Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

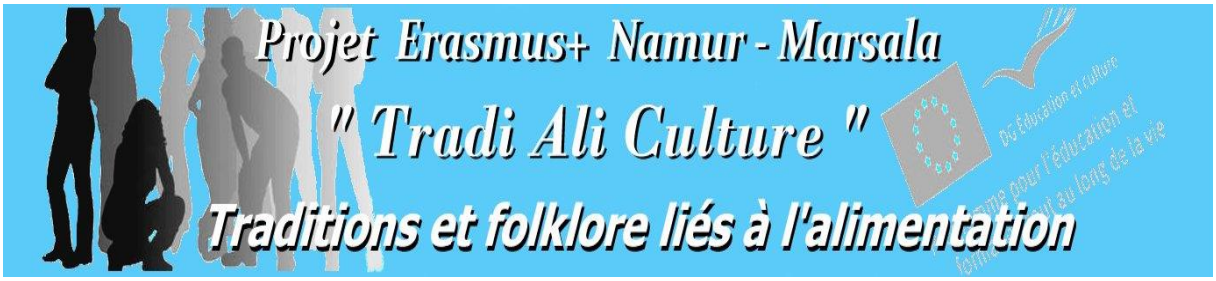
Traditions et folklore liés à l'alimentation

Erasmus+

Recettes liées aux Traditions et Folklore de la Belgique

Erasmus+

N° convention 2015-1-BE01-KA219-013188



Recettes liées aux traditions et folklore de la Belgique

Les Asperges à la flamande 4
Les « Baisers » de Malmedy 12
Les Boulets à la liègeois 19
Le velouté de chicons 25
Le Cougnou 36
La Croquette de crevettes grises 42
La Flamiche dinantaise 51
Les frites belges 56
La gaufre de Bruxelles 63
La gaufre de Liège 63
Le lapin aux pruneaux et à la « Chimay » 69
Le Matoufet 75
La Praline 83
La Rombosse 95
La salade liègeoise 101
Le Speculoos 106
Le Stoemp aux carottes 123
La « Târte al Djote » de Nivelles 128
La tarte au sucre de Waterloo 137
Le Waterzooï à la Gantoise 143

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

L'asperge belge

Cécile Dasseler

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

SES ORIGINES ?

Certains historiens ont cru voir la représentation d'asperges sur les murs d'une pyramide à Saqqarah en Égypte, ce qui ferait remonter sa culture à plus de 5000 ans avant notre ère.

Quoi qu'il en soit, il est établi que les Grecs utilisaient l'asperge sauvage « Asparagus officinalis » à des fins thérapeutiques. Hippocrate, par exemple, soutenait que la racine d'asperge se révélait très efficace contre la dysenterie et le lumbago. De plus, les Grecs reconnaissaient à l'asperge des vertus aphrodisiaques et contraceptives. C'est pourquoi ils avaient dédié cette plante à Aphrodite, la déesse de l'amour.

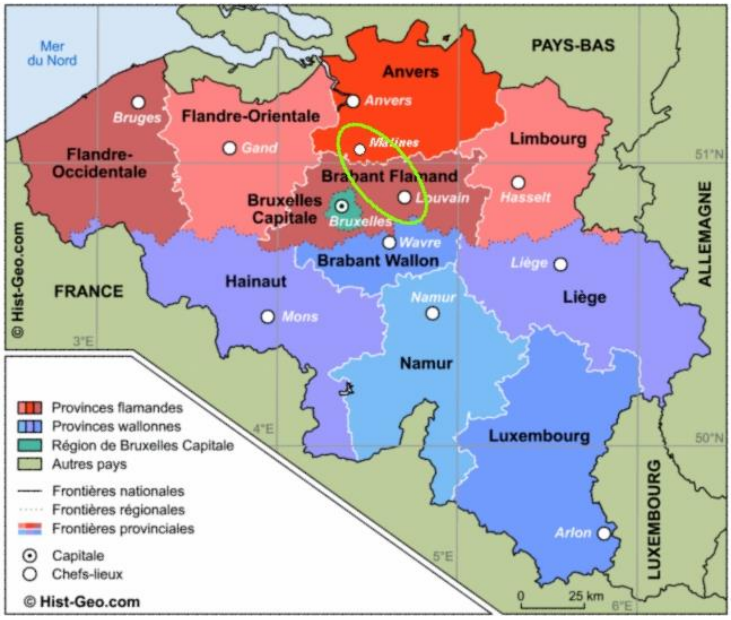
Ce sont les Romains qui ont inventé la culture de l'asperge, qu'ils tenaient pour un produit de grand luxe en raison de la finesse de son goût, mais aussi des propriétés qui lui étaient attribuées. Ils consommaient les asperges crues, fumées ou cuites.

Le Moyen Âge est une période creuse pour la culture de l'asperge considérée comme trop difficile et compliquée.

À la Renaissance, les Médicis lui redonnent ses lettres de noblesse, puis les rois de France venus faire la guerre en Italie, et enfin Charles-Quint qui lança la mode de la recette des « asperges flamandes ». Ce fut le début d'une grande tradition.

Mais c'est au XIXe siècle que la culture de l'asperge connaît son apogée, du fait de l'invention de méthodes modernes de culture, ce qui lui permet de se lancer à l'assaut des tables de la bourgeoisie belge de cette époque où notre pays était un des plus riches du monde.

Produites presque exclusivement dans la partie flamande de notre pays, surtout dans les régions de Malines et de Louvain, les asperges belges, en particulier les blanches, ont connu une très grande réputation, depuis le XVIIe siècle jusque dans les années 1960.



Ensuite, la culture des asperges en Flandre connut un long déclin dû aux taxations importantes sur ce produit considéré comme luxueux, aux importations concurrentielles en provenance d'Asie, de Grèce et d'Italie et à l'importance du travail que nécessitait la production d'asperges de qualité. Les maraîchers ont préféré se tourner vers la production de chicons ou de choux fleurs, plus rentable et moins fatigante.

Mais, depuis la fin des années 1980, on assiste à un regain d'intérêt des consommateurs pour les produits traditionnels de haute qualité, aussi la production en Flandre a repris mais n'est pas encore suffisante pour répondre à la demande. Les asperges belges demeurent donc fort chères.

SA CULTURE ?

L'asperge (*Asparagus officinalis* L., Liliacées) est une plante potagère rustique qui peut atteindre 1.5m de hauteur. Elle est aussi vivace grâce à ses parties souterraines, et tolère tous les types de climat mais avec une préférence pour les endroits ensoleillés. Il faut lui éviter les sols froids et humides. Parmi toutes les asperges, on en trouve de plus ou moins tardives ou précoces, ce qui peut permettre d'étaler sa récolte.

Ce que l'on appelle "griffes d'asperge" est en réalité l'ensemble des racines. C'est à partir de ces griffes que sont émises les tiges, les « turions » qui sont comestibles.
C'est le turion que nous appelons «asperges ».

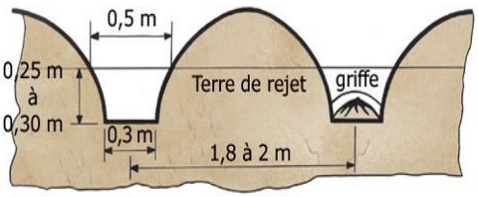
Afin d'obtenir une récolte, la patience est de mise. Il faut en théorie attendre 3 ans. Ensuite, les récoltes se font annuellement pendant 10 à 15 ans.

Le sol de la région de Malines, se prête bien à la culture de l'asperge car les griffes d'asperges aiment tout particulièrement les sols sableux, qui se réchauffent vite. Mais elles peuvent aussi se contenter d'un sol plus classique.

Comment planter les griffes ?

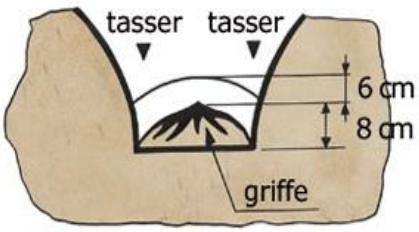
Commencez par préparer votre terre à l'automne :

- Creusez des tranchées d'environ 25-30 cm de profondeur, sur une largeur de 30 cm, espacées de 1,80 à 2,00 m.
- Laissez la terre extraite entre les tranchées.
- Ameublissez (sans retourner) le fond de la tranchée et incorporez compost et fertilisant de fond.



Lors de la plantation des griffes, au printemps suivant :

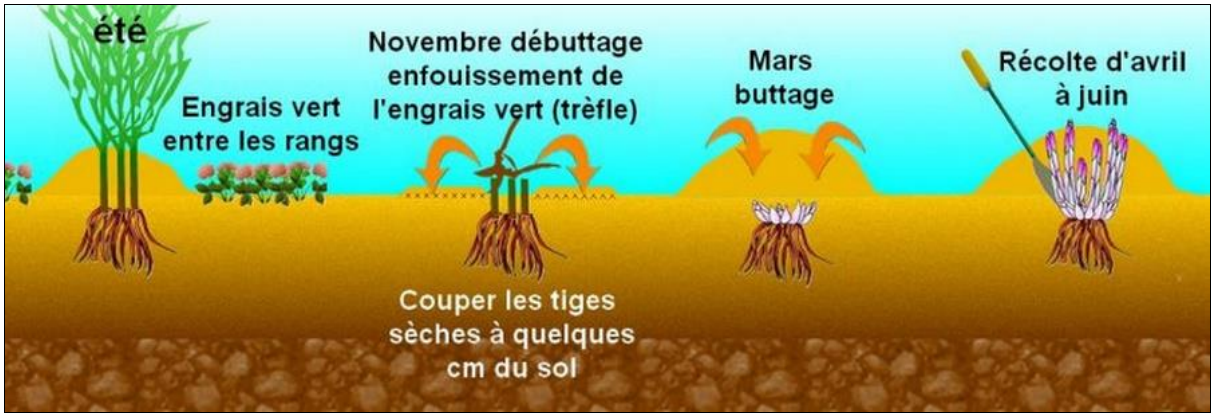
- Réalisez au fond de la tranchée de petites buttes de terre, d'environ 8 cm de hauteur tous les 60-80 cm.
- Plantez un tuteur, qui permettra de repérer l'emplacement mais aussi d'attacher les tiges frêles durant les premières années.
- Sur chacune de ces petites buttes, déposez une griffe, avec le bourgeon central en haut du dôme, en étalant bien les racines tout autour. Raccourcissez celles qui sont trop longues.



- Recouvrez le fond de la tranchée de 10 cm de terre fine, les griffes sont alors très peu recouvertes (2 ou 3 cm), le temps pour la plante de s'acclimater au terrain.
- Durant cette première année, la plante va doucement prendre ses aises.

Conduite de la culture

- La deuxième année, comblez la tranchée avec le reste de terre déposée sur les bords.
- Durant les trois premières années :
  - Binez et sarclez régulièrement pour tenir les planches exemptes de mauvaises herbes.
  - Attachez les tiges frêles aux tuteurs.
- À partir de la troisième année, au printemps :
  - Montez une butte de terre de 30 à 50 cm (cette opération est inutile pour les asperges vertes ou pourpres) et apportez un fertilisant naturel riche en phosphore et en potasse.
  - Après les récoltes, installez un paillage, attachez les tiges à leur tuteur.
  - En fin d'automne, coupez les tiges sèches. Aplanissez les buttes et apportez du compost en surface.

