



PRÉHISTOMUSEUM

archéorestaurant

DOSSIER DE PRESSE

ARCHEORESTAURANT DU PREHISTOMUSEUM

Une expérience unique en Belgique

Envie de manger à la table de Louis XV ou de César ? A la cour du roi d'Angleterre en plein Moyen-Âge ou dans le Bagdad des mille et une nuits ? L'Archéorestaurant du Préhistomuseum vous permet de vous promener à travers les siècles et de goûter les mets les plus savoureux de chaque époque, de l'Empire romain au Versailles du XVIIIe siècle.

Tous les mets proposés à la carte de l'Archéorestaurant sont tirés de recueils de recettes anciens, analysés par l'historien-cuisinier Pierre Leclercq. Ces plats, tout aussi délicieux que surprenants, sont autant d'occasions de découvrir des ingrédients oubliés – le laser et le garum romains, le galanga et la manigette médiévaux – et de se laisser séduire par les associations de goûts préférées de nos ancêtres.

Mais, comme toute cuisine est indissociable de sa culture d'origine, l'Archéorestaurant ne se contente pas de vous régaler les papilles. Il vous plongera également dans le contexte historique et gastronomique de votre menu grâce à des textes explicatifs et à une exposition permanente.

Manger au Préhistomuseum est une véritable expérience muséale !

Prolongez votre visite du Préhistomuseum par une expérience culinaire unique en Belgique ou bien venez spécialement à l'Archéorestaurant pour passer un moment inoubliable entre collègue, entre amis ou en famille.

L'Archeorestaurant propose également 7 jours / 7 une petite restauration à l'Archéobistrot pour une pause gourmande quelque part sur la ligne du temps de la gastronomie, avec de délicieux petits plats pré- et historiques.

L'Archéorestaurant est aussi un centre de recherche sur l'alimentation.

Pierre Leclercq, chef historien de la gastronomie

Pierre Leclercq est historien diplômé de l'Université de Liège, collaborateur scientifique de l'Université de Liège, doctorant à l'Université Libre de Bruxelles, spécialisé en histoire de l'alimentation et cuisinier-traiteur diplômé de l'IFAPME de Verviers.

Intéressé par divers aspects de l'histoire de l'alimentation, il a rédigé pour le site « Culture » de l'Université de Liège plusieurs séries d'articles consacrés à l'évolution des recettes de cuisine, ainsi qu'aux mythes de l'histoire de la gastronomie. En outre, il a participé à l'organisation de nombreuses reconstitutions de banquets historiques à travers la Belgique, ainsi qu'à de nombreuses émissions télévisées et radios sur le thème de l'histoire de la gastronomie.

Le travail de Pierre Leclercq a également une vocation pédagogique. Outre de nombreuses conférences destinées à tous les publics à travers Bruxelles et la Wallonie, il donne un cycle de 10 cours d'histoire de l'alimentation de la préhistoire au XXe siècle. Ce cycle fait d'ailleurs l'objet d'une série de 10 émissions radio sur La Première, dans le cadre de « Un jour dans l'histoire ». Il donne également des ateliers de gastronomie historique sur les thèmes de l'Antiquité, du Moyen Âge et des Temps Modernes.

Pierre Leclercq est collaborateur scientifique de l'Université de Liège et membre du Centre de Gastronomie Historique de Bruxelles. Il a publié *L'histoire de la garde civique* (2005) aux éditions Labor et *La joyeuse entrée du prince évêque de Liège* (2009) au Livre Timperman.

A la carte de l'Archéorestaurant

Les festins historiques à partir de 30 €

1. Antiquité

La gamme de goût préférée des romains de l'Antiquité se situe entre l'aigre-doux (fabriqué à base de vinaigre de vin et de miel ou de vin cuit), l'association d'aromates tels que le poivre, le cumin, la coriandre, le thym ou la menthe, la puissance de la ferula assa-foetida avec son goût proche de celui de l'ail – et la saveur si particulière du garum.

Les romains apprécient déjà le travail des pâtes –pour réaliser entre autre des lasagnes – ainsi que la réalisation des saucisses, des crépines, des quenelles, des viandes et des poissons en sauce, d'animaux farcis – et même de poulets désossés farcis ! Ils sont également amateurs de diverses sucreries à base de miel – les ancêtres des nougats et des massepains – et de confitures, accompagnées de vins épiciés.

