



HAYER

Renæssancens havekunst: tilbage til rødderne

For 500 år siden undergik haverne i Loiredalen en kæmpe forvandling. Ud med lukkede haver med aromatiske planter, ind med store arealer, perspektiver, bede med geometriske mønstre, prydnende springvand og vandkaskader! Denne nye havekunst kom direkte fra Italien og forvandlede Loiredalen til "Frankrigs have", som vi kender den i dag. I år, i anledningen af 500-års jubilæet for renæssancen i Loiredalen, fejrer vi haverne!

Catherine de Médicis' haveanlæg på Château de Chenonceau er udelukkende dækket af sorte og hvide blomster fra det tidlige forår, som symbol på slottets ikoniske dronning og de berømte gallerier på broen der krydser Cher. Den 5. og 6. juli og den 2. og 3. august tændes der tusindvis af stearinlys i Villandry-slottets haveanlæg i forbindelse med fortryllende og romantiske aftenarrangementer i Loiredalens mest ikoniske franske haver. Château de Chambord genskabte sidste år sine franske haver med et unikt perspektiv fra slottets terrasser. I Amboise kan man nyde den panoramiske udsigt over Loiredalen og slottet fra de

napolitanske terrasser, og de blide citrusdufte fra L'Orangerie de Dom Pacello på Domaine de Château-Gaillard, lige i nærheden, leder straks tankerne hen på Toscana.

Havekunsten lever stadigvæk i 2019 og er endda i stand til at innovere. Nye kreationer forskønner haveanlæggene i Loiredalen. Domaine de Chaumont-sur-Loire er det smukkeste eksempel herpå med sin internationale havefestival, som i år går under temaet "Paradisets have". Man kan også se havefornyelser på andre slotte, såsom Château royal de Blois, som har fået anlagt en helt ny og moderne have, Château de Cheverny, som har indrettet en "Kærlighedens have" udsmykket med skulpturer af den svenske kunstner Gudmar Olovson, eller haverne i Château du Rivau, med den søde duft af roser og de kæmpe kunstgenstande!

<https://www.chenonceau.com/en>

<http://www.domaine-chaumont.fr/en/cultural-programme-and-events/opening-28th-international-garden-festival>



MUSIK

I Loiredalen genoptager man renæssancens populære musik!

De fleste kender maleren, ingeniøren og arkitekten, Leonardo da Vinci. Men mange ved bare ikke, at Leonardo også organiserede kongelige fester. Han organiserede baller og store banketter for kongen, hvor musikken spillede en central rolle. Det er denne festlige ånd, som Loiredalen også fremhæver i år i anledningen af 500-års jubilæet for renæssancen ("500 ans de Renaissance(S) en Centre-Val de Loire").

Der vil blive afholdt koncerter med renæssancemusik i løbet af hele sommeren med bl.a. gruppen Douce mémoire, der har specialiseret sig i renæssancemusik. Deres smukkeste melodier kan høres fra Bourges til Tours, når vejen går forbi Château de Valençay, Château d'Amboise og Château de Chambord.

Château du Clos-Lucé organiserer hvert år i slutningen af september en europæisk festival for renæssancemusik. I festivalens 14. udgave har den spanske musiker, Jordi Savall, specialist i renæssance- og barokmusik, fået frit spil. Han er i øvrigt også inviteret til Chambord Festival fra den 28. juni til den 31. juli, som i år går under temaet Italien. Château royal d'Amboise genopfrisker de kendte italienske melodier med festivalen "Avanti la Musica" fra midten af maj til midten af august.

I renæssancen var ballerne også meget populære. På Château de Langeais kan man på udstillingen "Dansez à la Renaissance" lære om dansene fra den tid såsom le branle, pavane og gaillarde gennem danseworkshops og rekonstruktion af et renæssancebryllup. Gør teori til praktik, og mød op den 18. maj på Château du Rivau og den 25. juli på Château royal d'Amboise for at deltage i de store renæssanceballer. Gerne i fuld kostume!

<https://www.vivadavinci2019.fr/en/evenements/dance-to-the-renaissance/>

<https://www.amboise-valdeloire.com/agenda/avanti-la-musica/>

SMAGEN AF RENÆSSANCEN

Der går en renæssanceånd gennem Loiredalen... lige ned til tallerkenen!

Hvad har en artiskok, en gaffel og ingefær tilfælles?

Disse tre genstande dukkede op i renæssancen og revolutionerede borddækningen og gastronomien i Loiredalen! 500 år efter har restauranterne i regionen valgt at fejre denne kulinariske arv fra det 16. århundrede ved at give gæster fra det 21. århundrede en smagsoplevelse.

42 restauranter deltager i kampagnen "Goût de Renaissance" (en smag af renæssance), hvor de fra maj til september tilbyder gæsterne renæssancemenuer. Dengang var krydderier såsom kanel, kryddernellike, safran, muskatnød og ingefær en meget vigtig del af madlavningen. De fandtes i stort set alle retter, endda også i den søde kryddervin Hypocras, som serveres kold sammen med retterne. Sukker var også en meget værdsat ingrediens, både i søde og salte retter. Kandiserede frugter og frugtlæsk blev serveret som dessert. Men dengang var sukker, såvel som krydderier, også - og måske især - en måde at skille sig ud socialt.

Menuerne "A Taste of Renaissance" som restauranterne foreslår indeholder derfor produkter og opskrifter fra renæssancen. Asparges i sauce, linsesuppe, auberginekage, kyllingefrikassé med citron, kyllingeleverspyd, vinkandiserede pærer... er blot nogle af de retter, som du kan få mulighed for at smage på!

<https://www.vivadavinci2019.fr/en/actualites/a-taste-of-rennaissance/>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Hippocras>

23. april 2019

For mere information, kontakt mig gerne.

Rasmus Schack

Media Relations Manager

Scandinavia, Finland, Baltic countries

Tlf.: +45 33 43 33 22

rasmus.schack@atout-france.fr