

# Avrupa'da Gurme Turları

"2024 SEZONU"

## Fransa Şato Gurmesi

Lord kaleleri, Alain Ducasse ve  
Michelin şatolar

## İskoçya Kelt Gurmesi

Michelin Tom Kitchin ve  
Kelt şatolarında sofralar

## Toskana Lezzetleri

Av köpekleri ile Toskana  
ormanlarında trüf avı

## Bask Tatları

Kuzey İspanya'da Michelin  
şefler ve ödüllü restoranlar

## Şarap Kokulu Bordeaux

Hasat zamanı Saint Emilion,  
Arcachon istiridyeleri ve Cognac



## İçindekiler

03

### FRANSA ŞATO GURMESİ

Ortaçağ Fransa şatolarında gurme yolculuğu ve Michelin sofralarda Gastronomik Lyon

05

### İTALYA TOSKANA LEZZETLERİ

Av köpekleriyle ormanda trüf mantarı avı, manastır şarapları ve Toskana Vadisi'nde geleneksel İtalyan mutfağı

08

### İSKOÇYA KELT GURMESİ

Viski gurmesi ile asırlık mahzenlerden Kelt arşivlerine uzanan sıra dışı bir gurme keşfi

10

### İSPANYA BASK TATLARI

Kuzey İspanya'nın efsane şeflerinden gurme lezzetler ve binlerce yıllık bir yemek kültürü

12

### ŞARAP KOKULU BORDEAUX

Hasat zamanı Saint Emilion üzüm bağları ve şatolarda şarap, Cognac kasabası ve Arcachon istiridyeleri





# editörden



18.yüzyılın ikinci yarısında hüküm sürmüş olan ünlü Fransız kralı XVI. Louis, Versay'ın meşhur zehirlenme vakalarından çok korkuyordu. Bu sebeple en güvenli yolu seçti ve mutfağa kendi girdi. Kralın mutfağa girmesi görülmüş şey değildi. Elbette bu durum mutfağa olan ilgi ve rekabeti artıracaktı. Öyle de oldu.. Mutfak kültürü şekil değiştirmeye başladı. Mutfak görevlileri sülünün, etin ve bildircinin en kalitelisini bulmaya çalışıyor, ağır baharatlı soslar yerini daha hafiflerine bırakıyordu. Hangi yemekle hangi şarabın içilmesi gerektiği konuşulur olmuş, Versay sofralarına Kıbrıs'tan dahi şaraplar getirilmeye başlanmıştı.

XVI. Louis'ten kısa bir zaman sonra, Fransızca "lezzeti keşfetmiş" anlamına gelen "gurme" tanımı doğdu ve ilk kez Mösyö Grimod de la Reynière tarafından Fransız restoran rehberinde kullanıldı. Bu rehber, yıllar sonra ortaya çıkacak Michelin rehberin de öncüsü oldu.

Şimdi bizler de gurme tarihine doğru bir keşif yolculuğuna çıkıyor ve Michelin restoranlardan geleneksel sofralara, şatolardan trüf avlarına dünyanın en sıra dışı gurme lezzetlerini sizlerle buluşturuyoruz.



Matilda Travel



# Fransa Şato Gurmesesi

26-29 Eylül 2024

2.500 Euro

TÜRKİYE'DEN İLK DEFA ve SADECE MATİLDA'DA ortaçağ Fransa şatolarında gurme yolculuğu.. Tarihi 11.yüzyıla uzanan kalelerin Michelin yıldızlı yemek salonlarında sofralar ve şatoda konaklama.. Kral, kraliçe ve lord mutfaklarından lezzetler.. Beaujolais şarap malikaneleri ve derebeyi yemekleri.. 3 Michelin yıldızlı efsane şef Alain Ducasse'nin elinden Bouchon deneyimi.. Rhone Alpleri eteğinde saklı Fransız kasabaları.. Uyuyan Güzel'in Şatosu Corcelles.. Hafızalardan ve damaklardan silinmeyecek bambaşka bir keşif..



