

**Château de Valençay**

2 rue de Blois - 36600 Valençay

**Communication**

Tél : 02 54 00 41 87 — Fax : 02 54 00 02 37

[com@chateau-valencay.fr](mailto:com@chateau-valencay.fr)

**5 ans de gastronomie avec les « Jeudis Gourmands » !**



Les Jeudis Gourmands du Château de Valençay souffleront cette saison leur cinquième bougie ! Créé en 2013, ce partenariat entre les Tables Gourmandes du Berry et le Château de Valençay a permis de rassembler près de 3000 gourmets et gourmands, chaque 1<sup>er</sup> jeudi du mois, aux côtés de chefs passionnés, soucieux de cuisiner des produits frais et du terroir.

Cette année encore, les amateurs de cuisine empreints d'histoire et de tradition culinaire pourront se retrouver une fois par mois, pour découvrir de nouvelles recettes anciennes réalisées avec les techniques et produits d'aujourd'hui. Salés ou sucrés, ces ateliers alterneront leçon de cuisine et dégustation, avec une quinzaine de chefs qui se succéderont tout au long de la saison.

Le premier rendez-vous se tiendra ce jeudi 6 avril entre 15h et 17h, dans l'office des cuisines du célèbre Antonin Carême, avec Jean-Jacques Daumy, chef du restaurant La Cognette à Issoudun. Il nous proposera un « Veau en Sardine », plat servi à la table de George Sand à Nohant, non loin de Valençay. Accompagnée d'une crème au curry, cette farce de veau et de sardines fraîches sera roulée, panée, puis cuite à la poêle.

Voilà donc une petite mise en bouche avant la dégustation prévue ce jeudi 6 avril !

Tarifs : Droit d'entrée au château

Horaires : Entre 15h et 17h

Renseignements : 02 54 00 15 69

[accueil@chateau-valencay.fr](mailto:accueil@chateau-valencay.fr)

[www.chateau-valencay.fr](http://www.chateau-valencay.fr)

