



PRÉHISTOMUSEUM

Les bons petits plats de l'Histoire

Prolongez votre visite par une expérience culinaire unique en Belgique : l'Archéorestaurant.

Choisissez une époque, et savourez un délicieux plat préhistorique ou historique. Le temps d'un repas, vous serez transporté dans un univers gastronomique plein de surprises aussi savoureuses qu'étonnantes. Combiné à l'une de nos thématiques de visite, vous êtes assuré de passer un moment inoubliable entre collègues, entre amis ou en famille.

- **La Préhistoire : cassoulet néolithique**

Ce cassoulet de l'époque des premiers agriculteurs-éleveurs de la Préhistoire est composé de lentilles, de joues de porc et de bière d'orge. Tous ces produits sont tous « préhistocompatibles » mais leur mise en œuvre est une création de l'Archéorestaurant. Le sel ou le poivre étant des anachronismes (ils apparaissent respectueusement dans nos régions vers - 800 et vers - 100 avant Jésus Christ), vous pourrez assaisonner votre plat à votre convenance.

- **L'Antiquité : porc aux abricots (I^{er} siècle)**

Le porc est la viande préférée des Romains de l'Antiquité ! Ce *Minutal* (ou fricassée), tiré du fameux recueil de recettes d'Apicius – *L'Art culinaire* – marie la viande de porc avec les abricots séchés, le cumin, la menthe, l'aneth, le miel, le vinaigre et bien d'autres aromates. Très représentative de l'Empire romain, cette recette n'hésite pas à associer de nombreuses herbes et épices pour aboutir à une véritable explosion des saveurs.

Accompagnement : navets à l'aigre-doux et salade.

- **Le Moyen-Âge : lapin « egurdouce » (XIV^e siècle)**

Installez-vous à la table du roi d'Angleterre Richard II (1377-1399) et savourez le lapin à la sauce *egurdouce*. Le sucre de canne, nouvellement découvert en Europe, y est associé au vinaigre, aux raisins de Corinthe et aux épices préférées des hommes du Moyen-Âge (le poivre, le gingembre et la cannelle). Cette recette très typique du XIV^e siècle est tirée du plus fameux ouvrage culinaire anglais médiéval, le *Form of Cury*, issu de la cour du très autoritaire Richard II.

Accompagnement : riz au lait d'amande et salade.

PRÉHISTOMUSEUM ET GROTTES DE GOYET

www.prehisto.museum | www.grottesgoyet.be | 128 rue de la Grotte, 4400 Flémalle | 0032 (0)4 275 49 75
info@prehisto.museum | info@grottesgoyet.be



PRÉHISTOMUSEUM

Les bons petits plats de l'Histoire

- **La Renaissance : fricassée de poulet (XVIe siècle)**

A l'instar des princes évêques de Liège, dégustez le poulet fricassé dans du beurre et cuit avec des oignons, des pommes, des pignons de pin, de la cannelle, du sucre de canne et du safran. Avec la Renaissance, c'est qui s'invite à toutes les tables européennes.

Accompagnement : tagliatelles.

- **Les Temps Modernes : blanquette de poisson (XVIIIe siècle)**

Laissez-vous séduire par la recette de saumon de François Marin, cuisinier du Prince de Soubise (1715-1787), surnommé l'ami de cœur de Louis XV. Héritier de la cuisine classique française élaborée au cours du règne de Louis XIV, Marin rejette le sucre et les épices si appréciés jusqu'à la Renaissance, et leur préfère les herbes autochtones ainsi que les fonds de cuisine de plus en plus sophistiqués. Son œuvre mémorable, *Les dons de Comus*, nous transporte ainsi dans la cuisine délicate de Versailles au XVIIIe siècle.

Accompagnement : pommes de terre et salade.