

A detailed Renaissance painting depicting a busy kitchen scene. In the center, a chef wearing a red cap and a white apron over a blue tunic is working at a long wooden table. He is holding a wooden rolling pin. On the table are several shallow bowls containing yellow and white substances, likely food ingredients. To the left, a group of people, including men and women in period clothing, are seated at a long wooden bench, eating from bowls. In the foreground, a young child in a red cap and brown tunic is sitting on the floor, eating from a bowl. The background shows a rustic kitchen with a wooden wall and a hanging pot. The overall scene is filled with activity and detail, characteristic of a masterclass or historical reenactment.

**KOKEN ALS EEN VERHAAL:
MASTERCLASS FRANS KOKEN
MET CHEF
ADRIAAN VAN RAAB VAN CANSTEIN**

**11-15 FEBRUARI 2026
LE GRIPPAULT
RICHELIEU, FRANKRIJK**



OVER ACADÉMIE LE GRIPPAULT

Le Grippault is een bijzondere plek in het hart van de Loirevallei, waar kunst, natuur en verhalen samenkomen. Wij, Leonoor en Jeroen, richtten Académie Le Grippault op als een ontmoetingsplaats voor mensen die willen leren, maken, spelen en verbinden op een langzaam tempo, met aandacht voor ambacht en omgeving.

Elk jaar nodigen we kunstenaars, makers en nieuwsgierige geesten uit om deel te nemen aan ons programma van masterclasses, residenties en culturele evenementen. Het landgoed is met zorg en aandacht ingericht. Overal valt iets te zien en te ontdekken, elk object heeft zijn eigen verhaal. In deze sfeer ontstaat ruimte om te experimenteren, te falen en opnieuw te proberen. Geïnspireerd en opgeladen keer je huiswaarts.



WIE IS ADRIAAN?

Adriaan van Raab van Canstein is een autodidactische chef-kok die leerde bij restaurants *Christophe* en *Bordewijk* in Amsterdam. In 1996 begon hij zijn eigen restaurant: *Le Hollandais*, een plek waar klassieke Franse gerechten werden geserveerd met volle smaken, zonder gedoe.

Wij kwamen graag bij *Le Hollandais* toen we nog in Nederland woonden.

Via via kwamen we opnieuw met Adriaan in contact. Na een inspirerende kennismaking besloten we samen deze masterclass te ontwikkelen, een ode aan de winter, aan onze streek en aan het koken met wat de natuur in dit seizoen te bieden heeft.



TRUFFELS & WIJN

Wij ervaren de winter hier *en campagne* heel anders dan in de stad. We zijn veel buiten met onze honden, maken lange wandelingen en planten bomen op ons terrein. Het bos is doorzichtig en frêle. Op onze ochtendwandeling schijnt het warme ochtendlicht er mistig doorheen. Het is het seizoen bij uitstek waarin we ons diep verbonden voelen met de natuur. In februari lijkt alles stil, maar wie zijn zintuigen goed gebruikt, merkt dat het voorjaar al lonkt, onder de grond, in de knoppen aan de bomen, de bollen die hun neuzen omhoog steken.

Onze streek – de Pays de Richelieu en de Pays Rabelaisien rondom Chinon – staat bekend om haar zwarte truffels en wijn: ingrediënten voor het goede leven. De middeleeuwse schrijver Rabelais, naar wie de streek is vernoemd, schreef uitvoerig over het belang én het plezier van goed eten en drinken. Hij was bovendien degene die stelde dat de mens niet vijf of zes, maar wel tien zintuigen bezit. Rabelais pleitte voor een ruimere kijk op de menselijke natuur: niet alleen de wereld rationeel benaderen, maar ook met humor en een open geest. Tijdens deze week laten we alle tien zintuigen spreken.



