

Le Festin Joyeux

Des recettes en chanson à écouter et à savourer...

Le vendredi 17 novembre à 19h00
À The Faculty, 47 rue des
Vétérinaires, 1070 Anderlecht



**THE
FACULTY.**
WORK. MEET. EAT


FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES

PRHALim



**Le Petit
Lancelot**

**Les Menus-Plaisirs
du Roy**

Vivez une expérience inédite ...

Laissez-vous entraîner par les effluves enivrants du plus baroque des repas, au cours d'un fabuleux voyage musical et gustatif à la table des Lumières.

Le « Festin Joyeux », rédigé par le Sieur J. Lebas en l'an de grâce 1738, recèle en son sein moult recettes de cuisine, en chansons, interprétées pour l'occasion par l'ensemble des Menus-Plaisirs du Roy et réalisées par Le Petit Lancelot.

Savourez, avec gourmandise, la recette que vous venez d'écouter... telle est l'expérience qui vous sera proposée le vendredi 17 novembre dans le cadre exceptionnel de The Faculty à Anderlecht !

Le menu de ce 17 novembre 2023

Hors-d'œuvre

Pieds d'agneaux farcis
Petits pâtés à l'espagnole

Entrée

Carpe à la Chambord

Rôt

Filet de biche
Sauce rémoulade
Artichaut à l'italienne
Salade

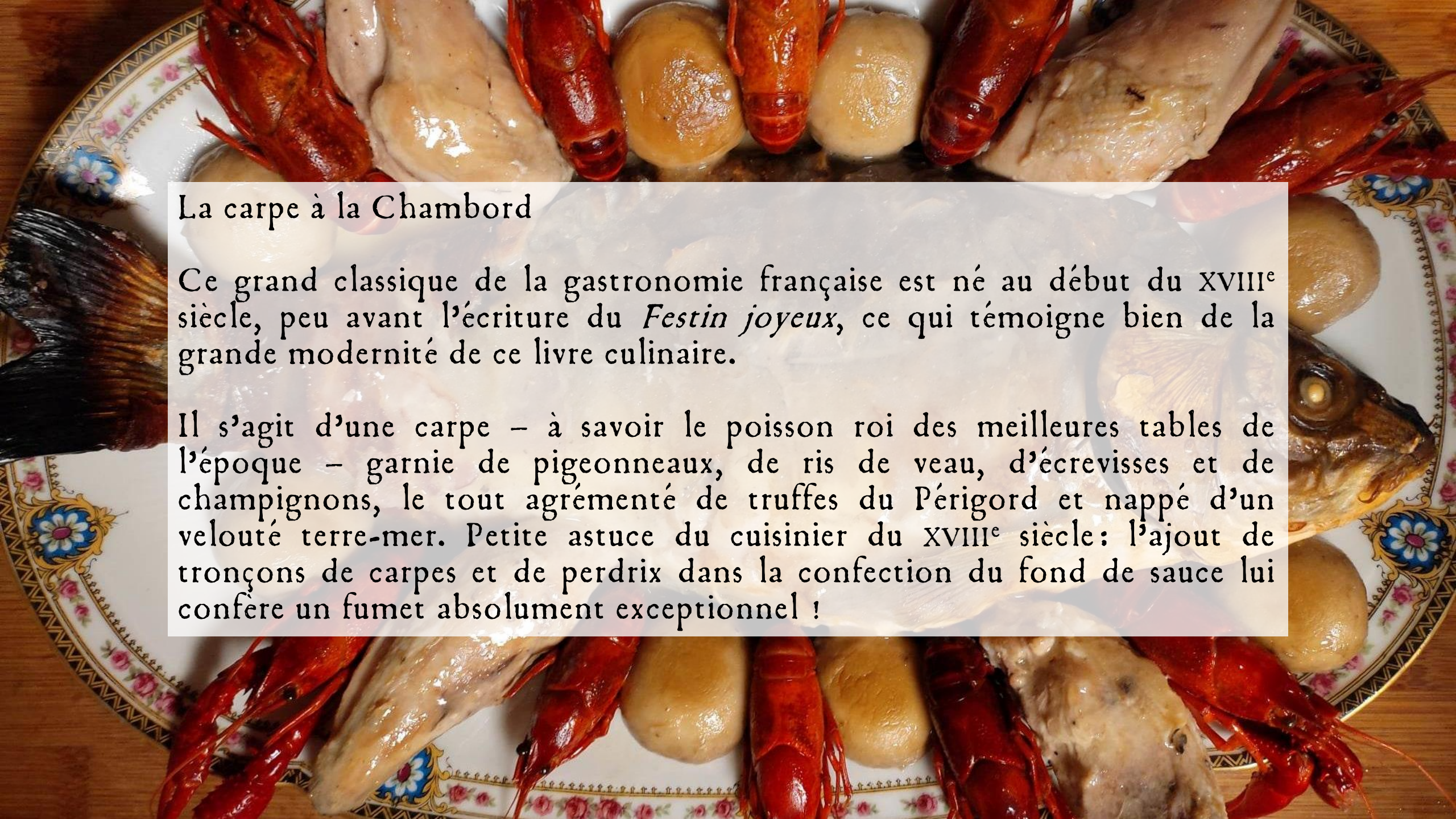
Dessert

Bonnet de Turquie

1738, Paris. Un ouvrage curieux, unique en son genre, vient de paraître. Il s'agit du « Festin Joyeux », une ode à la grande cuisine mise en musique par un certain J. Lebas. Le livre se présente sous la forme d'un plantureux festin composé de 55 plats dont chaque recette est mise en chanson sur les airs les plus populaires de l'époque. À vocation pédagogique, l'œuvre n'en est pas moins artistique. Elle titille autant l'oreille du mélomane que les papilles du gastronome...

FESTIN
JOYEUX,
OU,
LA CUISINE
EN MUSIQUE,
EN VERS LIBRES.

2023, Belgique. Au bout de presque trois siècles d'oubli, Le « Festin Joyeux » refait surface sous les savants auspices du musicien et musicologue bruxellois Jean-Luc Impe. Désormais, l'œuvre est prête à reprendre vie de la plus belle manière, à la fois sur scène et dans les assiettes. Le rendez-vous est fixé avec le public le vendredi 17 novembre à 19h00 dans les magnifiques locaux de The Faculty à Anderlecht. Vous y entendrez les recettes en chanson exécutées par l'ensemble les Menus-Plaisirs du Roy et vous y savourerez les dites recettes réalisées par Le Petit Lancelot, le tout en collaboration avec le Centre de Gastronomie Historique et The Faculty.



La carpe à la Chambord

Ce grand classique de la gastronomie française est né au début du XVIII^e siècle, peu avant l'écriture du *Festin joyeux*, ce qui témoigne bien de la grande modernité de ce livre culinaire.

