

Le Petit Lancelot



Savourez le passé

L'histoire à pleines dents
**Les dix événements
de la saison**



Plongez dans l'histoire de notre alimentation avec l'historien Pierre Leclercq et le chef Alain Crudenaire.

Chaque mois, un repas-conférence mêle savoirs gourmands et plats inspirés des traditions d'hier : chocolat, fromage, apéritif, cuisine médiévale, burger, choucroute du Nouvel An... *Un voyage à la croisée des saveurs, des récits et du plaisir d'être à table.*



Marc Carnevale

Parrain de l'histoire à pleines dents

Patron des mythiques « Sabots d'Hélène », Liégeois de l'année dans la catégorie Horeca/Commerce, chroniqueur du "Café Liégeois" chaque semaine dans Sudinfo et de "Et kwee chal, Carnevale?" sur Maximum, influenceur, comédien, chanteur... Le seul nom de Marc Carnevale évoque toute la truculence et la gourmandise de notre Cité Ardente. Parrain de « L'histoire à pleines dents », Marc soutient Le Petit lancelet dans sa démarche de mettre l'histoire - de Liège et d'ailleurs - en menus !

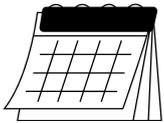






1. Liège à pleines dents

Histoire d'un ardent patrimoine culinaire



- > Mercredi 24 septembre à 19h
à la Maison de la Presse.
- > Vendredi 26 septembre à 19h
à la Maison de la Presse.



24 septembre - Avec la présence de Marc Carnevale, liégeois de l'année catégorie horeca/commerce.

Boulets, gaufres, sirop, genièvre, potée ou salade, la cuisine liégeoise évoque immédiatement des saveurs populaires et généreuses. Mais d'où viennent ces plats ? Comment sont-ils devenus des symboles de l'identité locale ? Quelle est l'itinéraire savoureux de la gastronomie liégeoise, entre traditions rurales, influences bourgeoises et fierté régionale bien assaisonnée ?

Cette truculente histoire vous sera contée par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq et le repas historique vous sera mitonné par le chef Alain Crudenaire.



Le repas-conférence : 47€
Hors boissons

Infos et réservations :

- 24 septembre
- 26 septembre

info@lepetitlancelot.com



Menu

Potage Marc Carnevale

Salade liégeoise

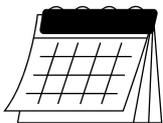
Matelote de Marcatchou

Coupe des Ombiaux



2. Burger Story

Chronique d'une ascension mondiale



- > Mercredi 15 octobre à 19h à la Maison de la Presse.
- > Vendredi 17 octobre à 19h à l'IPES d'Ath.
- > Vendredi 24 octobre à 19h à la Maison de la Presse.

icône du fast-food, symbole de l'Amérique ou star de la street food revisitée... le burger fascine, divise et fait saliver. Mais connaît-on vraiment son histoire ? À l'occasion de la parution de son Petit traité du burger (éd. Le Sureau), Pierre Leclercq vous invite à découvrir les origines étonnantes, les détours culturels et les évolutions gastronomiques de ce sandwich pas comme les autres. Avec le livre en vente et dédicace.

Avec une sélection de plusieurs recettes de burgers du livre qui vous sera concoctée par notre chef Alain Crudenaire.



Le repas-conférence : 47€
Hors boissons

Infos et réservations :

- 15 octobre
- 24 octobre

info@lepetitlancelot.com



Menu

Le Chicken-burger

(Une des premières formules connues de Chicken-burger, U.S.A., 1936)

Le burger provençal au pistou

(Toute la Provence en un burger, recette française)

Le Chinese burger

(Quand les Américains adaptent leur burger national à la cuisine chinoise, U.S.A. 1961)

Le burger d'agneau à la sauce à la menthe

(Une succulente tradition anglaise sous forme de burger)

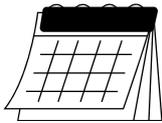
Salade d'ambrosie

(Un dessert typiquement américain)



3. De la meule à la table

Cinq millénaires de culture fromagère



- > Mercredi 12 novembre à 19h à la Maison de la Presse.
- > Vendredi 14 novembre à 19h à la Maison de la Presse.

