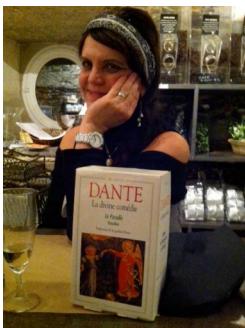




*L'Emporio Guiducci,
héritier des « emporia et thermopolia romana »,
conserve les traditions culinaires de l'Italie romaine.*

*27 rue Adolphe Moitié, 44000 NANTES.
02 85 37 87 37*



Fiorella Guiducci

La passion et l'expérience transmises par mon père ramènent aux années 50 et à son premier Emporio, une petite brûlerie d'un quartier populaire de Rome, où se mélangeaient arômes de café, parfums sucrés et salés, et odeurs de bons produits artisanaux de cette région.

Aujourd'hui, je souhaite vous faire vivre cette expérience : l'excellence et le savoir faire du patrimoine historique, culinaire et gastronomique de chez moi : Rome, le Latium.

J'ai faite mienne cette pensée : "Convier quelqu'un c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit".

*Benvenuti à l' Emporio
Fiorella Guiducci
www.emporioguiducci.com*

Emporio Guiducci

*les 7 et 28 février 2014, de 20h30 à 23h00
dîner-conférence*

« Nourriture et gastronomie dans la Rome antique »

par Jean-Marc Dubranna,



Mens sana in corpore sano

Menu Emporio Guiducci
30€ par convive

*Apéritif romain et petites dégustations de préparations antiques inclus.
Boissons en sus*

Aperitivo : *Verre de vin blanc « Grechetto » Le petit Grec
et (dégustation de Vin à l'antique)*

Antipasto : *Zuppa di cereali e fagioli*
Soupe de céréales et haricots
et (Petit bol de “bouillie primitive”)

Crostini all'olio d'oliva

*Tartine à l'huile d'olive avec crème de sanglier, de faisans,
de lièvre*

Pasto : *Porchetta alla romana*
Spécialité de cochon aux herbes, rôti au four à bois,
importé d'Ariccia, Roma
*et (Bocconcini di pollo con salvia e pancetta al vino bianco
et miele) Bouchées de viande blanche pancetta sauge
sauce vin blanc et miel*

Café gourmand Guiducci : *Pangiallo, Panpepato e ricciarelli*
Gâteaux artisanaux de la tradition romaine
*et (Patina de fruit à l'antique)
(Hydromel)*

Plan de la conférence

(échange et débat aux différents moments de l'exposé)

« Nourriture et gastronomie dans la Rome antique »

I. Un monde de la frugalité voire de la pénurie alimentaire

- a. La question agraire et l'approvisionnement
- b. Les aliments de base
- c. La frugalité, ou de nécessité vertu

II. A l'école des Étrusques et des Grecs, une petite caste de privilégiés gastronomes

- a. Les maîtres grecs
- b. Les étrusques et le rite alimentaire
- c. Une gastronomie de l'élite

III. Gastronomie raffinée : l'art culinaire

- a. La variété des mets
- b. La sophistication des plats
- c. Le raffinement jusqu'à l'excès



Jean-Marc DUBRANNA

Formé à Paris, lycées Marcel Roby et Janson de Sailly, université Paris X, diplômé de lettres classiques, latin et grec anciens, il mène en parallèle le métier d'enseignant et une activité d'homme de théâtre.

Durant sa carrière, il dirige à l'étranger le théâtre français d'Addis Abeba en Éthiopie et l'Alliance Française de São Paulo au Brésil.

Il fonde en 2007 la troupe de théâtre IR2JEU ; celle-ci se produit à Nantes et en Vendée sur des festivals, et bientôt à Vilnius en Lituanie où elle est invitée.