## Fransa Şato Gurmesesi Öğle Yemeği I: (13.Yüzyıl Şatosu / Michelin Restoran)

Kaz ciğeri ezmesi ve tropik meyve turşusu + kırmızı şarap sosunda sotelenmiş Şarole bifteği (adını 19. yüzyıl besteci Gioachino Rossini'den alan Fransız biftek yemeği Tournedos Rossini) Vanilyalı krem brule

## Fransa Şato Gurmesesi Öğle Yemeği II: (18.Yüzyıl Şatosu)

Nantua soslu kerevit ve graten + yeşil biberli fener balığı madalyon + geleneksel Fransız peynir tabağı + Ev yapımı hamur işi tatlı

## Fransa Şato Gurmesesi Akşam Yemeği I: (11.Yüzyıl Şatosu)

Etrez kreması, marine edilmiş pancar, dereotu ve çıtır zencefilli somon + hafif ateşte Morgon de Chateau yaban mantarlarıyla pişirilmiş dana yanak + Morello vişnesi ve kakao bisküvili çikolatalı sorbe

## Fransa Şato Gurmesesi Akşam Yemeği II: (11.Yüzyıl Şatosu)

Badem sütlü ve kereviz çeşnili deniz tarağı + safran suyu ve yabancı anason ile pişirilmiş alabalık ve Fregola Sarda (Fransız makarna türü) + krema, bal ve karamelize elmalı Tonka dondurması

## Fransa Gurmesesi Akşam Yemeği III: (Tarihi Bouchon / Michelin Şef Alain Ducasse'den)

Üzüm şırasında pişirilen Lyon sosis + enginarlı füme yılan balığı ve Fransız usulü Patates Anna + taze Bressa kremalı ve keçi peynirli kek



# ”bir ordu midesi üzerinde yürür”

## NAPOLEON BONAPARTE

TÜRKİYE'DEN İLK DEFA ve SADECE MATİLDA'DA ortaçağ Fransa şatolarında Michelin yıldızlı yemek salonlarının kapılarını aralıyor ve dünyaca ünlü şeflerin elinden tarih boyunca nice kral ve kraliçe sofralarını süslemiş lezzetlerin tadını çıkarıyoruz.

Bu sıra dışı gurme deneyiminde özel yemeklerimizi bal rengi kuleleri, hendeği ve asma köprüsüyle 13.yüzyıl ortaçağ şatosunda, 18.yüzyıl lord kalesinde ve Vauxonne baronluğunun 11.yüzyıl şatosunda alıyoruz.

Beaujolais'in efsane şaraplarını kendi yerinde "Uyuyan Güzel'in Şatosu" olarak anılan Corcelles Şatosu'nda tatmanın ayrıcalığını yaşıyoruz.

Lyon'un ünlü Fransız bistrosu “bouchon” restorana konuk oluyor, 1890 tarihinden bu yana özgünlüğünü koruyarak gelen tarihi mekanda 3 MİCHELİN YILDIZLI EFSANE FRANSIZ ŞEF “ALAIN DUCASSE” mutfağından yemeğin keyfini sürüyoruz.

Dünyanın "Gastronomi Başkenti" olarak kabul edilen Lyon'da başlayacak yolculuğumuz adını yemyeşil üzüm bağlarıyla dünyaya duyuran Beaujolais bölgesine uzanıyor. Ortaçağ Fransa mutfağını tarihi 13.yüzyıla kadar uzanan heybetli şatolarda keşfedeceğimiz ve gezi boyunca aynı atmosferde konaklayacağımız bu eşsiz deneyimde Rhone Alpleri eteğinde saklı eski Fransız kasabaları, "Uyuyan Güzel'in Şatosu" olarak anılan Corcelles, Beaujolais'in merkezi Villefrance Sur Saone, Fransa'nın en güzel dağ köylerinden Oignt, tarihi "Madonna Şapeli" ile Beaujolais asma bahçeleri ardına gizlenmiş Fleurie, Benedikt keşişlerinin izinde Prieure, ünlü Fransız yazar Gabriel Chevallier'in kurgusal kasabasının Fransa'daki gerçek yüzü Clochemerle ve Rönesans mimarisiyle göz kamaştıran Lyon bizlere eşlik ediyor.

Siz değerli gezginlerimizi MATİLDA TRAVEL ile TÜRKİYE'DEN İLK KEZ FRANSA ŞATOLARINDA SOFRALAR ve GECELER keşfine davet etmekten mutluluk duyuyoruz.