Quelques exemples de plats

- *Crépinette de Saint-Jacques, sauce au coing. Deux crépines de noix de Saint-Jacques au pignon de pin sont accompagnées d'une sauce à base de gelée de coing.*
- *Filet d'autruche, sauce aux dattes. L'autruche était probablement une fantaisie culinaire de riche Romain. Le filet est ici grillé et accompagné d'une sauce aux dattes.*
- *Flan aux poires. Cette patina consiste en un flan aux poires et de miel aromatisé au cumin.*

2. Moyen-âge

La cuisine du Moyen Âge perpétue un goût affirmé pour l'aigre-doux – hormis en France – et une attirance pour les épices orientales qui connaissent ainsi leurs siècles de gloire. Aux aromates déjà connus des romains, s'ajoutent maintenant l'ambre et le musque, ainsi que l'eau de rose. Aux antiques poivre, gingembre, clou de girofle et safran s'ajoutent le galanga (proche du gingembre, cette racine apporte une touche de cannelle et de rose), le cubèbe, la maniguette (ces baies au goût légèrement citronné rappellent la cardamome) et surtout la noix de muscade.

Les sauces sont désormais mouillées au verjus – un jus de raisin immature – au vin et au vinaigre. Les bouillons sont déjà utilisés, mais les textes ne nous renseignent pas sur leur composition exacte.

Quelques exemples de plats

- *Samak Mashwi (poisson rôti et farci), XIIIe siècle. Une recette de poisson farci du Bagdad des mille et une nuits. Les parfums du sumac, de la coriandre, du mastic, du safran et de l'eau de rose s'harmonisent dans cette recette aux senteurs d'Orient.*
- *Côtelettes d'agneau sauce « jurvert », XIVe siècle. Extraite du premier recueil de cuisine catalan, la sauce « jurvert » associe le persil, la marjolaine, la sauge et la menthe avec des noix, des noisettes et de l'ail.*
- *Tartelette aux pommes, XVe siècle. La tarte aux pommes du Viandier de Taillevent associe la pomme avec la figue et les oignons. Elle est aromatisée au safran, à la cannelle, à la maniguette et à l'anis.*

3. Renaissance

Qui dit Renaissance dit l'Italie ! Durant la Renaissance, l'Italie s'impose comme une référence dans le domaine artistique autant que dans celui de la gastronomie. Le sucré-salé et l'aigre-doux deviennent incontournables alors que la gamme d'épices se restreint progressivement au profit du sucre, de la cannelle, de la noix de muscade, du safran et du clou de girofle. Les épices orientales, plus abondantes sur le marché, perdent leur prestige d'antan alors que les aromates comme les herbes (menthe, marjolaine) et le genévrier sont réhabilités dans de nombreuses recettes de sauces à base de vin, de bouillon et de verjus. Notre menu Renaissance est puisé dans l'Ouverture de cuisine, le premier livre de cuisine édité à Liège en 1604.

Quelques exemples de plats

- *Filet de carpe au verjus. Le filet de carpe est accompagné d'épinards au sirop de Liège. Le bouquet garni de la sauce se compose de menthe et de marjolaine et s'ajoute au citron salé, à la gueuze et au verjus.*
- *Pain de veau aux zestes d'orange. Il s'agit probablement de l'ancêtre de nos boulets liégeois ! qui ont ici la particularité d'être farcis au massepain au coing.*
- *Poire cuite au vin. Ce grand classique a traversé les siècles. Les poires sont pochées dans du vin rouge aux multiples épices.*

4. Temps Modernes

La cuisine française du XVIIe siècle rompt définitivement avec la cuisine médiévale qui usait abondamment des épices orientales, du sucre et du verjus. A partir du règne de Louis XIV, la cuisine classique française impose la séparation du sucré et du salé, rejetant massivement les épices orientales à l'exception du poivre, de la noix de muscade et du clou de girofle. Elle fait la part belle aux herbes condimentaires, développe des sauces grasses et onctueuses à base de crème et de farine et se lance dans un travail extravagant de fonds de cuisine plus sophistiqués les uns que les autres. Le haut goût est proscrit, tout doit être doux et on insiste sur le respect du goût de l'ingrédient de base : « Un potage au chou doit sentir le chou », nous dit Nicolas de Bonnefons, valet de chambre de Louis XIV.

