

PASSEPORT POUR LE PASSÉ

bpost
PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

LE PÉRIODIQUE TRIMESTRIEL D'ARCHEOLO-J - 2^{ème} TRIMESTRE 2024 - P601194



Wallonie
patrimoine
AWaP

archeolo-J



PASSIONNÉMENT
PATRIMOINE



55 ans d'archeolo-J

55 ans, ça se fête ! Et pour cette occasion, archeolo-J vous invite à un événement exceptionnel placé sous le thème de la table à travers les âges. Préparez-vous à un voyage extraordinaire dans le temps, où vous découvrirez les pratiques culinaires et les traditions de la table qui ont marqué l'histoire.

AU MENU DE CETTE JOURNÉE FESTIVE :

- découvrez **l'univers magique du pain et du levain** en discutant autour d'un **four réalisé en torchis**,
- étanchez votre soif de curiosité en conversant avec le maître-brasseur de **Ludotium** qui animera un **brassage historique de cervoise**,
- explorez **l'évolution de la vaisselle** grâce à la mise en place d'un **vaisselier** (gallo-romain, mérovingien et du bas Moyen Âge), composé de plusieurs reproductions de pièces basées sur les tessons retrouvés lors de nos fouilles d'été,
- retracez **l'histoire des légumes** à travers un jeu de cartes et replacez de vrais légumes au bon endroit sur une ligne du temps,
- rencontrez nos partenaires :
 - **Malagne, archéoparc de Rochefort**, avec qui vous **dégusterez quelques plats typiques de la cuisine romaine**
 - **L'espace Muséal d'Andenne (EMA)** qui présentera un lot de **céramiques médiévales de cuisson** pour vous permettre d'en percevoir tous les secrets,
- Profitez de cette **ambiance conviviale et familiale** entre amis ou en famille.



21 juillet

De 14h30 à 19h au camp archeolo-J
Ry de Barsy, 5370 Havelange
Gratuit



Banquet médiéval

SEULEMENT

25€ /pers.

Ce 21 juillet, nous mettons les petits plats dans les grands pour vous offrir un repas hors du commun.

Au menu, des mets raffinés et authentiques, élaborés à partir de **recettes issues des manuscrits les plus célèbres** tels que le Viandier ou le Mesnagier de Paris.

- ▶ **Entrée** : tarte bouronnaise (*tarte de fromage frais et d'emmental*)
- ▶ **Plat** : boeuf cameline (*sauce au vin, cannelle, gingembre*), carottes en la poelle (*carottes au miel et épices*), potage de céréales
- ▶ **Dessert** : taillis (pudding aux fruits secs)



Plus qu'un simple repas, ce banquet sera une immersion dans la cuisine de l'époque car **la cuisson se fera dans les pots réalisés lors de nos 50 ans !**



Il y a 5 ans, nous avons expérimenté la cuisson de céramiques reproduites par la Poterie des grands bois dans un four de potier médiéval reconstitué par nos stagiaires.

Cette année, nous les mettons à l'honneur et à l'épreuve de la cuisson car elles serviront à préparer votre plat !

Nous vous attendons donc dès 11h30 pour voir ces pots en pleine action sur les braises et sentir le fumet de votre plat en train de mijoter.

Vous pourrez également discuter avec **les Peregrins** qui se chargeront de cette cuisson et qui se feront un

plaisir de partager leur amour pour la cuisine médiévale.



21 juillet, de 11h30 à 14h

25€/adulte - 15€/enfant - de 10 ans, boissons non comprises



Inscription obligatoire avant le 30 juin via notre site archeolo-j.be/agenda ou via notre secrétariat au 081/61.10.73. Le paiement fait office de réservation.



Agenda de l'été

Cet été, nous prolongeons le voyage culinaire lors de nos **conférences** et **excursions**. Il y en aura pour tous les goûts !

Ces activités sont incluses dans les stages d'été mais sont également accessibles aux personnes extérieures.

