



X

'Le Manoir aux
Quat'Saisons est
l'accomplissement d'une

vision personnelle, d'un rêve que je caressais, de créer un jour un hôtel et un restaurant, où mes hôtes
auraient droit à la perfection en matière de restauration, de confort, de service et d'accueil'.

Raymond Blanc, Officier de l'ordre de l'Empire britannique, Chef au Manoir aux Quat'Saisons

Le Manoir aux Quat'Saisons est un manoir Chiltern du XVème siècle à la façade couleur de miel, qui a été transformé avec délicatesse et passion en hôtel restaurant de 32 chambres. Autant l'hôtel que le restaurant ont été conçus pour apporter ce qu'il y a de mieux en matière de service, de confort et de gastronomie.

Localisation :

Church Road, Great Milton, Oxfordshire, OX44 7PD

Téléphone : 01844 278881

Site Web : www.manoir.com

E-mail : lemanoir@blanc.co.uk

Information Presse :

Lalla Dutt / Mathura Premaruban / Johara Chambers au Four bgb 0870 626 9000

lalla.dutt@fourbgb.com / mathura.premaruban@fourbgb.com / johara.chambers@fourbgb.com

RAYMOND BLANC, CHEF AU MANOIR AUX QUAT' SAISONS

X

Né à Besançon, France, en 1949, Raymond Blanc est reconnu comme l'un des meilleurs chefs du monde. Sa cuisine succulente a été l'élément moteur de la révolution gastronomique qu'a connue la Grande-Bretagne ces vingt dernières années, ce qui a valu à l'excellence culinaire de Raymond des hommages dans tous les guides nationaux et internationaux.

Raymond n'a jamais reçu de formation à proprement parler. Il a commencé sa carrière en Angleterre en 1972 comme serveur, puis a repris le Restaurant Rose Revived quand son chef est tombé malade et n'a plus jamais lâché le cap. Il a ouvert son propre restaurant à l'âge de 28 ans, 'Les Quat' Saisons' à Oxford, et en l'espace d'un an à peine, le restaurant avait été primé d'une étoile au Guide Michelin.

En 1984, il a accompli une vision personnelle, en créant l'hôtel restaurant Le Manoir aux Quat'Saisons, synonyme aujourd'hui de ce qu'il y a de mieux en termes de restauration et d'hospitalité. Le Manoir offre un cadre délassant, tout en étant gaiement informel, pour savourer une cuisine de gourmet et se relaxer dans un décor tout en charme et en style. Le Manoir est le seul hôtel restaurant à avoir obtenu et conservé deux étoiles Michelin pendant 27 ans, et c'est le seul établissement en dehors de Londres (et seul avec trois autres seulement dans le pays) à avoir gardé sa distinction 5 AA au Rosettes sur ce même laps de temps.

Raymond a très envie de partager ses visions, et d'être pionnier d'une gastronomie pour tous, authentique, simple et délicieuse. Il a écrit une sélection de best sellers, dont *Cooking for Friends (Cuisiner pour ses amis)*, le bestseller du Sunday Times, 'Recettes du Manoir aux Quat'Saisons' et *Foolproof French Cookery (La gastronomie française fait ses preuves)*. Il a également publié une biographie en 2009, *A Taste of My Life (Un avant-goût de ma vie)*. En 2010, la série télévisée de Raymond *Kitchen Secrets (Secrets de cuisine)* a été diffusée par la BBC, suivie d'une deuxième série et du livre correspondant, au printemps 2011.

Une extension de sa passion à partager la grande cuisine et l'art culinaire a été l'ouverture de l'Ecole de Cuisine Raymond Blanc, au Manoir, en 1991. L'Ecole propose non seulement de fantastiques cours stimulants pour adultes, mais également des cours à l'intention des plus jeunes. En réalité, Raymond a toujours accueilli des jeunes et Le Manoir a été le premier restaurant dans son genre à le faire, ce qui illustre là encore la façon dont Raymond a su élargir les frontières de l'expérience gastronomique au Royaume-Uni. Cette année, il a introduit deux nouveaux cours : le cours Végétarien et le cours Paradis du Chocolat.

