

Eten&Drinken



WORKSHOPS À l'improviste

'Alle kookboeken gaan mee. Ze zijn heerlijk om in te lezen en prima om ideeën uit op te doen. Maar ik kook het liefst "à l'improviste", zegt Miny Teeuwen. Ze kookt al jarenlang voor cursusgroepen en werkte voor een kookstudio in Amsterdam. Vanaf deze zomer geeft ze workshops op haar eigen domein in Frankrijk, een landelijk gelegen cursuscentrum in een opgeknapte boerderij met bijbehorende opstallen in Narthiac (Périgord Vert).

Teeuwen: "s ochtends gaan we naar de markt, waar we wel zien wat we 's avonds zullen eten. Terug van het inkopen doen, treffen we de voorbereidingen voor het diner en maken we een lunch.' In de middag gaat ieder zijn eigen gang. Narthiac ligt in een prachtig groen (hard)loop- en fietsge-

bied en in de 4 km verderop gelegen Avezère kun je zwemmen of kanoën. Een kasteel bezichtigen, of lekker luieren in de hangmat onder een van de notenbomen kan ook. Rond 17.00 uur komen de kookcursisten weer bij elkaar om het avondeten te bereiden, dat rond 20.00 op tafel komt — mede voor de deelnemers aan de cursus serviesschilderen, die er gelijktijdig door Marion Wijnberg van De Eerste Keramiek Kamer wordt gegeven.

De slaapkamers zijn eenvoudig en hebben geen eigen badkamer, maar in de omgeving zijn genoeg luxere logeeradressen, want alleen de workshop volgen, lunchen en dineren is ook mogelijk.

29 juli-4 aug. en 2-8 sept., €495 incl. logies en eten, 06-45181131, www.lekkerinfrankrijk.nl, www.deeerstekeramiekkamer.nl

Bijlage Het Financieele Dagblad 23 juni 2007