Quelques exemples de plats

- *Saumon en papillote. Darne de saumon aux fines herbes avec un fumet de poisson aux champignons. Tout le secret est dans le long temps de cuisson du bouillon de légumes qui est à la base du fumet.*
- *Hâtereau de bœuf au foie gras. Fines tranches de bœuf farcies au foie gras, à la moelle et au basilic, le tout arrosé d'un coulis blond légèrement vinaigré.*
- *Trio de choux à la crème. Trois choux à la crème aux trois goûts différents : coriandre – thé – cerfeuil.*

Menu enfant 18 €

Potage du jour

Fricassée de poulet XVIe siècle

Envie de manger comme le prince-évêque de Liège au XVIe siècle ? Choisissez la fricassée de poulet accompagnée de pâte et arrosée d'une sauce aux pommes, oignons, pignons de pin, bouillon, cannelle, sucre, safran et noix de muscade.

Dessert du jour au choix

Suggestions du jour

Les suggestions du jour consistent en un plat brasserie. Les suggestions ne sont servies que les temps de midi.

Sélection vins 15 €

Sélection de trois vins qui accompagnent l'entrée, le plat et le dessert.

Formules groupes sur demande

A la carte de l'Archéobistrot

Lunch néolithique 8 €

Ce lunch froid est composé de pain aux céréales, d'un morceau de noix de jambon fumé, de fromage de chèvre frais, des fruits secs et de pâte de coing. Tout simplement bon et en plus préhisto-compatible. Tous ces ingrédients auraient pu être consommés par nos ancêtres. Le petit plus, c'est de déguster son repas avec un véritable couteau en silex.

Croc'magnon 6 €

Le Croc'magnon est un savoureux croque au fromage de chèvre, au jambon fumé et aux fruits secs.

Salade 2 €

Une salade de légumes de saison qui peut très bien accompagner le Croc'magnon ou la fricassée de poulet.

Fricassée de poulet XVIe siècle

Envie de manger comme le prince-évêque de Liège au XVIe siècle ? Choisissez la fricassée de poulet accompagnée de pâte et arrosée d'une sauce aux pommes, oignons, pignons de pin, bouillon, cannelle, sucre, safran et noix de muscade.

1 pilon de poulet . . . 8 € / 2 pilons . . . 10 € / 3 pilons . . . 12 €

Potage du jour 3,5 €

Collation (une boisson chaude + 1 cake au citron) 4 €

Offre sucrée du jour 4,5 €

Et d'autres suggestions du jour...

Les boissons

Les apéritifs historiques 4,5 €

Hydromel

Il s'agit probablement de la première boisson fermentée de l'humanité ! Il s'agit simplement d'un mélange d'eau et de miel mis à fermenter.

Saugée

Cette boisson médiévale à base de vin blanc aromatisé à la sauge, au miel, au citron, à la cardamome et au clou de girofle est particulièrement frais et agréable.

Hypocras

L'hypocras est probablement la boisson médiévale la plus célèbre. Comme son nom le laisse supposer, il était considéré comme souverain pour la santé. Il se compose de vin rouge aromatisé à la cannelle, à la muscade, au gingembre, à la cardamome, au miel, à l'eau de rose, à l'orange et au macis.

Infos pratiques

Archéorestaurant et Archéobistrot
du **Préhistomuseum** (Flémalle • Liège)
Rue de la grotte, 128, 4400 Flémalle
Tél. : 04 228 97 61

Horaires d'ouverture de l'Archéorestaurant :

Du mercredi au dimanche de 12h00 à 15h00.
Le vendredi et le samedi soirs de 18h00 à 21h00.

Les vendredis et samedis soirs, l'Archéorestaurant ne sert que les menus.

Horaires d'ouverture de l'Archéobistrot :

7 jours/7 de 10h00 à 17h00.

Contact et réservations : 04/228 97 61