

## Dégustation du vins et tapas

Approfondissez vos connaissances sur les vins et les mets du Languedoc-Roussillon tout en déjeunant.

Emma vous guidera à travers les vins du Languedoc-Roussillon à l'aide de huit vins provenant de toute la région et chaque vin sera accompagné d'un plat de tapas. Au cours du déjeuner vous ferez une tournée gastronomique de la région, et vous apprendrez aussi à déguster comme un professionnel, et savoir acheter les vins qui correspondent à vos goûts et vous ramènerez chez vous de nombreuses recettes des plats goûtés.

**Prix : 50€ par personne**

Les prix à partir de 55€ par personne, pour ces dégustations se déroulant sur le lieu de votre choix, midi ou soir.



## Wine and tapas of the region

**Learn about the wines and foods of the Languedoc-Roussillon over lunch**

Emma will guide you through the wines of the Languedoc-Roussillon using eight wines from across the region and partnering each wine with a tapas dish. During lunch you will not only be taken on a gastronomic tour of the region but you will learn how to taste like a pro, shop for wines to suit your palate and take home recipes of many of the dishes sampled.

**Price 50€ per person**

For the above tasting to be held at your home/venue prices start at 55€ per person, over lunch or dinner.

# La Maison Du Rire

21 Route de Durban

11220 Coustouge

0033 (0)6 46 48 59 57

[emmagkershaw@gmail.com](mailto:emmagkershaw@gmail.com)

[www.lamaisondurire.com](http://www.lamaisondurire.com)

**Pour se rendre chez nous/Getting to us:**

**Aéroports les plus proches/Nearest airports:**

Carcassonne 45 mins

Perpignan 50 mins

Béziers 50 mins

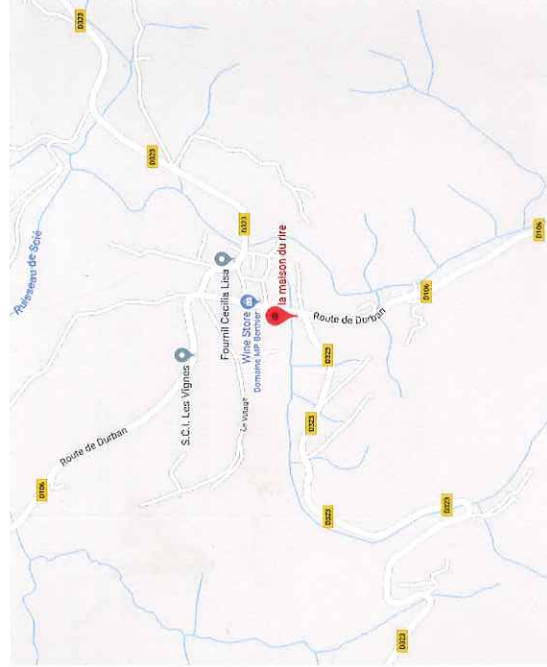
Toulouse 1hr35

Montpellier 1h30

Gerona 1h45

**En voiture/By car:**

**Seulement 15 mn de l'A61/Just 15 mins from the A61**



# La Maison Du Rire

École du vin et de gastronomie dans le Languedoc-Roussillon

Wine and food school in the Languedoc-Roussillon



## Cours d'oenologie et de gastronomie dans le Languedoc-Roussillon

La Maison du Rire a été créée par Emma Kershaw afin de partager sa passion pour les vins et les mets du Languedoc-Roussillon. Emma a enseigné l'oenologie pendant des années à un haut niveau (diplôme WSET). Elle a travaillé avec des chefs et des restaurateurs en partenariat pour le vin et la cuisine, tout en informant et réjouissant des amateurs enthousiastes à travers le monde.

En 2008 Emma établit sa résidence dans les Corbières, où elle a renoué une ancienne maison de vigneron dans le but de créer La Maison du Rire, une école de vin avec quelque chose de différent. Ici, non seulement vous apprendrez à connaître les vins de cette région incroyablement diversifiée, mais aussi les plats et la manière de les préparer. Une région riche en histoire et en gastronomie, les plats qui sont faits à partir de produits locaux venant de producteurs de la région, représentatifs du terroir et de ses habitants.

À La Maison du Rire, vous avez le choix entre une dégustation avec déjeuner de tapas, une journée pour apprendre la cuisine et les vins, et divers week-ends à thèmes. Si vous désirez une dégustation privée chez vous avec vos amis, Emma peut se déplacer à domicile.

