

## ***DR. PETER PETER***

THIERSCHSTR. 29 80538 MÜNCHEN TEL. 089 28808277

Kto. Nr. 41941723 HypoVereinsbank München (BLZ 70020270)

IBAN: DE03700202700041941723 BIC: HYVEDEMMXXX

[pietropietro@web.de](mailto:pietropietro@web.de)

### **KULINARISCHER STÄDTETRIIP NIZZA UND CÔTE D'AZUR 5.-9. APRIL 2019**

An der azurblauen Küste der Côte d'Azur vereinen sich französische Eleganz und italienische Dolce Vita zu einer glücklichen Symbiose. *Calme, luxe, volupté* – Ruhe, Luxus, Lust. Dieses Motto gilt für Künstler wie Picasso und Matisse, die im Licht des Südens ihre Farbpalette revolutionierten. Es gilt für Architektur, Mode und vor allem für die Küche. Hier reichen sich die kulinarischen Großmächte Italien und Frankreich die Hand und zelebrieren wundervoll leichte mediterrane Speisen wie Salade niçoise, Basilikum-Pistou oder Fischsuppen wie die berühmte Bouillabaisse. Die Märkte von Menton und Antibes mit der Fülle ihrer Früchte und Fische gelten als Augen- und „Gaumenweide“.

Eine Reise mit dem Gastrosophie-Dozenten Dr. Peter Peter anlässlich des Erscheinens seines neuen Buchs *Vive la cuisine: Kulturgeschichte der französischen Küche* (C. H. Beck, Frühjahr 2019). Weiterer Lesetipp: *Das Starlet und der Parfumeur. Glanzlichter der Côte d'Azur* von Peter Peter/ Ellen Katja Jaeckel (Picus 2005)



### **1. Tag (Fr. 5. April): Flug nach Nizza**

Transfer in unser zentral gelegenes Hotel Masséna, das in einem Palais des 19. Jh. residiert. Bei einem orientierenden Stadtbummel nehmen wir einen Pastis zum Aperitif und probieren in einem Altstadtlokal *petits farcis* – die gefüllten Gemüse sind der Stolz der *cucina nizzarda*.

### **2. Tag (Sa 6. April): Agrumen und Gärten an der Riviera**

Fotostopp für die aus dem Meeresboden gestampften Appartements von Monte Carlo, bevor wir in Menton die Aromen des Zitronenmarkts erschnuppern. Dann geht's auf der Küstenstraße hinein nach Bella Italia. Nach einem pranzo mit ligurischen Antipasti durchstreifen wir die Villa Hanbury, die als prachtvollster botanischer Garten Italiens gilt.

### **3. Tag (So 7. April): Düfte und Farben**

Grasse – wir erleben die Kapitale der Blumen-Düfte bei einer Werksführung durch eine Parfumerie. Anschließend geht's wieder ans Meer. Im charmanten Antibes malte Picasso mit Bootsfarben auf Sperrholz. Beim Besuch der Markthalle holen wir uns Appetit für das Mittagessen mit regionalen provençalischen Spezialitäten. Kulinarische Hintergrundinfos gibt's im Museum von Villeneuve-Loubet. Hier wurde der legendäre Starkoch Auguste Escoffier geboren. Der Erfinder von Pfirsich Melba gilt noch heute als Übervater der französischen Küche. Abends Gelegenheit zum Austernessen im Grand Café de Turin.

### **4. Tag (Mo 8. April): Nissa Bella**

*Nice is nice*. Wir durchstreifen das Gassengewirr von *Vieux Nice* mit dem Cours Saleya mit seinen Fischtavernen und der legendären *Socca* - die Kicherbsenpizza wird von ambulanten Fahrradverkäufern angeboten. Mittags besuchen wir ein angesagtes Restaurant. Kunsthistorische Höhepunkte wie die biblischen Gemäldezyklen von Chagall kontrastieren mit der mondänen Kulisse der Promenade des Anglais und dem blumenüberwucherten russischen Friedhof.

### **5. Tag (Di 9. April): Heimflug**

Letztes Croissant zum petit déjeuner, dann heißt es: Adieu Nice. Transfer zum Flughafen und Heimflug.

Preis: **DZ 1444 €**      EZ-Zuschlag: **200 €**

**Leistungen:** Hin- und Rückflug von ausgewählten deutschen Flughäfen. Transfers. Ü im 4Sterne-Hotel Masséna in Nizza (1 x Hotelfrühstück, 1 x französisches Café-Frühstück, sonst Gelegenheit für individuelle Entdeckungen). Ausgeschriebene Essen und Eintritte. Kunstgeschichtlich-Gastrosophische Reisemoderation

Maximale Teilnehmerzahl

14

Minimale Teilnehmerzahl

8