















Société	Adresse	CP	Ville	Site Internet	Prénom Responsable	Nom Responsable	Fonction	Téléphone	Portable	Courriel	Recettes proposées	Commentaires	Texte d'accompagnement rédigé par IEHCA	Visuel
SAS HARDOUIN	50, rue de l'étang Vignon	37210	VOUVRAY	<a href="http://www.hardouin.fr">www.hardouin.fr</a>	Virginie	MORAND-NORAIS	Resp. Exploitation	02 47 40 40 40	06 24 66 58 52	<a href="mailto:y.morand@hardouin.fr">y.morand@hardouin.fr</a>	Terrine de pintade aux épices (Gingembre)	en conserves en verre 150/180g	A la Renaissance, les « pâtés », c'est-à-dire les préparations en croûte, étaient bien plus courantes que les terrines. Ce plat se veut une évocation de ces préparations : la pintade était consommée au XVIIe siècle et le gingembre la plus utilisée des épices	
37 Carrefour des saveurs	47, route des vallées	37510	BALLAN-MIRE	<a href="http://www.37saveursdelavalalledesvois.fr">www.37saveursdelavalalledesvois.fr</a>	Philippe	DERRE	Dirigeant		06 71 19 67 65	<a href="mailto:contact37saveurs@orange.fr">contact37saveurs@orange.fr</a>	Poule au pot	Viande de dinde, graisse de canard et épices	C'est le précepteur de Louis XIV qui, des années après la mort d'Henri IV (1610) – grand-père du roi Soleil – inventa la légende de la poule au pot : le monarque aurait souhaité que chaque « laboureur » ait « le moyen d'avoir un poule dans son pot ».	
ARTHUR et LOLA		41600	VOUZON	<a href="http://www.arthuretloia.fr">www.arthuretloia.fr</a>	Geneviève	DE HENNIN	Présidente	02 54 83 04 93	06 60 04 29 41	<a href="mailto:info@arthuretloia.fr">info@arthuretloia.fr</a>	Boisson aromatisée à base de vin, miel et rose à consommer en apéritif ou avec les desserts (10,5')		Inspiration. Au Moyen Âge et à la Renaissance, il était courant de composer des breuvages à base de vin auxquels on prêtait des vertus thérapeutiques : l'ajout d'eau de rose, d'épices, était une possibilité parmi d'autres.	
ARTHUR et LOLA		41600	VOUZON	<a href="http://www.arthuretloia.fr">www.arthuretloia.fr</a>	Geneviève	DE HENNIN	Présidente	02 54 83 04 93	06 60 04 29 41	<a href="mailto:info@arthuretloia.fr">info@arthuretloia.fr</a>	biscuits aux amandes	sur la base de recette traditionnelle des macarons et comme à l'époque de la Renaissance, comme ceuse que Catherine de Médicis a probablement ramené en France.	Inspiration. Rabelais, le premier, employa le mot « macaron » en français (en 1552). On sait que des macarons étaient consommés à la Renaissance mais les premières recettes dont nous disposons remontent au milieu du XVIIe siècle.	
DES POULES ET DES VIGNES	19, rue de la Galotière	37140	INGRANDES-DE-TOURAINNE	<a href="http://www.depoulesetdesvignes.com">www.depoulesetdesvignes.com</a>	Gabriel	SIMON	Gérant		06 19 66 88 41	<a href="mailto:f37140@gmail.com">f37140@gmail.com</a> <a href="mailto:poulesvignes@gmail.com">poulesvignes@gmail.com</a>	Foie Gras poché aux épices		Apprécié des Romains, le foie gras tomba dans l'oubli des siècles durant. La présente recette se veut un clin d'oeil à la "redécouverte" de ce produit à la Renaissance, un foie gras ici accommodé avec des épices, autre évocation de la cuisine du temps.	
