

Buffet Baroque

des 17^e & 18^e siècles

> soutenez et fêtez les 40 ans du festival



> **31 juillet 2022 à 22 H 45**

Jardins des Hospices de Beaune*

*repli si mauvais temps Bastion des Hospices

(après le Gala de clôture d'Andreas Scholl et ses Amis)

Pour fêter et soutenir les 40 ans du festival, nous proposons, après le concert Gala d'Andreas Scholl et ses Amis du 31 juillet, la reconstitution d'un buffet baroque français des 17e et 18e siècles d'après des fac-similés de cuisine de l'époque dans les Jardins des Hospices, exceptionnellement ouverts aux mélomanes du festival. Les vins sont fournis par les meilleures Maisons de Beaune et de Bourgogne. Un menu anniversaire sera édité à cette occasion.



To celebrate and support the 40th years of the festival, we are offering, after the Gala concert by Andreas Scholl and his Friends on July 31, the reconstruction of a French Baroque buffet from the 17th and 18th centuries based on kitchen facsimiles of the time in the gardens of Hospices de Beaune, exceptionally open to music lovers of the festival. The wines are provided by the best Houses of Beaune and Burgundy. An anniversary menu will be published on this occasion.



INFORMATIONS

- > PRIX DU BUFFET BAROQUE : **110 euros Vins inclus**. Coût après défiscalisation : 38 € (-66% pour les particuliers) et 44 € pour les entreprises (-60%)
- > LES JARDINS DES HOSPICES : sont situés dans la cour arrière des Hospices. Entrée par la rue de l'Hôtel-Dieu et la cour principale.
- > DÉROULÉ DU BUFFET : accueil : **22h45**, début du service : **23h**, fin du service : **1h30**.
- > COMMENT RÉSERVER : voir Bulletin de réservation ci-après

BULLETIN DE RÉSERVATION

Buffet Baroque des 17^e & 18^e siècles

*Jardins des Hospices de Beaune**

*repli en cas de mauvais temps au Bastion des Hospices

le 31 Juillet à partir de 22h45

Madame Monsieur

Nom, Prénom :

Adresse :

Téléphone mobile :

E-Mail :

souhaite participer au buffet baroque du 31 juillet 2022

Nombre de participantsX 110 euros soit un TOTAL deeuros

Merci de nous envoyer votre réservation avec votre règlement deeuros

par internet : contact@festivalbeaune.com

par chèque à l'ordre de l'Ass. G. Dufay / Festival d'Opéra Baroque

par carte de crédit (Visa, Mastercard)

N° de carte date d'expiration.....

Date :

Signature :

Ass. Guillaume Dufay (Loi 1901) - Festival d'Opéra Baroque
Bureau du festival : BP 60071 / 21200 Beaune Cedex
Tel. +33 (0)3 80 22 97 20 – e-mail : festival.beaune@orange.fr

Buffet baroque

des 17e & 18e siècles

Quelques éléments historiques

Les plats servis lors de ce buffet seront confectionnés à partir des recettes tirées des principaux traités de cuisine parus en France aux 17e et 18e siècles. En effet, la France ouvre au milieu du 17e siècle une nouvelle ère particulièrement faste pour l'Histoire de la gastronomie : en 1651, François-Pierre dit de La Varenne publie son célèbre traité «Le Cuisinier François» et ouvre la voie à une floraison de traités tels «Le Nouveau Cuisinier» de Pierre de Lune, «Le Cuisinier royal et bourgeois» de Massialot, ... etc.

En un siècle vont naître les premières manifestations de la grande cuisine moderne. Cet art, ce grand art culinaire, s'épanouit bien sûr dans le contexte extrêmement favorable de la cour de Louis XIV à Versailles et au sein des grandes maisons princières. Il s'impose dans le même temps très vite au reste de l'Europe.

Les principales innovations de cette «nouvelle cuisine» sont d'abord une émancipation par rapport à la tradition médiévale :

- > les plantes aromatiques européennes prennent le pas sur les épices orientales.
- > enthousiasme sans précédent pour les légumes et les fruits.
- > le poisson fait désormais l'objet de toutes les attentions, même si les viandes restent au centre des traités de cuisine.
- > imagination sans pareil pour accommoder les plats

Mais, ce qui caractérise avant tout cette véritable révolution culinaire, c'est l'exaltation du goût propre à chaque ingrédient, une très grande attention portée aux différents modes de cuisson, des sauces plus douces et plus respectueuses des aliments, une profusion de salades de toutes sortes, une exaltation des desserts avec les mets sucrés désormais servis en fin de repas constituant, selon les mots d'un contemporain, «le véritable réveillon du repas», et une véritable mise en scène de la table avec festons et guirlandes de fleurs sur les nappes, girandoles et flambeaux.

Au Grand Siècle, le vin est un élément essentiel de la gastronomie. Cependant, la culture de l'harmonie des vins et des mets est encore balbutiante. Les vins les plus cotés sont déjà les bourgognes et les champagnes qui ne sont pas encore pétillants.

AB

