

# Marchés gourmands



La cour du château Naillac au Blanc en surplomb de la Creuse accueillera à partir de 18h30 une dizaine de producteurs locaux pour découvrir les spécialités régionales.

Le public est invité à manger sur place. Au menu : escargots, frites de carpe, rillettes et pâtés, plats avec légumes à base de poulet, viande de bœuf, lapin ou canard, fromage AOP Poulligny-St-Pierre, miel et autres produits de la ruche, vin AOP Reuilly, gâteaux, crêpes et glaces artisanales, pain artisanal, bière de la brasserie locale.

Bon appétit !

Dans la cour du château Naillac, les exposants sont installés tout autour et chacun est convié à faire ses emplettes : à emporter ou à consommer sur place. Des tables sont installées au milieu pour déguster les produits achetés et passer un bon moment entre amis et famille. Les visiteurs peuvent concocter leur menu de l'entrée jusqu'au dessert.

Le château Naillac domine la Creuse de ses deux donjons du XIIe siècle. Ce château féodal a gardé la trace, malgré de nombreux remaniements, de ses différentes utilisations : château fort des seigneurs du Blanc en Berry, prison au XVIIIe dont témoignent les graffitis de prisonniers et, plus récemment, école communale. L'Ecomusée de la Brenne, installée dans ses murs consacre une salle à ce lieu chargé d'histoire : la salle seigneuriale, ornée d'une magnifique cheminée romane entourée de deux baies à colonnettes. Elle accueille, autour d'une maquette du château au XVe, les témoignages de l'histoire de la forteresse blancoise, marquant les positions frontalières de la Brenne entre les anciennes provinces du Berry, du Poitou, du Limousin et de la Touraine.

Date

Thursday 24 August, 18:30 - 22:30

Parc

[Brenne](#)

Documents

[Brenne-marchés gourmands au Blanc 2023](#)

## Coordonnées

Cour de château Naillac

Château Naillac

Place du Champ de Foire

36300

LE BLANC

[accueil@destination-brenne.fr](mailto:accueil@destination-brenne.fr)

[02 54 37 05 13](tel:0254370513)