DES POULES ET DES VIGNES	19, rue de la Galotière	37140	INGRANDES-DE-TOURAINNE	<a href="http://www.depoulesetdesvignes.com">www.depoulesetdesvignes.com</a>	Gabriel	SIMON	Gérant		06 19 66 88 41	<a href="mailto:f37140@gmail.com">f37140@gmail.com</a> <a href="mailto:poulesvignes@gmail.com">poulesvignes@gmail.com</a>	Blanc manger Renaissance		Le Blanc Manger est une des grandes vedettes de la cuisine occidentale depuis le Moyen Âge. Il s'agit en réalité d'un ensemble de préparations qui n'ont pas même en commun leur couleur ! Certes de blancs ingrédients sont généralement utilisés mais les possibilités étaient vastes : riz, lait, amandes ou lait d'amandes, gelées de viande blanche...	
REINES DE TOURAINNE	27, route du Commerce	37190	RIVARENNES	<a href="http://www.reines-de-touraine.fr">www.reines-de-touraine.fr</a>	Philippe	BLOT	Gérant		06 08 85 08 70	<a href="mailto:reines-de-touraine@club-internet.fr">reines-de-touraine@club-internet.fr</a>	Vin d'Ypocras	selon la recette du Mesnager de Paris	Depuis le Moyen Âge, les ypcocras, vins épicés, miellés ou sucrés, sont un incontournable des tables de la noblesse européenne. Il en existait de nombreuses variantes ; celui à base de vin blanc se buvait plutôt en début de repas tandis que celui à base de vin rouge venait le clore.	
REINES DE TOURAINNE	27, route du Commerce	37190	RIVARENNES	<a href="http://www.reines-de-touraine.fr">www.reines-de-touraine.fr</a>	Philippe	BLOT	Gérant		06 08 85 08 70	<a href="mailto:reines-de-touraine@club-internet.fr">reines-de-touraine@club-internet.fr</a>	Poires Tapées de Rivarennnes réhydratées dans ce même vin d'Ypocras,		Depuis le Moyen Âge, les ypcocras, vins épicés, miellés ou sucrés, sont un incontournable des tables de la noblesse européenne. Il en existait de nombreuses variantes ; celui à base de vin blanc se buvait plutôt en début de repas tandis que celui à base de vin rouge venait le clore.	
REINES DE TOURAINNE	27, route du Commerce	37190	RIVARENNES	<a href="http://www.reines-de-touraine.fr">www.reines-de-touraine.fr</a>	Philippe	BLOT	Gérant		06 08 85 08 70	<a href="mailto:reines-de-touraine@club-internet.fr">reines-de-touraine@club-internet.fr</a>	Confitures sèches	selon recettes d'ouvrages du XVIIe siècle et avant	Les confitures sèches, par oppositions aux confitures liquides, se rapprochaient de ce que nous appelons aujourd'hui pâtes de fruit. Déjà préparées au Moyen Âge, elles restèrent très appréciées à la Renaissance et bien au-delà.	

CIBELE	RN 151 - 2A	36100	ST GEORGES SUR ARNON	<a href="http://www.lentilleduberry.com">www.lentilleduberry.com</a>	Cécile	TAILLANDIER	resp commerciale	02 54 21 90 50		cibele@lentilleduberry.com	lentilles vertes du Berry en sachet toile avec pourquoi pas une recette Renaissance		Créée en 1994 par une poignée d'agriculteurs, la société CIBELE valorise la Lentille verte du Berry, le 1er légume sec à obtenir un Label Rouge en 1996 puis une IGP en 1998. La production est assurée sur une aire d'appellation précise, 44 communes de l'Indre et 5 du Cher dans le respect des cahiers des charges établis. La Lentille Verte du Berry est reconnaissable à sa structure unique de la Renaissance, entre autres à son	
LA MAISON DU PAIN D'ÉPICES	10 rue du bout du pont	41400	FAVEROLLES SUR CHER	<a href="http://www.lamaisondupaindepices.fr">www.lamaisondupaindepices.fr</a>	Christine	LELIEVRE	gérante	09 63 40 11 29		lamaisondupaindepices@outlook.fr	pain d'épices Léonard (au gingembre ?)	miel de Sologne, farines seigle et blé de Sologne. En 2015, nous avons créé une gamme « douceurs de Léonard » de pain d'épices (miel et farine de Sologne, confitures aux épices et pâtes de fruits.	On fabrique du pain d'épices en Occident depuis le Moyen Âge. La présente recette est une adaptation d'une préparation issue du traité anonyme, le <i>Thésor de santé</i> , publié en 1607.	