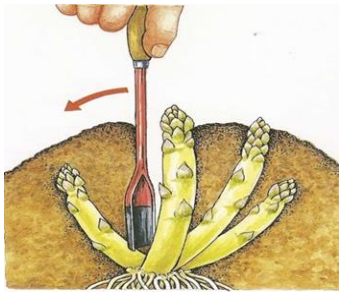


Récolte d'avril à juin (en pleine terre)

- Dès la troisième année, il est possible de récolter 1 ou 2 turions.
- Ce n'est que dès la quatrième année qu'une récolte normale est possible. Seuls 60 % des turions sont récoltés, il faut laisser les autres se développer et faire des feuilles qui vont régénérer le pied et faire des réserves pour la récolte suivante (laissez au moins 3 ou 4 tiges par touffe).
- Ne les récoltez pas trop jeunes, les turions doivent mesurer au moins 1 cm de diamètre.
- L'asperge blanche est récoltée dès qu'elle sort de terre, la violette quand elle a émergé de quelques centimètres, la verte est cueillie lorsqu'elle mesure une quinzaine de centimètres.

Technique de récolte

- Coupez les blanches à leur base à l'aide d'une *gouge*, en effectuant un mouvement de levier.
- Coupez les vertes ou les pourpres à la main, en effectuant un mouvement de torsion.



LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS D'ASPERGES

Il existe, selon les normes fixées par l'Union européenne, quatre variétés de ces liliacées de la famille du lys et du poireau : les asperges blanches, les asperges vertes, les asperges violettes et les asperges vertes et violettes.

La coloration de l'asperge dépend essentiellement du mode de culture :

L'asperge blanche, la plus traditionnelle (70 % de la production), est produite en culture «buttée», à l'abri de l'air et de la lumière (on recouvre l'asperge de terre au fur et à mesure de sa pousse).

L'asperge à pointe violette (20 % de la production) est une asperge qui a percé la butte de terre : la pointe prend alors une teinte mauve ou violette. Sa saveur est généralement proche de celle de l'asperge blanche.

L'asperge verte (environ 10 % de la production totale) ne nécessite pas de buttage. Elle pousse à l'air libre, et doit sa coloration à un processus de synthèse chlorophyllienne, qui se produit sous l'action de la lumière. Sa couleur est alors uniformément verte (asperge verte type «californienne») et son goût, marqué, un peu différent de celui des asperges blanches.

Enfin, il existe aussi une asperge dite «verte-violette», semi buttée, dont la tige reste blanche (la norme exige qu'un tiers au moins de l'asperge soit coloré en vert).

LA RECETTE DE L'ASPERGE À LA FLAMANDE

L' « asperge à la Flamande », est une recette traditionnelle, simple et gourmande.

Ingrédients (4 personnes)

- 12 asperges blanches
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de persil plat haché
- 100 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel & poivre du moulin

Préparation:

- Faites cuire vos œufs mollets, soit environ 5 minutes à partir de l'ébullition.
- Une fois cuits, faites revenir les œufs à température ambiante en les passant sous l'eau froide puis écaillez-les. Finalement, dans un bol, écrasez les œufs à la fourchette et réservez.
- Hachez le persil et réservez.
- Pelez vos asperges après les avoir « parées » (voir la technique dans le chapitre suivant).
- Ficelez vos asperges en botte (cela protège les pointes qui sont plus fragiles) puis cuisez-les dans une eau bouillante salée (voir la technique dans le chapitre suivant). L'idéal c'est de vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau. Quand celle-ci s'enfonce facilement dans l'asperge avec une petite résistance au centre, c'est cuit.
- Egouttez vos asperges puis ôtez l'excédent d'humidité en les posant sur du papier absorbant.
- Pendant que vos asperges reposent, faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux.

Dressage :

Versez dans votre bol avec l'œuf, le persil, le beurre fondu, une pincée de noix de muscade, du sel et de poivre puis mélangez délicatement.
Dressez vos asperges tièdes-chaudes sur assiettes et nappez le tout du mélange œuf-persil-beurre.
Accompagnez le tout avec une bonne bière trappiste.

COMMENT NETTOYER LES ASPERGES ?

Les tiges sont fort fibreuses et il faut donc enlever la partie extérieure de l'asperge. Vous pouvez éplucher avec un couteau très aiguisé, mais il est préférable d'adopter l'épluche-légumes économique. Vous partez en dessous de la pointe vers l'extrémité la plus épaisse en veillant à ne pas casser la tige délicate.

Avec l'épluche-légumes économique à lame oscillante, il vaut mieux déposer l'asperge sur une planche ou une table, bien à plat, et passer l'épluche-légumes de la pointe vers la racine en appuyant: cette méthode est rapide et si on déplace l'appareil d'une façon bien rectiligne, on ne risque pas de casser les tiges.

COMMENT « PARER » LES ASPERGES ?

Il ne suffit pas de nettoyer les asperges, il faut les couper à longueur et les mettre en botte: c'est ce que l'on appelle parer.

Selon que l'on choisit d'avoir le moins de fibres possible ou non il y a deux méthodes pour enlever l'extrémité.

Premier cas:
On choisit d'avoir toutes les asperges à longueur égale sans trop se soucier de la longueur de la partie fibreuse. Dans ce cas on prend dix asperges que l'on range de façon à avoir toutes les pointes à la même hauteur. On enroule une ficelle, de préférence en coton, autour de la botte en veillant à avoir suffisamment de longueur libre du côté coupé. Quand on a fait toutes les bottes on les recoupe toutes à la même longueur au moyen d'un couteau bien affuté: faites bien attention de ne pas casser un turion, coupez prudemment.

Second cas:
Vous décidez d'avoir un minimum de fibres dans vos asperges. Quand on tient une asperge par chaque bout et qu'on tente de la plier en tenant fermement le coté pointe, pour ne pas la casser, on remarque un point d'inflexion assez près de bout coupé. Cassez l'asperge à cet endroit. Bottez les asperges par dix et procédez comme dans le premier cas. Vous perdez bien sûr, beaucoup de produit, mais vous travaillez pour avoir un minimum de partie fibreuse, et serez certain du résultat: personne ne se plaindra d'avoir des asperges dures. Vous pouvez faire un velouté d'asperges avec les morceaux restants, mais vous verrez que dans la rubrique cuisson on peut aussi utiliser ces morceaux pour améliorer encore le résultat final.

LES DIFFÉRENTES MÉTHODES DE CUISSON DE L'ASPERGE

Cuisson des asperges à l'eau ou à l'anglaise

Dans cette façon de procéder il y a plusieurs variantes. La plus simple, et la plus rapide, c'est de cuire simplement les asperges, en botte ou non, dans de l'eau salée. L'inconvénient, c'est que les parties dures et fibreuses cuisent de la même façon que la pointe qui est beaucoup plus tendre.
C'est pour cette raison que l'on peut disposer les bottes d'asperges verticalement dans l'eau avec les pointes hors de l'eau: les tiges cuisent à l'eau et les pointes à la vapeur. Pour vérifier le stade de cuisson, il suffit de piquer dans une des pointes avec un couteau de cuisine: si on y pénètre comme dans du beurre, c'est que la cuisson est à point. Selon la variété et le calibre de l'asperge cela peut prendre de 15 à 22 minutes, si les asperges sont plongées dans de l'eau salée bouillante.

Il est préférables de démarrer la cuisson dans de l'eau bouillante, de cette façon les saveurs restent emprisonnées dans le légume et ne se diluent pas dans l'eau de cuisson.

Cuisson des asperges à la vapeur

La cuisson à la vapeur conserve mieux les vitamines, mais une partie de l'arôme est entrainée dans les vapeurs. On peut bien sûr utiliser de l'eau aromatisée au poisson, ou à la viande dans le liquide qui génère la vapeur, mais la gestion des saveurs est toujours plus délicate que dans la cuisson à l'eau.
Utilisez des asperges de même diamètre car les temps de cuisson différent en fonction du calibre.
Selon le diamètre et la variété d'asperge, le temps de cuisson est compris entre 12 et 18 minutes.

Cuisson des asperges au cuit-asperges

Comme les cuit-asperges sont basés sur la cuisson à la vapeur pour les pointes et la cuisson à l'eau pour les tiges, les avantages dominent et les inconvénients sont jugulés.
L'utilisation de paniers supprime la corvée de mise en botte ce qui fait gagner pas mal de temps.
Suivant le diamètre, le temps de cuisson varie de 8 à 18 min.

Cuisson des asperges à la poêle

C'est une méthode peu utilisée mais qui met le mieux en valeur les saveurs des asperges vertes: vous mettez à fondre un morceau de beurre et vous faites cuire lentement les asperges coupées en morceaux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Rien n'empêche d'utiliser une huile de bonne qualité, même d'olive, la méthode convient bien aux asperges vertes. Vous pouvez aussi mettre les asperges à blanchir cinq minutes à l'eau bouillante avant de les cuire à la poêle.
Temps de cuisson: environ 10 minutes, vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau.

Cuisson des asperges au four

On blanchit les asperges ou pas avant de les enfourner avec ou sans papillotes, agrémentées selon le cas de fromage, beurre, citron ou autres parfums. C'est un moyen intéressant pour revisiter, créer des variantes de la recette. Temps de cuisson: 15 à 20 min à 180°C ; 15 min à 220°C. Ces temps peuvent varier un peu en fonction de la grosseur des asperges.

Cuisson des asperges au four à micro-ondes

C'est la façon la plus rapide de cuisiner les asperges: étalez-les dans un plat en pyrex, ajoutez un fond d'eau, salez copieusement et mettez un peu de jus de citron pour empêcher de noircir.
Mettez un film micro-perforé pour four à micro-ondes pour empêcher le dessèchement.
Temps de cuisson, selon la grosseur comptez de 7 à 8 minutes.

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

Les Baisers de Malmedy

Isaure Renaville & Massimo Calcogne

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

Histoire

Cette préparation est originaire de l'est du pays, c'est surtout au mois de novembre qu'on a tendance à déguster ce magnifique Baiser... En même temps, 2 disques de meringues avec une crème au beurre... Comment faire pour ne pas craquer ? Revenons sur son histoire ;)

Cette pâtisserie remonte en 1930 avec l'arrivée des touristes français et depuis lors, les Baisers sont devenus une spécialité locale.

On l'appelle comme ça car, le mot " Baiser " qui signifie avec la bouche donc embrasser et comme il était très bon, on l'appela comme ça.

Il a été inventé au XIX e Siècle par la pâtissier Rodolphe Wiertz, originaire de Hellenthal, qui était cuisinier à l'hôtel International de Spa, repreneur de la pâtisserie de son beau-père Oswald Villers à Malmedy.

D'abord commercialisé sous le nom de " blankès mèringues " (meringues blanches) puis, à partir des années 1930, la soudure de 2 meringues rappelant les 2 bouches qui échangeaient un baiser.