Il s'agit d'une carpe – à savoir le poisson roi des meilleures tables de l'époque – garnie de pigeonneaux, de ris de veau, d'écrevisses et de champignons, le tout agrémenté de truffes du Périgord et nappé d'un velouté terre-mer. Petite astuce du cuisinier du XVIII^e siècle: l'ajout de tronçons de carpes et de perdrix dans la confection du fond de sauce lui confère un fumet absolument exceptionnel !

Les Menus- Plaisirs du Roy

Stephan Van Dyck
Ténor

Catherine Daron
Traverso

Piet Van Steenbergen
Viole de gambe

Luc Vanvaerenbergh
Clavecin

Jean-Luc Impe
Théorbe et direction
musicale

L'ensemble
interprétera, outre les airs et
recettes tirées du Festin Joyeux,
des œuvres de J. B. de Boismortier,
A. Campra, F. Barsanti, etc.



Le Petit Lancelot

Le Petit Lancelot est à la fois un centre de recherche, un service traiteur et un diffuseur de savoir dans le domaine de l'histoire de l'alimentation et de la gastronomie. Conçu et animé par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq, renforcé par le chef de cuisine Alain Crudenaire, le Petit Lancelot propose des formules de banquets, de team building et de conférences sur le thème de l'histoire de l'alimentation.

www.lepetitlancelot.com
Info@lepetitlancelot.com

PRHALim



Le Centre de Gastronomie Historique - PRHALim

Le CGH est une association sans but lucratif basée à Bruxelles.

Depuis 1998, le CGH organise des activités diverses telles que des formations, des conférences et des dégustations dans le domaine de l'histoire de l'alimentation.

Découvrez sur ce site l'histoire du Centre, ses activités, la présentation de ses membres et ses publications sur www.centredegastromiehistorique.com



THE FACULTY

Bureaux, salles de réunions et événements dans un cadre inspirant

Voici un centre d'affaires avec des bureaux, un coworking, un auditorium et des salles de réunion, situé dans le cadre historique de l'ancienne école vétérinaire d'Anderlecht. Ici, vous pouvez non seulement profiter d'un service all-inclusive, mais profiter également d'un espace de détente commun.

www.thefaculty.be



Le vendredi 17 novembre à 19h00
À The Faculty, 47 rue des Vétérinaires, 1070 Anderlecht

Le repas, le spectacle musical et les boissons* : 115 €

Réservation obligatoire, avant le 10 novembre sur
info@lepetitlancelot.com

(La réservation sera confirmée après réception de la somme de 115 € sur le numéro de compte qui sera communiqué par retour de mail)

Contact et infos
Pierre Leclercq
Le Petit Lancelot
+32 486 90 14 55
info@lepetitlancelot.com

* Un verre d'apéritif, un verre de vin blanc à l'entrée, un verre de vin rouge au rô, eau plate, eau pétillante, orangeade maison, café. Possibilité d'acheter des boissons sur place (paiement en espèce ou par QR code sur application bancaire).

