

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^e anniversaire du décès de Jean-Louis Flandrin († 8 août 2001)
en collaboration avec l'Université libre de Bruxelles



Samedi 1^{er} octobre 2011

I. 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 CGH), *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 café

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 Ricerca, Bologna)

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)

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-café

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)

II. Salle gothique de l'Hôtel de Ville de Bruxelles : Festin bourguignon

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

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

1^{er} octobre 2011 à 18 h

Festín bourguignon



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.

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

Conférences introductives : **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 par courriel à Laurent Fourny : laurent.fourny@impact-cooremans.be

Merci de préciser si vous participez ou non au colloque en journée.

Attention! La réservation ne deviendra effective qu'après confirmation que les places demandées sont encore disponibles et virement des 65 € par personne au compte bancaire IBAN BE92 0682 4315 9223 (code Swift de la banque Dexia : GKCCBEBB) au nom du *Centre de gastronomie historique asbl*, et ce, avant le 21 septembre 2011.

Menu

ENTRÉMENTS

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
Œufs farcis
Blanc manger
Tailliz et chaudreau flamand

FRITURES

Pâtés norrois
Kissoles de moelle
Ghesoden vladen

DOUXES

Poussaille farcie et pommeaux dorés
Hure

GELÉES

Sulta
froide sauge

SAUCES

Cameline, jance, barbe Robert

BOUTEHOAS

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

ENTRÉMENTS DE PAINTAERIE

ENTRÉMENTS EDIFIES

Animation musicale : Les Ménestrels de Mordini



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

