

Loir-et-Cher - Blois - Des lyres d'hiver

Tous les sens sauf la vue pour goûter la galette

06/01/2013 05:46


[précédente](#) | [suivante](#)

On goûte et on retrouve l'origine de ces gâteaux, sans les voir. Une animation proposée par l'atelier Pincée de sens durant ce week-end au château de Blois. - (Photos NR, Sébastien Gaudard)

Un week-end sous le signe de l'Épiphanie pour les visiteurs du château qui doivent retrouver l'origine des gâteaux qu'on leur fait goûter, les yeux bandés.

C'est un jeu gastronomique que l'on pourrait fort bien réaliser à la maison, en famille : par deux ou par équipe, il est proposé de goûter un gâteau des Rois, l'un des participants a les yeux bandés pendant que les autres le guident et remplissent un questionnaire. À la fin du circuit les rôles s'inversent. Le guide s'abstient naturellement de donner trop d'indications sur le gâteau dégusté à l'aveugle par son coéquipier. En dernière étape, et en confrontant les perceptions visuelles du guide et les indices olfactifs et gustatifs du joueur aux yeux bandés, l'équipe doit découvrir la région d'origine des gâteaux. Les plus calés détermineront l'époque au cours de laquelle ces pâtisseries étaient couramment consommées à l'Épiphanie.

	Dernier jour de glisse
	Rentrée

Six recettes différentes

Ce week-end les visiteurs du château de Blois s'exerçaient à ce sympathique test de connaissances proposé par l'atelier Pincée de Sens. « *En ne se confiant qu'au goût, à l'odorat, au toucher, à l'analyse des arômes, à la texture des matières la découverte devient très instructive. Dans ce jeu, il faut être vraiment à l'écoute de ses sens,* » explique Élise, animatrice de l'atelier. « *C'est aussi une façon inattendue de redécouvrir ces gâteaux de l'Épiphanie.* »

Pour la circonstance, le pâtissier Mahou de Tours a réalisé six recettes : celle à base de frangipane, le Renaissance, le brioché, le Bordelais, le king cake de Nouvelle Orléans et une préparation beaucoup plus contemporaine sur les concepts de la cuisine moléculaire. Une variété à confondre le meilleur palais.

Les visiteurs en petits groupes se prêtent volontiers au jeu, amusés par l'exercice, curieux aussi d'en apprendre sur ce fameux jour des Rois, les traditions qui s'y rapportent et ce que l'on en a fait au cours de siècles. Christophe, 14 ans, vient de la Sarthe accompagné de ses parents. Le détour par l'atelier Pincée de Sens donne un peu de piment à la visite. Volontaire pour le test les yeux bandés il rejoindra en fin de parcours Yannick et Élise pour en savoir un peu plus sur l'origine des gâteaux qu'il a goûtés sans les voir.

Le château royal fête les Rois. Activités ludiques et gustatives, de 14 h à 17 h, château ; activités comprises dans le prix du billet d'entrée.

Aujourd'hui

> **Patinoire.** Place de la République, de 10 h à 13 h 30, de 14 h à 17 h 30 et de 18 h 30 à 20 h. Tarif adultes (avec location de patins) : 3,50 € ; sans location : 3 € ; enfants moins de 12 ans : 2,50 € (gants et casque obligatoire pour les moins de 11 ans).

> **Piste de luge.** Place de la République, de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h, pour les 4 à 10 ans, gratuit.

> **Le Roi a besoin de toi.** Parcours ludique avec énigmes, 11 h et 14 h 15, château ; visite comprise dans le prix d'entrée.

> **Le château royal fête les rois.** Activités ludiques et gustatives, de 14 h à 17 h, château ; activités comprises dans le prix du billet d'entrée.

A lire aussi sur La NR

- ▶ **BLOIS** Elle chute du premier étage
- ▶ **Un chasseur meurt touché en plein coeur**
- ▶ **BRACIEUX** Le garde champêtre met fin à ses jours
- ▶ **Rentrée**
- ▶ **La centrale nucléaire dans la galette des Rois**

Ailleurs sur le web

- ▶ **Ce que l'on sait de la famille recluse à Saint-Nazaire** ([francetv info](#))
- ▶ **Lidl victime du succès de son coup publicitaire** ([20 minutes](#))
- ▶ **2012 : ces photos extrêmes qu'on a hésité à vous montrer** ([Nouvel](#))