

Un « archéorestaurant » au Prehistomuseum

On y proposera des repas comme au temps de nos ancêtres

Le 27 septembre prochain, le Prehistomuseum ouvrira ses portes au public à Ramioul. Complètement réaménagé, agrandi, il proposera une « première » dans notre pays : un « Archéorestaurant » avec, en cuisine, un authentique cuisinier historique. Pierre Leclercq vous concoquera des menus comme à la cour des Césars, à Rome, ou comme à Bagdad il y a un millier d'années...

En travaux depuis deux ans, le Préhistosite de Ramioul rouvrira ses portes le 27 septembre. Avec, au programme, un nouveau nom - il s'appellera désormais Prehistomuseum -, de tout nouveaux bâtiments, une surface totale de 30 hectares... Et même un « Archéorestaurant », c'est-à-dire un resto où les convives pourront découvrir de la cuisine comme on la proposait à Rome, au temps des Césars, à Bagdad à l'époque des mille et une nuits, à Versailles au temps de Louis XIV, ou à la Renaissance à la cour des princes-évêques de Liège.

UN CUISINIER « HISTORIQUE »

Aux cuisines, Pierre Leclercq (40 ans), un Verviétois, historien de formation, qui s'est rapidement spécialisé dans l'histoire de la gastronomie, avant de passer lui-même aux fourneaux, et d'organiser des « banquets historiques ».



Pierre Leclercq, chef du futur « Archéorestaurant » devant le bâtiment en construction. ■ PH. LUC

Les convives dégusteront des plats comme il y a des siècles

« On ne trouvera pas dans ce restaurant des menus préhistoriques. Simplement parce que, par définition, il n'existe pas de recettes de cette époque. En revanche, je proposerai aux visiteurs des menus à base de recettes remontant loin dans le temps. Il y aura d'abord des amuse-bouche romains, à base de coing, de sauce aux dattes, épicées au gingembre et au poivre. Il y aura ensuite un ensemble de quatre entrées médiévales comme à Bagdad, avec une cuisine très parfumée à base d'aubergine, une sauce au yaourt avec de la co-

riandre, des boulettes d'agneau. Il y aura ensuite un plat principal, de viande ou de poisson, toujours avec des produits locaux de nos régions, comme la truite ou, en saison, la carpe ou le brochet, mais aussi l'agneau roux ardennais. »

DES DESSERTS COMME À VERSAILLES

Les desserts seront servis comme à Versailles. Même les apéritifs seront à l'ancienne avec, par exemple, un vin à la sauge et au miel. Les vins seront biodynamique, c'est-à-dire avec une réalisation proche de ce qui se faisait dans le passé.

On ne trouvera évidemment pas de sodas contemporains, mais

des jus de fruit maison, de la bière.

Bref, il y aura de quoi, dans cet « archéorestaurant » qui pourra accueillir une cinquantaine de convives, de quoi étonner les plus blasés. Et la carte ne se contentera pas d'égrener les plats et leurs prix, mais fournira aussi des recettes. Le chef, en salle, sera toujours prêt à répondre à toutes les questions sur l'histoire de la gastronomie. Les prix ? Les menus devraient tourner autour de 50 euros. Le resto sera ouvert du mercredi au samedi, y compris le soir le vendredi et le samedi. ■

CHARLES LEDENT