Raymond croit fermement en ses projets, et en leur évolution et développement, car comme il le dit : 'Je dirige au Manoir une équipe toute de dévouement et de talent et, tous ensemble, nous visons l'excellence dans tout ce que nous réalisons. Mais on ne peut pas y arriver si on reste passif – l'atmosphère que je souhaite encourager ici est une atmosphère d'apprentissage et d'expérimentation. La vraie excellence, ça consiste à faire preuve d'audace, d'ambition, et à travailler dur – et je crois que ce qui nous distingue, c'est que nous offrons à tous nos hôtes une expérience du plus haut niveau.'

Une biographie complète et une liste exhaustive des récompenses octroyées au Manoir aux Quat'Saisons et à Raymond sont disponibles sur demande.

CUISINE & VIN AU MANOIR AUX QUAT' SAISONS

Depuis son ouverture en 1984, Le Manoir aux Quat'Saisons a obtenu les récompenses et distinctions les plus nobles jamais décernées en Grande Bretagne à un restaurant et à un hôtel-demeure à la campagne, et il est considéré comme l'un des meilleurs établissements d'Europe. Le Manoir, l'un des rares restaurants au monde à avoir conservé 2 étoiles au classement Michelin pendant 27 années, est toujours une référence pour les gourmets du monde entier.

Les menus au Manoir aux Quat'Saisons ont été décrits comme 'un coup de génie créatif' et évoluent en permanence grâce à la réflexion, au désir et à la curiosité de Raymond et de son équipe, toujours à la recherche

des meilleurs ingrédients. La qualité de leur cuisine dérive de la fraîcheur et de la pureté de ses ingrédients. Le potage d'un hectare produit 90 types de légumes et plus de 70 variétés d'herbes aromatiques, tous utilisés pour les aliments cuisinés au Manoir. Raymond est un adepte du mouvement bio depuis plus de 20 ans et il explique que 'rien que le goût serait une raison suffisante pour acheter des produits de l'agriculture bio, sans parler de l'absence d'agents conservateurs'.

Gary Jones, un protégé de Blanc et chef étoilé au Michelin, est venu renforcer l'équipe de Raymond en août 1999, en qualité de Grand Chef. L'équipe du Manoir, avec plus de cinquante cuisiniers professionnels dévoués à leur travail, offre cohérence et excellence. Engagement et prestation maximale à ses hôtes sont la priorité première de Raymond, et l'association de sa gastronomie, l'élégance du cadre et son hospitalité chaleureuse font du Manoir aux Quat'Saisons l'un des endroits les plus agréables pour se restaurer et se loger en Angleterre.

Les menus

La cuisine au Manoir combine imagination et créativité, tout en étant réalisée avec rigueur et honnêteté. Les menus incluent le Menu Découverte – un voyage culinaire dans un univers d'intrigue et de découverte. Composé de dix petits plats, chaque mets est superbement équilibré en termes de goût et de texture, tant seul que comme partie du menu. Le menu est un concept de repas contemporain, conçu pour répondre directement aux envies de petits plats excitants, au goût et à la texture différents.

X

Les Classiques du Manoir sont composés de cinq plats plus conséquents, et représentent une compilation des meilleurs mets du Manoir. Servi avec un choix de vins français classiques, ce menu répond au souhait de tous ceux qui veulent se restaurer de façon plus traditionnelle et recherchent des goûts plus prononcés.

Le Manoir a également introduit un buffet petit-déjeuner sain, à la française, qui reflète l'engagement de Raymond pour les valeurs holistiques et bio sans jamais oublier la nécessité de faire la fête et de se faire plaisir. Conçu conjointement avec le Professeur Dr Jeya Henry, Directeur du département Sciences alimentaires & Nutrition à l'Université Brookes d'Oxford, et avec Dan Schickentanz de chez De Gustibus Breads, le petit-déjeuner au Manoir est une expérience nutritionnellement saine, stimulatrice de l'appétit et parfaitement délicieuse.