# İtalya Toskana Lezzetleri

14-17 Kasım 2024

2.450 Euro

Gurme dünyasının vazgeçilmezi İtalyan yemekleri ve özgün Toskana sofrasına unutulmayacak bir lezzet yolculuğu.. Uzman avcı ve özel eğitimli radar köpekleri ile Toskana ormanlarında trüf mantarı avı. Avcı evinde İtalyan şefin elinden trüf menüsü.. Yerel gurme rehber ile Vicopisano zeytinyağı değirmeni.. Toskana bağları ve keşişlerden piskoposlara bin yıllık manastırda Toskana şarapları.. Köy peynirleri, füme etler ve ev yapımı makarnalar.. Pisa'da portakallı ördek.. Tiren deniz ürünleri sofrası.. Doya doya Toskana..



## **Toskana Gurmesi I (Toskana Ormanlarında Özel Avcı ve Av köpekleri ile Trüf Mantarı Avı):**

Füme etler, Toskana peynirleri ve trüf çeşitleri ile sunulacak bruschetta + Toskana'da taze yer mantarının tadını çıkarmak için en iyi tariflerden biri olan sahanda trüflü yumurta + rendelenmiş taze beyaz trüf ve karabiberli Tagliolini

## **Toskana Gurmesi II (Geleneksel Pisa Mutfağı):**

Ev yapımı kıymalı Ravioli + Pisa usulü kısık ateşte pişirilmiş portakallı ördek göğsü + Tiramisu

## **Toskana Gurmesi III (Pisa Marina'da Tiren Denizi Balık Ürünleri):**

Mısır unu ile kavrulmuş beyaz balık çorbası + Brokoli, mantar ve balkabağı kremasıyla sunulan ızgara kalkan + Ricotta peynirli ve karamalize badem ezme flan

## **Toskana Gurmesi IV (Tarihi Osteria):**

Tavşan ve kuşkonmazlı ev yapımı Tagliatelle (erişte) + parmesan peynirli Rucola salatası ve dilimlemiş ızgara biftek + Tarçın ve armutlu tart

## **Toskana Gurmesi V (Vicopisano Zeytinyağı Değirmeni ve Manastır Şarap Bağları):**

Toskana salamı ve füme etlerden Pecorino peynirine Toskana mezeleri + sızma zeytinyağı ve biberiyeli Focaccia + Karışık Bruschetta tabağı (Vicopisano zeytinyağı değirmeninde şifalı otlarla tatlandırılmış pek çok farklı Toskana zeytinyağlarının gurme rehberle tadımı + bin yıllık manastır bağlarından kırmızı ve beyaz Toskana şaraplarının gurme rehberle tadımı)





# ”gördüğünüz herşeyi bu makarnaya borçluyum”

SOPHIA LOREN

İtalyan mutfağının en özel ve en heyecan verici lezzet duraklarını keşfediyoruz. Elbette bu keşif yolculuğunun en renkli kısmını dünyanın en değerli gurme lezzetleri arasında görülen trüf mantarı ve Toskana kırsalının özgün yemekleri oluşturuyor.

Antik Roma'dan Ortaçağ mutfağına kadar en değerli lezzetler arasında kabul edilen trüf, kral sofralarının da vazgeçilmezleri arasında anılıyor. Özellikle Fransa Kralı I.Fransuva'nın sofrasında şöhretini arttırırken günümüzde dünya mutfağının en ünlü gurme listelerinde yerini almaya başarıyor. Fiyatı 500 ile 5.000 Euro arasında değişen trüf mantarı dünyanın en pahalı lezzetlerinden biri olarak gurme dünyasının "Kara Elmas"ı olarak adlandırılıyor. Pek çok yerde yetişse de en lezzetli ve en değerli türleri özellikle İtalya ve Fransa'da bulunuyor. Bizler de bu gizemli kara elmasın izini sürmek üzere dünyanın en lezzetli ve en kıymetli trüf türlerine ev sahipliği yapan Toskana tepelerine yol alıyor ve "Toskana'nın Trüf Başkenti" olarak bilinen San Miniato'ya gidiyoruz. SADECE MATİLDA ile siz değerli gezginlerimizi buluşturacağımız bu sıra dışı deneyimde; avcı rehberimiz ile Toskana ormanlarının derinliklerine adımıyoruz ve dünyanın en pahalı mantarını özel eğitilmiş radar köpeklerimizle arıyoruz. Yüksek koku duyuları ve sevimli hareketli halleriyle radar köpeklerimizin toprağın altındaki mantarı tespit edip çıkardığı bu benzersiz deneyime ortak olmanın heyecanını yaşıyoruz. Avın keyfi bununla da bitmiyor. Bu nefes kesen maceramızı avcı evinde usta İtalyan şefin eğlenceli anlatımı ve yetenekli ellerinden hazırlanan trüf menüsünün doyumsuz tadıyla sürdürüyoruz. Füme etler, Toskana peynirleri ve trüf çeşitleri ile sunulacak bruschetta, Toskana'da taze yer mantarının tadını çıkarmak için en iyi tariflerden biri olan sahanda trüflü yumurta ve rendelenmiş taze beyaz trüf ve karabiberli Tagliolini bu lezzetlerden birkaçı.

