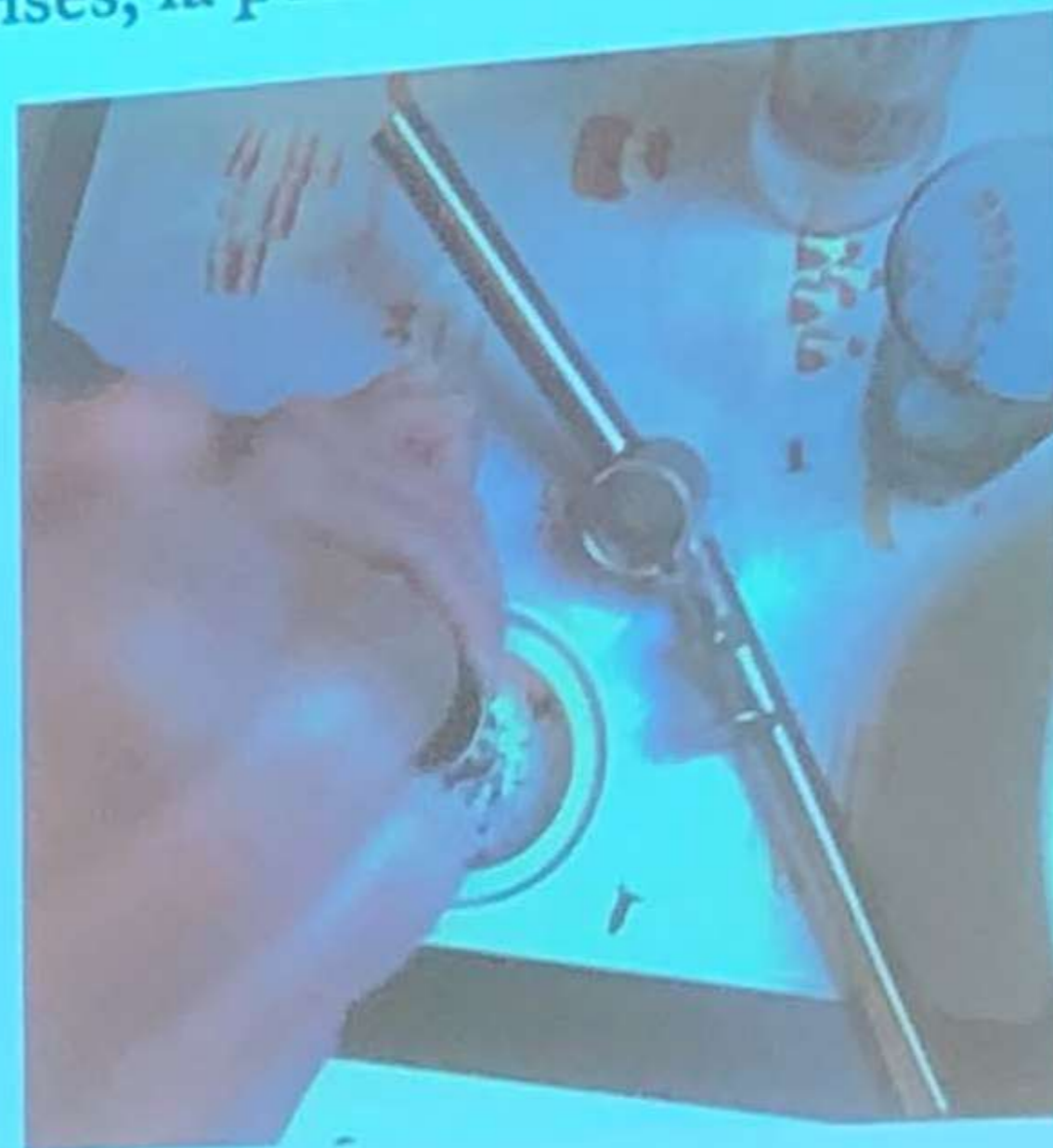
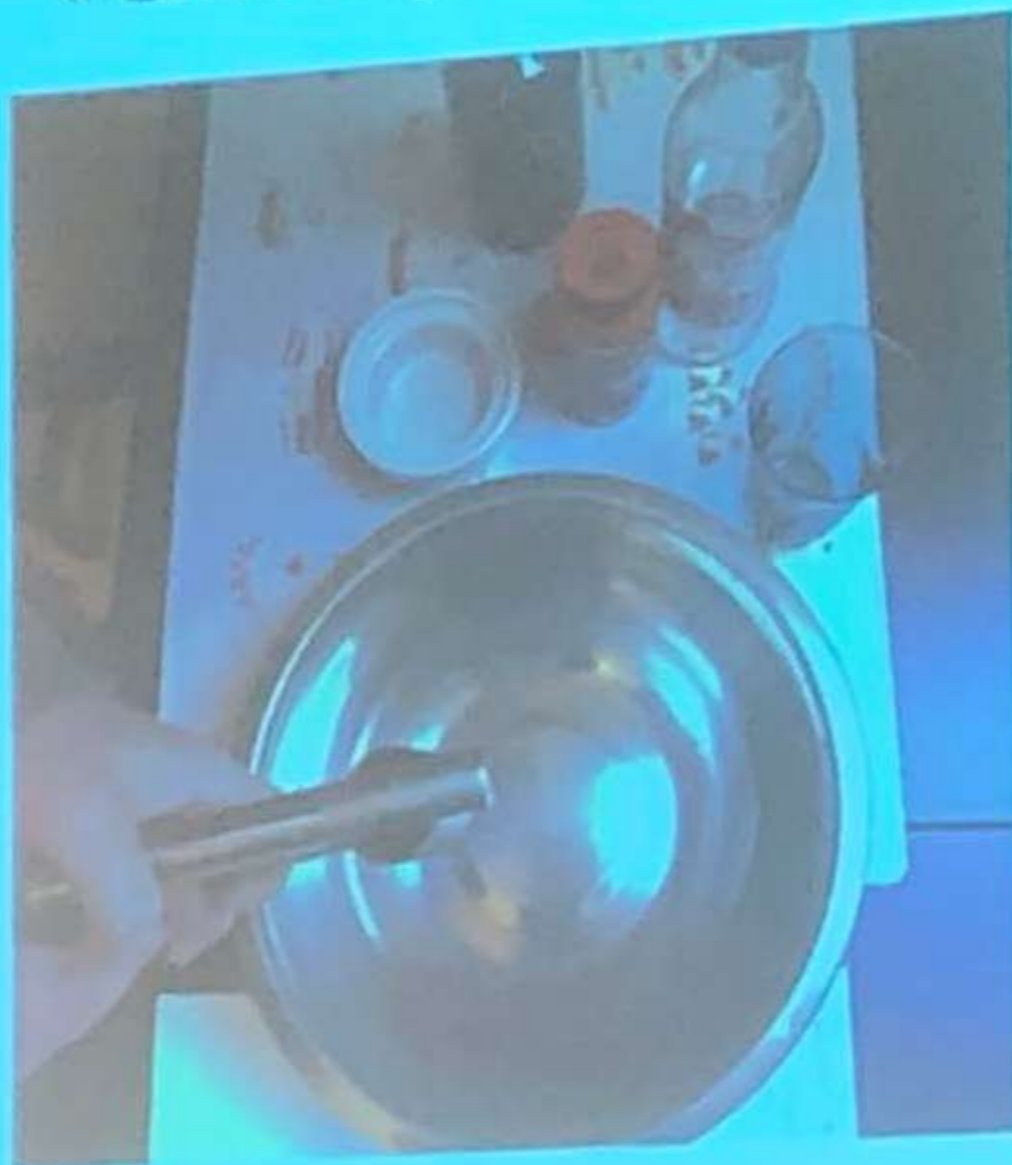


