

Colloques, séminaires, conférences, banquets historiques et autres événements, Pierre Leclercq

Cycle de 10 conférences-dégustations d'histoire de la gastronomie, des origines de l'humanité à aujourd'hui

- De septembre 2016 à juin 2017 : 6^e édition du cycle, 2 par mois à Flémalle (Préhistomuseum) et à Bruxelles (Centre culturel Omar Khayam).
- De septembre 2014 à juin 2015 : 5^e édition du cycle, 3 soirs par mois, à Ath (Espace gallo-romain), à Bruxelles (Vinopress) et à Verviers (Verts et Vifs).
- De janvier à mars 2014 : 4^e édition du cycle. Deux soirs par semaine à Verviers (Casa Mosaïca) et à Liège (Université de Liège).
- De septembre à novembre 2013, 3^e édition du cycle. Deux soirs par semaine à Bruxelles (Coudenberg) et à Liège (Université de Liège).
- D'avril à juin 2013, 2^e édition du cycle. Deux soirs par semaine à Bruxelles (Coudenberg) et à Liège (Université de Liège).
- De janvier à mars 2013, 1^{re} édition du cycle, trois soirs par semaine à Bruxelles (La feuille en papier doré), à Liège (Université de Liège) et à Herstal (Musée communal de Herstal).

2020

- 17 juin : « L'épopée transatlantique du burger » à l'Archéobistrot.
- 3 juin : « Repas historique années 2010 » à l'Archéobistrot.
- 27 mai : « La grande histoire du végétarisme » à l'Archéobistrot.
- 6 mai : « Repas historique années 2000 » à l'Archéobistrot.
- 22 avril : « La fabuleuse histoire du couscous » à l'Archéobistrot.
- 1^{er} avril : « Repas historique années 1990 » à l'Archéobistrot.
- 18 mars : « Les macaronis et autres pâtes italiennes » à l'Archéobistrot.
- 4 mars : « Repas historique années 1980 » à l'Archéobistrot.
- 14 février : « L'amour et la cuisine, toute une histoire » à l'Archéobistrot.
- 5 février : « Repas historique années 1970 » à l'Archéobistrot.
- 22 janvier : « Gambrinus aux fourneaux, la cuisine à la bière » à l'Archéobistrot.
- 15 janvier : « Repas historique années 1960 » à l'Archéobistrot.

2019

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

- 20 février : animation du repas historique « Hoche-pot flamand » à l'Archéobistrot.
- 17 janvier : animation du repas historique « Poulet à la Marengo » à l'Archéobistrot.

2018

- 28 juillet : conférence « Histoire de l'alimentation » à la foire agricole de Libramont.
- 6 juin 2018 : conférence et repas « Antique » dans le cadre des journées d'étude « Pratiques et stratégies alimentaires dans l'Antiquité tardive », Université de Liège, Université de la Grande Région.
- 3 juin 2018 : présentation d'une table « Renaissance » au Coudenberg dans le cadre du Family Day.

2017

- 17 décembre 2017 : conférence « L'alimentation à la Renaissance » au château du Karreveld, à Schaerbeek.
- 9 décembre 2017 : conférence « Histoire de la pomme de terre frite » à Nancy dans le cadre de la Saint-Nicolas à Nancy.
- 30 septembre 2017 : conférence « L'alimentation au Néolithique » pour Les Amis des Musées de Mons.
- 16 septembre 2017 : atelier de cuisine paléolithique au Préhistomuseum de Flémalle.
- Septembre 2017 : préparation de l'exposition « La route des épices, de l'Indonésie à nos assiettes. »
- 2 septembre 2017 : préparation du menu et animation du banquet « Vauban » à l'occasion de la représentation de « Vauban est son double » au Manège de Givet.
- 18 août 2017 : Le marché à Liège au XVI^e siècle pour le festival promenade de la Ville de Liège.
- 23 mai 2017 : conférence « L'alimentation au Moyen Âge » à l'Université du 3^e âge de Liège.
- 18 mai 2017 : conférence « L'alimentation au Moyen Âge » à la Bibliothèque d'Oupeye.
- 16 mai 2017 : conférence « L'alimentation au Moyen Âge » à l'Université des aînés de Fléron.
- 12 mai 2017 : présentation de la cuisine médiévale pour le festival « Oupeye en bulles ».
- 7 mai 2017 : préparation du menu et animation du banquet « Bach » au château de Chillon, Montreux, Suisse.