Qu'il soit à pâte molle, persillée, pressée ou fondue, le fromage est aujourd'hui omniprésent dans nos assiettes. Mais que sait-on vraiment de son histoire ? Ce repas- conférence vous propose de remonter aux origines de ce produit millénaire, entre techniques de fabrication, usages sociaux, traditions régionales et réinventions contemporaines. Un voyage savoureux à travers les siècles... et les terroirs.

Cette histoire fondante vous sera contée par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq et le repas historique vous sera mitonné par le chef Alain Crudenaire.



Le repas-conférence : 47€
Hors boissons

Infos et réservations :

- 12 novembre
- 14 novembre

info@lepetitlancelot.com



Menu

Velouté de poivron

(Au fromage frais ail et fines herbes)

Tourte de Gênes verte, épinards et menthe

(Au parmesan)

Gratin franc-comtois

(Au comté)

Mousse au mascarpone et à la mandarine, coulis exotique



4. Noël en vitrine

Les fêtes au temps des grands magasins



- > Mercredi 17 décembre à 19h à la Maison de la Presse.
- > Vendredi 19 décembre à 10h à la Maison de la Presse.

Illuminés, festifs, débordants d'abondance, les grands magasins ont transformé l'expérience des fêtes de fin d'année, bien avant l'arrivée du supermarché. Plongez-vous dans le récit fascinant de ces temples de la consommation, des somptueuses vitrines animées aux rayons en libre-service. Entre rêve, marketing et bouleversements des habitudes alimentaires, une plongée gourmande au cœur de nos pratiques de fête.

Cette histoire scintillante vous sera contée par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq et le repas historique vous sera mitonné par le chef Alain Crudenaire.



Menu

Crème de volaille Marie Stuart

Pâté de gibier, gelée au porto

Grenadin de veau à l'orange

Le parfait de la nativité



Le repas-conférence : 62€

Hors boissons

Infos et réservations :

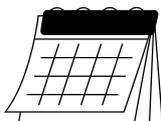
- 17 décembre
- 19 décembre

info@lepetitlancelot.com



5. Une choucroute pour commencer l'année

Une tradition bien de chez nous ?



- > Mercredi 21 janvier à 19h à la Maison de la Presse
- > Vendredi 23 janvier à 19h à la Maison de la Presse

Fermentée, mijotée, partagée, la choucroute est bien plus qu'un simple plat d'hiver. Originaires d'Europe centrale, elle a traversé les siècles, les frontières et les représentations pour devenir un symbole de convivialité et, dans la région de l'Est de notre pays, la tradition incontournable du 1er janvier. Vous serez plongés dans l'odyssée surprenante de ce mets populaire, de ses origines anciennes à son ancrage festif dans notre culture locale. Une soirée pour comprendre et savourer ce que raconte vraiment une assiette de choucroute.

Cette histoire réconfortante vous sera contée par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq et le repas historique vous sera mitonné par le chef Alain Crudenaire.



Menu

La soupe wallonne d'hiver

La choucroute garnie

Apfelstrudel



Le repas-conférence : 47€

Hors boissons

Infos et réservations :

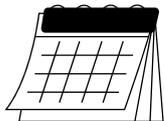
- 21 janvier
- 23 janvier

info@lepetitlancelot.com



6. La cuisine à la bière

Une vieille tradition... toute neuve



- > Mercredi 18 février à 19h à la Maison de la Presse.
- > Vendredi 20 février à 19h à la Maison de la Presse.

Longtemps cantonnée à la chope ou à la marmite populaire, la bière n'a que récemment acquis ses lettres de noblesse en cuisine. Mais si la bière est indissociable du patrimoine culinaire belge, son usage dans nos cuisines n'a rien d'une évidence historique. C'est en dirigeant notre regard vers les marmites d'Outre-Manche et d'Outre-Atlantique qu'on décèlera l'origine du répertoire des sauces et des ragoûts à la bière.

Cette étonnante histoire vous sera contée par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq et le repas historique vous sera mitonné par le chef Alain Crudenaire.



