

Café Byron

Le Café Byron en fête !

Venez en nombre pour célébrer les 5 ans
de notre restaurant préféré, le Café Byron.
Retrouvez les abords emblématiques du château de Chillon en fête.
Une journée qui mêle traditions, innovations et festivités
pour ravir vos papilles et vos oreilles.

PROGRAMME

Café Byron *en fête ! Partout !*

Pour son anniversaire, le Café Byron vous accueille tout le week-end ! Au restaurant, en terrasse, dans le jardin de Savoie et même en stand de streetfood. Samedi et dimanche, vous pourrez même obtenir une petite réduction sur votre commande en montrant votre ticket d'entrée au château !

Célébration du Café Byron

Promenade de Chillon

11h30 / Durée: env. 30 min. / Salle 26 ☂

Prise de parole de la Fondation du Château de Chillon et de Novae pour parler de ce projet commun, le restaurant du château.

Le bureau d'architecte qui a réalisé le projet de ce restaurant évoquera aussi cette belle aventure.

Visite des abords du château

RDV en 1^{ère} cour

**10h15 / 11h00 / 13h00 / 13h45
Durée: 30 min. / Salle 26 ☂**

Découvrez en quoi le bord du lac et spécifiquement celui près du château marque l'histoire. Suivez notre guide sur les pas des premières visites du château et la création du restaurant, le Café Byron. Vous comprendrez mieux d'où vient son nom.

Visite « Vie quotidienne »

RDV en 1^{ère} cour

**14h15 (DE) / 15h15 (FR) / 16h15 (EN)
Durée: 45 min. / Salle 26 ☂**

Que mangeaient les Savoie lors de leurs séjours au château ? Comment se lavait-on les dents et quelle était la coiffure à la mode au XV^e siècle ? Partez à la découverte de la vie quotidienne au Moyen Âge !

Qu'y a-t-il au menu, Maître Chiquart ?

RDV en 1^{ère} cour

**10h45 / 13h00 / 14h00 / 15h00
Durée: 30 min. / Salle 26 ☂**

Rencontrez la personnalité la plus vénérée des gourmands au temps des Savoie, Maître Chiquart. Ce maître cuisinier vous fera comprendre l'organisation de la cuisine au château et ce qu'on y prépare. De quoi mettre l'eau à la bouche !

5 ans !

Une recette médiévale

Salle 26

**10h30 / 12h00 / 13h30 / 15h30
Durée: 45 min. (hors temps de cuisson)**

Apprenez à cuisiner une recette sortie des livres de cuisine du Moyen Âge. Phoenix Traiteur vous révèle ses secrets et repartez avec vos délices aux saveurs d'autrefois.

Quintette Éolys

RDV en 3^e cour

**11h15 et 12h (cérémonie officielle),
12h45 / 13h45 / 14h45 / 15h45
Durée: env. 10 min. / Salle 26 ☂**

Ce quintette à vent de l'HEMU à Lausanne va charmer vos oreilles et accompagner cette journée de célébration. Baladez-vous au son de la flûte d'Eline Gros, du hautbois d'Emilie Gruffel, de la clarinette de Léonard Wüthrich, du basson de Re Minart-Warscotte et du cor d'Emile Rallet.

Un cadre bucolique

Jardin de Savoie, extérieur du château

**10h / 10h45 / 12h30 / 13h30
14h30 / 15h30 / 16h30
Durée: env. 10 min. / 3^e cour ☂**

Des sonorités suisses incontournables enrobent les extérieurs de Chillon. Ce duo de cors des Alpes vous emmène dans un cadre de carte postale. Une mélodie pour une vision, comme celle de la Suisse et du château, intemporelle.

5!



Partenaire

novae
Partisans du goût