

M
H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA



RESTAURATION LENTE

"COOKING BECOMES CULINARY ART ONLY IF
THE REFUSES TO TOLERATE REPETITION."

PIERRE GAGNAIRE

M
H N
HERDADE
MALHADINHA
NOVA

La gastronomie, les traditions et la modernité alliées dans une Expérience.

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'œnotourisme;

Module I – Visite du potager, verger et créations, AOP. Venez découvrir notre production biologique de fruits et légumes ainsi que le bétail élevé en pâturage extensif: le porc noir, la vache alentejana et la brebis Mérinos;

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

JOUR 2

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;

Balade en VTT. Une expérience radicale plein d'adrénaline entre les vignes de la propriété.

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 – Cuisine “des pauvres” – Par opposition à la haute cuisine, la cuisine “des pauvres” privilégie les ingrédients considérés moins nobles et de qualité inférieure. Nous allons tirer profit des ingrédients les plus savoureux afin de, munis de quelques connaissances scientifiques et technologiques récentes, créer des plats très influencés par les recettes traditionnelles et respectueux des mêmes.

Dîner gastronomique. Un moment de pur délice associé au charme et au raffinement de notre cuisine, sous la coordination de nos Chefs consultants Joachim et Cíntia Koerper.

M

H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

JOUR 3

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 II – 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 sur la base de produits organiques produits de façon durables au domaine;

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] 2 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.