

COMMUNIQUE DE PRESSE

Apprendre l'histoire de la gastronomie en 10 conférences-dégustations à l'archéorestaurant du Préhistomuseum

Pierre Leclercq, historien de la gastronomie, lance à la rentrée de septembre un cycle de conférences-dégustations sur l'alimentation et la gastronomie, au Préhistomuseum à Flémalle. Ce spécialiste propose déjà avec succès, depuis la réouverture du musée en février, un archéorestaurant avec à la carte une série de plats historiques.

« Qui ne s'est jamais posé la question de l'origine historique de nos plats préférés » interroge Pierre Leclercq. « D'où viennent les pâtes ? Qui a créé la pomme de terre frite ? Depuis quand cuisine-t-on à la bière ? ».

Le cycle de conférences-dégustations répondra à toutes ces questions en suivant l'évolution de la cuisine à travers les âges, en fonction des contextes culturels dans lesquels se sont opérées les grandes métamorphoses culinaires. L'agriculture, les ingrédients, les techniques, les ustensiles, les influences extérieures, les conquêtes, les découvertes géographiques, la médecine, les religions, les tabous culturels, sont autant de facteurs qui ont façonné les goûts au cours des siècles.

Pierre Leclercq invite donc à un voyage dans le temps : la Préhistoire, la plus vieille cuisine du monde à la Haute Antiquité, l'époque des Mérovingiens, des Carolingiens, des Byzantins et des Arabes, le Moyen Age, la Renaissance, le Versailles de Louis XV, etc.

Le programme comprend 10 conférences de 2 heures ponctuées par une dégustation en rapport avec le sujet du jour. Il est possible de participer à l'ensemble du cycle, ou à une ou plusieurs séances. La réservation est obligatoire. Un syllabus est prévu pour chacune des périodes.

Ces soirées auront lieu un mercredi par mois à l'Archéorestaurant du Préhistomuseum de Flémalle, rue de la grotte, 128, 4400 Flémalle.

Renseignements et réservations : 04/275 49 75, info@prehisto.museum
www.prehisto.museum/archeorestaurant

Contact presse :

- Pierre Leclercq : 0486/90 14 55
- Frédéric Van Vlodorp : 0478/66 26 30