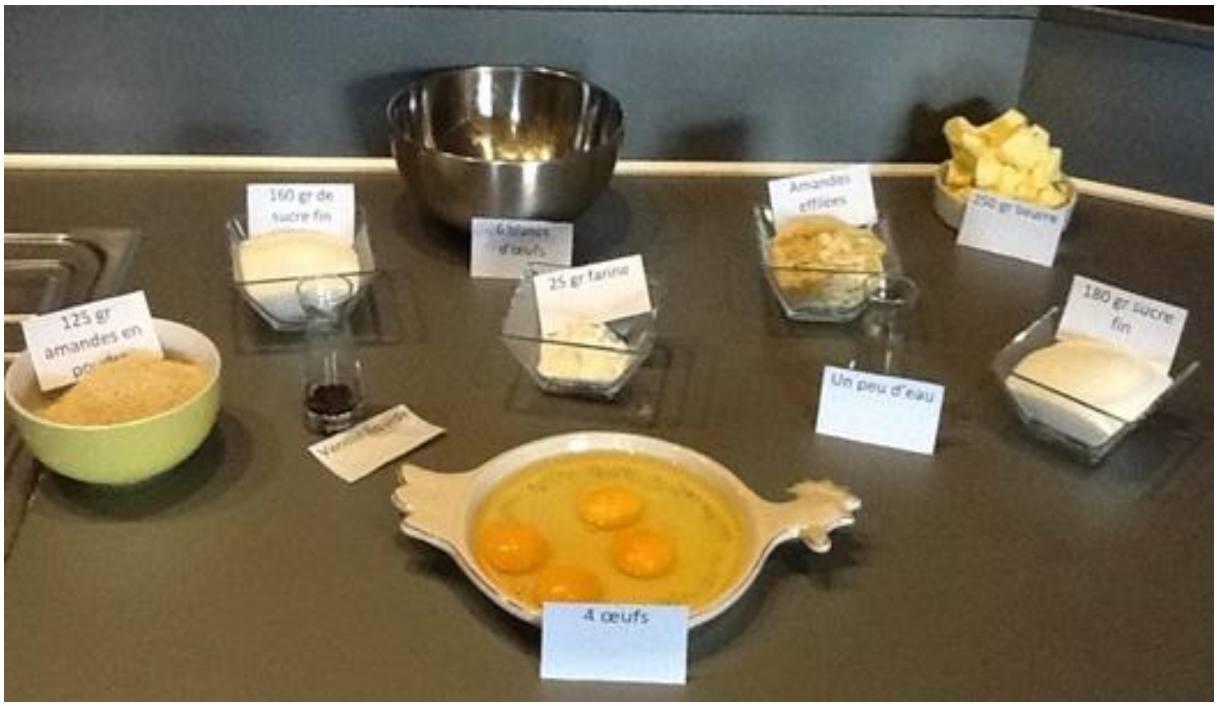
A la suite de Malmedy, plusieurs villes Wallonnes développent des variations du baiser original, comme à Marche-en-Famenne et Namur, qui elles, sont remplaçées par une coque farineuse et qui au milieu, se trouve une crème au beurre.

Ma recette

Le matériel pour faire ma recette, elle se compose d'un lèche-plat, une spatule, d'une douille, un cul de poule, un robot, une poche et d'un fouet pour le robot

Les ingrédients (pour 16 petits baisers), j'en ai obtenu précisément 44.

- 6 blancs d'œufs *- 125 gr d'amandes en poudre* *- 160 gr de sucre* *- 25 gr de farine* *- Un peu d'eau*	*- Amandes effilées cuites à la poêle pour donner une légère coloration* *- 4 œufs entiers ou 2 jaunes et 2 entiers, 250 gr de beurre et un peu de vanille liquide ou une gousse.*

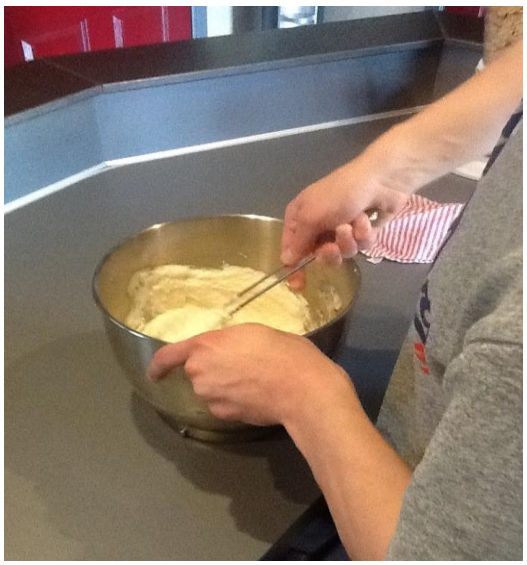


Je vais vous présenter en photos les différentes étapes de la recette avec une description.

J'ai donc cuit les amandes à la poêle les amandes sans matière grasses pour les faire colorer, pour donner de la couleur au dessus du disque.

Voici ma meringue classique, comme vous pouvez le voir, elle est bien montée, j'ai donc battu les blancs, ajouté 40 gr de sucre prélevé dans les 160 gr, une fois qu'elle commence à devenir un peu ferme, ajouter le reste et continuer un peu de fouetter.
Une fois qu'on ajoute l'amande en poudre et la farine, on obtient une belle masse bien ferme (mélanger la poudre et la farine au lèche-plat en soulevant la masse pour pas la faire tomber et surtout pas au robot !).

Résultat ci-dessous



Préchauffer le four à 160 degrés et mettre la préparation dans une poche à douilles et faire des petits tas de pâte et parsemer d'amandes effilées.

Cuire les disques pendant 40 minutes jusqu'à coloration. Pour ma part, il m'a fallu 30 minutes de cuisson. Toujours bien surveiller.

J'ai donc versé l'eau et le sucre et je l'ai cuis pour atteindre la température de 121 degrés.

Battre un peu les œufs, stopper et quand la cuisson du sirop est terminée (121 degrés), mettre le robot à vitesse moyenne et verser en fin filet le sirop de sucre, une fois tout le sirop versé, battre à pleine vitesse jusqu'à complet refroidissement.
Quand c'est terminé, mettre le beurre morceau par morceau pour pas que la préparation retombe, il faut donc bien faire attention à cette étape et battre à petite vitesse, quand la préparation est bien onctueuse, on peut ajouter la vanille et donc on aura une crème au beurre avec beaucoup de goûts et qui sera légère.

Mes disques sont cuits et sortis du four, on peut donc constater que les 30 min. de cuisson étaient largement suffisantes.

Je les dispose donc sur une grille pour qu'ils refroidissent, ensuite, je dresse ma crème au beurre sur les disques à l'aide de ma poche à douilles en formes de rosaces et je rassemble le tout pour pouvoir les terminer.

Voici le résultat de mes Baisers de Malmedy que j'ai donc disposé sur un grand plat.

Et je termine donc sur cette présentation pour mon projet, ce Baiser de Malmedy est délicieux avec un café, quand ça vous fait plaisir!

Bonne dégustation !

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

Les Boulets à la Liègeoise

Arnaud Magnée

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

Qu'est ce que le boulet à la liégeoise ?

Le boulet à la liégeoise ou plus régionalement boulet sauce lapin, est une spécialité culinaire traditionnelle belge qui, comme son nom l'indique, provient de la région de la ville de Liège.

Il s'agit d'une ou deux grosses boulettes préparées à base de hachis de viandes de porc et de veau, ou de porc et de bœuf, de mie de pain, d'oignons et de persil, dorées au four, puis cuites à feu doux dans une sauce aigre-douce particulière à base d'oignons, de vinaigre, de cassonade et de sirop de Liège. Cette sauce porte le nom de sauce lapin mais ne contient pas de lapin. Son nom viendrait de madame Géraldine Lapin, née Corthouts, épouse d'Ernest Lapin (1868-1922), qui serait à l'origine de la recette de cette sauce.

Véritable institution des brasseries et friteries liégeoises, connu dans toute la Belgique, ce plat est traditionnellement servi accompagné de frites, (on parle alors de « boulets-frites »), de mayonnaise et de crudités peu assaisonnées ou de compote de pommes. Il est à la carte de la plupart des friteries et restaurants liégeois.

Le Vif/L'Express

été

NOS SAVEURS WALLONNES (6/6)

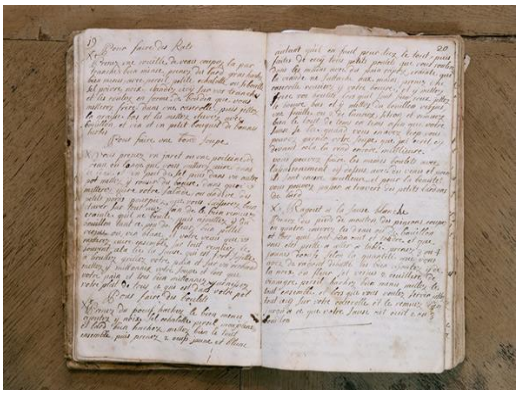
Les boulets, « perles » liégeoises

Solidement ancré dans la tradition, immuable dans ses ingrédients, nappé d'une sauce sucrée-salée « liégeoise » au goût stupéfiant… Le boulet a traversé les siècles et n'a rien perdu de son empire gourmand.

Les origines historiques du Boulet :

Il s'agit d'un terme régional qui n'apparaît pas dans le dictionnaire avec une définition culinaire spécifique. Le mot « boulet » est mentionné pour la première fois au XVIe siècle par Lancelot de Casteau, maître-queux de trois Princes-Evêques de Liège. Si ce dernier ne parle que de boulet de poisson, il en prépare également à la viande, mais sous le nom de « rondes boules » dont la recette est tout de même très proche de celle confectionnée aujourd'hui.

La toute première recette du genre retrouvée à Liège comportait : veau et graisse de bœuf hachés, œufs, noix de muscade, gingembre, sel, herbes hachées. La sauce se compose de bouillon, de citron confit, de menthe, de marjolaine et de verjus ou de vin.
On retrouve l'évolution de cette recette dans un manuscrit liégeois du XVIIIe siècle, mais cette fois-ci sous le nom de « boulet », désormais définitivement acquis.



Quel est le folklore lié au boulet à la liègeoise ?

C'est le 23 mars 1996 que fut officiellement créée la "Confrérie du Gay Boulet". En 1992, deux beaux-frères, attachés aux traditions gastronomiques de leur région, décidèrent de rassembler autour d'eux plusieurs de leurs amis afin de créer une confrérie dont le but serait de faire connaître le boulet liégeois à travers le monde.
L'objectif poursuivi est aussi de défendre la qualité artisanale de ce mets trop souvent galvaudé. En s'inspirant d'un guide gastronomique bien connu, cette petite équipe commença à écumer les friteries et les restaurants régionaux, afin de dresser une liste des divers établissements qui offrent ce plat typiquement liégeois, avec pour intention finale de décerner, chaque année, un trophée dénommé "Boulet de Cristal", au restaurateur dont la recette serait la plus proche de la tradition du terroir.

La « Confrérie du Gay Boulet » est régentée par le « Comitiboulet », qui comprend les 11 membres fondateurs. Chaque membre du « Comitiboulet », ainsi que son épouse, porte le titre de « Grand Maître ». Suivent ensuite les « Maîtres-queux », membres à part entière de la Confrérie, mais ne possédant pas les mêmes prérogatives. Enfin, viennent les « Marmitons » qui, avant de devenir « Maîtres-queux », se doivent de réussir un parcours initiatique d'une année, parcours qui les oblige, entre autre, à déguster des boulets dans cinq établissements différents.

Le costume des « Grands Maîtres » consiste en un pantalon noir, une chemise blanche arborant l'écusson de la Confrérie, une cravate jaune, une longue cape mauve, attachée par une chaîne dorée composée de trois rangs, une épitoge de couleur jaune-or placée sur l'épaule gauche, rehaussée des écussons de la Confrérie et du perron liégeois. Il se complète d'un jabot en dentelle blanche, de deux boules de laine brune portées à droite, au niveau de la ceinture, et d'un béret mauve traversé, sur le côté droit, d'une cuillère en bois.

Le célèbre cri de ralliement de cette joyeuse Confrérie est :
« Gay gay gay … Boulet ! »

La recette du boulet :

Ingrédients :

- 300g de haché de bœuf
- 700g de haché de porc
- 1 oignon finement haché
- Du persil finement haché
- 4 tranches de pain de mie imbibées de lait
- 2 œufs
- Un peu de chapelure
- Sel, poivre et noix de muscade
- 3 oignons grosièrement hachés
- 4 cs de cassonade brune : sucre roux qui provient du sucre de canne
- Du vinaigre de vin rouge
- Du bouillon de viande
- 3 cs de sirop de Liège : c'est un sirop épais de pommes, poires, dates, abricots et pruneaux.