Le repas-conférence : 47€

Hors boissons

Infos et réservations :

- 18 février
- 20 février

info@lepetitlancelot.com



Menu

Crème Parmentier au chou-fleur et au cœur d'artichaut

(À la blanche)

Scampis au chicon

(À la Leffe)

Ballotine de lapin aux pruneaux

(À la Westmalle)

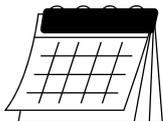
Crème brûlée

(À la pêcheresse)



7. Le Moyen Âge gourmand

Faste et prestige social à la table du prince



- > Mercredi 18 mars à 19h à la Maison de la Presse.
- > Vendredi 20 mars à 19h à la Maison de la Presse.

Jetez aux oubliettes les clichés de bouillies fades et de banquets brouillons. La cuisine médiévale, surtout dans les milieux princiers, est un art raffiné, complexe et profondément symbolique. Découvrez les goûts, les usages, les recettes et les codes qui règnent à la table des puissants. Des épices rares aux rituels du service, en passant par les alliances entre santé, religion et plaisir, entrez dans l'univers étonnant d'un Moyen Âge bien plus gourmand qu'on ne l'imagine.

Cette galante histoire vous sera contée par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq et le repas historique vous sera mitonné par le chef Alain Crudenaire.



Le repas-conférence : 47€

Hors boissons

Infos et réservations :

- 18 mars
- 20 mars

info@lepetitlancelot.com



Menu

Caboches in potage

(potage au chou)
(Angleterre, XIVe siècle)

Congur in sawse

(congre à la sauce verte)
(Angleterre, XIVe siècle)

Egurdouce

(agneau à l'aigre-douce)
(Angleterre, XIVe siècle)

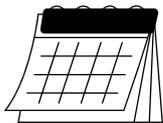
Tartres de pommes

(France, XVe siècle)



8. Chocolat !

Une épopée entre amertume et douceur



- > Mercredi 15 avril à 19h à la Maison de la Presse.
- > Vendredi 17 avril à 19h à la Maison de la Presse.

Longtemps réservé aux élites, devenu produit de masse, symbole de fête ou de réconfort, le chocolat ne cesse de fasciner. Mais derrière sa douceur apparente se cache une histoire plus contrastée, faite de conquêtes, de plantations, d'industries et d'imaginaires. Immergez-vous dans le fascinant parcours historique du cacao, de l'Amérique précolombienne aux pralines belges, en passant par les enjeux coloniaux, les innovations techniques et les représentations culturelles.

Cette réconfortante histoire vous sera contée par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq et le repas historique vous sera mitonné par le chef Alain Crudenaire



Menu

Mole mexicain

Dos de cabillaud

(sauce cacao-vermouth)

Magret de canard

(sauce chocolat-orange)

Verrine de crème à la liqueur de cacao, poêlée de rhubarbe et abricots secs, crumble noisette



Le repas-conférence : 47€

Hors boissons

Infos et réservations :

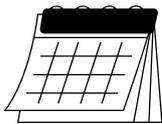
- 15 avril
- 17 avril

info@lepetitlancelot.com



9. Il était une fois la fourchette

Petite histoire d'une grande révolution culinaire



- > Mercredi 20 mai à 19h à la Maison de la Presse.
- > Vendredi 22 mai à 19h à la Maison de la Presse.

Aujourd'hui incontournable à table, la fourchette n'a pourtant rien d'un ustensile banal. Elle a mis des siècles à s'imposer en Europe, entourée de réticences, de changements de mœurs... et de récits romancés, notamment celui de la reine Catherine de Médicis. Car si on attribue souvent son arrivée à quelques princesses raffinées venues d'Orient ou d'Italie, la réalité est bien plus complexe. En l'espace d'une soirée, nous allons remonter le fil de l'histoire de la fourchette, entre véritables révolutions de table, gestes codifiés et mythes tenaces.

Cette piquante histoire vous sera contée par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq et le repas historique vous sera mitonné par le chef Alain Crudenaire.



