



ACTUALITÉ ▾

ARTS & CULTURE ▾

BIEN-ÊTRE ▾

LIFE STYLE ▾

TOURISME & ÉVASION ▾

SHOPPING ▾

STARS & GOLF ▾

Quand l'art et la gastronomie mènent une vie de Château

Le ouvre ses portes aux gourmets, du 23 au 27 septembre prochain, à l'occasion de la « Fête de la gastronomie au musée ».

Olivier Barbarin, Chef du restaurant Le Séran du Château d'Audrieu, a été sélectionné aux côtés de 11 autres chefs de la région pour cette opération « Les Beaux-Arts culinaires ».

A la tête de la gastronomie de cet établissement 4* depuis 2009, membre de la prestigieuse enseigne Relais & Châteaux, Olivier Barbarin a fait ses armes aux côtés de plusieurs Chefs renommés : Antoine Sachapt, Pierre Orsi*, Dominique Toulousy**, Roland Mazère**, Jean-Claude Leclerc*. Sa créativité et sa curiosité naturelle lui permettent de sublimer les produits du terroir et la Normandie dans les assiettes de ses convives en mettant en valeur saveurs, textures et couleurs.

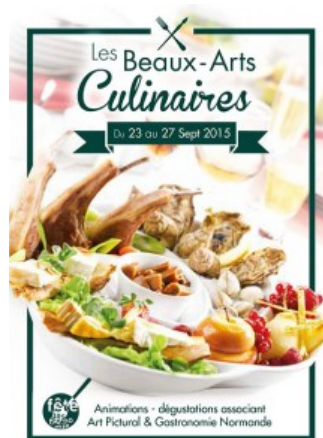
Afin de promouvoir les œuvres du musée et la gastronomie, le Chef créera une recette originale inspirée par l'un des tableaux. Le concept, initié par l'irqua-Normandie et Flyin' chef, est de sublimer le patrimoine culturel du Calvados, à la fois gastronomique et artistique.

Tous les gourmets sont invités à déguster le plat mis en scène par le Chef et ceux de ses confrères, afin de partager un moment gourmet et convivial.

Pour découvrir le tableau et la recette du Chef Olivier Barbarin, les visiteurs sont invités à se présenter à 11h à l'accueil du musée*.

Sur réservation : 02 31 30 40 85 du lundi au vendredi de 9h à 12h.
L'entrée est gratuite (+3,50€ pour l'accès aux collections).

* dans la limite des places disponibles



Olivier Barbarin, Chef du restaurant Le Séran du Château d'Audrieu – Photo : D.R.