La préparation :

Mettre dans un grand saladier :
le haché de bœuf et de porc,
l'oignon finement haché,
le persil,
les 4 tranches de pain de mie,
les 2 œufs,
la chapelure
et le sel, poivre et noix de muscade.

Mélanger tous les ingredients et former des boulettes de +/- 120gr.

Poser les « boulets » dans un plat à four préalablement beuré.

Faire dorer les « boulets » au four à 180° pendant 30 à 35 minutes

Pendant ce temps, hacher grosiérement 3 gros oignons.

Les faire suer dans un peu de matiere grasse.

Ajouter la cassonade et le sirop de Liège et cuire comme pour un caramel.

Déglacer au vinaigre de vin rouge puis mouiller d'eau et de bouillon de viande et porter a ébulition pour épaissir la sauce.

Sortir les boulets du four et les mettre dans la sauce.
Laisser mijoter pendant une vingtaine de minutes.

Servir les boulet à la liégoise avec des frites et de la salade
(on peut aussi remplacer la salade par de la compote de pommes)

Une variente de la boulette :

La boulette de viande est aussi connue pour être servie avec une sauce à base de tomates.

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

Le Chicon

Lise Cartuyvels

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

Qu’est-ce qu’un CHICON ?

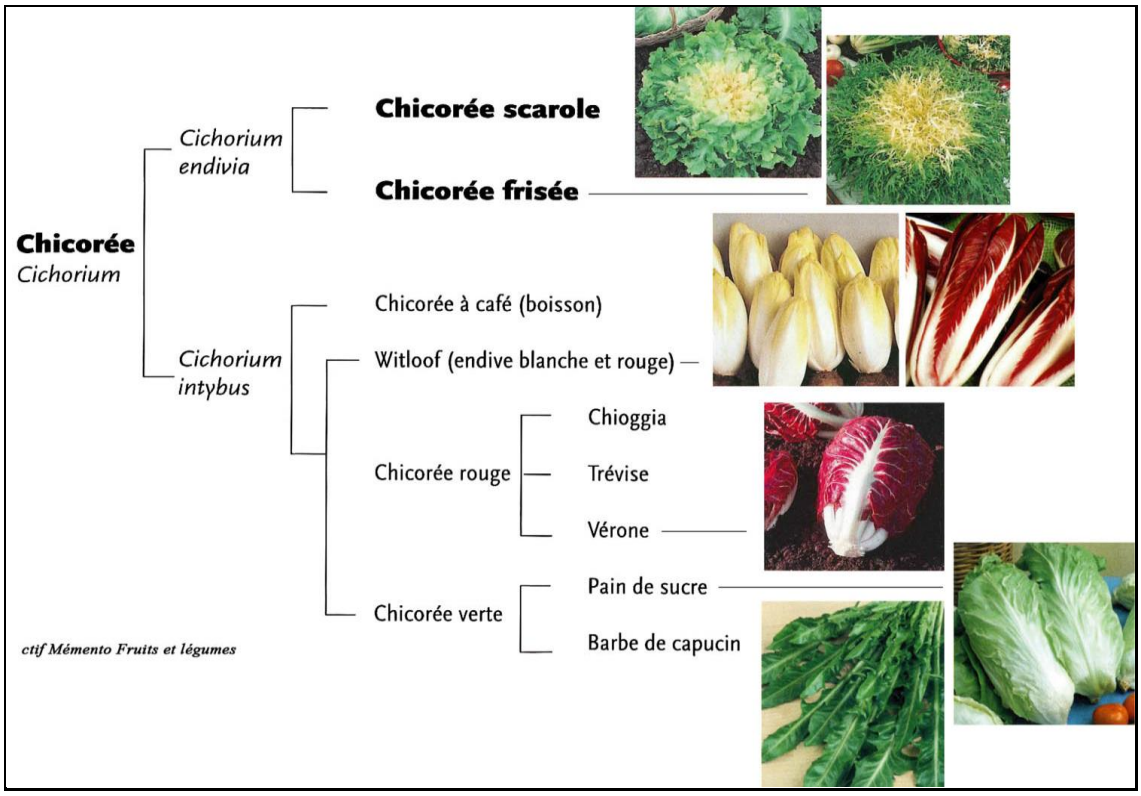
Nom latin : Cichorium intybus var. foliosum L.

Endives avec leur racine

Le chicon ou chicorée de Bruxelles ou chicorée witloof est le nom donné traditionnellement en Belgique et dans le nord de la France pour désigner les pousses blanchies obtenues par forçage d’une variété d’endives.

Cette chicorée amère (de la famille des Astéracées) normalement au cycle de développement bisannuelle est toutefois cultivée (par forçage) comme plante annuelle de manière à produire ces fameux « chicons ».

Contrairement à ce que son nom usuel pourrait laisser croire, cette endive n'est pas une variété issue de l'« endive vraie » nommée *Cichorium endivia* L. qui donne les salades scaroles et frisées.



Le chicon est un légume qui n'existe pas à l'état sauvage. Il a vraiment été créé par l'homme avec, comme toujours dans ces cas-là, une petite part de hasard.

Une découverte de hasard, petit historique

On raconte que le chicon serait né exactement en même temps que la Belgique, au moment de la Révolution, en septembre 1830. A l'époque, on cultivait beaucoup la chicorée. Lorsque la révolution éclate, un paysan de Schaerbeek décide de mettre son stock de chicorée à l'abri, dans sa cave. Et pour qu'il soit bien protégé, il recouvre le tout d'une petite couche de terre. Les jours passent, les choses se calment. Et lorsque notre homme redescend dans sa cave, il découvre que ses chicorées ont produit un étrange feuillage blanc. Qu'il va appeler witloof (blanche feuille, en traduction littérale). Ce serait là l'origine du chicon.

Officiellement pourtant, c'est le jardinier chef du Jardin botanique national, un certain Frans Bresiers qui est l'inventeur du chicon.
A l'époque, Schaerbeek se situait à la campagne et le Jardin botanique national (qui se trouve aujourd'hui à Meise) se trouvait en plein centre de Bruxelles, sur ce site qu'on appelle d'ailleurs, toujours le Botanique près de la Gare du Nord.

Dans ce Jardin, on collectionnait des plantes en tous genres. Le jardinier en chef, apprenant que la chicorée produirait des feuilles blanches, va faire toute une série de tests. Il comprend assez vite que si le chicon est blanc, c'est parce qu'il a poussé dans le noir. En fait, l'absence de lumière empêche la photosynthèse. Donc sans chlorophylle, les feuilles ne sont pas vertes comme dans tous les autres végétaux mais restent blanches.

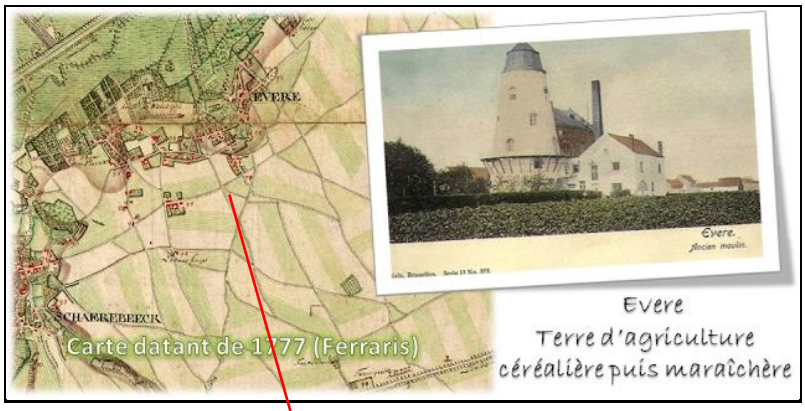
Le travail de Frans Bresiers et le travail du Jardin botanique national vont consister à transformer ces pousses blanches nées du hasard (donc irrégulières) en un véritable légume. Plus gros, bien ferme, avec des feuilles bien serrées Un peu moins amer aussi. Tout ça, c'est un travail de sélection, puis la mise au point des techniques de culture, de forçage. Cela va prendre plusieurs dizaines d'années puisque les premiers witloofs apparaissent sur les marchés de Bruxelles en 1867.

« Witloof » est la toute première appellation flamande et populaire. Chicon, c'est une appellation que l'on doit à Frans Bresiers. En fait, il reprend le nom scientifique latin de la chicorée « Cichorium » et c'est à partir de là qu'il crée le mot chicon.

Où trouve-t-on les cultures de CHICONS ?

Si les premiers chicons ont poussé à Schaerbeek, la culture s'est ensuite déplacée avec l'urbanisation.

La première culture du chicon de pleine terre à des fins commerciales est née en 1867 à Evere. Sa paternité en revient à un cultivateur bien inspiré, Jef Lekeu.



La commune d'Evere a longtemps été la patrie de la culture du chicon qui par la suite, s'est petit à petit étendue à une bonne partie du Brabant flamand.
C'est toujours le cas aujourd'hui, notamment à Kampenhout où l'on peut d'ailleurs visiter un musée du chicon.

Le Musée du Chicon à Kampenhout

• www.witloofmuseum.be
Leuvensesteenweg, 22
1910 Kampenhout
Tel: 016 22 33 80
• witloofmuseum@kampenhout.be

Le Musée du Chicon illustre de façon passionnante la culture et le commerce du chicon, tout en mettant en lumière les aspects sociaux et culturels de la culture du chicon.
Une tablette à l'accueil vous permet de tester vos connaissances au sujet des chicons.

La confrérie des compagnons du witloof

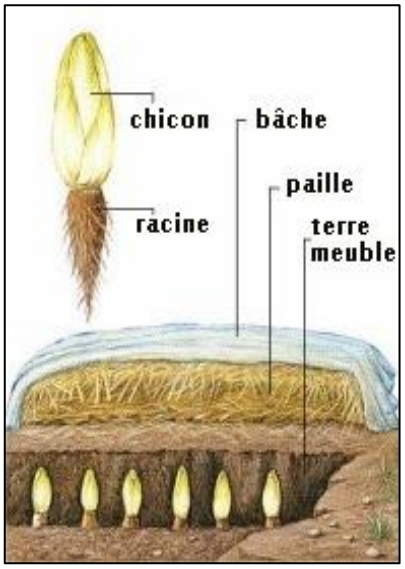
La confrérie défend et fait la promotion de la culture de la witloof (chicon ou endive) de pleine terre ainsi que de tous ses produits dérivés (tant solides que liquides), en participant à des manifestations gastronomiques, culturelles, folkloriques et traditionnelles. L'association entretient des contacts avec d'autres groupements aussi bien belges qu'étrangers, œuvrant dans le même esprit et enfin, contribue à toute action favorisant l'aide pour des œuvres à caractère social, humanitaire ou caritatif.

Comment cultive-t-on le Chicon ?

La production de chicons menée à grande échelle se déroule en deux temps :

La graine, semée au printemps, donne une plante à racine traçante tubérisée et à longues feuilles vertes. Ces racines-tubercules sont récoltées en octobre et conservée au sec dans l'obscurité en attendant le moment de leur forçage.

Pour le forçage, chaque racine va être repiquée dans une "fosse" (trou de 20cm de profond sous lequel se trouve un moyen de chauffage), puis être recouverte de terre et de paille sous une bâche micro-poreuse.