LA MAISON DU PAIN D'ÉPICES	10 rue du bout du pont	41400	FAVEROLLES SUR CHER	<a href="http://www.lamaisondupaindepices.fr">www.lamaisondupaindepices.fr</a>	Christine	LELIEVRE	gérante	09 63 40 11 29		lamaisondupaindepices@outlook.fr	Cotignac		Le cotignac était une friandise extrêmement précieuse à la Renaissance. La recette ici utilisée s'inspire de celle donnée par Nostradamus dans son <i>Excellent et Mout utile opuscule</i> (1555).	
BRASSERIE BOS	11, allée Napoléon III	18000	BOURGES	<a href="http://www.thebeerlab.com">www.thebeerlab.com</a>	Yves	BOS	Dirigeant	06 25 32 84 48		yves.bos@brasseriebos.fr	Bières "Leonardo"	Gingembre et poivre noir	A la Renaissance, dans les grandes régions brassicoles (Flandres, monde germanique, Grande-Bretagne...) il était courant d'incorporer différentes épices. Les recettes variaient grandement : cannelle, poivre, clou de girofle, gingembre...	
Belles demoiselles	109 rue nationale	41700	Cour Cheverny	<a href="http://www.bellesdemoiselles.com">www.bellesdemoiselles.com</a>	Coraline	SALIOU	apicultrice gérante	06 59 04 77 86		bellesdemoiselles@gmail.com	vinaigre de miel		Ce produit se veut une évocation de deux saveurs dominantes dans la cuisine de la Renaissance : l'acide et l'aigre-doux. Le verjus ou le vinaigre était très employés dans la gastronomie de l'époque, souvent combinés avec des édulcorants divers, du sucre en premier lieu.	
Biscuiterie Moderne	62 route de Blois	45740	LAILLY EN VAL	<a href="http://www.biscuiterie-moderne.com">www.biscuiterie-moderne.com</a>	Jean-Michel	MUNIER	directeur associé / resp prod	02 38 44 73 16		biscuiterie.moderne@wanadoo.fr	macarons amande		Le mot « macaron » fait son apparition dans la langue française à la Renaissance avec Rabelais (1552). Les premières recettes dont nous disposons datent toutefois d'un siècle plus tard.	
BELLORR	Le Verthonay	37340	Avrillé des Ponceaux	<a href="http://www.bellor.com">www.bellor.com</a>	Romain	BELLOIR	PDG	02 47 35 74 35	Reçu par courrier	r.belloir@bellor.com	Brisures de truffes mélanosporum	Toutes les truffes sont des mélanosporum françaises et de Touraine 12,5g / 25g / 50g	Les nobles français de la Renaissance appréciaient les truffes et les livres de cuisine italiens de l'époque nous proposent différentes façons de l'employer, en soupes et en tourtes notamment.	
BELLORR	Le Verthonay	37340	Avrillé des Ponceaux	<a href="http://www.bellor.com">www.bellor.com</a>	Romain	BELLOIR	PDG	02 47 35 74 35	Reçu par courrier	r.belloir@bellor.com	Morceaux de truffes mélanosporum	12,5g / 25g / 50g	Les nobles français de la Renaissance appréciaient les truffes et les livres de cuisine italiens de l'époque nous proposent différentes façons de l'employer, en soupes et en tourtes notamment.	
BELLORR	Le Verthonay	37340	Avrillé des Ponceaux	<a href="http://www.bellor.com">www.bellor.com</a>	Romain	BELLOIR	PDG	02 47 35 74 35	Reçu par courrier	r.belloir@bellor.com	Truffes tuber mélanosporum entières	12,5g / 25g / 50g	Les nobles français de la Renaissance appréciaient les truffes et les livres de cuisine italiens de l'époque nous proposent différentes façons de l'employer, en soupes et en tourtes notamment.	
BELLORR	Le Verthonay	37340	Avrillé des Ponceaux	<a href="http://www.bellor.com">www.bellor.com</a>	Romain	BELLOIR	PDG	02 47 35 74 35	Reçu par courrier	r.belloir@bellor.com	Truffes tuber mélanosporum extra	12,5g / 25g / 50g	Les nobles français de la Renaissance appréciaient les truffes et les livres de cuisine italiens de l'époque nous proposent différentes façons de l'employer, en soupes et en tourtes notamment.	