Bin yıllık manastırda şarap deneyimi, zeytinyağı değirmenlerinde tadım gezileri, Pisa'da portakallı ördek, çeşit çeşit ev yapımı makarnalar, Tiren denizinden tadını doyumsuz deniz ürünleri sofrası ve daha niceşi doya doya keşfedeceğimiz Toskana lezzetleri gezimizde sizleri bekliyor.





==

Hayatta başarılı  
olmanın bir sırrı  
da sevdiğiniz  
şeyleri yemek ve  
yemeğin işleri  
içeriden  
çözmesine izin  
vermektir.

==

MARK TWAIN

MATILDA  
*Travel*



# İskoçya Kelt Gurmesi

30 Eylül-03 Ekim 2024

2.750 Euro

TÜRKİYE'DEN İLK KEZ ve SADECE MATİLDA ile İskoçya'da Kelt gurmesi.. 15.yüzyıl İskoç şatosunda konaklama ve İskoç Rehberler Odası Onur Üyesi ve Kokartlı Viski Gurmesi ile Kelt kabilelerinden viski mahzenlerine uzanan gastronomi keşfi.. Kelt kalelerinde sofralar ve ikonik tatlar.. Efsanevi İskoç şef Tom Kitchin'in Michelin yıldızlı restoranında Kuzey denizinden unutulmayacak lezzetler.. Dağlık İskoçya mutfağı.. Gayda ezgileriyle geleneksel İskoç gecesi.. Ortaçağ mimarisi, büyümlü bir doğa ve İskoçya'da rafine bir gurme deneyimi..



## İskoçya Kelt Gurmesi I: (15.Yüzyıl Kelt Şatosu)

Kelt usulü İskoç Somon Füme + Süprem  
(Kemiksiz ve Derisiz) Parmak Tavuk + Buzlu  
Parfe

## İskoçya Kelt Gurmesi II: (Efsanevi İskoç Şef Tom Kitchin'in Michelin Yıldızlı Restoranı Kitchin)

Rezeneli Pittenweem Yengeci Makarnası + Su  
Teresi, Ratte Patates ve Dağlık İskoçya (Spean  
Bridge Köyü) Mantarı ile Barbekü Loch Etive  
Deniz Alabalığı + Pittormie Çiftliği'nden Amla  
Meyvesi (Bektaşi Üzümü) ve Knockraich  
dondurmalı sufle

## İskoçya Kelt Gurmesi III: (18.Yüzyıl Kelt Şatosu)

Isıtılmış Ekmek Üzerine Batı İskoçya Trüf Mantarı  
+ Kırmızı Şarap Jus Soslu Dağlık İskoçya Angus  
Yanak (İskoç Sığırı) + Kırmızı Şarap

## İskoçya Kelt Gurmesi IV: (Danslarla İskoç Gecesi - Kelt Mutfağından Yemekli Gala Gecesi)

İskoç Çileği, Balzamik ve Karamalize İncir ile  
Crowdie Peyniri + Kremalı İskoç Biberi Soslu Izgara  
Tavuk Göğsü ve Orkney Ezmesi + Taze Mevsimlik  
Ahududu ve Heather Balı ile Cranachan

## İskoçya Kelt Gurmesi V: (Dört Asırlık Av Restoranı Dağlık İskoçya Mutfağı)

IMaydanoz Yağı ve Isıtılmış Ciabatta ile Servis  
Edilen Av Geyiği Eti Çorbası + 21 Gün Kuru  
Dinlendirilmiş (Dry Aged) Viski Soslu İskoç Dana  
Bonfile + Geleneksel Kelt Birası