A une température d'environ 20°c, la racine mise à forcer en pleine terre (méthode traditionnelle) ou le plus souvent aujourd'hui, en salle obscure, fournit au bout de 3 - 4 semaines un bourgeon blanc crème à jaune pâle, à feuilles bien serrées qui sera récolté : le chicon.

En repiquant ces racines à différents moments, on peut obtenir une production de chicons tout au long de l'hiver jusqu'au printemps.

Le chicon de salle n'est pas lavé après récolte, car il n'est pas en contact avec la terre.

Le Chicon et ses traditions culinaires

Dans notre Belgique, ce légume qui est l'endive peut se retrouver dans différents plats pour le plaisir de nos papilles. En voici quelques exemples :

La tarte aux chicons

Gratin de chicons
ou roulades de chicons-jambon gratinées

Feuilles de chicon aux crevettes grises
(comme amuse-bouche)

Chicons crus en salade
(ici avec de la salade de blé et des haricots blancs)

Chicons braisés

Velouté de chicons

Les Belges restent les plus gros mangeurs de chicons au monde:
8 kg par an et par habitant

La recette du velouté de Chicons

(préparation : moins de 60 min)

Ingrédients:

(pour 6 personnes)

- 500 g de chicons
- 2 branches de céleri blanc
- 2 branches de persil frais
- 1 oignon
- 1 dl de crème légère
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1,5 litre de bouillon de poule (3 cubes dissous dans 1,5 litre d'eau chaude)
- sel et poivre
- Pour la garniture (facultative): 100 g de crevettes grises de la mer du Nord

Ustensiles :

- Un couteau
- Une louche
- Une grande casserole
- Une cuillère à soupe
- Une cuillère en bois
- Un mixer
- Un récipient gradué

Les différentes étapes de la recette

Au préalable:

- Émincez l'oignon.

- Coupez le céleri en morceaux.

- Retirez le cœur dur des chicons et coupez-les en morceaux

La préparation: (40 min)

1. Faites fondre le beurre dans une grande casserole.
2. Faites-y revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
3. Ajoutez les morceaux de céleri et de chicons et faites étuver pendant 10 min.

4. Saupoudrez les légumes de farine et mélangez bien.

5. Tout en remuant, versez le bouillon de poule. Faites cuire 20 min à feu doux

6. Mixez très finement le potage. Prolongez la cuisson d'1 min

7. Ciselez le persil

8. Dans une soupière, mélangez le jaune d'œuf, la crème et le persil ciselé.

9. Versez la soupe de chicons par-dessus et mélangez bien.

La présentation

Ajoutez quelques crevettes de la mer du Nord dans le velouté (facultatif)

Accompagnez de pain baguette ou de fines tranches de pain gris.

BON APPETIT

Voir le dossier en vidéo

Sources :

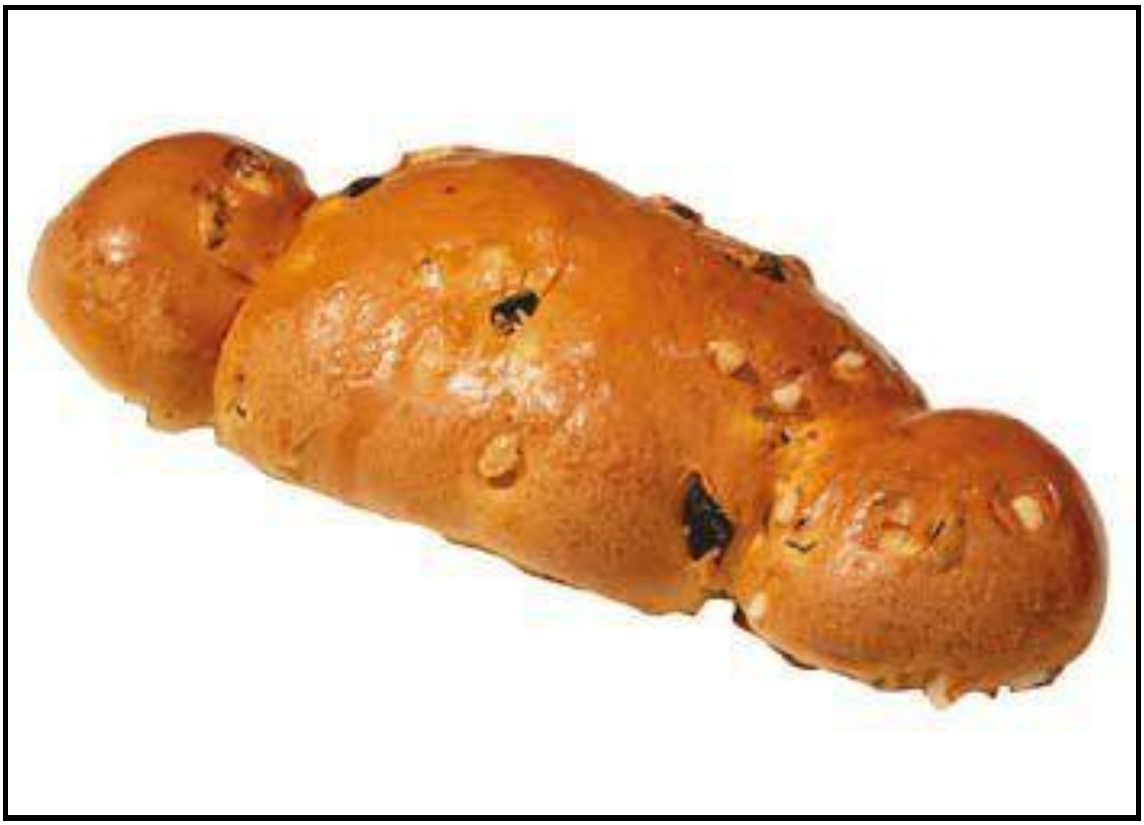
https://fr.wikipedia.org/Endive
http://www.jardinier-amateur.fr/la culture du chicon
http://www.vivreenbelgique.be/specialites-culinaires
https://www.rtbf.be/le-chicon-serait-ne-a-bruxelles-vers-1830
http://www.365journeesdecouvertes.be/musee-chicon-kampenhout
http://www.confreries.be/conf/witloof
https://www.google.be/chicons
https://www.colruyt.be/veloute de chicons

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

Le Cougnou



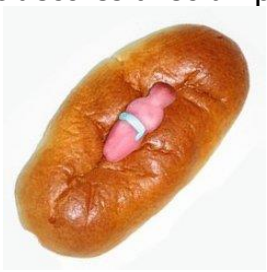
Arnaud Braet

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

Qu'est ce qu'un « cougnou » ?

Le « cougnou » est une pâtisserie de Noël fabriquée à partir d'une pâte levée préparée avec du lait et des œufs et généralement agrémentée de raisins secs et de sucre perlé. Il est de forme allongée et se termine aux deux extrémités par un cercle, figurant deux têtes. L'ensemble représente l'enfant Jésus emmailloté dans un lange.

Les cougnous sont souvent décorés. On les trouve couverts d'un enfant Jésus en sucre ou simplement saupoudrés de sucre perlé. Dans le Hainaut, le Namurois et le Pays de Liège, on les décore parfois avec des ronds en terre cuite. A Tournai, ils sont décorés avec un petit Jésus en plâtre.



Ronds en terre cuite

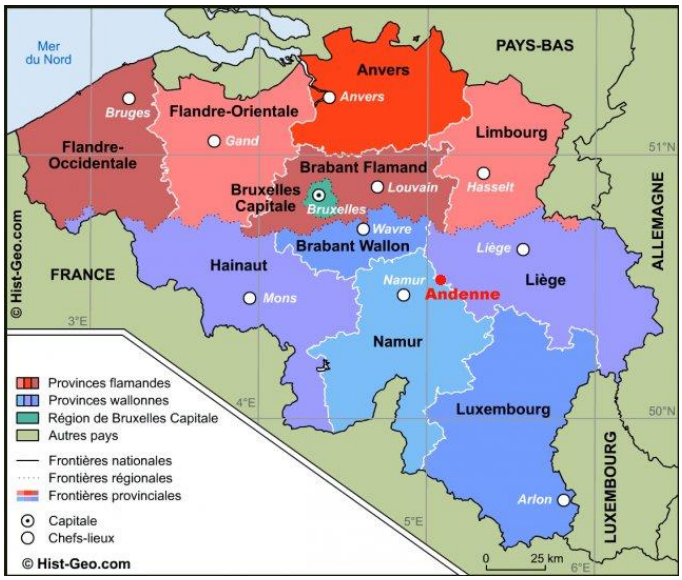
Origine géographique et historique du cougnou

Le cougnou serait né au 9ème siècle dans le Hainaut, principalement dans la région de Charleroi. Le mot « coniada » qui apparait dans un texte de cette époque, pourrait désigner des petits pains pétris avec du lait et des œufs.
Le terme « cougnou » est mentionné dans une autre source datant du 17ème siècle. L'origine du terme viendrait du mot wallon « quenieux » désignant un petit pain réalisé avec du lait et des œufs. Le mot « quenieux » trouve lui son origine du latin « cuneolus », voulant dire petit-coin. Le cougnou primitif serait donc de forme triangulaire. Ce n'est qu'à partir du 16ème siècle que notre cougnou aurait pris la forme d'un bébé emmailloté.

Ce cougnou en forme de bébé apparait dans une autre source racontant que les premiers missionnaires chrétiens, en arrivant dans nos régions, auraient récupéré les traditions païennes qui se déroulaient lors des festivités qui marquaient les changements de saisons. Nos ancêtres avaient déjà remplacé les sacrifices d'animaux vivants par des sacrifices sous forme de nourriture et plus spécialement par de la nourriture à base de céréales. C'est sous l'influence de ces missionnaires que la forme du cougnou s'est peu à peu transformée pour ressembler à un bébé emmailloté.

Cette tradition du cougnou s'est évidemment répandue dans d'autres régions. Dans le Borinage et le Centre, on parle de la « Cougnole ». A Lessines, on l'appelle le « Jésus » et à Ath, le « Fransqueman ».
Même en pays flamand, le cougnou est connu sous le nom de « Toteman». Ce mot vient du néerlandais « man met toten » où « toten » désigne les deux extrémités du cougnou formant d'un côté, la tête et de l'autre, les pieds emmaillotés.

Tradition et Folklore liès au cougnou: les « Trairies »



Apparues au 19ème siècle, les « Trairies » sont une tradition propre à la ville d'Andenne.
C'est une partie de jeu de cartes qui débutait traditionnellement après la messe de minuit de Noël et qui se déroulait initialement dans les trois boulangeries de la « Place du Perron », située dans la partie ancienne de la ville. Le cougnou sert d'enjeu à cette partie de cartes que les andennais ne rateraient sous aucun prétexte.

Avec le temps, les « Trairies » ont évidemment évolué et changé.
Vu l'intérêt économique, on ne joue plus uniquement dans les boulangeries mais le jeu s'est introduit dans les cafés et hôtels et même dans le cercle familial.
Les jeux débutent plus tôt et n'attendent plus la fin de la messe de minuit.

Selon un folkloriste français, il semblerait que les premières « Trairies » aient été introduites par des pipiers allemands attirés dans la localité d'Andenne par la qualité de son argile, une terre glaise plastique idéale pour la fabrication de pipes et de briques réfractaires. Mais selon d'autres auteurs, l'origine de ce folklore en serait bien antérieure et remonterait à la nuit des temps.

L'origine du mot « Trairies » ne fait pas l'unanimité :
Selon certaines sources, les cougnous étant tirés au sort, le mot « Trairies » viendrait de « traire » et serait une vieille signification de « tirer ».
D'autres trouvent son origine dans le patois wallon, dans le mot « trêreye» (traduction : action de « tirer »).

