

LES MÉDIÉVALES & BANQUET DE FONTFROIDE

25 et 26 mai 2024



Le temps d'un week-end, les Médiévales de Fontfroide proposent une immersion dans la vie quotidienne du Moyen Âge. L'abbaye devient ainsi le théâtre d'un voyage dans le temps, où artisans, troubadours et autres saltimbanques se donnent rendez-vous.

Des démonstrations et des animations participatives dédiées au jeune public permettront de se familiariser avec des savoir-faire souvent oubliés aujourd'hui et de découvrir la diversité des métiers qui ont façonné le monde médiéval. Au programme : l'atelier du vitrail, l'atelier reliure, l'atelier de la taille de pierre, des jeux médiévaux et bien d'autres surprises. Tous les jours, à 11h15 et 15h30 aura lieu le grand spectacle de combats médiévaux animé par la Compagnie du Comté de Toulouse.

Le samedi soir, à 19 heures, un grand banquet viendra clôturer cette première journée des médiévales de Fontfroide. Au menu : une tourte aux légumes, une sardamone d'agneau avec ses légumes anciens, des gâteaux à la castagne et bien d'autres saveurs médiévales. Tout au long du dîner, une troupe de musiciens, de chanteurs et autres jongleurs recréera l'ambiance des grands festins d'antan.

Responsable événement
Justine Buffalon

Directeur Culture
Pierre Laburthe

Communication
Rogier Fackeldey

Informations pratiques

Abbaye de Fontfroide
RD 613

11100 NARBONNE

Tél : 04 68 45 11 08

info@fontfroide.com

www.fontfroide.com

De 10h à 18h

Banquet le samedi à 19h

Billetterie

Tarif adulte : 9€

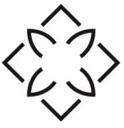
6-18 ans : 5€

Gratuit pour les - de 6 ans

Entrée comprenant l'accès aux Médiévales (hors banquet), Le spectacle de combats médiévaux et la visite du monument.

Tarif banquet adulte : 45€

Tarif banquet—de 12 ans :
20€



PROGRAMME JOURNÉE : LE CAMPMENT

Atelier de cuir : réalisation au choix d'une petite bourse ou d'un bracelet avec son prénom en cuir

Atelier héraldique : explications sur l'art du blasonnement et réalisation d'un blason en peinture sur bouclier en bois (pour les + de 6 ans)

Atelier du vitrail : démonstrations et explications autour de la fabrication d'un vitrail

Atelier reliure et restauration de livres au Moyen Âge : réalisation d'un carnet par les enfants

Atelier taille de pierre

Atelier de présentation d'armes médiévales

Atelier de présentation et d'essai à la calligraphie

Atelier photo sur pilori

Atelier herboristerie

Découverte d'une tente médiévale

Tir à l'arc

Atelier de jeux en bois

Atelier de crêpes au feu de bois, démonstration et fabrication de crêpes, à la vente pour les visiteurs

Tout au long du week end : animation musicale avec musiciens, jongleur, comédien et danseuse, défilé de soldats en armure, initiation au combat d'épée pour les jeunes chevaliers, avec remise d'un diplôme, avec la Cie du Comté de Toulouse.





PROGRAMME JOURNÉE : SPECTACLE DE COMBATS MÉDIÉVAUX

Le samedi 25 et dimanche 26, à 11h15 et 15h30

LE PAS D'ARMES

Spectacle de combats médiévaux avec la Compagnie du Comté de Toulouse

Durée : 25–30 minutes / Spectacle compris dans le billet d'entrée



PROGRAMME SOIRÉE : BANQUET MÉDIÉVAL

10 places disponibles

Le Samedi soir, à 19h, dans le grand réfectoire de l'abbaye, la troupe médiévale les Échansons du Carcassès mettront les petits plats dans les grands pour proposer une soirée festive autour d'une cuisine traditionnelle du Moyen-Âge. Tout au long du dîner, une troupe de musiciens, de chanteurs et autres jongleurs, déambulera entre les tablées et recréera l'ambiance des grands festins d'antan. Le banquet médiéval de Fontfroide vous transportera ainsi à travers les siècles pour une immersion dans la gastronomie, la culture et les traditions de cette grande époque.

MENU ADULTE : 45€

Hypocras ou jus de pommes et olives méditerranéennes

Tourte aux légumes, Salade sauce verju, Sardamone d'agneau et légumes anciens

Poire à l'hypocras et gateaux à la castagne

Café / infusion

MENU – de 12 ANS : 20€

Jus de pommes et olives méditerranéennes

Tarte salée, Cuisse de poulet sur coussin de riz, Crêpe au sucre et friandises

Réservations uniquement sur www.fontfroide.com