Le vin

Raymond est un connaisseur des vins français et, avec Alain Desenclos, Consultant au Manoir, et Arnaud Goubet, Chef Sommelier, il a créé au Manoir une cave à vins impressionnante tout au long de ces 28 dernières années. Pour fêter leur amitié ainsi que leur engagement à proposer les meilleurs vins aux hôtes du Manoir, Raymond a organisé, en novembre 2005, une manifestation internationale visant à présenter la diversité des vins français – La Renaissance des Vignobles français. Ce festival, d'une durée de deux jours, concrétisa la décision de Raymond et d'Alain de revoir entièrement les caves à vins du Manoir et de retirer de leur carte tous les vins mal vieillis en fût, ou encore, les vins de style 'Nouveau Monde' qui ne s'intègrent pas dans la cuisine servie, indépendamment de leur origine. Ils ont été remplacés par 100 'grands petits vins' provenant de vignobles, tant bien établis que nouveaux, en France.

X

DORMEZ EN GRAND STYLE AU MANOIR AUX QUAT'SAISONS

Nos hôtes vivront une expérience différente, et pourtant tout aussi luxueuse, à chaque fois qu'ils séjourneront dans l'une des 32 chambres et suites du Manoir aux Quat'Saisons. Avec leurs noms qui éveillent les sens, chacune des suites a été dessinée avec amour, créant des espaces individuels et uniques.

En 2010, Raymond a travaillé en étroite collaboration avec sa bonne amie, et décoratrice d'intérieur renommée, Emily Todhunter, afin de transformer le cadre du Manoir et convertir quatre chambres de luxe en quatre suites uniques. Chaque chambre intègre les influences mondiales qui ont inspiré Raymond et qui sont également présentes dans sa gastronomie, dans les jardins et dans la décoration artistique du Manoir. Ces chambres sont :

Blanc de Blanc

Avec son accès à un jardin privatif, la suite Blanc de Blanc, respectueuse de l'environnement et peinte de façon bio, est décorée de teintes de blanc pour créer une atmosphère propre, spécifiquement française, avec son mobilier peint ciselé à la main, ses chandeliers de cristal et son linge blanc.

Lace

"Une pièce pour séduire, et pour se faire séduire", voici comment Raymond lui-même envisage la nouvelle suite Lace (Dentelle). Tout en créant une atmosphère chaleureuse, sensuelle et de séduction, la suite Dentelle distille à la perfection la sensation d'un boudoir intime, avec de somptueux tissages de velours et de soie, ses tentures murales et, au centre de la suite, un splendide lit à l'ancienne et ses colonnes d'ébène.

L'Orangerie

Proposant elle aussi un accès à un merveilleux jardin privatif, et localisée au rez-de-chaussée, L'Orangerie évoque à la fois l'élégance ternie d'un Palazzo italien et la sereine beauté d'une orangerie classique, avec ses parquets de chêne et de pierre de taille.

Jade

Pénétrant sous la voûte d'un arbre d'inspiration orientale, les hôtes s'immergent dans la richesse du sud-est asiatique, avec cette suite Jade. Somptueusement garnie de soies oranges, de tissages de cuir et de velours, la suite propose un peu partout des objets de bronze fantastiques, une longue promenade sous ses jets de pluie fine et sa pièce à vapeur, ainsi qu'un 'galet' de pierre unique sur lequel les hôtes peuvent s'étendre et se délasser.

Les autres chambres et suites du Manoir varient depuis les Chambres de Grand Rang, comme Bluebell (Jacinthe) et Orchid (Orchidée), qui reprennent les coloris subtils de leurs fleurs respectives, jusqu'aux suites claires et contemporaines, comme Anais, Lavande et Laliq.

Alors qu'elle célèbre son de Cuisine Raymond Blanc attentes, grâce au travail équipe du Manoir, et reflète les su forger avec des partenaires impressionnante, comme, entre autres, les artisans de meubles sur mesure Smallbone of Devizes, les créateurs novateurs d'appareils ménagers Gaggenau, ou encore, Wüsthof Trident, fabricants de couteaux de cuisine de qualité.



20ème anniversaire en 2011, l'Ecole surpasse toujours toutes ses acharné de Raymond et de son relations exclusives que Le Manoir a renommés pour leur position

L'Ecole de Cuisine Raymond Blanc est la seule 'école' dans le monde à offrir à ses visiteurs la possibilité d'observer, d'apprendre et de pratiquer la gastronomie, dans les cuisines d'un restaurant distingué de deux étoiles Michelin. Les chefs en herbe peuvent apprendre les ficelles du métier auprès de certains des experts culinaires mondiaux, dans le cadre luxueux, et toutefois fonctionnel, de l'Ecole de Cuisine. Les cours sont proposés sous deux formules, résidentielle et non-résidentielle, de sorte que les apprentis peuvent se délasser en s'offrant l'une des chambres luxueuses de l'hôtel et en déguster la gastronomie renommée, soit pour s'inspirer pour le lendemain, soit pour se faire plaisir après une journée enthousiasmante et bien remplie à l'Ecole de Cuisine.

