

Communications

Floreffe – 2023

**Breuvages à la table des prémontrés
(eau, vin, cidre, bière, potions...) :
production, gestion et consommation**

vendredi 21 septembre 2023

9 h - 9 h 30	Christophe Leduc	<i>Introduction</i>
9 h 30 – 10 h	Paul Bühler	<i>Breuvages à la table des prémontrés Le vin des abbayes prémontrées en Suisse</i>
10 h – 10 h 15	Pause	
10 h 15 – 10 h 45	Danièle Ducoeur	<i>Brève anecdote révélant l'origine des vins consommés à l'abbaye de La Lucerne au début du XVIII^e siècle</i>
10 h 45 – 11 h 15	Georges Vande Winkel	<i>Bouteilles de vin scellées chez les Prémontrés de Drongen/Tronchiennes et Ninove</i>
11 h 15 – 11 h 45	Marie-Thérèse Fischer	<i>Les prémontrés d'Etival et le vin d'Alsace</i>

Samedi 22 septembre 2023

9 h 00 – 9 h 30	Martine Plouvier	<i>Cuissy : une abbaye – vendangeoir</i>
9 h 30 – 10 h	Jean-Luc François	<i>La vigne et le vin à Lieu-Restauré et Valsery</i>
10 h – 10 h 30	RP Kees van Heijst (O.Praem.)	<i>« De potu thé » ; l'introduction de la consommation du thé à l'abbaye de Tongerlo au XVIII^e siècle</i>
10 h 30 – 10 h 45	Pause	
10 h 45 – 11 h 15	Janick Appelmans	<i>Économie brassicole et viticole des prémontrés aux Pays-Bas et dans le Saint- Empire</i>
11 h 15 – 11 h 45	RP Jean-Baptiste Raty (O. Praem)	<i>La bière à Leffe, de l'Ancien Régime à aujourd'hui</i>
17 h 30 – 18 h 30	Martine Plouvier	<i>Existe-t-il une architecture prémontrée ?</i>

