

PARCOURS MUSÉAL ET GOURMAND À BRUXELLES

Notre alimentation a une histoire



Geneviève Lacroix,
historienne, guide-
conférencière,
professeur UDA

La nourriture est un fait culturel avéré, riche de sens et de sensualité. Notre gastronomie nous apporte beaucoup plus que quelques nutriments vitaux. Toute la richesse de cet héritage culturel rend les mets acceptables ou insupportables, qu'ils soient sains ou non.

Geneviève Lacroix vous propose quelques visites dans les collections permanentes des plus beaux musées de Bruxelles, sur le thème de la nourriture, à la découverte de tableaux, de tapisseries et d'objets légués par les artistes de nos régions ou importés par des amateurs d'art et de bonne chère, comblés par leur beauté et leur raffinement. Natures mortes, scènes de repas, objets rares et précieux, tableaux de genre... la nourriture et les manières de table sont partout présentes.

Et, moment exceptionnel, vous serez accueillis par Monsieur Yasushi Sasaki, maître réputé et seul pâtissier japonais de Bruxelles, pour partager sa passion, son humour et sa générosité dans son laboratoire.

« Maîtres de l'Art ancien » au MRBAB

VENREDI 10 NOVEMBRE 2017

> Voir page suivante

MRAH : salles « archéologie nationale » et collections gallo-romaines et mérovingiennes

VENREDI 2 FÉVRIER 2018

Nos lointains ancêtres préhistoriques, gallo-romains et mérovingiens avaient déjà développé des ustensiles de cuisine et de conservation de la nourriture dont les formes perdurent encore actuellement. Et des associations de saveurs et de préparations emblématiques attestées par des recettes étonnantes et appétissantes.

> Inscriptions dans le trimestriel n°93

Atelier chocolat chez M. Yasushi Sasaki

LUNDI 5 MARS 2018

Nous vous convions à une « master class » chez un maître chocolatier réputé. Yasushi Sasaki est le seul pâtissier japonais de Bruxelles, et il apporte à la gastronomie occidentale tout le raffinement de la tradition japonaise. Il vous présentera son parcours, son travail, ses choix et ses valeurs, et vous amènera à travailler le chocolat « comme un pro ».

> Inscriptions dans le trimestriel n°94

MRAH : collections Moyen Âge – Renaissance – Baroque

VENREDI 9 MARS 2018

La gastronomie médiévale, renaissante et baroque évolue de la fin de l'empire romain au début de l'âge des Lumières. Route des épices, grandes découvertes, code moral et religion lui imposent d'évoluer vite et d'explorer sans fin de nouveaux horizons de saveurs et de sensualité.

> dans le trimestriel n°94