2015-2017

- Création de l'Archéorestaurant du Préhistomuseum de Flémalle, gestion, direction des cuisines, de la salle, création des menus historiques, animation des banquets et de la salle de restaurant.

2014

- 13 mars : présentation de la gastronomie antique et médiévale au Centre Culturel de Herstal.
- 27 février : conférence sur la gastronomie de l'Antiquité romaine à U.C.L.
- 8 février : banquet de la Renaissance.
- 17, 18 et 25 janvier : repas Second Empire dédié à Labiche.
- 11 janvier : atelier de cuisine de la Renaissance.

2013

- 10 décembre, conférence sur l'histoire de la gastronomie à la Bibliothèque de Vielsam.
- 29 novembre, conférence Diderot et la gastronomie dans le cadre du colloque Diderot à la Bibliothèque des Riches-Claires.
- 19 novembre, conférence histoire des moules et des frites pour Slowfood Bruxelles.
- 24 octobre, conférence sur le maître queux Lancelot de Casteau à Boussu dans le cadre d'un grand festin de la Renaissance.
- 13 octobre, journée champignons en collaboration avec un guide nature. Initiative personnelle.

- 22 septembre, conférence sur l'histoire du poisson pour Riveo.
- 24 août, animation sur le thème du banquet à la Renaissance dans la cour privée du Palais des Princes-Evêques de Liège.
- 21 août, conférence sur l'histoire de la cuisine au poisson au musée de Visé.
- 16 août, promenade-conférence dans le centre de Liège sur le thème *Faire son marché au XVIe siècle* pour l'Echevinat du Tourisme de la ville de Liège, dans le cadre du Festival des Promenades.
- 9 juin, animation sur l'histoire des sucreries à l'occasion du Family Day au Coudenberg.
- 4 juin, conférence sur l'histoire de la pomme de terre frite pour le Centre de Gastronomie Historique à la Bibliothèque des Riches-Claires.
- 26 mai, conférence sur l'histoire du sucre et des sucreries pour les Espaces Botaniques de l'Université de Liège à l'Observatoire du Monde des Plantes.
- 11 avril, conférence pour le Rotary Liège rive gauche.
- 24 février, banquet renaissant au musée communal de Herstal.
- 12 mars, « Histoire de la pizza », IFAPME Verviers.
- 10 et 17 mars, au musée d'Evere, Bruxelles : atelier légumes Temps Modernes.
- 24 février, conférence « Un passage entre la cuisine médiévale et la cuisine moderne, l'exemple de Lancelot de Casteau », colloque à l'occasion du week-end festif sur le thème des Saveurs antiques.

2012

- 20 décembre, conférence pour journalistes scientifiques dans les locaux du fnrs, Bruxelles.
- 13 décembre, participation au débat « Frites belges ou French fries ? » organisé par Visit Brussels en clôture de l'année Brussellicious.
- 23 septembre, la cuisine au Moyen Âge, conférence-démonstration au Centre Technique Horticole de Gembloux, le.
- 9 septembre, Banquet renaissant à l'occasion des 65 ans du Recteur de l'Université de Liège, le.
- 8 et 9 septembre, dégustation autour du thème de Charlemagne pour le Musée communal de Herstal.
- 23, 24, 25 et 26 août, secrétaire de section du Congrès de l'Association des Cercles Francophones d'Histoire et d'Archéologie de Belgique.
- 22 août, conférence *La cuisine de la Renaissance* pour l'Echevinat du Tourisme de la ville de Liège, à la halle aux viandes.
- 17 août, Promenade-conférence dans le centre de Liège sur le thème *Faire son marché au XVIe siècle* pour l'Echevinat du Tourisme de la ville de Liège, dans le cadre du Festival des Promenades.
- 3 et jeudi 5 juillet, Collation de l'Ommegang, au Coudenberg, Bruxelles.
- 28 juin, Conférence *Le banquet à la Renaissance, un lieu où se mêlent politique et plaisir*, au Coudenberg, Bruxelles.
- 7 juin, Conférence *La gastronomie à la Renaissance, un passage entre Moyen Âge et âge classique*, au Coudenberg, Bruxelles.
- 26 avril, 24 mai, 14 juin 30 septembre et 28 octobre, cycle de conférences Lancelot de Casteau à l'espace botanique de l'Université de Liège.
- 28 avril, conférence sur l'histoire du sucre dans le cadre de l'exposition temporaire *Sweet candy* au musée bruxellois du Moulin et de l'alimentation.