En pays flamand, le « Kruisspel » (le jeu de la croix) dont les enjeux sont les « Totemannen », s'apparente aux « Trairies » andennaises

Les « Trairies » ne sont pas le seul jeu pour gagner des cougnous :
A Mettet, on joue au « couyon », une partie de cartes bien connue en Wallonie, et dans la région des Fourons, à Mouland, ils sont tirés à la loterie.

L'explication des règles du jeu de cartes des « Trairies » d'Andenne.

Il faut un jeu de 52 cartes et la participation de 10 joueurs (pas de limites d'âge).

Les joueurs doivent s'acquitter d'une mise et se mettent autour d'une table.

Cinq lots sont en enjeu : une buche de Noël et quatre cougnous de poids dégressif

- Le premier batteur de cartes est désigné par les autres joueurs
- Le batteur mélange les cartes et les fait couper par son voisin de droite.
- Le batteur remet les cartes à son voisin de gauche qui les distribue en commençant par son voisin de gauche et en suivant le sens horlogique.
- Le distributeur se sert en dernier puis retourne la carte suivante qui devient l'atout.
- Le gagnant est celui qui possède la plus haute carte dans la couleur de l'atout.
- Si aucune carte n'a la même couleur que l'atout, le tour est rejouée.
- Le distributeur devient le nouveau batteur …
- Il en va de même si le lot est gagné, une nouvelle manche débute avec le distributeur qui devient le batteur... . Il y a cinq manches (5 lots).
- La partie prend fin lorsque tous les cougnous sont gagnés.

Le premier gagnant reçoit
la « bûche de Noël » ;
le deuxième, le cougnou de 900gr ;
le troisième, le cougnou 500 gr ;
le quatrième, le cougnou de 250 gr ;
le cinquième, le cougnou de 125 gr aussi appelé « il trôye » (la truie) en patois wallon.

Le gagnant du petit cougnou étant la risée de la table, il relance une partie.
Un joueur chanceux peut emporter plusieurs prix lors d'un même jeu.

La recette traditionnelle du cougnou.

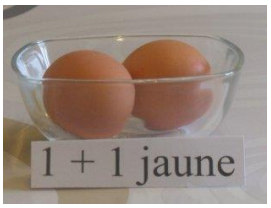
Liste des ingrédients et quantités nécessaires à la réalisation de la recette.

250 gr de farine

15 gr de levure de boulangerie

15 cl de lait

1 œuf entier
+ 1 jaune d'oeuf



50 gr de sucre fin

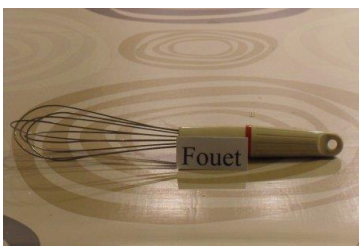
75 gr de beurre

50 gr de raisins secs

75 gr de sucre perlé

Remarque : Dans la recette traditionnelle du cougnou, les raisins secs et le sucre perlé sont mentionnés comme facultatifs.

Liste du matériel nécessaire à l'exécution de la recette.



Les étapes de la recette

La préparation de la recette en vidéo

- Dans un cul de poule, tamiser la farine et y creuser une fontaine.
- Délayer la levure dans le lait tiédi.
- Verser la levure délayée et le lait au milieu de la fontaine
- Y ajouter le jaune d'œuf.
- Verser le sucre fin sur le pourtour de la fontaine.
- Mélanger petit à petit la farine à la levure délayée en ajoutant peu à peu le beurre ramolli.
- Travailler à la main jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte lisse et élastique.
- Couvrir d'une serviette et laisser reposer 1 heure à température ambiante.

- Faire préchauffer le four à 210 °C en tenant compte de la spécificité du four.

- Après 1 heure, la pâte doit avoir augmenté de volume.
- Retravailler rapidement la pâte et incorporer les raisins secs et le sucre perlé.
- Retirer 2 petites boules de pâte pour former les 2 têtes du cougnou.
- Avec le grand morceau de pâte, confectionner le corps du cougnou et ajouter les 2 têtes en pinçant légèrement le dessus des boules de manière à former les cous.
- Badigeonner le cougnou avec l'œuf battu.
- Enfourner et laisser cuire 30 minutes sur une plaque beurrée ou graissée.

- Après 30 min, retirer le cougnou du four et laisser refroidir.

Notre cougnou est prêt à être déguster nature, avec du bon beurre salé ou, autre tradition de Noël oblige, avec du boudin au choux.

Il existe depuis peu une variante commercialisée où les raisins secs sont remplacés par des pépites de chocolat.

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

La crevette grise d'Oostduinkerke

Maëlle Baeyens

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

La crevette grise (Crangnon crangnon)

La crevette grise (nom scientifique : Crangnon crangnon) est une petite crevette qu'on rencontre tout le long des côtes européennes de la mer Baltique, de la mer du Nord, de l'Atlantique nord mais celle de la Mer du Nord est plus particulièrement réputée pour sa saveur.

On l'appelle crevette grise parce que bien que presque transparente à l'état vivant, elle prend une coloration brun-grisâtre au moment de sa cuisson. Les crevettes grises de la ville d'Oostduinkerke sur la côte belge sont connues parce qu'elles y sont encore pêchées selon une méthode traditionnelle ancestrale : la pêche avec des chevaux de trait.

Une tradition classée patrimoine culturel et immatériel de l'UNESCO

Cela fait partie intégrante du folklore de la ville d'Oostduinkerke : des pêcheurs y pratiquent encore la pêche aux crevettes de la façon traditionnelle avec des chevaux de trait.

Il y a un peu moins d'un siècle, tout le long de la côte Belge et notamment à Oostdunkerke, nous pouvions apercevoir des pêcheurs de crevettes à cheval dans la mer. Ils étaient équipés d'une veste et d'un pantalon en toile jaune. Le cheval quant à lui était équipé de deux grands paniers en osier sur ses flancs et tirait un grand filet pour récupérer les crevettes. Sur une plage bien plate, les pêcheurs parcouraient des centaines de mètres dans la mer sur leur cheval de trait.

La pêche aux crevettes à cheval est une tradition ancestrale qui se pratique en Belgique depuis le 15ème siècle. A cette époque, la pratique de cette activité était chose courante dans les Flandres car elle permettait aux paysans et aux agriculteurs de disposer d'un revenu supplémentaire. Jusqu'à la première guerre mondiale, les pêcheurs ont utilisé de petits chevaux et même, juste après la guerre, des mules et des ânes.

Après la première guerre, sont également apparus de nouveaux grand filets qui sont toujours utilisés à ce jour : les filets à planches d'une largeur de 10 à 15m et d'une longueur allant jusqu'à 30m. A ce moment, les pêcheurs se sont vite rendu compte que l'emploi de ces nouveaux filets nécessitait une force de traction énorme que seuls les chevaux de traits pouvaient avoir. C'est alors que sont apparus sur nos plages ces fabuleux chevaux de trait. Les races de chevaux utilisés pour la pêche traditionnelle sont des Brabançons, des Boulonnais ou encore des Percherons qui sont habitués et spécialement entraînés pour affronter les eaux tumultueuses de la mer du Nord. Ces équidés dont le poids varie entre 800/900 kilos, voir même jusqu'à 1200 kilos pour certains Percherons, sont capables de supporter de très mauvaises conditions climatiques et résister à de basses températures. Le cheval est le plus fidèle compagnon du pêcheur.

Cette technique de pêche artisanale exige une bonne connaissance de l'animal, de la mer mais aussi des marées. Le pêcheur doit avoir une confiance absolue en son cheval et vice versa. La pêche qui dure environ trois heures, a lieu deux fois par semaine, sauf en hiver. Elle débute une heure et demie avant la première marée basse de la journée. Le cheval va alors avancer dans l'eau jusqu'au poitrail et continuer toujours parallèlement à la côte en tirant le filet. Le convoi des pêcheurs, toujours composé de deux hommes pour des raisons de sécurité, va ainsi parcourir la côte de long en large sur une certaine distance. C'est durant ce laps de temps que les pas répétés des chevaux ainsi que les vibrations provenant des bahuts (les planches) font sortir les crevettes enfouies dans le sable qui seront directement capturées dans les filets. Toutes les demi-heures, la pêche est interrompue pour retourner sur la plage où le filet est vidé.

Ce type de pêche est plutôt familial car en effet, de génération en génération, les hommes forment leurs enfants à utiliser les chevaux tandis que les femmes s'occupent généralement de la cuisson des crevettes. Aujourd'hui seulement une dizaine de familles pratiquent encore ce style de pêche.

Cette activité qui, auparavant servait de gagne-pain pour les pécheurs est devenue principalement une attraction touristique soutenue par plusieurs associations et services publics comme l' « Oo*stduinkerkse paardenvissers* » crée en 1997. De plus, depuis 2013, cette pêche particulière a été classée patrimoine culturel et immatériel de l'UNESCO.

Oostduinkerke est la seule ville côtière dans le monde entier à entretenir cette tradition dans sa vie quotidienne. C'est pourquoi, il s'y déroule une fois par an depuis 1950, la fête de la pêche aux crevettes. Il y a des cortèges, des spectacles de rues ou encore des initiations pour les plus jeunes. Toute la ville est en effervescence pour fêter cette tradition vieille de 500 ans.

Pour mieux comprendre cette ancienne tradition, je vous propose d'aller jeter un coup d'œil sur **la vidéo**.

La recette de la croquette de crevettes à l'Ostendaise

Ingrédients pour 20 petites croquettes de 50 grammes

- 250g de crevettes grises décortiquées
- 60g de beurre
- 150g de farine + 200g
- 450 ml de lait
- 6 cuillères à café de fumet ou de bisque de homard
- 60g de gruyère
- 4 œufs
- de la chapelure
- 10 cl de crème fraîche
- 1 citron
- sel / poivre / noix de muscade

Ustensiles nécessaires

- 1 casserole
- 1 cuillère en bois
- 3 bols
- du papier sulfurisé
- un grand couteau
- une friteuse
- une grande planche à découper
- 2 assiettes
- un fouet
- une fourchette
- un plat rectangulaire

La préparation

ETAPE 1 : Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez-y les 150g de farine

ETAPE 2 : Incorporez-y le lait progressivement

ETAPE 3 : Y ajoutez un œuf et la crème fraîche qui auront été battus en omelette

ETAPE 4 : Ajoutez ensuite les 6 cuillères à café de fumet
ou un quart de verre de bisque de homard

ETAPE 5 : Incorporez le gruyère et remuez jusqu'à la fonte complète de celui-ci

ETAPE 6 : Ajoutez les crevettes (A), salez, poivrez et mettez de la noix de muscade (B).
Ensuite remuez jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
Vous pouvez y ajouter quelques gouttes de citron (C).

A

B

C

ETAPE 7 : Prenez un récipient rectangulaire et couvrez-le de papier sulfurisé.
Ensuite versez le mélange et déposez celui-ci dans le frigo pendant 12 heures

ETAPE 8 : Après les 12h de temps de pause, découpez 20 parts égales (D) dans la pâte et formez des petites boules (E). On peut aussi découper en 6 parts pour fabriquer les grandes croquettes traditionnelles (environ 150g) qui sont d'aspect allongé.

D

E

ETAPE 9 : Plongez les boules dans les jaunes d'œufs (F) et ensuite dans la chapelure (G).

F

G

ETAPE 10 : Placez le tout dans le congélateur pendant minimum 2h.

