

SAVEURS D'HIER, SAVEURS D'AUJOURD'HUI

Colloque organisé à l'occasion du 10^e anniversaire du décès de Jean-Louis Flandrin († 8 août 2001) en collaboration avec l'Université Libre de Bruxelles

Samedi 1^{er} octobre 2011

Bibliothèque des Riches Claires, Bruxelles

9 h : Accueil des participants

9 h 30 : Mots de bienvenue

- Luc Cooremans, Président du Centre de Gastronomie historique

- Liliane Plouvier, Vice-présidente du Centre de Gastronomie historique :

Jean-Louis Flandrin (1931-2001), dix ans déjà...

Exposés scientifiques I

Président de séance : Jean-Pierre Devroey, Université Libre de Bruxelles

10 h : *Les déclinaisons de la patina : la cuisine romaine malgré Apicius* par Nicole Blanc (CNRS, Paris)

10h15 : *L'esturgeon et le caviar dans l'Antiquité* par Anne Nercessian (CNRS, Paris)

10 h 30 : *Entre cuisine, médecine et magie : autour de quelques manuscrits anglo-saxons* par Alban Gautier (Université du Littoral, Boulogne-sur-Mer)

11 h : Pause

11 h 30 : *Manger à la cour des califes : entre ostentation et traditions* par Véronique Pitchon (Université de Strasbourg)

12 h : *Esquisse de systèmes gastronomiques du vin. France et Italie entre Moyen Âge et Temps Modernes* par Yann Grappe (Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo)

Exposés scientifiques II

Président de séance : Peter Scholliers, Vrije Universiteit Brussel

14 h : *L'ouverture de cuisine de Lancelot de Casteau, un système culinaire tacite* par Pierre Leclercq (Université Libre de Bruxelles et Centre de Gastronomie historique, Bruxelles)

14 h 30 : *Le XVIII^e siècle culinaire : vers l'art et la science du goût* par Viktoria von Hoffmann (FNRS, Université de Liège)

15 h : Pause

15 h 30: *Les saveurs parisiennes: promenade gourmande dans le Paris historique* par Patrick Rambourg (Université de Paris VII)

16 h : **Conclusions** par Alain Dierkens (Université Libre de Bruxelles)

Inscriptions et renseignements : Marie-Angèle Dehaye, tél. 02/548.26.11,
bc.bxl@brunette.brucity.be

Salle gothique de l'Hôtel de ville de Bruxelles : Festin bourguignon

18 h : accueil

18h15 : *L'Etat-spectacle bourguignon : le banquet "politiquement correct" dans les terres de promission* par Marc Boone (Université de Gand)

18 h 45 : *Présentation du festin* par Liliane Plouvier (Centre de Gastronomie historique, Bruxelles)

19 h : **A table ! Maître-queux : Yves Cousin, traiteur « Dill d'Ycov », en collaboration avec Olivier Soudan, grand chef lyonnais**

Festin bourguignon

**Hôtel de Ville de Bruxelles
Salle Gothique**

Grand Place, 1000 Bruxelles

Reconstitution d'un banquet franco-bourguignon du XVe siècle clôturant la Journée d'étude organisée en commémoration du Xe anniversaire du décès de Jean-Louis Flandrin

Aux fourneaux : Yves Cousin, Traiteur Dill d'Ycov, en collaboration avec Olivier Soudan, grand chef lyonnais, et avec l'équipe du Centre de Gastronomie historique, Anna Rosa Aresu, Cécile Fossoul, Pierre Leclercq, Agnès Thas, Denys Van Elewijck

Conférences introductives par Marc Boone, professeur à l'Université de Gand, et Liliane Plouvier, historienne de la gastronomie

Participation : 65 € par personne, verre de bienvenue offert

Le nombre de places étant limité réservez dès à présent auprès de :

Laurent Fourny, 114 rue Terre-neuve, 1000 Bruxelles

Tél : 02/545 03 01 - Fax : 02/545 03 08 - E-mail : laurent.fourny@impact-cooremans.be

Votre réservation ne se sera effective qu'après virement de ladite somme au compte bancaire
IBAN BE92 0682 4315 9223
Code Swift de la banque Dexia : **GKCCBEBB**

et ce, avant le 21 septembre 2011. Les inscriptions seront prises en compte dans l'ordre des paiements.

Menu

ENTREMETS

Paons et faisans revêtus
Tête de sanglier dorée et flamboyante
Poisson en trois manières et couleurs
Hérissons d'amande
Pâté en pot
Tarte aux pommes
Aragondis
Amplummus
Pommes farcies
Oeufs farcis
Blanc manger
Tailliz et chaudéau flamand

FRITURES

Pâtés norrois
Rissoles de moelle
Ghesoden vladen

DORURES

Pouaille farcie et pommeaux dorés
Hure

GELÉES

Sulta
Froide sauge

SAUCES

Cameline, jance, barbe Robert

BOUTEHORS

Hypocras et claré
Épices de chambre, sucre rosat, sucre violat, orangeat, cotignac, gingembras

ENTREMETS EDIFIES

ENTREMETS DE PEINTRERIE

Animation musicale : Les Ménéstrels de Mordini

iehcA

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

CGH

Centre de Gastronomie Historique



Cours de photographie
et de techniques visuelles
www.ecoledephoto.be



BIBLIOTHEQUE PUBLIQUE CENTRALE
POUR LA REGION DE
BRUXELLES-CAPITALE

