



Les 26 octobre & 9 et 10 novembre 2017

2^{ème} édition Hommage à Amizon Chiquart, Maître queux du Duc de Savoie Amédée VIII

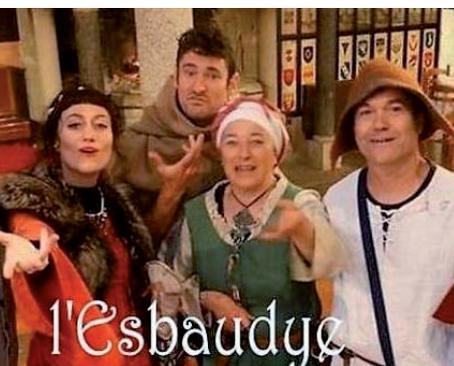
Saveurs oubliées du Moyen Âge Savoyard



Pour cette seconde édition de "Saveurs oubliées du Moyen Âge Savoyard", **Arnaud Delerce**, historien et directeur du Château de Montrottier, **Thierry Thorens**, cuisinier et **Michel Lefant**, conteur et animateur, unissent leurs savoirs pour vous proposer, au cours de 3 soupers d'exception, une interprétation de l'art de maître Chiquart sur le thème de :

La chasse au Moyen Âge

Plus qu'une reconstitution d'un banquet médiéval, ils proposeront en réalité une expérience scientifique aux sources de l'art culinaire savoyard : "Gravée de faisan sauce Cameline", Boussac de lièvre", "Venaison de cerf", "Emplumeus de pommes" : les saveurs oubliées de la cuisine de Chiquart seront à portée de palais lors de ce voyage dans le temps unique en son genre !



Au restaurant La Chamade à Morzine

- 19h00 : Pot au coin du feu
Hypocras, clairet, hydromel
animé par la troupe l'Esbaudye,
ménestrels et musiciens
- 20h00 : Repas de dix assiettes,
commenté en direct !

52 €

Apéritif médiéval
+ Menu composé de 10 assiettes
Boissons non comprises

Sur réservation auprès de la Chamade

04.50.79.13.91

ou restaurant@lachamade.com

Le « Fait de cuisine » a été écrit en 1420 par Amizon Chiquart, maître queux du duc de Savoie Amédée VIII, fonction qu'il occupait de manière certaine en 1416. L'auteur lui-même le précise : ce texte est une commande du duc, soucieux de laisser un témoignage des fastes ducaux organisés autour d'une fête réelle ou inventée. Chiquart décrit un menu gras, un menu maigre plus quelques plats spéciaux pour les malades, le tout pour deux jours d'agapes répartis en quatre repas.

Les services de chaque repas sont détaillés jusqu'à donner les recettes des plats les plus compliqués à exécuter.

D'inspiration française et italienne, la cuisine de Chiquart est le reflet de cet état-carrefour qu'est la Savoie du XV^e siècle. On y trouve des dattes, des figues, une tourte « Parmesane », des poissons de méditerranée ou de lacs alpins, de la viande salée de marmotte...

Malgré son caractère novateur et le souci pédagogique de l'auteur, le « Fait de cuisine » ne connut qu'une diffusion très limitée. La retraite érémitique d'Amédée VIII à Ripaille en 1431 n'y fut sans doute pas étrangère, cette rupture radicale étant désormais incompatible avec la cuisine ostentatoire de Chiquart...

