



Comment recevoir à la française au Château de Vaux le Vicomte ?

Atelier « art de recevoir à la Française » :

à partir de 12€ par personne

(pour un groupe de 30 personnes)

Durée de l'atelier : 1 heure et demie

Non inclus : le prix de la visite et les éventuels repas.



François Vatel, célèbre maître d'hôtel de Nicolas Fouquet fût le grand organisateur de fêtes et de festins d'exception au Château de Vaux le Vicomte.

Il a su mettre en scène la gastronomie française en magnifiant l'art de la table.

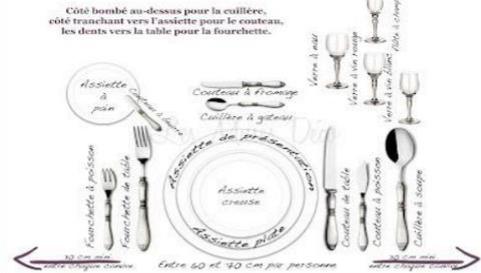
Savoir recevoir est un art, il y a quelques règles à connaître pour être un hôte parfait : Plan de table, art de la table , services, dress code..... Les soirées réussies n'auront plus aucun secret pour vous.





Disposition à la française

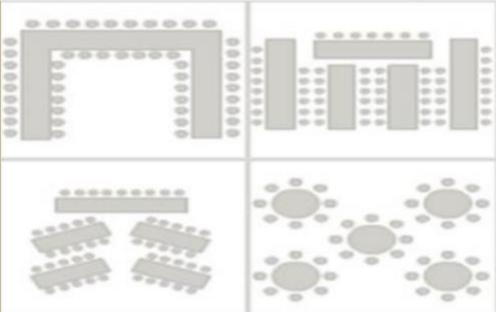
Côté bombé au-dessus pour la cuillère, côté tranchant vers l'assiette pour le couteau, les dents vers la table pour la fourchette.



Histoire de la gastronomie Accueil des invités



L'Art de la table



Le Plan de table



Les Bonnes Manières



Le Dress code

