

LA ROSE D'ESTAVAYER A TRAVERS LA GASTRONOMIE,
ATELIER DE CUISINE AVEC JUDITH BAUMANN, CUISINIÈRE.

Mais qui était cette rose d'Estavayer qui a traversé les âges et qui flotte toujours sur le drapeau de la ville ?

Une rose sauvage et indomptable, comme l'étaient sans doute les seigneurs de l'époque, et que portait peut-être une noble dame au sein perlant une goutte de sang.

Le voyage que vous propose aujourd'hui Judith Baumann a également traversé temps et espaces. Il a commencé en Syrie au milieu du XIII^{ème} siècle. C'était l'époque des croisades et le noble chevalier Robert de Brie s'en revint d'aventures et de conquêtes, porteur d'une rose, qui devint mère de tant d'autres. Il en fit la reine de sa ville, Provins, et lui donna le nom de Damas, qu'il avait tant aimé.

Laissons la cuisinière nous emporter sur les traces du temps qui passe dans un geste traduit d'aujourd'hui dans

Un filet de caille et pastèque parfumé à la rose de Damas, un Gazpacho de tomate et un prêt à porter à la rhubarbe à l'infusion de rose de Damas.

Date : 24 et 25 juin 2017

Horaire : 10 h à 13h30

Lieu : Ecole de Motte-Châtel

Prix : CHF 90.00 par personne

Nombre de participants : 12 personnes

Animatrice Judith Baumann

Condition d'inscription : confirmer l'inscription et le paiement de l'atelier sur le site dans la rubrique contact <http://www.saveursauvages.ch/>

Paiement à

BCF

1701 Fribourg

Compte 17-49-3

CH 08 0076 8300 1236 8190 3