

Des Agapes médiévales à la gastronomie des Lumières

Deux journées alternant réflexion et pratique autour de la cuisine telle qu'a pu la connaître le château d'Avaray à ses origines, au XIIIe siècle, ainsi que lors de sa restauration telle qu'on la connaît aujourd'hui, au XVIIIe siècle.

Cinq siècles séparent ces deux époques culinaires où l'on passe d'une cuisine plus rustique, quoique goûteuse et épicée pour ceux qui en avaient les moyens, à une cuisine plus subtile, plus technique et raffinée.

La première journée proposera des ateliers pratiques de cuisine médiévale, exclusivement réalisée avec les ingrédients disponibles en France à cette époque. La réalisation d'hypocras, boisson médiévale typique, complétera bien évidemment cet atelier.

La deuxième journée sera consacrée à la cuisine du XVIIIe siècle dans le même esprit.

Bien entendu, les herbes aromatiques du jardin du château d'Avaray entreront dans la préparation des mets.

Ces journées se termineront par une dégustation des plats ainsi réalisés dans une ambiance musicale propre à chaque époque qui ne manque ni de richesse ni de compositeurs.

Avec la participation d'Alain Dag'Naud, historien, ayant rédigé quelques pages 'croustillantes' à propos du Duc d'Avaray.

Francis Staehler, animateur de l'atelier.