PROGRAMMA

Je kookt met passie voor familie en vrienden, je denkt altijd aan nieuwe recepten, je wilt met geweldige lokale ingrediënten werken en je hebt echt zin om jouw kookkunsten naar een hoger plan te tillen. Dan is deze workshop iets voor jou! Je gaat intensief aan het werk. Elke ochtend start met een uitleg van Adriaan: wat staat er op het menu en waarop ga jij je die dag focussen. Hij geeft een demonstratie van bepaalde technieken en daarna duik je zelf de keuken in. Je werkt gemiddeld twee dagdelen per dag, individueel, ook in kleine teams. Adriaan loopt rond en geeft aanwijzingen.

Jullie koken met onder andere wild, vis, truffel en seizoensgroenten. Zo maak je een pâté de Richelieu en leert over de bijzondere geschiedenis van dit gerecht. Je draait zelf worst en tackelt het iconische Franse dessert Paris-Brest. We brengen een bezoek aan een state-of-the-art truffelboerderij en aan bevriende wijnboeren in de streek (A.O.C. Chinon). Mannen en vrouwen die met hart en ziel hun vak uitoefenen, vaak al generaties lang binnen de familie. Met respect voor traditie en met de kennis en technologie van nu, dragen zij het culinaire erfgoed van onze streek uit. Het is mooi om te zien hoe hun ogen gaan stralen als ze erover vertellen, en het is altijd bijzonder leerzaam.

Na een dag hard werken schuif je aan bij het haardvuur. Zelfgemaakt eten, goede gesprekken, en wie weet speelt er iemand nog wat op de piano. Klaar om je kookskills naar het volgende level te brengen? Kom erbij.



LANDGOED LE GRIPPAULT



Le Grippault is een 19e-eeuws landgoed dat ooit gebouwd werd als jachtpaviljoen, bedoeld om te koken, te eten en te feesten. Toepasselijk, toch? Het landgoed ligt tegen Richelieu aan, een historisch belangrijk stadje dat in de 17e eeuw in opdracht van de roemruchte kardinaal Richelieu gebouwd is. Grenzend aan ons terrein stond vroeger zijn kasteel! De Pays de Richelieu en Le Rabelais, de streek van Chinon, is een gebied waar landbouw altijd centraal heeft gestaan: wijn, granen, asperges, saffraan, truffels en vroeger zelfs tabak. De beroemde Sainte Maure geitenkaas komt ook hier vandaan! Ons landgoed beslaat twintig hectare, met open grasland en een eigen bos waar de wildplukker zijn hart kan ophalen. Vanaf Le Grippault loop je in een paar minuten het dorp in, met winkels en cafés. Via het bos kun je ook mooie wandelingen maken door de omgeving.





DE ACCOMMODATIE

Le Grippault heeft acht met zorg ingerichte gastenkamers met elk hun eigen badkamer. Je hebt een eigen kamer, of je deelt een kamer met een andere deelnemer. Alle kamers en badkamers hebben verwarming en de ramen zijn voorzien van dubbel glas. De bedden zijn modern en comfortabel. Wees dus niet bang voor koude, vochtige kasteeltoestanden!

De gemeenschappelijke ruimtes bestaan uit een ruime eetkamer, een salon vol boeken, schilderijen en objecten, een muziekkamer met een vleugel. In het midden van het huis, tussen de salon en de eetkamer, ligt grote ruimte waarvan we ons kooklaboratorium maken. Deze ruimte grenst aan de keuken.

