

# ALAIN CRUDENAIRE

Chef cuisinier d'origine française, Alain Crudenaire a d'abord suivi une formation de boulanger-pâtissier. Au début des années 1980, il se forme à la nouvelle cuisine chez un ancien saucier de la Tour d'Argent installé à Lille. Alain passe ensuite en Belgique où il dispense une cuisine avant-gardiste encore peu connue dans le royaume. Après avoir officié comme chef dans une série d'établissements, il investit les cuisines de l'Archéobistrot du Préhistomuseum en 2018. C'est là qu'il fait la rencontre avec l'historien Pierre Leclercq avec qui il plonge avec délectation dans les bases historiques de la cuisine.

Dès janvier 2019, le binôme chef-historien se lance dans deux cycles de conférences-repas « Une recette, un repas, une histoire » et « Les tables du XX<sup>e</sup> siècle ».