« Clous de girofle, tre-bien pulverisés, la pesanteur d'un denier »



Ateliers (2021-2022)

Recettes : Faire et savoir-faire à la Renaissance



Ateliers (2022-2023)
Da Vinci Mode



Ateliers (2022-2023)
Da Vinci Mode



Ateliers (2022-2023)
Da Vinci Mode



Ateliers (2024-2025)

Les Quatre saisons, la saisonnalité à la Renaissance

Assemblez le pâté



- ◆ Étalez la pâte assez large pour tapisser l'intérieur du plat tout en dépassant des bords. Placez la pâte dans le plat préalablement beurré.
- ◆ Déposez les morceaux de chapon (poulet) et la sauce (gardez-en un peu pour les soupes).
- ◆ Refermez le pâté en rabattant la pâte par-dessus. Scellez bien les bords. Faites une petite cheminée au centre (un trou pour laisser échapper la vapeur).

Ateliers (2024-2025)

Les Quatre saisons, la saisonnalité à la Renaissance



Voyage culturel en Italie (2023)
Mantoue et Ferrare



Voyage culturel en Italie (2023)

Mantoue et Ferrare



Voyage culturel en Italie (2024)
Florence



Voyage culturel en Italie (2025)
Rome, Milan, Pavie



Visite du Louvre (2025)



Visite du Louvre (2025)