PRAKTISCH

Data

Aankomst: woensdag 11 februari 17u00

Vertrek: zondag 15 februari 10u30

Adres

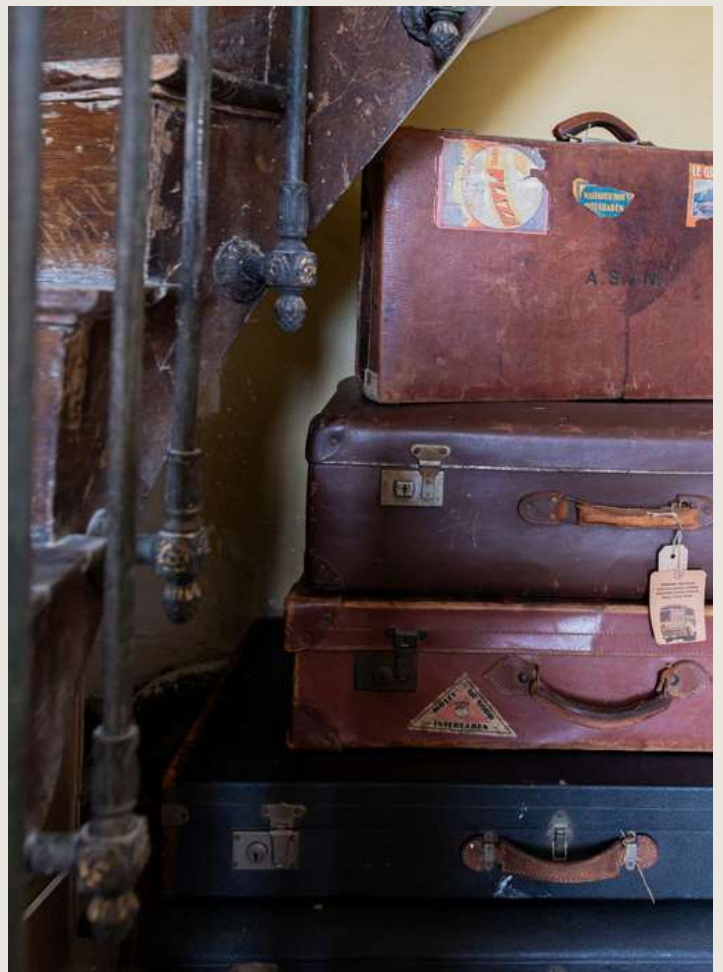
Château Le Grippault
47 Avenue de la Coupure du Parc
37120 Chaveigns, Frankrijk

Reis

Je organiseert zelf je reis. We hopen dat je met de trein komt, of dat je samen met andere deelnemers per auto reist. Voorafgaand aan de reis ontvang je een meereisschema, zodat je met je medecursisten de reis kunt afstemmen.

Trein: Eurostar naar Parijs Noord.
TGV Parijs Montparnasse naar Châtellerault (30 min. van Le Grippault). Daar halen we iedereen die met de trein reist op. Wij zullen aangeven welke TGV je daarvoor moet nemen. Het is lastig om zelf met het OV tot aan ons huis te reizen.

Auto: A10 richting Bordeaux, afslag 25 Ste Maure en Touraine. Vanaf daar is het nog 25 km tot aan Le Grippault..



TARIEVEN

Onze prijzen zijn op basis van vier overnachtingen, inclusief drie maaltijden per dag, vervoer naar en van TGV-station Châtellerault (30 min.) , twee of drie excursies, handdoeken en beddengoed.

- Gedeelde, ruime **tweepersoonskamer: €825** per persoon, incl. 10% BTW.
- **Eenpersoonskamer: €975** per persoon, incl. 10% BTW.

Let op: het aantal eenpersoonskamers is beperkt. Kamers worden toegewezen op basis van inschrijving.



MEER INFORMATIE & AANMELDEN

Wil je je aanmelden of heb je vragen?
Aarzel niet om contact met ons op te
nemen via: info@legrippault.fr
tel. 0033 6 75 46 46 10 (Leonoor).

Geef bij jouw aanmelding a.j.b aan:

- Of je een plek in een éénpersoonskamer of een gedeelde kamer wilt reserveren.
- Jouw postadres.

Neem voor meer informatie over
Académie Le Grippault en de plek een
kijkje op onze site:
www.legrippault.fr

We kijken ernaar uit je in februari bij Le
Grippault te ontmoeten!