CONFÉRENCES gratuites et ouvertes à tous (20h30 à la salle du Clavia à Barsy)

- ▶ **Mardi 09 juillet** : **Archéobotanique, quand la science fait parler la nature** par A. Chevalier
- ▶ **Jeudi 11 juillet** : **Les abeilles, des animaux domestiques ? Relations entre Apis mellifera et les humains de l'Antiquité à nos jours** par V. Boulez
- ▶ **Mardi 16 juillet** : **De la cervoise à la bière** par R. Arnould
- ▶ **Jeudi 18 juillet** : **Le sel, des premiers princes au condiment, histoire et diverses utilisations** par Q. Beaumont
- ▶ **Mardi 23 juillet** : **De la ration A à la ration K, nourriture du soldat US durant la WW2** par Ch. Hoogstoel
- ▶ **Jeudi 25 juillet** : **L'art gourmand** par F. Speliers

Notez que ce programme peut être soumis à des modifications et que nous mettrons les informations confirmées sur notre site internet dans le courant du mois de juin.

EXCURSIONS payantes pour les participants externes aux stages

13/07



1/2 journée (14€)

Visite du château de Crèvecoeur et de l'exposition "Le Tupperware" de Bruegel, Aertsen and CO. à la Maison du Patrimoine Médiéval Mosan.

20/07



1/2 journée (14€)

Visite dans le coeur historique de la ville de Ciney.

27/07



1 journée (21€)

Découverte de l'Avouerie d'Anthisnes, de son musée de la bière et de la région avoisinante.



13, 14 et 15 juillet - randonnée

Bastogne 1944-2024, les 80 ans de la bataille des Ardennes

Cet été nous vous emmenons à frontière orientale de l'Ardenne sur les traces de la Bataille des Ardennes. À la fin de l'année 1944 les armées anglo-américaines repoussent les troupes allemandes jusqu'à Aix-la-Chapelle mais la contre-offensive Von Rundstedt vise à inverser la tendance et à reprendre Anvers aux Alliés. Une poche de résistance encaisse le choc, elle tient le siège à Bastogne qui va devenir au fil du temps un symbole commémoratif.

13/07 BASTOGNE ET LA BATAILLE DES ARDENNES - 15,5KM

Lors de cette première journée nous visiterons le **musée du Mardasson et son mémorial**. Nous irons ensuite repérer les **vestiges des positions des parachutistes** dans la forêt face au village de Foy.

14/07 BASTOGNE L'ARDENNAISE - 17,5KM

Après un passage par le **centre de Bastogne** pour en retracer l'histoire, nous visiterons le **musée Piconrue et l'ancien QG américain** situés dans l'ancienne caserne militaire.

15/07 HOUFFALIZE – ACHOUFFE - 14,9KM

Le dernier jour sera consacré au **parc naturel des deux Ourthes**, traversé par la rivière et ses affluents. Nous irons en toute discrétion à la recherche des castors qui colonisent les vallées depuis une vingtaine d'années et terminerons le séjour à **Achouffe** pour une pause bien méritée.

Participation aux frais :

29€ pour la journée du samedi 13/07.

215€ pour les 3 jours en pension complète (sauf samedi midi), dans un gîte privatisé à Tavigny, en chambres multiples tout confort, avec sauna.

Possibilité d'arriver dès le vendredi soir (petit-déjeuner offert).

Ces frais comprennent également les entrées aux sites.

Comment s'inscrire ?

Rendez-vous sur notre site archeolo-j.be/agenda ou contactez notre secrétariat au 081/61.10.73.

Inscription souhaitée avant le 05 juillet.





Du 26/04 au 03/05/2025

Une aventure irlandaise en terres celttes

Galway, Dublin, Clonmacnoise, Newgrange, Glendalough, Rock of Cashel,...

Ces visites vous intéressent ?

Alors préinscrivez-vous pour notre périple en Irlande du 26 avril au 3 mai 2025.

Attention que ces dates sont à confirmer en fonction des avions.

Pour recevoir les informations définitives dès qu'elles seront disponibles (programme, tarif, conditions), nous vous invitons à vous préinscrire auprès de notre secrétariat par email à info@archeolo-j.be.

Pour différentes raisons organisationnelles, nous ne pouvons pas arrêter définitivement le programme et le prix du voyage en Irlande pour le moment.

Mais les villes précitées font partie du planning prévisionnel de notre périple.

La préinscription ne vous engage pas, vous serez simplement tenus informés en priorité.