Tout ce qu'il faut pour participer aux cours de l'Ecole de Cuisine, c'est d'être passionné par la gastronomie et d'avoir envie de préparer des repas. Sous l'orientation experte de Mark Peregrine (le tuteur en chef de l'Ecole de Cuisine, qui travaille avec Raymond depuis la consécration de la première étoile Michelin il y a plus de 27 ans), les apprentis peuvent profiter d'une opportunité magnifique de développer leurs compétences culinaires dans un environnement pratique et ludique.

Les cours

L'Ecole de Cuisine propose une large variété de cours, sur des durées allant de un à quatre jours, et avec des offres qui séduiront jusqu'au cuisinier le plus récalcitrant !

Végétarien : Ouvert en 2011, ce cours enseigne la manière de transformer les produits cultivés chez soi en repas délicieux et nutritifs, avec les légumes cueillis dans le potager d'un hectare du Manoir, de façon à créer une gamme de plats comme, par exemple, le risotto à l'essence de tomate, ou encore, l'artichaut poché et confit.

Paradis du Chocolat : Ouvert en 2011, ce cours permet de découvrir les recettes les plus tentantes et les secrets et techniques de confection des desserts et confiseries préférés de Raymond, sous l'orientation du Chef Pâtissier du Manoir, Benoit Blin.

Pâtisserie : Les apprentis passent une journée à créer des desserts de saison tirés du répertoire fabuleux de Maman Blanc et du Manoir, avec le Chef Pâtissier Benoit Blin. Benoit, Chef Pâtissier au Manoir depuis 15 ans, est un authentique homme de l'art et a été consacré Chef Pâtissier de l'Année 2009.

Apprendre à cuisiner en un jour : Les apprentis partent pour un voyage rapide et fantastique dans les cuisines, où ils apprendront les techniques culinaires de base qui leur permettront de créer des repas complets, délicieux et équilibrés au plan nutritionnel, qui impressionneront leurs amis et leur famille.

Une journée de cuisine pour adultes et enfants : Les parents et leurs enfants sont invités à découvrir le plaisir de cuisiner ensemble dans une ambiance détendue. L'objectif de ce cours est d'inspirer les parents, les oncles et les tantes, les grand-parents et les jeunes à créer et cuisiner ensemble des plats impressionnants.

Le cours de nutrition : Créé par Raymond et par le Professeur Dr Jeya Henry, Directeur du département Sciences alimentaires & Nutrition à l'Université Brookes d'Oxford, ce cours indique aux apprentis la pratique et les principes d'une diète allégée en IG, tout en leur apprenant des plats rapides et délicieux.

Fabrication de pain artisanale : Apprenez les ficelles du métier avec Benoit Blin, Chef Pâtissier au Manoir. Tous les ingrédients sont bio et les apprentis apprendront à tout faire, d'un Bloomer à des mini Focaccias.

Du jardin à l'assiette : Le cours de cuisine, d'une durée d'un jour, intitulé 'du jardin à l'assiette' est un hommage aux techniques de cuisson des légumes frais et bio, de saison. Les apprentis vont cueillir les légumes à préparer dans le jardin fabuleux d'un hectare, qui produit plus de 90 types de légumes et 70 types d'herbes aromatiques, puis apprennent à créer des plats végétariens du monde entier, rapides et délicieux.

Blanc Vite : Basé sur le livre de Raymond *Blanc Vite*, ce cours a recours aux techniques et aux compétences du Manoir pour donner aux apprentis la capacité de créer des soirées dînatoires rapides, simples et délicieuses.

Plats et vin : Raymond a associé ses talents à ceux du Chef Sommelier du Manoir, Arnaud Goubet, pour créer une journée d'inspiration et de plaisir. Les apprentis auront droit à une visite guidée de dégustation de vin, tout en créant certains des plats classiques du Manoir, comme le Coq au Vin, le Confit de Canard et les Moules Marinières, avec les conseils d'experts sur la manière de confectionner les meilleures sauces et les meilleures provisions.