ETAPE 11 : Pour la cuisson, placez les croquettes dans la friteuse à 180° pendant 4 minutes

Servez les croquettes avec un peu de persil frit et un quartier de citron sur quelques feuilles de salade.

Bon Appétit !

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

La Flamiche dinantaise

Gabin Van Damme

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE ET HISTORIQUE DE LA FLAMICHE

D'après la légende la Flamiche dinantaise serait née tout simplement de la chute d'une fermière provenant de Romedenne. En effet, se rendant à Dinant avec les produits de sa ferme pour les vendre au marché, elle fit une chute et dans son cabas se retrouvèrent mélangés le beurre, les œufs et le fromage. Elle courut chez une amie entrain de cuire son pain. D'un pâton elle fit une tarte et y déposa le mélange, mit le tout au four et la flamiche était née.

TRADITIONS ET FOLKLORE LIÉS À LA FLAMICHE

Depuis 1956 il existe la Confrérie des Quarteniers de la Flamiche dinantaise, CQFD, dont le but essentiel est de faire connaitre les spécialités et les charmes de la région dinantaise ainsi que les traditions culinaires régionales.

Chaque année, un concours du plus grand mangeur de Flamiche est organisé le 1er samedi de Septembre à l'occasion de la braderie dans le quartier Saint-Nicolas à Dinant. C'est la confrérie qui se charge entre autre d'organiser ce concours

Voir le dossier en Vidéo

RECETTE DE LA FLAMICHE

Liste et quantité des ingrédients

- 400g de boulette de Romedenne
- Une pâte brisée
- 250g de beurre salé
- 10 œufs
- Sel et poivre

Ustensiles nécessaires

- Un plat en verre (classique)
- Une fourchette pour battre les œufs
- Un couteau pour couper en dés la boulette et le beurre
- Un moule de (5cm de haut)
- Une balance

Les différentes étapes de la préparation

Déposer sur la platine la pâte brisée en une couche très mince.	
Etaler sur la pâte le beurre, éparpillés en petits morceaux.	

Etaler sur la pâte la boulette, éparpillés en petits morceaux.	
Casser les œufs dans un plat. *Assaisonner de sel et de poivre* *Battre les œufs entiers jusqu'à ce qu'ils « moussent ».*	
Verser les œufs battus sur la préparation.	
Cuire à four chaud (environ 220 degrés) pendant 20 minutes.	

Déguster la flamiche dès sa sortie du four.

Le service de la Flamiche

La Flamiche est toujours présentée sous forme de tarte et coupée en quartiers pour être savourée.

Elle est généralement accompagnée d'un vin de bourgogne et d'une salade vinaigrée.

D'autres variétés de Flamiche

Les Flamiches salées les plus connues sont:

➢ *La Flamiche au Maroille*	
➢ *La Flamiche à l'Alsacienne (oignons et lardons)*	
➢ *La Flamiche Picarde poireaux)*	

Elle peut aussi se décliner sous une forme sucrée:

➢ *La Flamiche aux poires*	
➢ *La Flamiche aux pommes*	

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

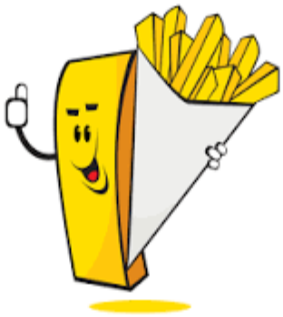
" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

Les Frites belges

Flore Dedi & Louise Mathieu

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur



La vraie frite est définie comme suit : c'est un bâtonnet de pomme de terre plongé dans un bain d'huile très chaude selon la méthode de la double cuisson comprenant un premier passage dans l'huile, puis un second plus rapide à une température plus élevée.

Dans aucun autre pays au monde, ce délicieux bâtonnet de pomme de terre doré à souhait ne fait autant partie de la culture populaire qu'en Belgique. Afin de pérenniser cette culture de la frite, une procédure de reconnaissance comme patrimoine culturel immatériel est en cours à l'UNESCO.

Les origines de la « frite »

Différents pays revendiquent la paternité de la frite. Selon les Français, elle serait née le lendemain de la Révolution de 1789. Des marchands ambulants sous le Pont-Neuf vendaient de la friture, des marrons chauds et des tranches de patate rissolées, alors appelées « pomme frite Pont Neuf ». Mais la recette ne correspond toutefois pas à la définition décrite plus haut.

Mais la frite telle que nous l'avons définie est bien belge.
Les frites seraient apparues sur les tables des habitants de Namur, Andenne et Dinant vers la deuxième moitié du 17ème siècle. Afin d'améliorer leur quotidien, les habitants peu fortunés de ces villes avaient pour habitude de pêcher dans la Meuse des petits poissons pour en faire des fritures. Lors d'hivers rigoureux figeant les eaux et empêchant la pêche, pour remplacer leur menu fretin, ils taillaient des pommes de terre en forme de poisson et les faisaient frire.
Certains disent que cette pratique était encore bien plus ancienne. Cependant, Pierre Leclercq rapporte que la pomme de terre ne fut introduite à Namur et alentours qu'en 1739. De plus, l'huile ou la graisse était un produit onéreux que les paysans ne gaspillaient pas en bain de friture. Tout au plus avaient-ils un peu de graisse pour rissoler leurs pommes de terre. Bien que la classe supérieure ait les moyens d'acheter de l'huile en quantité, au XVIIIème siècle, la pomme de terre n'était pas considérée comme un produit noble.
L'origine exacte de la frite demeure donc obscure. Elle ne provient ni du monde paysan, trop pauvre pour gaspiller l'huile dans un bain de friture, ni de la bourgeoisie, ne considérant pas la pomme de terre assez noble pour faire partie de ses repas.
L'origine de la frite serait plutôt à rechercher du côté des marchands ambulants comme M. Fritz.
Au XIXe siècle, la popularité des foires grandissait en Belgique. C'est alors que Monsieur Krieger, fils d'une famille de musiciens forains, décida d'abandonner son métier de musicien et de créer la première baraque à frites à la foire de Liège en 1838. Il se nomme Monsieur Fritz et fit beaucoup de publicité pour ses « Omnibus » (grand paquet de rondelles de pomme de terre frites) et « Vigilantes » (petit paquet).
Lors de la Guerre de Crimée, profitant de l'actualité, il renomma respectivement ses paquets des « Russes » et des « Cosaques », de même qu'il les tailla probablement en bâtonnets. De là est venue la croyance que les frites étaient d'origine russe. Tout le monde se promenait un « russe » à la main, sans savoir pourquoi il croquait des sujets du tsar.

Notons que c'est dans le Traité d'économie domestique et d'hygiène du début du XX^{ème} siècle en Belgique qu'apparaît pour la première fois la description de la double cuisson pour les frites. Ceci laisse à penser que, finalement, la frite telle que définie ci-dessus est bel et bien belge.
La recette des frites demeure une spécialité que seuls les Belges semblent maîtriser. Et même si on les appelle « french fries » en anglais, les frites ne sont pas d'origine française. Il s'agit d'un malentendu linguistique, le verbe « to french » signifiant en anglais « couper en bâtonnets ».
La frite fait bien partie du patrimoine culinaire et culturel des Belges.

La recette de la vrai « frite belge »

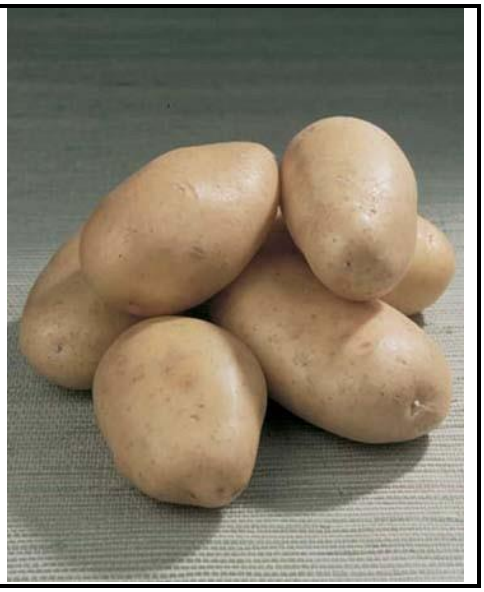
Le secret de la vraie frite belge réside dans la combinaison de différents facteurs:

- la variété de pomme de terre, idéalement la « Bintje »
- la fraicheur des pommes de terre. Elles sont souvent pelées et coupées dans la friterie.
- la graisse utilisée est de la graisse de bœuf non raffinée, le « blanc de bœuf »
- la cuisson se fait en 2 fois avec une pré-cuisson et une cuisson finale

La pomme de terre « bintje »

La Bintje est une variété de pomme de terre de consommation créée aux Pays-Bas au début du XX^{ème} siècle. Elle a été baptisée ainsi par son obtenteur, d'après le prénom d'une de ses anciennes élèves : Bintje Jansma. Bintje en néerlandais est le diminutif de Benedikte

Elle fut longtemps la plus cultivée en Europe, voire dans le monde et reste la plus cultivée en France et surtout en Belgique, où elle est très appréciée pour la production des frites.
Sur le plan culinaire, c'est une pomme de terre de consommation à chair farineuse, considérée comme polyvalente. Si ce n'est pas toujours la variété optimale pour chacune des utilisations, c'est la pomme de terre des frites belges.



Le « blanc de bœuf »

Blanc de bœuf est une marque commerciale sous laquelle est commercialisée le suif qui est un produit résiduel obtenu par la fonte de la graisse d'espèces animales comme le mouton et le bœuf. Pour la cuisson des frites, le choix de l'huile est déterminant pour obtenir la saveur finale de la préparation. Pour un résultat « à l'ancienne », on conseille la traditionnelle graisse de bœuf mais des alternatives moins caloriques, comme les huiles végétales diététiques, existent aussi.

Les différentes étapes de la recette

ÉTAPE 1
Préchauffer la graisse ou l'huile de friture à 120°C.

ÉTAPE 2
Lavez les pommes de terre et épluchez-les

ÉTAPE 3
Découpez les pommes de terre en bâtonnets de 1 cm sur 1 cm de base.
On peut découper des frites plus fines ou plus grosses selon vos préférences mais dans ce cas les temps de cuisson devront être adaptés en fonction : plus c'est fin plus ça va vite.

ÉTAPE 4
Plongez-les généreusement dans l'eau pour bien retirer l'amidon qui se libère après la coupe

ÉTAPE 5
Égouttez-les et séchez-les dans un torchon....

ÉTAPE 6
La cuisson, le premier bain.
Montez la température de la graisse ou de l'huile à 160°C

ÉTAPE 7
Quand la graisse ou l'huile est à température, plongez-y les frites pendant environ 6 à 7 minutes.
Plus les frites sont fines, plus le temps de cuisson sera réduit.

ÉTAPE 8
Lorsque les premières frites remontent à la surface, attendez encore une petite minute et sortez-les du bain.
Il faut bien surveiller pour les sortir juste quand les frites commencent à "souffler" et devenir jaune.
Plus les frites sont fines, plus le temps de cuisson sera réduit.

ÉTAPE 9
Égouttez l'huile et laissez reposer les frites ....

ÉTAPE 10
Le deuxième bain (c'est le secret des frites réussies)
Monter la température de la graisse ou de l'huile de friture à 180°C.

ÉTAPE 11
Quand l'huile est à température, replongez-les à nouveau dans la graisse ou l'huile.
Attention, surveillez, ça va aller très vite!

ÉTAPE 12
Sortez-les au bout de 3 minutes. Elles sont rousses, soufflées, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur....
Plus les frites sont fines, plus le temps de cuisson sera réduit.

