

Samedi 7 et dimanche 8 mars 2015 de 14h à 18h

# Journées d'Histoire Régionale

## A Table en

*Histoire et*

# Lorraine

*patrimoine culinaire*

P R O G R A M M E

10<sup>è</sup> Édition



Expositions

Conférences  
grand public

Reconstitutions  
historiques

Ateliers pour enfants

Éditeurs lorrains

Animations culinaires

Dégustations

**Abbaye des Prémontrés  
Pont-à-Mousson**

**Comité d'Histoire Régionale**

03 87 31 81 45

[chr@lorraine.eu](mailto:chr@lorraine.eu) / [chr.lorraine.eu](http://chr.lorraine.eu)

**Entrée libre**



**Lorraine**

Comité d'Histoire Régionale



# Programme

DES **ANIMATIONS ET CONFÉRENCES**

## Samedi 7 mars

Ouverture des expositions à 14 heures

### ■ Reconstitutions historiques - Abbaye (les jardins de la Moselle)

> **Echoppe de la boulangerie gallo-romaine** - par l'association La Cité des Leuques

> **La vie quotidienne d'un camp de mercenaire à la fin du XV<sup>e</sup> siècle** par les Noirs Chardons

> **La tente de la vivandière à l'époque Napoléonienne** par l'association Le livre, l'Histoire et l'Obusier

• **15h00** conférence\* **Quand la Lorraine était région phare de la brasserie française** par Benoît Tavenaux, Musée Français de la Brasserie

• **15h00** Présentation d'une recette - **Abbatiale** (podium)  
**Soupe de courges en cappuccino de truffes** par l'association La Truffe 54 Lorraine

• **15h30** conférence\* - **Cuisine lorraine au fil des lettres de Françoise de Graffigny** par Annette Laumon, Conseil général de Meurthe-et-Moselle

• **16h00** conférence\* - **À boire et à manger : autour de la cuisine messine d'Ernest Auricoste de Lazarque** par Kévin Goeuriot, historien de la Lorraine

• **16h00** Présentation d'une recette - **Abbatiale** (podium)  
**Risotto de pétoncles en émulsion de truffes** par l'association La Truffe 54 Lorraine

• **16h30** conférence\*  
**Le dessert dans la vie d'un curiste** par Mireille-Bénédicte Bouvet, Service régional de l'Inventaire Général de Lorraine

• **17h00** conférence\* - **Les confitures de Lorraine, mets princiers et populaires** par le Docteur Marie-Bernard Dilligent, Académie Nationale de Metz

• **17h00** spectacle - **salle Mordillac** - Reconstitution : **Procès de soldats pillards par un tribunal militaire** par l'association le Livre, l'Histoire et l'Obusier

• **17h30** conférence\*  
**La Lorraine : terre à truffes, du Moyen Age à nos jours !** par Léon Wehrlen, Association La Truffe 54 Lorraine



# A Table en Lorraine

*Histoire et patrimoine culinaire*

10<sup>e</sup> Édition



## Dimanche 8 mars

Ouverture des expositions à 14 heures

### • 10h00 conférence\*

Chapelle de l'Institut (rue de l'Institut Joseph Magot à Pont-à-Mousson)

#### Entre appareil et commodité :

le service de la table des ducs de Lorraine à Lunéville au XVIII<sup>e</sup> siècle par Thierry Franz, Musée du Château des Lumières - Lunéville

### • 11h00 - Visite guidée - Musée au Fil du Papier de Pont-à-Mousson

RDV devant le Musée, Hôtel de la Monnaie, 13 rue Magot de Rogéville (réservation recommandée au Comité d'Histoire Régionale)

### ■ À partir de 14h00

#### Reconstitutions historiques

**Abbaye** (les jardins de la Moselle)

> **Echoppe de la boulangerie gallo-romaine** - par l'association La Cité des Leuques

> **La vie quotidienne d'un camp de mercenaire à la fin du XV<sup>e</sup> siècle** - par les Noirs Chardons

> **La tente de la vivandière à l'époque Napoléonienne** par l'association Le livre, l'Histoire et l'Obusier

### • 14h30 conférence\*

**Les variétés anciennes de fruits de Lorraine** par Michel Jacquemin, Association Croqueurs de pommes de Lorraine

### • 15h30 - Mise en scène théâtrale et dégustation - **Abbatiale Dégustations et animations historiques des mets d'antan**

Venez goûter les saveurs du Moyen Âge, de la Cour de Stanislas, de la Belle Epoque et de la Grande Guerre par Connaissance de la Meuse et le Lycée hôtelier Alain Fournier de Verdun

### • 15h30 conférence\*

**Des recettes de cuisine dans des formulaires de pharmacie ! Vous y croyez, vous ?** par Pierre Labrude, Université de Lorraine

### • 16h00 conférence\*

**La cuisine lorraine : un patrimoine à préserver** par Marie-Françoise Michel, Association Saône Lorraine

• 16h30 - Mise en scène théâtrale et dégustation - **Abbatiale Connaissance de la Meuse et le Lycée hôtelier Alain Fournier de Verdun** (cf. 15h30)

• 16h30 conférence\* **Les beaux-arts de la table à Longwy** : faïence et coutellerie par Jacques G. Peiffer, Musée Saint-Jean l'Aigle

• 17h00 conférence\* **La question de la nourriture dans les correspondances des Poilus du front de Lorraine** par Jean-Claude Fombaron, Société philomatique vosgienne

• 17h30 conférence\* - **Restrictions alimentaires en Moselle annexée (1940-1945)** par Philippe Wilmouth, ASCOMEMO

• 17h30 mise en scène théâtrale et dégustation - **Abbatiale - Connaissance de la Meuse et le Lycée hôtelier Alain Fournier de Verdun** (cf. 15h30)



# Venez découvrir la gastronomie et les arts de la table en Lorraine à travers les siècles



10<sup>e</sup> Édition



Organisées par le Comité d'Histoire Régionale, service du Conseil Régional de Lorraine, les Journées d'Histoire Régionale ont pour but de faire découvrir au grand public lorrain les richesses de l'Histoire et du patrimoine de notre région. La dixième édition de cet événement unique en France aura pour thème cette année...

## A Table en Lorraine

*Histoire et patrimoine culinaire*

50 acteurs de l'Histoire et du patrimoine en Lorraine participent à cet événement et vous feront découvrir toutes les facettes de ce thème au travers d'expositions, de conférences grand public, de reconstitutions historiques et d'animations culinaires.

Les Journées d'Histoire Régionale se dérouleront les 7 et 8 mars 2015 à l'Abbaye des Prémontrés de Pont-à-Mousson, de 14h à 18h.

**Entrée libre**

**Comité d'Histoire Régionale**

03 87 31 81 45

chr@lorraine.eu / chr.lorraine.eu

