

Mots clés : *Tourisme, Gastronomie, Jardins, Renaissance, Histoire, Région Centre Val de Loire*

## **Pour fêter l'arrivée de l'été...**

### **Le Clos Lucé invite à un voyage gourmand et bucolique au temps de la Renaissance**

Amboise, le 29 juin 2020 - Cuisiner les produits du terroir et cultiver ses légumes dans son potager ? Des activités qui sont plus que jamais dans l'air du temps ! Au Château du Clos Lucé à Amboise, la gastronomie et les secrets de la nature ont toujours été valorisés. Léonard de Vinci, l'illustre habitant de la demeure entre 1516 à 1519, était connu pour être végétarien et pour trouver son inspiration dans la nature. En l'honneur de ce génie, les jardiniers cultivent aujourd'hui des légumes oubliés dans le potager médiéval. Et du potager à l'assiette il n'y a qu'un pas : à l'Auberge du Prieuré, dans le Parc du Clos Lucé, Sieur Sausin utilise les épices, aromates et légumes dans des plats tels qu'on pouvait les déguster au XVI<sup>e</sup> siècle.

#### **Des légumes oubliés du potager du Clos Lucé....**



Le Potager du Clos Lucé fait partie du Jardin de Léonard, créé en 2008. Il a été planté dans l'idée d'illustrer l'usage des plantes potagères entre deux périodes, le Moyen Age et la Renaissance. **David Nabon**, chef jardinier et Maxime Pereira cultivent dans le potager du Clos Lucé des légumes dits « oubliés », tels que le panais, le chervis, la livèche, les chénopodes (épinard vivace et sauvage), les blettes, l'oseille, les doliques, les fèves et les lentilles.

#### **...à l'assiette de l'Auberge du Prieuré**

[L'Auberge du Prieuré](#) est l'un des trois restaurants situés à l'intérieur du Parc Leonardo da Vinci, au sein du domaine du Clos Lucé. **Sieur Sausin**, maître queux de l'Auberge du Prieuré, propose des plats tels qu'on pouvait en goûter à la Renaissance : poularde confite au bon vin d'Amboise, gastiau de courges au carvi, aumônière de saumon au basilic et trédura de poireaux... L'objectif : mettre au goût d'aujourd'hui des mets aux saveurs oubliées. Le chef offre aux visiteurs les subtilités gustatives de diverses périodes grâce à ses nombreuses recherches en matière de cuisine. Pour compléter le voyage dans le temps, le service y est assuré en costumes d'époque et Sieur Sausin annonce le menu dans le « *françois* » de l'époque.



#### **« L'Été » retrouvé au Clos Lucé**

Au début de l'été 2020, suite à la réouverture du Château du Clos Lucé et des restaurants après la crise sanitaire, est né un projet qui « mijotait » depuis longtemps : **concocter une petite vidéo sur les richesses de la Renaissance, du Potager à l'Assiette**. David, le jardinier en chef et Sieur Sausin reconstituent avec les légumes du site l'un des fameux portraits d'Arcimboldo composant sa série « Les Saisons ».



**Pour visualiser la vidéo, cliquer sur la photo :**



Pour consulter le Dossier de presse dédié, [cliquez ici](#).

### A propos du Château du Clos Lucé

A Amboise, la mission du Château du Clos Lucé est de permettre à un large public de **découvrir et de comprendre Léonard de Vinci artiste, scientifique et ingénieur**. Sa demeure et son parc sont des espaces d'innovations et d'interactivité, ils présentent un **patrimoine vivant, en mouvement, ouvert sur l'avenir**.

**Prochainement : ouverture du Nouvel Espace muséographique de 500m2 « Léonard de Vinci Peintre et Architecte »**

3<sup>e</sup> monument le plus visité du Val de Loire / 520 000 visiteurs en 2019

Site web : [www.vinci-closluce.com](http://www.vinci-closluce.com)

### Contacts presse



Carla van Benschop [carla@escalconsulting.com](mailto:carla@escalconsulting.com) Tel : 01 73 01 45 52

Maja Tailleux [majat@escalconsulting.com](mailto:majat@escalconsulting.com) Tel : 01 44 94 95 65 / 07 66 79 41 20  
[clos-luce@escalconsulting.com](mailto:clos-luce@escalconsulting.com)