## Wine and food courses in the Languedoc-Roussillon

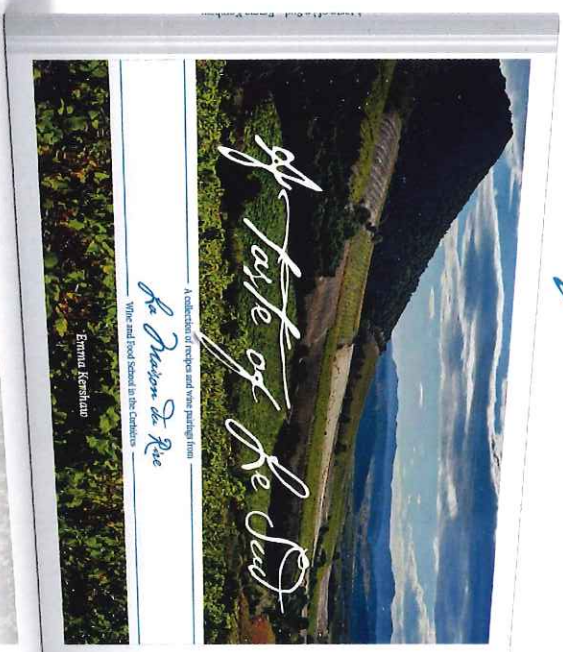
La Maison du Rire was created by Emma Kershaw to share her passion for the wines and the foods of the Languedoc-Roussillon. For years Emma has been teaching about wines to WSET Diploma level. She has worked with chefs and restaurateurs partnering wine and food, whilst informing and delighting enthusiastic amateurs across the globe.

In 2008 Emma moved permanently to the Corbières, where she has renovated an old winery to create 'La Maison du Rire' (the house of laughter), a wine school with a difference. Here you will learn not only about the wines of this incredibly diverse region, but about the foods as well and how to prepare them. A region rich in history and gastronomy, food that comes from local products and producers, demonstrating the terroir and its people.

At La Maison du Rire you can choose from a tasting with tapas luncheon, a day of cookery and wine, and various weekend breaks. If you would like a private tasting in your home with your friends Emma can come to you.

Présentant le récéemment publié  
Introducing the recently published

*of Taste of the South*



Une collection de plus de 50 recettes d'accords mets et vins. Avec des détails sur les subtilités de comment accompagner le vin avec des plats. Plus un regard sur l'histoire, le présent et l'avenir de la région viticole du Languedoc-Roussillon.

A collection of over 50 recipes and wine pairings. With details on the intricacies of how to partner wine with food and a look at the history, present and future of the Languedoc-Roussillon wine region.

25€

Available for purchase

[www.lamaisondurire.com](http://www.lamaisondurire.com)

[www.amazon.co.uk](http://www.amazon.co.uk)

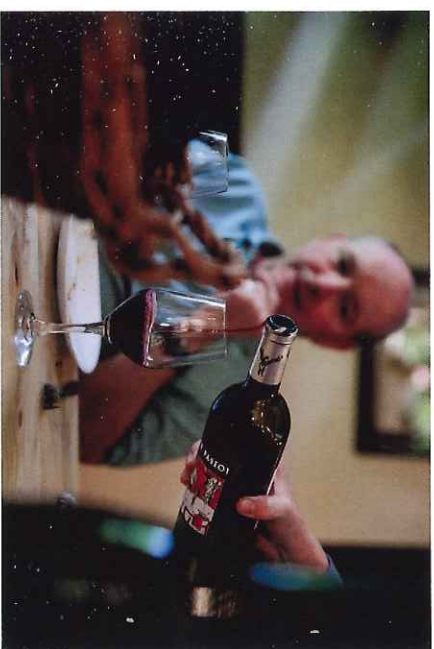
In English

## Cours de cuisine et de vins

Venez passer une journée amusante à apprendre les vins du Languedoc-Roussillon et à préparer quelques-uns des plats principaux

Emma va passer la journée avec vous à vous enseigner comment élaborer quelques-uns des plats principaux de la région, à l'aide de méthodes traditionnelles et modernes. Au cours de la journée, vous apprendrez également comment marier les vins avec les plats et les vins du Languedoc-Roussillon. La journée se terminera par un repas festif, où vous vous régalez avec les plats que vous aurez préparés accompagnés de leurs vins spécialement sélectionnés!

Minimum quatre participants, 125€ par personne  
Déjeuner uniquement 45€



## Cooking and quaffing!

Spend a fun day learning about the wines of the Languedoc-Roussillon and preparing some of the key dishes

Emma will spend the day with you teaching you how to create some of the key dishes of the region, using both traditional and modern methods. During the day you will also learn how to harmonise wines with food, and about the wines of the Languedoc-Roussillon. The day will conclude with a feast, where you will enjoy the foods that you have prepared with the wines especially selected to partner them!

Minimum four students, 125€ per person.  
Lunch only 45€