

Crèvecœur. Fabian Muller réhabilite la gastronomie médiévale

Publié le 15/07/2016 à 19:31

 Écouter



Fabian Muller est un personnage aux milles facettes : historien, acrobate, musicien et animateur de banquets. Tous les étés, depuis 10 ans, il dirige une taverne médiévale au château.

La cuisine du Moyen Âge mérite et justifie toutes ces attentions car contrairement aux idées véhiculées par des historiens du XVIII^e siècle, nos ancêtres n'étaient pas des rustres qui mangeaient des produits grossiers, mais de fins gourmets friands d'une cuisine " **aromatique avec l'utilisation des épices, acide avec un penchant pour le sucré-salé et légère par les méthodes de cuisson. Elle a inspiré la cuisine moderne en particulier en Orient.**"

Alors, pour le plus grand plaisir de ses clients, Fabian Muller et son équipe reprennent ces préceptes et préparent chaque jour bugnes, terrine, paste (tourte), tailli, dariole et pullis (volaille aux fruits).

Fabian Muller propose deux banquets, le mardi 2 et le samedi 6 août. Musiciens, jongleurs et des surprises accompagnent le festin qui se termine évidemment par un verre d'hypocras.

Jusqu'au 8 août, taverne médiévale, le midi, et banquets animés les 4 et 8 août.
Réservation au 02 31 63 02 45.