# ”bir parça biftek ve hardala ne dersin?”

WILLIAM  
SHAKESPEARE



”..Katherine yeni evine vardığında, kocası Petruccio'nun hizmetçisi Grumio onu adeta bir hancı gibi karşılar. Sanki tavernaya gelmiş müşterilere menü sayar gibi saydığı bir kaç basit yemeğin ardından son olarak ona; 'bir parça biftek ve hardal alır mısınız?' diye sorar..” William Shakespeare "Hırçın Kız" adlı komedi oyununda dönem mutfağından sevilen bir yemeği ünlü eserinde işte böyle anıyor. Ünlü Kanadalı tarihçi, Profesör Martha Carlin ise; "Ortaçağ Dönemi ve Tudor Hanedanlığı Boyunca Britanya Yemekhaneleri" adlı makalesinde Shakespeare'in bu meşhur sözüne ithafen han ve tavernalar başta olmak üzere halka açık yemekhanelerin önemini anlatıyor. Carlin; başta kremalı yemekler ve biralar olmak üzere dönemin eğlenceli ve misafirperver yemek dünyasına dikkat çekiyor.

Bizler de Birleşik Krallığın rüyalar ülkesi İskoçya'ya yol alıyor ve özgür ruhlu ülkenin özgün mutfağına doğru bir gastronomi yolculuğuna çıkıyoruz. **TÜRKİYE'DEN İLK KEZ ve SADECE MATILDA** ile İskoçya'da Kelt gurmescinin izini sürüyor, 15.yüzyıl İskoç şatosunda konaklayıp, İskoç Rehberler Odası Onur Üyesi ve Kokartlı Viski Gurmescisi ile Kelt kabilelerinden viski mahzenlerine, Kelt kalelerinden ortaçağ mekanlarına uzanan gastronomi keşfinin keyfini sürüyoruz. Gurme yolculuğumuz İskoçya'nın 12. ve 15.yüzyıl şatolarının tarihi salonlarında, kilise gibi ortaçağ yapılarından dönüştürülmüş ödüllü mekanlarda ve elbette Michelin yıldızlı restoranlarda sürüyor. İskoçya'nın en genç Michelin yıldızı kazanan efsanevi şefi Tom Kitchin'in Leith sahilinde açtığı Michelin yıldızlı restoranına konuk oluyor ve Kuzey Denizi esintilerinin sardığı mekanda tadı damaklarda kalacak deniz ürünlerinin tadını çıkarıyoruz. Inverness'in tarihi mekanında Dağlık İskoçya mutfağının, İskoçya'nın en ünlü malt viskilerinin üretildiği damıtım çiftliklerinden Glenkinchie'de limon ve portakal meyvemsi aromalarıyla ön plana çıkan Glenkinchie viskilerinin, İskoç müzikleri ve dansları eşliğinde alacağımız akşam yemekli Kelt gecesinin, Kelt şatolarında unutulmayacak sofraların keyfini sürmek isteyenler, İskoçya'da Kelt Gurmescisi Matilda Travel ile sizleri bekliyor.





# İspanya Bask Tatları

25-27 Ekim 2024

2.050 Euro

TÜRKİYE'DEN İLK DEFA ve SADECE MATILDA'DA Bask gurmehinin Michelin şeflerinden seçme menüler ve ödüllü mekanlarda yemek yolculuğu.. Binlerce yıllık geleneklerin modern zamanla harmanlandığı özgün Kuzey İspanya mutfağı.. Atlantik okyanusundan enfes deniz mahsulleri.. Pirenelere'den köy pazarlarına taşınan lezzetler.. Birbiriyle yarışan renkli tapas barları ve şaşırtıcı erkek yemek kulüpleri.. Asador'da et keyfi.. San Sebastian'dan Pamplona'ya, Bilbao'dan La Rioja'ya Kuzey İspanya gurmehi..



**Bask Gurmehi I:**  
(Michelin Yıldızlı Restoranda Tarihi Pazar Menüsü)  
Deniz börölgesi ve mevsim salatalı Pirene Alabalığı + Közlenmiş kırmızı biber ve beyaz fasülyeli Morina balığı + Beyaz turp ve Hindistan cevizli çıtır yengeç + Rezeneli mevsim balığı + Piquillo biberli etli Taco + Çilekli yoğurt + Fındık ve kayısılı pandispanya (sünger kek tatlısı)

**Bask Gurmehi II:**  
(Ödüllü Deniz Restoranı "Ateşten Küller")  
Eski usulle şömine yanında bekletilmiş ve her gün taze getirilen bir günlük geleneksel İdiababal Peyniri + Maitake Mantarı ve Ezpeeta tereyağında pişirilmiş fener balığı + Kavrulmuş bademli kremalı kabak tatlısı

