite au Monte da Peceguina]

Sur Demande [Expérience par personne à la Casa do Ancoradouro]

Sur Demande [Expérience par personne à la Casa das Artes e Ofícios]

Sur Demande [Expérience par personne à la Casa da Ribeira]

Sur Demande [Expérience par personne à la Casa das Pedras]

0-3 ans sur demande / 4-6 ans sur demande / 7-12 ans sur demande

[Compris dans le prix] 4 Nuits de Séjour. Tous les repas mentionnés dans le programme. Toutes les activités mentionnées dans le Programme.

[Non compris dans le prix] Toutes les boissons des Repas et en-dehors, sauf celles mentionnées dans le Programme.

[Politique d'Annulation] Les réservations peuvent être modifiées ou annulées dans un délai supérieur à 5 jours avant la date d'arrivée. En cas d'annulation, après 5 jours avant l'enregistrement, la totalité (100 %) du montant de la réservation vous sera facturée. En cas de non-présentation ou de sortie anticipée, la totalité du montant de la réservation vous sera facturée.