Le repas-conférence : 47€

Hors boissons

Infos et réservations :

- 20 mai
- 22 mai

info@lepetitlancelot.com



Menu

Velouté de haricots verts

(actuel)

(Introduction du haricot en France faussement attribuée à Catherine de Médicis)

Petit pâté d'artichaut

(1604)

(Introduction de l'artichaut en France faussement attribuée à Catherine de Médicis)

Tendron de veau aux petits pois

(1742)

(Introduction des petits pois en France faussement attribuée à Catherine de Médicis)

Frangipane

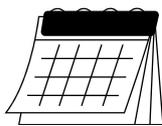
(1797)

(Introduction de la frangipane en France faussement attribuée à Catherine de Médicis)



10. A l'heure de l'apéritif

Petite histoire d'un grand rituel



- > Mercredi 17 juin à 19h à la Maison de la Presse.
- > Vendredi 19 juin à 19h à la Maison de la Presse.

Moment de détente, de convivialité ou de célébration, l'apéritif est aujourd'hui un incontournable de notre vie sociale. Mais que sait-on de ses origines ? Né comme pratique médicinale, promu par les pharmaciens, transformé par les industriels, l'apéritif a évolué au fil des siècles pour devenir un véritable rituel culturel. Explorez l'histoire de ce moment suspendu entre boisson, parole et ouverture de l'appétit, des élixirs du XVIIIe siècle aux chips des années 1980.

Cette rafraîchissante histoire vous sera contée par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq et le repas historique vous sera mitonné par le chef Alain Crudenaire.



Le repas-conférence : **47€**
Hors boissons

Infos et réservations :

- [17 juin](#)
- [19 juin](#)

info@lepetitlancelot.com



Menu

Antiquité

**Quenelle de Saint-Jacques,
sauce au coing sur lit de purée
de légumes verts -
Jambon fumé aux dattes**

Moyen Âge

**Froide sauge (poulet) -
Tarte au brie**

Temps Modernes

**Blanquette de cabillaud -
Salmi de cailles**

Époque Contemporaine

Bavarois

-

**Salade de fruits
Auguste Escoffier**

Horaires & lieux

Septembre 2025, la cuisine liégeoise

Mercredi 24 septembre à la Maison de la Presse.
Vendredi 26 septembre à la Maison de la Presse.

Octobre 2025, burger story

Mercredi 15 octobre à la Maison de la Presse.
(Jour de la sortie du livre).
Vendredi 17 octobre à l'Athénée provincial d'Ath.
Vendredi 24 octobre à la Maison de la Presse.

Novembre 2025, fromage

Mercredi 12 novembre à la Maison de la Presse.
Vendredi 14 novembre à la Maison de la Presse.

Décembre 2025, grands magasins

Mercredi 17 décembre à la Maison de la Presse.
Vendredi 19 décembre à la maison de la Presse.

Janvier 2026, choucroute

Mercredi 21 janvier à la Maison de la Presse.
Vendredi 23 janvier à la maison de la Presse.

Février 2026, cuisine à la bière

Mercredi 18 février à la Maison de la Presse.
Vendredi 20 février à la Maison de la Presse

Mars 2026, Moyen Âge

Mercredi 18 mars à la Maison de la Presse.
Vendredi 20 mars à la Maison de la Presse.

Avril 2026, chocolat

Mercredi 15 avril à la Maison de la Presse.
Vendredi 17 avril à la Maison de la Presse.

Mai 2026, la fourchette

Mercredi 20 mai à la Maison de la Presse.
Vendredi 22 mai à la Maison de la Presse.

Juin 2026, apéritif

Mercredi 17 juin à la Maison de la Presse.
Vendredi 19 juin à la Maison de la Presse.



Nous sommes également traiteur

Un festin "Moyen Age" avec le Petit Lancelot

Plongez vos convives au cœur d'un festin médiéval digne des grandes tables seigneuriales. Entre potage safrané, hypocras, tourte aux six épices et poisson richement parfumé aux herbes, redécouvrez l'art de la table tel qu'on le célébrait dans les châteaux et manoirs du Moyen Âge.