Votre inscription devra être confirmée par le versement d'un acompte une fois le planning et le tarif défini.



Préinscription par email

info@archeolo-j.be



Le nombre de places pour ce voyage en Irlande est limité à 40.

Nous tiendrons compte de l'ordre des préinscriptions.





Recette

LES FÈVES À LA VITELLIUS

Ce plat de fèves porte le nom d'un empereur romain bien connu pour sa gourmandise.

Ingrédients

- 1kg de fèves fraîches en gousses à écosser (ou 450g de fèves pelées surgelées)
- céleri-branche
- 2 oeufs
- 20 cl de vin blanc
- poivre
- gingembre
- 2 cs de garum (ou nuoc-mam)
- 1 cc de miel
- huile d'olive

Cuisson des fèves

Epluchez les fèves fraîche de leur gousse ainsi que de leur seconde peau (vous pouvez plonger les fèves dans l'eau bouillante 30 secondes pour faciliter cette dernière action).

Cuisez les fèves fraîches ou surgelées dans l'eau bouillante durant 10 minutes,

Préparation de la sauce

- ▶ Cuire les oeufs durs et les écraser ensuite à la fourchette. Réserver.
- ▶ Chauffer un peu d'huile dans un poellon et y ajouter le céleri-branche émincé, le garum, le verre de vin blanc, le poivre, le gingembre et le miel,
- ▶ chauffer environ 3 minutes avant de verser sur les fèves.

Les fèves s'associent à merveille avec le porc ou la volaille.



Chloé Steiner

La fève (faba)



Déjà cultivée à l'âge du bronze, ce légume constitue un des aliments de base de la cuisine romaine.

Transformée en soupe, en purée, en timbale ou même mangée crue, elle remplace aisément la viande vu sa riche teneur en protéine.

Cette légumineuse se récolte en juin et juillet mais plus tôt en Afrique du Nord qui servait de "grenier à blé" à Rome.



Sesterce de Vitellius, BNF

Qui était Vitellius ?

Proclamé empereur par ses légions en Germanie en 69, Vitellius devient très vite impopulaire et finira lapidé par la foule romaine.

7 et 8 septembre - Namur

Journées du patrimoine

Venez toucher le passé au Musée archéologique de Namur



C'est au sein du Pôle muséal Les Bateliers, dans l'ancienne école des enfants des bateliers, que s'est installé le Musée archéologique de Namur.

Durant tout le weekend, un atelier sera organisé sur le parcours des objets archéologiques depuis leur sortie de terre jusqu'au musée.

Grâce à des fac-similés, vous découvrirez à quoi ressemble la vaisselle à l'époque romaine ou au Moyen-Âge. Ce premier atelier vous permettra également de manipuler, nettoyer, identifier, étudier d'authentiques vestiges ...

Par la même occasion, vous pourrez aussi manipuler des fac-similés de biface, pointe

de sagaie, hache, flèche, lames en silex, etc. pour vous mettre dans la peau d'un homme ou d'une femme préhistorique grâce à la malette pédagogique du musée archéologique de Namur.

L'ensemble des deux ateliers dure environ 60 min, et est organisé toutes les heures (10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h)

Activité pour adultes et enfants, adaptée au public mal-voyant et accès PMR.

Une réservation est souhaitée via le site : www.journeesdupatrimoine.be.
Maximum 20 participants/heure.



7 et 8 septembre

Gratuit (sur réservation)

Les Bateliers de Namur

Rue Joseph Saintraint, 7

5 et 6 octobre

Week-end d'automne

25€/SAMEDI

59€ WE -TOUT
COMPRIS



Comme chaque année, archeolo-J organise son week-end d'automne.

L'occasion de revoir les copains de l'été ou d'oser se lancer à la découverte de l'archéologie. Car aucune formation ni expérience préalable n'est nécessaire pour y participer.

Tenté ? Rejoins-nous pour 1 jour ou pour tout le week-end sur un véritable chantier archéologique de la région namuroise.

À partir de 12 ans.

Infos et réservation : archeolo-j.be/agenda ou par téléphone au 081/61.10.73.

WWW.ARCEOLO-J.BE - 081/61.10.73