

## Kookschool Castricum

---

**Van:** Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>  
**Verzonden:** dinsdag 22 juli 2014 11:52  
**Aan:** info@kookschoolcastricum.nl  
**Onderwerp:** FRANKRIJKSPECIAL VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - Forse prijsverlaging van de culinaire reis naar Frankrijk in oktober as.

Beste kookliefhebber,

In onze nieuwsbrief van 20 mei jl. schreven we o.a.:

### **KOKEN IN FRANKRIJK:**

*Heb je altijd als eens willen koken in Frankrijk? Lees dan verder want Kookschool Castricum heeft nieuws voor jou! Van 11 t/m 18 oktober (de herfstvakantieperiode) gaat Kookschool Castricum naar **Château de Lamothe** in Frankrijk. Maar dat doen we niet alleen, neen, dat willen we graag met 5 culinaire liefhebbers/liefhebsters die graag heel veel willen leren maar bovendien van het goede Franse leven houden.*

*Er worden kooklessen gegeven met uitsluitend regionale producten welke worden vergezeld van de allerbeste wijnen. **Château de Lamothe** is een superluxe hotel van het Nederlandse echtpaar Christine en Laurent Nederlof die ervoor borg staan dat iedereen zich volkomen op zich gemak voelt.*

***Château de Lamothe** is werkelijk van alle gemakken voorzien (werd geheel gerenoveerd van 2007 tot 2011 en heeft een eigen park met een schitterend uitzicht op de Pyreneeën en het dal, heeft een buiten zwembad – in oktober is het daar nog goed zwemmen – en heeft o.a. Wi-Fi, fitnessruimte, bioscoop, schilderatelier, biljartzaal enzovoorts). Christine en Laurent leggen je daadwerkelijk in de watten en combineren dat met de kooklessen van Kookschool Castricum (met o.a. gastdocent Laurent Nederlof die zijn opleiding genoot bij het 'centre d'education Alain Ducasse') en een bezoek aan het 3-sterren Restaurant van Martin Berasateguy (San Sebastian, Noord-Spanje).*

Hierop hebben we enorm veel leuke reacties gehad maar wel vaak reacties met de toevoeging dat men de prijs (e. 2.450,-) iets aan de hoge kant vond. Op zich is dat begrijpelijk want het is inderdaad een bedrag maar met wat je er inhoudelijk voor krijgt is het werkelijk zelfs voordelig te noemen. Maar toch...lees verder...

**FORSE KORTING!** In overleg met Christine en Laurent Nederlof hebben we besloten om de reis voor meer mensen toegankelijker te maken en dus slaan we het bezoek aan het 3-sterrenrestaurant van Martin Berasateguy over en zullen de geschonken wijnen tijdens het verblijf geen grand cru's meer zijn maar regionale wijnen (ook heel lekker). **Dit geeft een forse korting op de reissom namelijk van e. 2.450,- voor e. 1.898,- (8 daagse reis).** We hopen hiermee deze onvergetelijke culinaire reis voor meer mensen bereikbaar te maken, want het wordt een onvergetelijke culinaire vakantie waarvan je als herboren (en heel veel wijzer) thuis komt. Klik [<<<HIER>>>](#) voor alle informatie/programma en aanvraag en klik [<<<HIER>>>](#) voor een bezoek aan Château de Lamothe. Voor deze aanbieding geldt wel: wie het eerste is..... ? Inschrijven kan uiterlijk tot 1 september as.

Met vriendelijke groet,

Ton Mulder

 Kookschool Castricum

[www.kookschoolcastricum.nl](http://www.kookschoolcastricum.nl)

[www.facebook.com/KookschoolCastricum](https://www.facebook.com/KookschoolCastricum)

Schrijf je in op onze website voor een KookShop, KookCursus of KookDemo. Gezellig & Leerzaam!



De Loet 90 1902BL CASTRICUM 06-215 65 235

**DISCLAIMER:** Deze e-mail is uitsluitend bestemd voor de geadresseerde(n). De geadresseerde(n) c.q. ontvanger(s) kunt/kunnen aan dit bericht geen rechten ontleen. Mocht dit bericht niet voor u bestemd zijn, dan vragen wij u vriendelijk om ons hiervan in kennis te stellen en vervolgens het bericht te verwijderen. In geval van vertrouwelijke en/of persoonlijke informatie is openbaarmaking, verveelvoudiging, verspreiding dan wel gebruikmaking van het bericht niet toegestaan. Kookschool Castricum sluit iedere aansprakelijkheid uit die voortvloeit uit elektronische verzending.

Als je de nieuwsbrieven van Kookschool Castricum niet langer wenst te ontvangen, wil je deze e-mail dan replyen met de woorden AFMELDEN? Dank je wel..