

# Médiévales : un banquet pour commencer

Le festival des Médiévales démarrera à Clisson, le samedi 16 juillet, par un banquet. Soit une semaine avant le reste des animations. L'occasion de festoyer comme dans un temps révolu. Attention, la réservation est obligatoire.

A coup sûr, dans une vie antérieure, Serge Poiron aurait été l'un des maîtres queux officiant pour les seigneurs du château de Clisson. L'un des plus réputés gastronomes clissonnais en aurait eu l'étoffe. Logique que les Amis du château ait sollicité le chef-cuisinier de la Bonne Auberge pour le premier banquet médiéval du nom. "Aussi parce qu'installés depuis trente ans sur Clisson, on est les plus vieux... presque médiévaux", plaisantent Serge et Chantal Poiron.

Cet événement, qui aura lieu sous les halles de Clisson le samedi 16 juillet, précédera d'une semaine le festival traditionnel, animé par des musiques ancestrales, les campements de métiers d'époque, les spectacles de chevalerie et de jonglerie. En partenariat avec Val Expo Clisson, la manifestation est alléchante. "On va s'inspirer de ce qui se passait à l'époque, prévient Jean-Michel Busson, président des Amis du château. Par exemple, chaque plat sera annoncé d'une voix forte et les hôtes de la soirée seront invités à aller se laver les mains avant le repas. Pour ce qui est des ustensiles, ils seront réduits au minimum : des tranchons de pain remplaceront les assiettes et les convives n'auront qu'une seule cuillère en bois, sauf s'ils



Serge Poiron, le cuisinier du banquet, entouré de Jean-Michel Busson et Maurice Merlaud, respectivement présidents des associations des Amis du château et de Val Expo Clisson.

ont un couteau dans leur poche. La nappe servira de serviette comme c'était la tradition". De grandes tables disposées en long accueilleront une centaine de personnes. Un festin auquel elles pourront venir costumées\*.

La soirée sera animée par Pastourel, une compagnie du centre de la France spécialisée dans la musique du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle, avec costumes, accessoires, instruments et répertoire appropriés, et dont les prestations sont volontairement tournées vers l'animation et la participation du public (notamment en danse avec le branle, les pavanes, les gaillardes...).

Concernant le menu, Serge Poiron a concocté "une ancienne cuisine avec des procédés modernes". "La cuisine médiévale ayant des particularités fortes, notamment l'usage abondant d'épices et de substances aigres ou aigres-douces, on a essayé de les respecter", ajoutait-il récemment. Des œufs de caille au vin de sauge mettront en appétit les

convives venus festoyer. Ensuite, tourte de saumon, ambrisie de volaille au lait d'amande avec carotte et fenouil, puis faisselle à la ciboulette et duo de gâteaux cake/tarte aux pommes à la cannelle rempliront leur estomac. Pour désaltérer les gosiers, un pineau-cabernet rouge des coteaux de la Sèvre, versé dans des gobelets en céramique. Quelques potions supplémentaires seront servies comme cet hypocras en apéritif et ce bout'ors en fin de ripailles. De quoi remonter le temps !

\* Environ 500 costumes sont disponibles à la location toute l'année à la maison des associations, à partir de 10 euros plus une caution de 20 à 40 euros. Renseignements au 02 40 54 30 96.

Banquet médiéval, samedi 16 juillet à partir de 20 h sous les Halles de Clisson. Tarif : 25 euros. Réservation obligatoire à l'office de tourisme avant le 12 juillet (02 40 54 02 95). Renseignements sur <http://www.lesmedievales-declisson.fr/>.