



Yper Museum
nl

- [fr](#)
- [en](#)

Kookdemonstratie - De goede smaak van leper

VOLZET

15 oktober 2020 om 19u - Inkom € 20

Stadsschouwburg, Vandenpeereboomplein, 8900 Ieper

Topchefs Franky en Michael Vanderhaeghe van het tweesterrenrestaurant Hostellerie Saint Nicolas uit Elverdinge bewerken recepten uit de jaren twintig tot hedendaagse topgastronomie. Ontdek tijdens dit exclusief event ook de bijzondere band die beide sterrenkoks hebben met de Ieperse Lakenhallen.

VOLZET



Deze activiteit kadert binnen de expo [herSTELLINGEN](#) in het Yper Museum. Acht thema's belichten de terugkeer van het sociocultureel leven in Ieper. 'De goede smaak van Ieper' hoort bij het thema 'Over eten en drinken met weinig middelen'. Benieuwd naar het volledige activiteitenprogramma? Klik [hier](#).



AAN

TAFEL



Ypres Laitière, Maurice Antony, 7 juni 1922

Over eten en drinken met weinig middelen

Eén van de meest prangende problemen bij de terugkeer is eten en drinken. Water haalt de bevolking uit de sterk vervuilde obusputten en voedsel is aanvankelijk enkel beschikbaar achter de frontlinie. Rondtrekkende handelaars en markten vangen het gebrek aan winkels op. Zij bieden handelswaar aan in manden, kruiwagens, handwagens of hondenkarren. Ieper opent in december 1919 een magazijn met levensmiddelen op het Minneplein. Ook de dorpen maken in 1919 werk van de voedselvoorziening. In juni van dat jaar opent bakker Alfons Ameel-Oreel een winkel in het centrum van Boezinge. Vooral de melk uit blik is populair. In 1922 zijn de meeste landbouwgronden in de frontstreek hersteld en kweekt men er opnieuw lokaal voedsel op grote schaal.

STELLING: Wat je zelf kweekt,
smaakt beter.