Les cours du week-end : Pour satisfaire les nombreuses demandes des hôtes, l'Ecole de Cuisine est désormais ouverte les vendredis et samedis pour les cours saisonniers d'un jour sur les soirées dînatoires.

L'Ecole de Cuisine pour enfants

Cette journée de plaisir et d'information offre aux enfants une opportunité unique d'apprendre les éléments de préparation des aliments et l'importance d'une alimentation saine dans un environnement ludique. Ce cours vous offre l'assurance d'éduquer, inspirer et épuiser - même les jeunes apprenti-chefs les plus improbables !

Les enfants de 7 à 16 ans peuvent assister aux cours de La Petite Ecole (les classes sont divisées en groupes d'âge de 7-9 ans, 10-12 ans, et 13-16 ans) et ils exploreront les jardins du Manoir à la recherche des origines des légumes qu'ils mangent, de façon à tout savoir sur les saisons, les aliments bio et sans conservateurs, l'élevage durable, la nutrition, la santé et bien d'autres choses encore. Comme le dit Peregrine, "A la fin de la journée, il peut m'arriver de me sentir au plus mal et complètement épuisé. Cependant, même si enseigner à des groupes d'enfants de 7 à 16 ans exige de gros efforts en termes de santé, c'est sacrément gratifiant !"

X

LES JARDINS DU MANOIR AUX QUAT'SAISONS

Les jardins du Manoir s'inscrivent tout autant dans l'excellence du Manoir que la gastronomie, le service et l'hospitalité chaleureuse dispensée à tous les hôtes. Dans les mots de Raymond, les jardins font 'partie intégrante de l'expérience culinaire et esthétique du Manoir, en fournissant au restaurant ce qu'il lui faut au quotidien, huit mois par an, tout en offrant à nos hôtes un réel plaisir des sens.'



Le potager

Le potager est un jardin magnifique d'un hectare qui produit plus de 90 types de légumes et plus de 70 herbes aromatiques.

En 2006, une nouvelle dimension est venue s'ajouter au potager, sous la forme d'un jardin malais. Ce projet fantastique est l'apothéose d'années d'expérimentation par Raymond et de voyages en Asie du Sud-Est, qui ont amené, dans un premier temps, à la création d'un jardin, récompensé par une médaille d'argent au Festival Floralier de Chelsea en 2005, puis, aujourd'hui, à des rangées de produits exotiques qui sont au centre des cultures du potager du Manoir. Subtilement intégrées au design existant, des herbes et des épices comme différentes variétés de gingembre, de citronnelle et de curcuma poussent auprès de légumes et de légumineuses comme le pak choi, les graines de soja et les courges, ou encore les fèves exotiques de présure pourpre. Raymond est soutenu dans ce projet par sa propre équipe de jardiniers, dirigée par Anne-Marie Owens ainsi que par le chef jardinier pour les légumes, Jo Campbell.

La Vallée des Champignons Sauvages

Le Manoir s'enorgueillit de posséder la première vallée de champignons sauvages jamais créée au Royaume-Uni. En collaboration avec Richard Edwards, de Humungus Fungus, Raymond fait pousser un jardin de champignons bio de 15 à 18 espèces comestibles. Certains sont connus, comme le shiitake, la morille et la pleurote, tandis que d'autres sont sauvagement exotiques – mais tous ajoutent une nouvelle dimension à la gastronomie du Manoir.



Les Artichauts

Commandée par Raymond, une impressionnante sculpture d'artichauts en bronze, d'une hauteur de quatre mètres et d'un poids d'une tonne, disposée dans un lit concentrique de rocaïlle planté d'herbes à fleurs, a été conçue par Lloyd Le Blanc, le créateur de toutes les pièces artistiques des jardins du Manoir. La sculpture est installée à l'entrée du Manoir et forme le tout dernier élément d'une collection de sculptures qui sont le fruit d'une collaboration longue d'une décennie entre Lloyd et Raymond.

La prairie de fleurs sauvages dans l'ancienne pommeraie

Coquelicots, bleuets, anémones, boutons d'or et lavande sauvage offrent un champ de fleurs sauvages qui change avec les saisons, en bordure de la pommeraie du Manoir. Inspiré par l'envie de retrouver les souvenirs de son enfance en France, et par sa quête d'une nature indomptée, Raymond a planté cette prairie en mai 2005.

