

**VILLE DE BRUXELLES  
CENTRE DE GASTRONOMIE HISTORIQUE  
BIBLIOTHÈQUE DES RICHES CLAIRES**

## **SAVEURS D'HIER, SAVEURS D'AUJOURD'HUI**

Colloque organisé à l'occasion du 10<sup>e</sup> anniversaire  
du décès de Jean-Louis Flandrin († 8 août 2001),  
en collaboration avec l'Université libre de Bruxelles



Photo : Claude Huyghens - Françoise Danrigal

**Samedi 1<sup>er</sup> octobre 2011**

Hôtel de Ville de Bruxelles  
Salle Gothique - Grand-place de Bruxelles

# Festin bourguignon



Photo : Claude Huyghens - Françoise Danrigal

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.

**18h** : Accueil

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

**18h45** : *Présentation du festin* par Liliane Plouvier (Centre de gastronomie historique)

**19h** : À table ! Maître-queux : Yves Cousin, traiteur « Dill d'Ycov » en collaboration avec Olivier Soudan, grand chef lyonnais et l'équipe du Centre de Gastronomie Historique : Anna Rosa Aresu, Cécile Fossoul, Pierre Leclercq, Agnès Thas, Denys Van Elewijck

# 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 chaudeau flamand

## FRITURES

Pâtés norrois  
Rissoles de moelle  
*Ghesoden vladen*

## DORURES

Poulaillerie 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 DE PAINTRERIE

## ENTREMETS EDIFIES

Animation musicale : Les Ménestrels de Mordini