**Bask Gurmehi III:**  
(Pamplona'da Tarihi Asador)  
Geleneksel usullerle odun ateşinde pişirilen biftek dilimleri + Navarra şarabı + Ev yapımı limonlu sorbe

**Bask Gurmehi IV:**  
(Bilbao'da Pinchos)  
Ödüllü Tapas barlarında Pinchos tadımları ve meşhur Kuzey İspanya usulü Cheesecake

**Bask Gurmehi V:**  
(UNESCO Mirası La Rioja Şarap Bağları)  
La Rioja'da şarap tadımı





# ”tüm acılar bir dilim ekmek ile hafifler”

## DON KIŞOT, CERVANTES

**TÜRKİYE'DEN İLK DEFA** Kuzey İspanya ve Bask tatları üzerine PROFESYONEL BİR GURME ROTASI takip ediyor ve Bask mutfağının "Vaftiz Babası" olarak sayılan ustaların saklı yemek dünyasına yol alıyoruz.

**TÜRKİYE'DEN İLK KEZ SADECE MATILDA'DA** Bask gurmesinin en iyi şefleri arasında gösterilen MICHELIN yıldızlı ANDONI LUIS ADURIZ'in mutfağından adını Baskların verimli ovaları, balıkçı kasabaları ve Kuzey İspanya dağlarından San Sebastian pazarlarına getirilen yerel ürünlerden alan “TARİHİ PAZAR YEMEĞİNE” unutulmayacak bir gurme deneyiminin tadını çıkarıyoruz.

Efsanevi lezzet rotamız liman bölgesinin en özel deniz restoranları ile sürüyor. Baş döndüren okyanus manzarasıyla misafirlerini büyüleyen mekanlarda Atlantik okyanusundan çıkmış enfes deniz ürünlerinin keyfini, adı Bask dilinin İparralde lehçesinde “Ateşten Küller” anlamına gelene ödüllü mekanda sürüyoruz.

Bask ülkesinde et denince de akla "ASADOR" restoran geliyor. Bizler de adını San Farmin Boğa Festivaliyle dünyaya duyuran tarihi Pamplona şehrine yol alıyor ve ortaçağdan kalma taş sokaklar arasında kenti keşfederken Pamplona'nın ünlü asador restoranında odun ateşinde pişirilen biftek dilimlerinin ve UNESCO MİRASI La Rioja üzüm bağlarında Bask şaraplarının tadını çıkarıyoruz.

Doya doya gezeceğimiz Kuzey İspanya yolculuğumuzda Basklar'ın asil güzeli Bilbao, San Sebastian ve Atlantik kıyıları, surlar ardında ki Bask incisi Hondarribia, boğalar ülkesi Pamplona ve tarihi Olite Şatosu gezileri de doya doya yapacağımız kuzey İspanya gezimizde bizleri bekliyor.





# Şarap Kokulu Bordeaux

08-11 Ekim 2024

2.150 Euro

TÜRKİYE'DEN İLK DEFA ve SADECE MATILDA'DA 12.yüzyıl Dordogne şatosunda konaklama ve eşi benzeri olmayan bir gurme.. Cap Ferret'in ünlü kumulu Dune du Pilat ve Arcachon istiridyeleri.. Saint Emilion şarap bağları ve şatoda şarap.. Konyağın doğduğu Cognac kasabası ve konyak evleri.. Dartanyan'ın izinde Bazas.. Bergerac ve Monbazillac Kalesi.. Fransa'nın en küçük köyü Castelmoron d'Albret.. Akitanya kırsalı, Monolitik kiliseler, Neo-klasik mimariler.. Şarap kokulu Bordo ve tadı damağında Fransa



**Bordeaux Gurmesi I:**  
(12.Yüzyıl Dordogne Şatosu)

Dordogne usulü kaz ciğeri + Perigord Trüfü ve kereviz püresi eşliğinde tavada dana fileto + Tarte Tatin ve vanilyalı dondurma

**Bordeaux Gurmesi II:**  
(Michelin Yıldızlı Bordeaux Restoranı)

Bordeaux köy usulü sebze çorbası + Boucherie Ribeiro çiftliğinden Bordo soslu (Bordelaise) ızgara Sığır eti + Tonka Fasulyeli Krem Brule

