

Publications de Pierre Leclercq

Livres

- *La joyeuse entrée du prince-évêque de Liège Robert de Berghes, Le 12 décembre 1557, une journée solennelle ponctuée par un somptueux banquet*, dir. Pierre Leclercq, Bruxelles, Le Livre Timperman, 2009.
- *Histoire de la garde civique*, Bruxelles, Labor, 2005.

Articles

Les grand mythes de l'histoire de la gastronomie, pour l'Université de Liège, à partir de janvier 2019

- 6 décembre : « Repas ambiance Noël Belle Époque ».
- 20 novembre : « L'histoire de la choucroute ».
- 6 novembre : « Repas historique années 1950 ».
- 16 octobre : « La foire à Liège au 19^e siècle ».
- 2 octobre : « Repas historique années 1940 ».
- 25 septembre : « Repas historique années 1930 ».
- 18 septembre : « La belge histoire des frites ».
- 19 juin : animation du repas historique « Pizza ».
- 22 mai : animation du repas historique « Macédoine de légumes et mayonnaise ».
- 17 avril : animation du repas historique « L'escavèche ».
- 20 mars : animation du repas historique « Boulet liégeois ».
- 20 février : animation du repas historique « Hochepot flamand ».
- 17 janvier : animation du repas historique « Poulet à la Marengo ».

Histoire de la gastronomie, pour le site Culture de l'Université de Liège, en partenariat avec La PremièreRTBF, 2012-2013

- *La cuisine babylonienne.*
- *La cuisine grecque.*
- *La cuisine romaine.*
- *La cuisine du Haut Moyen Âge.*
- *La cuisine du Moyen Âge.*

Les grands mythes de la gastronomie, pour le site Culture de l'Université de Liège, à partir de février 2011

- *Les pâtes ramenées de Chine par Marco Polo, 1^{ère}, 2^e et 3^e parties.*
- *Catherine de Médicis, 1^{ère} et 2^e parties.*

Histoires de recettes...liégeoises, pour le site Culture de l'Université de Liège, à partir de décembre 2010. Série consacrée au maître queux Lancelot de Casteau

- *Le chapon bouilli au citron et à la moelle, un syncrétisme entre le Nord et le Sud.*
- *Les œufs chez Lancelot de Casteau.*
- *Le gibier.*
- *La surprenante volaille.*
- *L'« adobbe » ou escavèche.*
- *Les hachis et revêtus.*
- *Les hachis de poisson.*
- *Les pâtes.*
- *La roussette, un produit noble à la Renaissance.*
- *Les desserts.*

Histoires de recettes, pour le site Culture de l'Université de Liège, à partir de juin 2010

- *La véritable histoire de la pomme de terre frite, 1^{ère}, 2^e parties et 3^e parties.*
- *Une macédoine à Versailles.*
- *Du homard à Londres.*
- *Manger avec les doigts.*
- *Oiseau, rat, paupiette et fricandeau.*
- *Quand Gambrinus se met à la cuisine.*
- *A la table d'Apicius, 1^{ère} et 2^e parties.*
- *Maho, magno, bayo ou mayo, 1^{ère} et 2^e parties.*
- *Du boulet à Liège.*
- *Pomme d'or et pomme d'amour, 1^{ère} et 2^e parties.*
- *Du poison dans les fungi, 1^{ère} et 2^e parties.*
- *Des croustillons à la foire.*
- *Le blanc-manger, une histoire entre goût et médecine.*
- *De la citrouille à Halloween.*
- *Enquête sur le hochepot gantois, 1^{ère} et 2^e parties. Avec le reportage filmé Olla Podrida.*

Autres articles pour le site Culture de l'Université de Liège

- *La joyeuse entrée de Robert de Berghes.*
- *Antoine Parmentier, un scientifique philanthrope.*
- *L'alimentation et le sacré : identité religieuse et cohésion sociale.*

Pour la Revue Papilles

- « La bière en Europe, de la brasserie à l'assiette », Interview réalisée par Patricia Moréreau le 31 mars 2019, *Papilles*, n°51, Dijon, association des Bibliothèques gourmandes, 2019.
- « Les origines de la pomme de terre frite », *Papilles*, n°45, Dijon, Association des bibliothèques gourmandes, 2016.
- « Les pâtes à la Renaissance, L'exemple de Lancelot de Casteau », *Papilles*, n°40, Dijon, Association des bibliothèques gourmandes, 2013.