

SOMMAIRE

Editorial, par Peter Scholliers

DU COTE DES PRODUCTEURS

Résistance et mondialisation. Le cas des bières bruxelloises, par Wanda Balcers

Le trésor des charcuteries fermentées artisanales, par Frédéric Leroy et Luc De Vuyst

Une fenêtre sur le monde. Les étalages bruxellois de la firme Delhaize Frères et Cie "Le Lion" (1870-1945), par Nelleke Teughels

VECUS QUOTIDIENS

Le cornichon du dimanche ou comment construire des moments de bonheur avec des moyens modestes (1950-1955), par Patricia Van den Eeckhout

C'est quoi la cuisine ? Dominique Michou, chef de l'Alban Chambon, sa formation, son parcours et ses craintes, par Peter Scholliers

La FGTB est notre nom de famille ! Rencontre avec Alphons De Mey, entretien d'Annelies Tollet

100% bruxellois !, par Thérèse Symons

MANGER: OU, QUAND, QUOI?

Prestige dans l'assiette. A la table de Léopold II (1865-1909), par Danielle De Vooght

Le rythme des repas en Belgique de 1966 à ce jour, par Inge Mestdag et Ignace Glorieux

Aux Armes de Bruxelles, le Dikenek et Belga Queen. Les noms des restaurants bruxellois comme indices de l'évolution gastronomique, par Steven Van den Berghe

Collections de La Fonderie. Quand la mayonnaise prend..., par Christine A. Dupont

Infirmité bruxelloise. La frustrante absence d'une richesse naturelle. A la recherche de truffes en Bourgogne, en Tosacane, à Anvers, au Congo belge et à Reninge (1400-2020), par Rengenier C. Rittersma