**Bordeaux Gurmesi III:**  
(Saint Emilion Şatosunda Bordeaux Şarap Tadımı)

Tarihi şatoda Saint Emilion & Bordeaux şarapları

**Bordeaux Gurmesi IV:**  
(Cap Ferret'in Ünlü Kumulu Dune du Pilat Mekanı)

Krutonlu balık çorbası + Arcachon İstiridye Tabağı + Çikolatalı Mus (Mousse)

**Bordeaux Gurmesi V:**  
(Bordeaux Degüstasyon Restoranı)

Panko unlu kızarmış yumurta ve köy jambonlu çeşnili tost + Füme aromalı kavrulmuş Hake balığı Fıstık ezme Sorbe

**Bordeaux Gurmesi VI:**  
(Konyağın Şehri Cognac'ın Konyak Evinde)

Konyak tarihi tanıtımı eşliğinde mahzende konyak tadımı





# ”Tanrı sadece suyu yarattı ama insan şarabı yaptı”

VICTOR HUGO



”..Planchet acıkmıştı. İki saat öncesinde efendisinden akşam yemeği istedi. Efendi, meteliksiz ama asildi ve silahşore bilgece o meşhur atasözünü hatırlattı: "Qui dort, dine!". Yani "Uyuyan yemek yer". Planchet hiç beklemeden uykuya daldı." Gezi kitaplarıyla ünlü Fransız yazar Alexandre Dumas, dört gencin Fransa'da ki macera dolu yolculuğunu anlattığı meşhur "Üç Silahşorlar" adlı romanında bizlere şarap tadında yillanmış bir cevap veriyordu ancak "Şarap Kokulu Bordeaux'u" en güzel özetleyen Romantik akımın en büyük ve ünlü Fransız yazarı Victor Hugo'dan başkası değildi. "Tanrı sadece suyu yarattı ama insan şarabı yaptı" diyen Victor Hugo kimbilir belki de bir hasat zamanı Bordeaux'un meşhur şarap bağlarından almıştı ilhamını. Bizler de Victor Hugo'dan aldığımız ilhamla ve Alexandre Dumas'ın efsanevi karakter Dartanyan'ın izinde Fransa'nın şarap kokulu bölgesi Bordeaux'a yol alıyoruz. Planchet gibi açlığımızı uykuyla bastırmıyor, rüyaları süsleyen lezzetleri yerinde tatmaya gidiyoruz.

Neler yok ki sofralarımızda? Bordeaux'un en meşhur üzüm bağlarına ev sahipliği yapan Saint Emilion'un asmalarından süzülüp gelen şaraplar, Atlas okyanusunun baş döndüren manzaralarına ev sahipliği yapan Cap Ferret'te nerdeyse tüm Fransa'yı besleyen Arcachon istiridyeleri, konyağın doğduğu Cognac kasabasının tarihi mahzenlerinde geleneksel usullerle tadacağımız Fransız konyakları, Boucherie Ribeiro çiftliğinden Bordo soslu etler, Dordogne usulü kaz ciğerleri.. Hangi mekanların kapılarını aralamıyoruz ki bu gurme yolculukta? Bordeaux'un Michelin yıldızlı restoranından Saint Emilion'un şarap malikanelerine, Dordogne Şatosu'ndan Cognac'ın en meşhur konyak evlerine..

Ve "Şarap Kokulu Güney Batı Fransa" gezimizde görülmedik bir yer yaşanmadık bir deneyim bırakmıyoruz. **TÜRKİYE'DEN İLK KEZ ve SADECE MATİLDA'DA** sizleri Dordogne Şatosu'nda konaklatmanın heyecanını yaşıyor, bu sıra dışı gurme yolculuğunu unutulmayacak bir deneyimle harmanlamanın keyfini sürüyoruz. Akitanya kırsalı, şatolar, köyler, kasabalar, Romanesk ve Neo-klasik mimari, Gaskonya kültürü, Monolitik kiliseler, tarih, edebiyat, sanat ve bolca şarap.. **MATİLDA** ayrıcalığı ile baş döndüren bir program nefes kesen bir rota: Bordeaux ve Güney Batı Fransa..





*Seyahat Sanattır..*



**MATILDA**  
*Travel*

Türkiye Merkez Ofis  
Nidakule, Göztepe  
İSTANBUL

İsveç Ofis  
Stockholm  
ARCTIC HOLIDAYS

ANTARCTICA 21  
Türkiye Tek Yetkili  
Satış Temsilcisi

TÜRSAB - 9709  
A Sınıfı  
Tur Operatörü