

Histoire de Croquembouche pour les Jeudis Gourmands !

La saison estivale bat son plein au Château de Valençay. Parmi les animations de l'été, l'incontournable rendez-vous des Jeudis Gourmands en ce début du mois d'août.

Pour ce nouvel opus, les deux chefs des Tables Gourmandes du Berry, association culinaire qui rassemble des passionnés et des amoureux de la gastronomie, mettront à l'honneur Antonin Carême, cuisinier de Talleyrand, dont la renommée n'est plus à faire.

Devenu célèbre pour ses majestueuses pièces montées, il est reconnu aujourd'hui comme le fondateur de la Grande cuisine française.

C'est donc un joli clin d'œil qu'ont voulu faire Arnaud Gauthier, chef du restaurant L'Auberge Saint Fiacre à Veuil et Alain Lavaud, chef du restaurant Les Saisons Gourmandes à Saint Pierre de Jards, au « roi des chefs et chef des rois » en revisitant chacun à leur façon le croquembouche dont Antonin Carême fit sa spécialité. Arnaud Gauthier en proposera une version salée : « Croquembouche au nougat de chèvre, coulis d'ail noir » et Alain Lavaud une version sucrée : « Croquembouche au chocolat blanc et confiture au lait de chèvre ».

Après une courte leçon de cuisine, une dégustation clôturera cet après-midi de gourmandise. Rendez-vous donc entre 15h30 et 16h30 dans l'office des cuisines, sur les pas d'Antonin Carême.

En pratique

Tarifs : Droit d'entrée au château
Renseignements : 02 54 00 15 69
accueil@chateau-valencay.fr

