

Lundi 2 décembre 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La gastronomie à la Renaissance Une rencontre historique qui ouvre l'appétit, ce n'est pas si courant !

Samedi 7 décembre à 15h, Élisabeth Latrémolière, conservatrice en chef du Château de Blois, évoquera la gastronomie de la Renaissance : ce qu'on mange, comment on mange, avec quoi et avec qui.

Si la Renaissance est une des époques de l'histoire les plus novatrices en termes d'art et de sciences, la gastronomie n'est pas à la traîne. Dès 1538, le premier « best-seller » de l'imprimerie est un livre de recettes ! Un traité de confitures, écrit en 1555 par Nostradamus, le plus grand astrologue de tous les temps, présente des recettes qui sont toujours d'actualité.

La table de la Renaissance s'enrichit de fruits et de légumes venus du Nouveau monde. L'apparition des manières de table et le développement de la vaisselle témoignent également des changements de cette époque. Des plats raffinés, savoureux et variés vont progressivement prendre place sur les tables, des mets que le Moyen-Âge avait écartés sinon condamnés.

Une rencontre où l'histoire ouvre l'appétit, voilà qui n'est pas si courant !

De l'influence de l'Italie à l'héritage de François 1^{er} et de Catherine de Médicis, retrouvez les plaisirs de la table à travers une conférence passionnante. Vous ne resterez pas sur votre faim puisqu'une dégustation exceptionnelle de mets d'époque viendra clore les échanges.

Élisabeth Latrémolière a co-écrit avec Florent Quellier « Festins de la Renaissance, cuisine et trésors de la table » (Somogy, 2012).

Réservation conseillée : 02 54 08 35 35.

Médiathèque Équinoxe 41, avenue Charles-de-Gaulle.

CONTACT PRESSE

Marine Cazy

marine.cazy@chateauroux-metropole.fr

02 54 08 34 26

www.chateauroux-metropole.fr