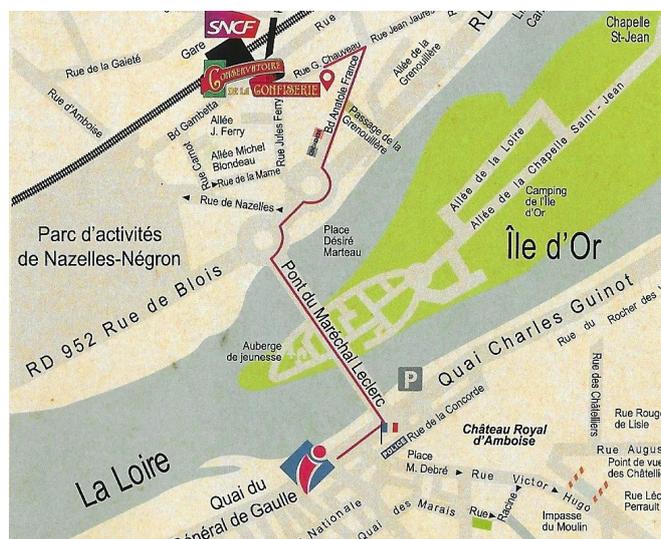
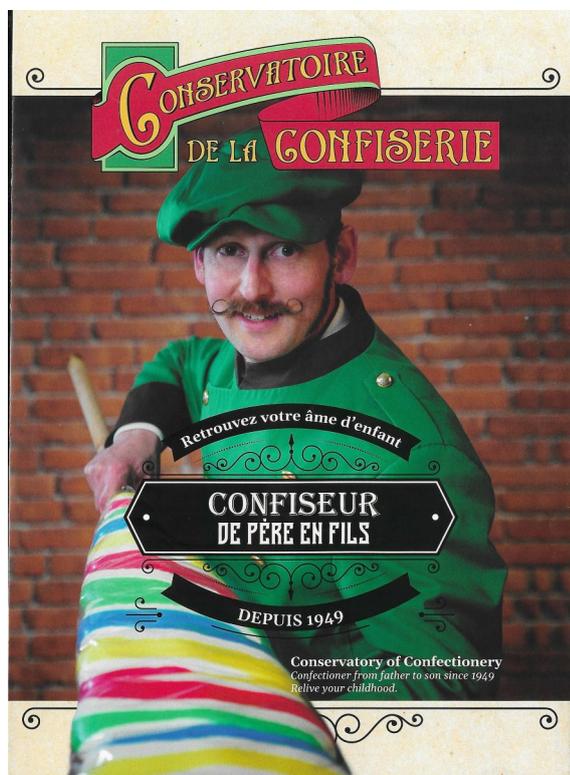


Jeudi 28 octobre 2021



Venez découvrir ce lieu insolite, pour rencontrer un jeune artisan passionné, humer les délicieuses odeurs des sucreries, en tester quelques-unes...

Rendez-vous à 15h
sur le parking devant le musée.
22 rue Germain Chauveau
37400 Amboise

Les enfants seront en vacances, n'hésitez pas à les amener, ils adoreront les sucettes.

Entrée : 3 € par personne—gratuit pour les enfants.

A payer sur place (prévoir l'appoint SVP)

Inscription : avant le 22 octobre 2021

auprès de nos accueillantes

(bien spécifier le nombre d'enfants)

NOTRE HISTOIRE

CONFISEUR DE PÈRE EN FILS EN TOURAINE, nous avons créé ce Conservatoire de la Confiserie pour contribuer à la sauvegarde de notre patrimoine matériel et immatériel de la confiserie. Nous avons accumulé des machines venues de toute l'Europe.




UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL
 Nous appliquons les connaissances des différentes corporations de la confiserie !

- Sucre-Cuitier
- Nougatier
- Calissonnier
- Pralinier
- Caramélière
- Dragéiste
- Confiseur (le confisage)

OUR HISTORY

Au travers de cette visite, vous serez plongés au cœur des laboratoires de confiserie et pourrez y découvrir les différents métiers.

Confectioner from father to son in Touraine, France, we created this Conservatory of Confectionery, to contribute to the preservation of our tangible and intangible confectionery heritage, we have gathered a unique collection of machines from all over Europe. Through this tour you will take you deep into the heart of the confectionery laboratories discovering there its different crafts.