2011

- 1^{er} août au 31 octobre, conseiller scientifique de l'exposition *Ernest de Bavière, prince liégeois dans l'Europe moderne, pour la ville de Liège*.
- 1^{er} août au 31 octobre : responsable de la section *Vie quotidienne* de l'exposition consacrée à Ernest de Bavière au Grand Curtius, Liège.

- 1^{er} octobre, exposé scientifique *L'Ouverture de cuisine de Lancelot de Casteau, un système culinaire tacite*, dans le cadre du colloque *Saveurs d'hier, saveurs d'aujourd'hui*, organisé à l'occasion du dixième anniversaire du décès de Jean-Louis Flandrin en collaboration avec l'Université de Bruxelles.
- 17 et 18 septembre 2011, participation à l'événement *Jardin de Wallonie, de la terre à la bouche*, organisé par l'École d'Horticulture de la ville de Liège et l'Archéoforum de Liège.
- 24 mars, conférence *Les pâtes à la Renaissance* dans le cycle « Pasta ! ». Collaboration entre la bibliothèque des Riches-claires et le Centre de gastronomie historique de Bruxelles. Publication à venir.

2010

- 15 octobre, *Dîner historique tout à la bière*, aux Galeries de la Reine.
- 19 et 20 juin, séminaires sur le thème de la gastronomie historique au domaine de Wégimont pour la Fédération du tourisme de la Province de Liège.
- 16 juin, *Dîner historique tout à la bière*, à la maison de la bière.
- 5 mars, conférence pour Archéolo-J, sur le thème *La gastronomie dans nos régions de la Renaissance au XVIIIe siècle*.
- 12 février, Conférence pour la Fédération du tourisme de la Province de Liège au salon Vert Bleu Soleil au Hall des foires à Liège.

2009

- Novembre-décembre, *Dîner français du XVIIIe siècle* au château d'Ursel pour la Province d'Anvers.
- 27 novembre, conférence *Lancelot de Casteau, queux des princes de Liège au XVIe siècle* dans le cadre des *Rencontres de l'honnête volupté*, à la Sorbonne, Paris, pour les Amis de Jean-Louis Flandrin.
- 25 novembre, *Dîner Francisco Ferrer*, repas espagnol du XIXe siècle à l'institut Francisco Ferrer, à Bruxelles.
- 25 octobre 2009, conférence *La pomme de terre frite* pour Slow food Bruxelles.
- 14 octobre *Dîner Dandy tout en noir*, aux galeries de la Reine, à Bruxelles.
- 23 septembre, *Dîner catalan à travers les âges*, aux galeries de la Reine, à Bruxelles.
- 10 et 11 avril, *Un banquet renaissant à la cour du prince-évêque de Liège*, premier volet du cycle *Si Liège vous était conté en six banquets*, au château de Harzé.
- 25 février, *Dîner historique tout cacao*, aux galeries de la Reine, à Bruxelles.
- 23 janvier, *Casanova*, dans le cadre de l'Europe à table, à Bruxelles.

2008

- 19 avril, *Les sœurs Brontë à Bruxelles*, organisation du banquet et participation au colloque organisé par la Bibliothèque des Riches-Clares à Bruxelles.