X

Une vue plus ouverte sur Le Manoir

Les nouvelles plantations au Manoir mettent en relief les changements de saison. La lavande, qui évoque les journées d'été longues et chaudes en Provence, accueille les visiteurs estivaux du Manoir, qu'elle borde tout au long des allées et de l'entrée principale de la demeure. Ce printemps, de nouveaux arbres ont été plantés le long de l'allée centrale, tous dans des formats géométriques qui renvoient à l'enfance, comme les pyramides et les cyprès en forme de crayon, pour donner une impression de jeu.

Le jardin de théiers japonais

A la suite d'un voyage au Japon, Raymond est tombé sous le charme de la culture japonaise. Il a inauguré un jardin de théiers très spécial au Manoir aux Quat'Saisons, ce qui apporte un contraste splendide avec le potager. La tranquillité, la beauté et la simplicité du jardin japonais offrent un lieu de contemplation parfait.

MANIFESTATIONS

Le cadre idyllique du Manoir aux Quat'Saisons peut être utilisé pour diverses manifestations et Raymond aime recevoir une grande variété d'événements culturels. Vous trouverez ci-dessous les détails de certaines des manifestations à venir au Manoir. Pour le calendrier complet des manifestations, rendez-vous sur www.manoir.com

5 juillet – Découvrez en exclusivité les jardins cachés d'Oxford en compagnie d'un expert, Helena Chance
Partez pour une journée de découverte des jardins cachés de Merton College, St Edmund Hall et Corpus Christi College, dans l'Université d'Oxford, avec Helena Chance.

Chargée de cours en jardins historiques à l'Université d'Oxford, Helena Chance propose des visites guidées exclusives d'Oxford. Vous commencerez la journée par une conférence illustrée sur l'histoire de la contribution d'Oxford aux jardins et au jardinage ; vous vous rendrez ensuite dans Oxford pour découvrir les trésors cachés derrière les murailles des anciennes universités d'Oxford. Helena Chance, qui vit et enseigne à Oxford depuis de nombreuses années, est le parfait guide pour vous présenter cette ville enchantée.

Les participants sont invités à passer une agréable journée à la découverte du monde secret qui existe à l'intérieur de la belle ville d'Oxford. Le forfait journalier comprend un apéritif au Champagne Laurent-Perrier suivi d'un délicieux déjeuner, avec trois plats accompagnés de leurs vins.

6 juillet – Une soirée avec... le Directeur général de Laurent-Perrier UK, David Hesketh MW
Passez une soirée en compagnie de David Hesketh MW, Directeur général de Laurent-Perrier UK.

David Hesketh présentera les champagnes sélectionnés pour accompagner le dîner de sept plats qui a été créé pour cette occasion spéciale par le grand, et unique en son genre, Raymond Blanc. Etablie en 1812, la maison Laurent-Perrier, l'une des plus estimées au monde en matière de champagnes, vous fera goûter ses délices. Pour vous donner un avant-goût de ce qui sera au menu, sachez que vous dégusterez un Magnum de Brut NV, ou encore, entre autres, un Magnum et un Demi Sec Cru 2002.

Les participants sont invités à passer une agréable soirée de gastronomie fine accompagnée des meilleurs champagnes. La manifestation comprendra un apéritif au Champagne Laurent-Perrier suivi d'un délicieux dîner de sept plats accompagnés de Champagnes Laurent-Perrier.

13 juillet – Une soirée avec... le DJ de radio des années 60, Johnnie Walker
Passez une agréable soirée à la découverte de la carrière du DJ Johnnie Walker, un bon ami de Raymond Blanc et du Manoir.

Johnnie Walker s'est fait un nom dans les années 80 sur la radio pirate Radio Caroline, qui a eu jusqu'à 20 millions d'auditeurs dans ses périodes fastes. Après avoir rejoint Radio 1 en 1969, il a choisi, tout au long de ses années passées derrière le micro, de faire connaître à ses auditeurs une série de musiciens alternatifs, comme Fleetwood Mac, The Eagles et Lou Reed. Connu pour son parler franc, il a fait la une des journaux lorsqu'il a dit des Bay City Rollers 'c'est du n'importe quoi'. Désormais présentateur de l'émission dominicale de Radio 2, Sounds of the Seventies ('le son des années 70'), Walker marquera sans aucun doute cette soirée à ne pas manquer.