Nos banquets s'inspirent de recettes authentiques et de savoir-faire historiques, pour recréer l'ambiance chaleureuse et conviviale des banquets d'antan. Que ce soit pour un mariage, une fête privée, une animation ou un événement d'entreprise, partagez un moment hors du temps, entre histoire vivante et gastronomie.

Consultez dès à présent nos fiches tarifs pour vous faire une première idée des prix et des formules possibles.



Un festin Années folles avec le Petit Lancelot



Revivez l'effervescence des grandes fêtes des Années folles. Nos banquets font renaître le raffinement culinaire et l'ambiance festive de cette folle décennie des années 1920.

Au menu, mets délicats, saveurs raffinées, bouchées gourmandes, vins fins et bulles affriolantes...

Consultez dès à présent nos fiches tarifs pour vous faire une première idée des prix et des formules possibles.

Pour toute information et demande de devis, contacter :

Le Petit Lancelot, Pierre Leclercq
0486 90 14 55
info@lepetitlancelot.com

Team Building « Apéritif »

Plongez dans l'histoire de l'apéritif à travers quelques épreuves qui associent dégustation, réflexion et bonne humeur. Ce voyage sensoriel et interactif vous emmènera aux sources de ce rite social qui resserre les liens entre amis, membres de la famille, associés ou partenaires commerciaux...

Notre expert en histoire de l'alimentation, Pierre Leclercq, vous transportera aux origines de l'apéritif au travers de quelques récits aussi passionnants que rafraîchissants, de l'Antiquité à nos jours.

En équipe, vous ferez appel à votre sens du goût, de l'odorat, de l'observation et de la coopération. Parviendrez-vous à reconnaître les boissons à l'aveugle ? Arriverez-vous à les placer sur une ligne du temps ? Réussirez-vous à déchiffrer une recette du 15^e siècle ? Quelques indices et un bon sens de la collaboration vous permettront de réussir les défis de l'apéritif.

A la fin de la session, vous serez capable de faire le lien entre un apéritif, son histoire et sa composition. Vous comprendrez toute la portée de ce rituel social que nous affectionnons tant. Bref, vous ne regarderez plus jamais l'apéritif de la même manière.

Les trois épreuves en équipe :

- Répondre à un quiz d'introduction pour découvrir l'histoire de l'apéritif.
- Déchiffrer une recette ancienne.
- Déguster, reconnaître et placer sur une ligne du temps douze apéritifs de toutes les époques, de l'Antiquité à nos jours.

En pratique :

- En intérieur.
- Nombre de participant : de 10 à 50.
- On se déplace partout en Belgique.
- Durée : de 3 à 4 heures. Peut se répartir avant et après un repas de midi*.
- Langue : français.
- Budget : 45 € htva + trajet à partir d'Ampsin.
- *Lieu de votre choix. Nous pouvons vous proposer des lieux partenaires.*

Il est possible de prendre un repas en option. Les différentes formules sont à la carte.

Pour toute information et demande de devis, contacter :

Le Petit Lancelot,
Pierre Leclercq
0486 90 14 55
info@lepetitlancelot.com

A paraître le 15 octobre

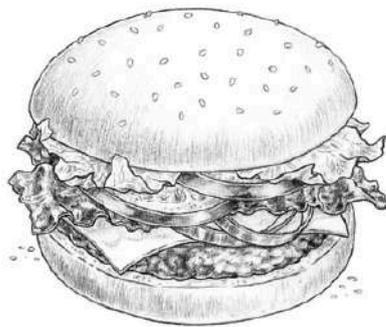
Petit traité du burger

Tout le monde en parle – et en mange ! – mais qui connaît vraiment le burger ? Pour la première fois, un auteur retrace ici la véritable histoire du burger, des origines à nos jours. Références et citations à l'appui, Pierre Leclercq reconstitue pas à pas l'aventure du burger dans le monde. Car il s'agit bien d'une aventure, avec ses premiers essais, ses réussites, ses dérives, son succès planétaire, ses partisans inconditionnels et ses farouches ennemis. Un tel succès ne pouvait pas ne pas entraîner des légendes, ...



*Petit traité du
burger*

PIERRE LECLERCQ



www.lepetitlancelot.com

info@lepetitlancelot.com

