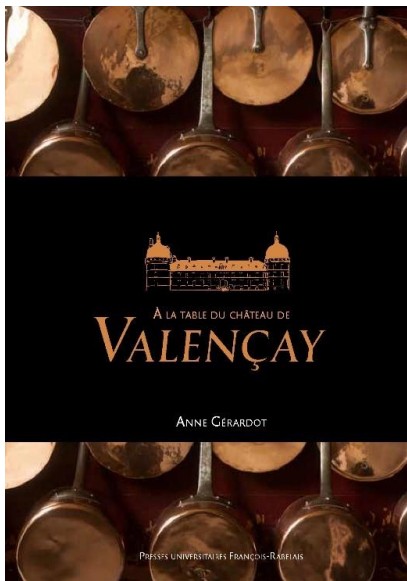


A la table du Château de Valençay

Les célèbres cuisines du château de Valençay révèlent enfin toute leur histoire entre gastronomie, art de vivre et terroir dans un ouvrage signé Anne Gérardot, directrice des archives départementales de l'Indre, publié aux Presses Universitaires François Rabelais de Tours.



Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord gastronome averti, fit du château de Valençay un temple de l'art culinaire. Expert en matière diplomatique et politique, il savait qu'une table bien garnie est une arme de choix. A la Renaissance, la famille d'Estampes sut déjà tirer profit d'un riche terroir et fit aménager les cuisines actuelles du château. Les derniers Talleyrand-Périgord ne furent pas en reste, et perpétuèrent cette tradition de haute gastronomie. Cet art de vivre délicat et raffiné imprègne toujours l'histoire et l'atmosphère du château de Valençay.

Aujourd'hui encore la gastronomie occupe une place prépondérante dans la programmation culturelle du château à travers des expositions sur la photographie culinaire, des ateliers de pâtisserie pour le jeune public dans les arrières-cuisines et surtout les « Jeudis gourmands » depuis 2013 en partenariat avec les Tables Gourmandes du Berry. Ces chefs de talent, inspirés par l'œuvre d'Antonin Carême, cuisinier du prince de Talleyrand, interprètent des recettes anciennes tout en valorisant la saveur authentique des produits du terroir.

Ce guide joliment illustré, des glacières au potager, retrace l'histoire gourmande d'un des plus grands domaines de France entre repas de famille et dîners d'apparat.

En vente à la boutique du château de Valençay au prix de 9.90 € TTC