Les participants sont invités à passer une agréable soirée autour des souvenirs de vieux tubes du DJ Johnnie Walker. La manifestation comprendra un apéritif au Champagne Laurent-Perrier suivi d'un délicieux dîner de quatre plats accompagnés de leurs vins.

14 septembre – Une soirée dans les coulisses du plus ancien musée d'Angleterre, l'Ashmolean
Passez une agréable soirée à la découverte des trésors du Musée Ashmolean en compagnie de trois de ses conservateurs les plus respectés.

Trois des conservateurs les plus expérimentés du musée, John Whiteley, Henry Kim et Sheilagh Vainker, vous présenteront la collection d'art et d'archéologie du Musée Ashmolean, de renommée mondiale. La soirée se concentrera plus spécifiquement sur Camille Pissarro et l'Impressionisme, l'Art oriental et les Trésors de l'Ashmolean. Après un vaste chantier d'un coût de 61 millions de livres, le Musée Ashmolean a ouvert ses portes en 2009 et dispose aujourd'hui d'un bâtiment de classe internationale, à la hauteur de ses collections de classe internationale.

Les participants sont invités à passer une agréable soirée à la découverte des trésors de l'Ashmolean, en compagnie de grands conservateurs. La manifestation comprendra un apéritif au champagne et petits fours suivi d'un retour au Manoir, pour un délicieux dîner de quatre plats accompagnés de leurs vins.

16 septembre – ‘Celle qui chuchote aux Poules’ : avec Pammy Riggs, apprenons à élever les poules pour leur bonheur

Passez une agréable journée en compagnie de Pammy Riggs qui vous orientera sur ce qu'il faut faire et ne pas faire pour élever ses poules.

'Chuchoteuse de Poulets' officielle du River Cottage, Pammy Riggs dispense des cours renommés sur l'élevage des poules. Sans jamais se départir d'une approche éthique, Pammy écrit régulièrement des articles sur les volailles dans diverses revues. Aux côtés de son mari, elle tient un établissement éthique dans le Devon qui donne d'excellents résultats, avec un corps de ferme éclairé et chauffé à partir du bois exploité sur place. Les talents de Pammy ont été largement reconnus, avec la distinction Entrepreneur Bio 2004 et bien d'autres Prix Agricoles nationaux et locaux.

Les participants sont invités à passer une agréable journée avec Pammy Riggs qui expliquera comment parvenir à une vie harmonieuse (Good Life), suivie d'un cours de l'Ecole de Cuisine Raymond Blanc sur la meilleure manière de préparer vos œufs produits sans agents de conservation. La manifestation comprendra un apéritif au Champagne Laurent-Perrier suivi d'un délicieux déjeuner de trois plats accompagnés de leurs vins.

21 septembre – Une soirée avec... les musiciens Ruth Palmer et Marios Papadopoulos

Passez une agréable soirée en vous émerveillant à l'écoute de la célèbre violoniste Ruth Palmer et de l'extraordinaire pianiste Marios Papadopoulos.

Le travail de Ruth a été décrit comme "strident, choquant, impérieux et beau". La beauté de son travail a valu à Ruth une réputation internationale et une récompense du prestigieux prix de musique classique BRIT. Alors que Ruth a joué et enregistré avec bien des orchestres de renom, pour sa part, Marios a dirigé de nombreux orchestres parmi les plus grands au monde. Les performances de Mario ont été reconnues comme étant "riches de personnalité et d'intelligence", asseyant sa position parmi les grands pianistes d'aujourd'hui.

Les participants sont invités à passer une agréable soirée musicale et dînatoire en compagnie des musiciens de renommée internationale, Ruth Palmer et Marios Papadopoulos. Cette soirée magique débutera par un apéritif au Champagne Laurent-Perrier avant une retraite aux flambeaux vers l'église toute proche de St Mary's où joueront les musiciens. Après le spectacle, les participants reviendront au Manoir pour déguster un délicieux dîner de quatre plats accompagnés de leurs vins.