

Lekkere plekken

200 jaar boodschappen doen
en buitenshuis eten in **Leuven**



Beste Salsa!-lid,

Om het nieuwe jaar feestelijk in te zetten, nodigen Salsa! en het Stadsarchief u van harte uit op onze nieuwjaarsreceptie. We hopen u te mogen verwelkomen op **zaterdag 31 januari om 14u** in de **foyer van Tweebronnen**.

De receptie wordt voorafgegaan door een **lezing over “Lekkere plekken in Leuven” door Greet Draye** (Centrum Agrarische Geschiedenis), mede-auteur van het gelijknamige boek. Zij illustreert hoe eten en drinken door de eeuwen heen het Leuvense straatbeeld hebben gekleurd en geeft zo een smakelijke inkijk in 200 jaar boodschappen doen en buitenshuis eten.

Wilt u graag deelnemen aan de receptie? Schrijf u dan uiterlijk dinsdag 27 januari in via het contactformulier op onze website: [Contact](#)

Wij kijken ernaar uit om samen met u te klinken op het nieuwe jaar. Van harte welkom!

Met vriendelijke groeten,
Het bestuur van Salsa!







Lekkere plekken

200 jaar boodschappen doen en buitenshuis eten in Leuven

Greet Draye





Bedankt!

greet.draye@cagnet.be



Op de hoogte blijven van onze werking? Scan de QR-code en schrijf je in op onze maandelijkse nieuwsbrief.



Leuven telt vandaag heel wat 'lekkere plekken': plekken waar lekker eten te koop is en plekken waar je lekkers kan consumeren. Van marktkramen, nachtwinkels, delicatessenzaken en supermarkten, over restaurants, cafés en koffiebars, tot wafel- en ijskramen, frietkoten en andere streetfoodplekjes. Dit boek vertrekt van de vraag hoe het vroeger ging. Waar en hoe deden Leuvenaars boodschappen? Waar en sinds wanneer aten ze buitenshuis? Het laat een licht schijnen op hoe het Leuvense voedsellandschap is geëvolueerd van circa 1800 tot vandaag. Maar dit boek is zeker ook een kijkboek met heel wat niet eerder gepubliceerde beelden uit Leuvense archiefcollecties, en uit privécollecties van Leuvenaars. De schat aan archieffoto's van winkels en cafés, van kermissen, markten en pleinen, maar evengoed de prachtige historische affiches en emailborden: ze brengen de verhalen over het Leuvense culinaire erfgoed tot leven.