ÉTAPE 13
Égouttez-les

ÉTAPE 14
Pour enlever l'excédent de graisse :
essuyez-les sur un papier absorbant avant de les servir au plat ou à l'assiette ….
ou, une autre méthode consiste à les mettre dans un sachet papier ou carton en forme de cône renversé (comme dans les vraies « baraques à frites » ou « fritkots ») afin que la graisse soit captée vers le bas du cornet.

ÉTAPE 15
Salez-les légèrement

Elles se consomment accompagnées d'une sauce. Classiquement, c'est avec de la moutarde ou une mayonnaise maison (voir recette en annexe) mais aujourd'hui, elles sont servies avec un panel de sauces au choix.

Le « bon » belge les accompagne aussi souvent avec une « fricandelle » ou un cervelas en guise de viande.

Régalez-vous !

Sources

https://curieusecuisine.wordpress.com/origine-de-la-frite
https://www.musee-gourmandise.be/la-veritable-histoire-de-la-frite
https://fr.wikipedia.org/Frite
http://jamesbint.be/story
http://www.pourcel-chefs-blog.com/les-frites-sont-elles-dorigine-belge

Annexe 1 : La mayonnaise maison

Ingrédients pour environ 20 personnes:

- 5 ou 6 jaunes d'œufs
- Sel/Poivre
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 litre d'huile d'arachide

Les différentes étapes de la recette :

Etape 1 :
Réunir toutes les marchandises (elles doivent-être à température ambiante).

Etape 2 :
Clarifier les œufs.
Garder les jaunes et les mettre dans un ustensile dont la surface du fond est très réduite.

Etape 3 :
Ajouter le sel, le poivre et la moutarde.
Mélanger le tout.

Etape 4 :
Ajouter un filet de vinaigre pour arrêter la cuisson chimique.

Etape 5 :
Incorporer l'huile en fin filet (doucement au départ et augmenter au fur et à mesure).

Etape 6 :
Vérifier l'assaisonnement.

Etape 7 :
Réserver à couvert et en DEHORS de la chambre froide.

Annexe 2 : La sauce tartare

Ingrédients pour environ 20 personnes:

- 1 litre de la mayonnaise
- 40g d'oignons
- ¼ de botte de persil
- 2 œufs cuits durs
- 40 gr de câpres
- le jus d'1 citron

Les différentes étapes de la recette :

1) Faire une mayonnaise (voir annexe 1).
2) Ciseler très finement les oignons.
3) Hacher le persil.
4) Ecraser les œufs cuits durs à la fourchette.
5) Mélanger le tout juste avant l'envoi.

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

« Belgian Waffles »

La gaufre de Bruxelles

La gaufre de Liège

Lorenzo Volpe

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

Les origines historiques des gaufres belges - « Belgian Waffles »

L'origine de la « gaufre » se fond dans l'histoire de l'homme.
En effet, son ancêtre serait la galette de céréales cuite sur pierre chaude à l'époque du néolithique.
Le moule composé de deux plaques de fer utilisé pour la fabrication de petits gâteaux aurait vu le jour en Grèce Antique, et la « gaufre » serait également une descendante des « Oublies » qui étaient des pâtisseries religieuses servant d'offrandes pour les Saints puis consommées par les fidèles.
Mais, c'est au XIIIe siècle qu'un forgeron imagina le moule inspiré des rayons de miel fabriqués par les abeilles et que le nom de gaufre apparaît. Le mot « gaufre » viendrait de « walfre » qui signifie « rayon de miel » en vieux français (XII^{ème} siècle).

Mais, ces gaufres étaient encore loin de celles que nous dégustons. En effet, elles sont restées pendant longtemps salées, composées de farine médiocre et d'eau, elles étaient vendues dans la rue ou devant les églises les jours de fête. Pourtant très prisées, elles remplaçaient parfois le pain.

Ce n'est qu'au XVIIIe siècle, pour les personnes les plus aisées, que la recette des gaufres se compléta avec du miel, des œufs ou du lait. À partir de ce moment, les recettes se sont démultipliées et les nombreuses variétés de gaufres que nous connaissons aujourd'hui ont commencé à voir le jour.

Selon la légende, l'origine de la gaufre au sucre perlé (sans miel) connue internationalement sous le nom de « gaufre de Liège » remonterait au XVIIIe siècle. Le Prince-Évêque de Liège aurait demandé à son cuisinier de lui composer quelque chose de savoureux et de sucré. Cependant, des recherches historiques culinaires ont démontré que la recette de la « gaufre liégeoise à la cannelle » fabriquée par la « Confrérie de la Gaufre Liégeoise " la strème" » serait antérieure à la recette de la « gaufre de Liège », car le sucre perlé n'a fait son apparition que vers la fin du XVIIIe ou au début du XIXe siècle. La recette de la gaufre liégeoise dont la quantité des ingrédients reste secrète est composée de farine, lait tiède, saindoux et matière grasse, sucre cristallisé, œufs, levure, cannelle, sel et un rien de sucre goût vanille.

Le nom « Belgian Waffles » est l'invention de Maurice Vermersch et de son épouse, un couple de Bruxelles, qui avaient légèrement modifié la recette de la « gaufre de Bruxelles », première mention en 1842, en y ajoutant des levures. Les levures ne faisaient pas partie de la recette bruxelloise originale, écrite pour la première fois en 1874 par le critique gastronomique Philippe Cauderlier. A l'époque, pour obtenir une gaufre bien légère, il fallait battre les blancs d'œufs en neige, et surtout avoir une grande quantité de pâte, ce qui la rendait assez coûteuse.
Combiné avec les blancs d'œufs battus, la levure ajoutée par les Vermersch permet d'obtenir une gaufre beaucoup plus épaisse et légère avec des alvéoles plus

profondes. La levure a aussi modifié la composition chimique de la pâte, et la fermentation donne plus de saveur à la « Gaufre de Bruxelles ».
Ils cuisent également leur gaufre dans un fer en fonte qu'ils graissent au saindoux.
Leur gaufre avait tellement de succès auprès de leurs amis et clients qu'ils décidèrent de la présenter à l'Exposition Universelle de 1958 à Bruxelles. Dans la vague du succès qui en suivit, les Vermersch ouvrent plusieurs restaurants spécialisés dans la « gaufre de Bruxelles » et décident également de la présenter à l'Exposition Universelle suivante, en 1964 à New York.
Constatant que la plupart des Américains, avec leurs faibles compétences en géographie, ne pouvaient pas situer Bruxelles, ils présentèrent leur « gaufre de Bruxelles » comme étant la gaufre belge – la « Belgian Waffle ».

C'est ainsi que pendant longtemps, le public étranger s'imagina les « Belgian Waffles » uniquement sous la forme de la « gaufre de Bruxelles ». Mais aujourd'hui, les choses ont évolué et le terme est employé pour désigner l'ensemble des différentes variantes de gaufres belges.

La gaufre belge, qu'elle soit de Bruxelles ou de Liège, est mondialement connue. La gaufre de Liège, épaisse, contient du sucre perlé qui croque savoureusement sous la dent. Consommée chaude, son parfum est des plus délicats.
Quant à sa cousine, la gaufre de Bruxelles, légère et croustillante, elle se déguste saupoudrée de sucre impalpable ou recouverte de crème fraîche et de fraises.

Ustensiles nécessaires pour la réalisation des recettes

Un malaxeur électrique

Un « cul de poule »

Un gaufrier/moule à gaufres
Le dessin des plaques du moule diffère selon le type de gaufres à cuire

Une fourchette de cuisine ou une fourchette à gaufres

Un « lèche-plat »

Un fouet

La « Gaufre de Bruxelles »

Le succès de la « gaufre de Bruxelles » repose sur l'importante diversité des garnitures - suppléments possibles (chocolat, fruits frais, confiture, chantilly…) et sur la fraîcheur de sa pâte quotidiennement préparée.
La « gaufre de Bruxelles » se distingue des autres par quelques caractéristiques spécifiques comme sa légèreté, son croustillant externe contrastant avec une pâte intérieure très aérée. Elles sont fabriquées dans un gaufrier spécial avec environ 20 carrés permettant d'obtenir des gaufres rectangulaires (4 coins) d'une épaisseur minimale de 2,8 cm.

Pour la préparation de « gaufres de Bruxelles »

1kg de farine

160g de levure chimique

300gr de sucre s2

200 cl de lait

400gr de beurre fondu

8 œufs

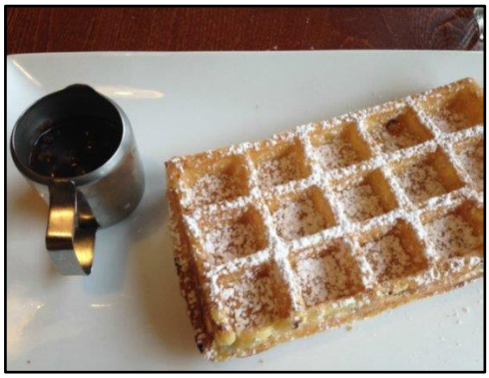
1 pincé de sel

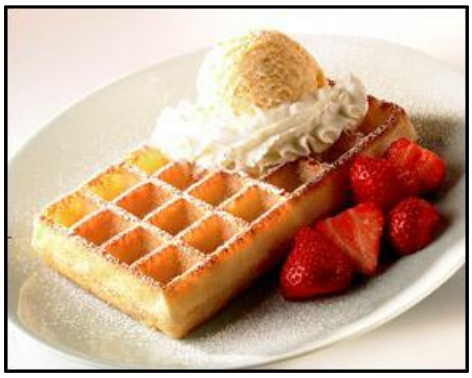
Les différentes étapes de la recette

- Mélangez la farine, la levure et le sucre.
- Ajoutez les œufs battus et mélangez bien.
- Ajoutez peu à peu de lait, en remuant avec un fouet ou un batteur électrique afin d'éviter la formation de grumeaux.
- Incorporez le beurre fondu, une pincée de sel et mélangez bien
- Laissez la pâte à gaufre reposer au moins 1h au réfrigérateur avant de les cuire
- Confectionnez les gaufres dans un gaufrier préchauffé, en les cuisant 3 à 5 min.

La présentation

Une gaufre de Bruxelles se mange chaude et ne se conçoit pas sans garniture. Elle est traditionnellement saupoudrée de sucre impalpable ou couverte de chantilly et/ou de fraises. Mais elle peut aussi être accompagnée d'autres fruits, de glace vanille, de chocolat chaud, d'un sabayon au Marsala, à la Leffe, à la kriek, ...





La recette originale sans levure.

Dans les plus anciennes recettes, on n'utilisait pas de levure. Par conséquent, les blancs d'œufs devaient être battus.

Ingrédients nécessaires (pour 14 gaufres)

- 125 gr de farine
- 4 œufs
- 250 ml de lait
- 150 gr de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 pincées de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre impalpable.

Les différentes étapes de la recette

- Faites bouillir le lait dans lequel vous aurez ajouté le sachet de sucre vanillé.
- Laissez refroidir un petit peu pour que la mixture devienne tiède.
- Faites fondre le beurre dans une casserole puis le laisser tiédir.
- Après, retirez l'écume et sans l'agiter, versez le lait dans un bol en laissant un léger dépôt blanc au fond de la casserole.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs et mettez les jaunes dans un plat avec 1 pincée de sel et 1 cuillère à soupe de sucre semoule.
- Battez l'ensemble en y incorporant le beurre, le lait tiède et la farine tamisée jusqu'à obtenir une pâte uniforme.
- Fouettez les blancs d'œufs en neige très ferme auxquels auront été ajouté une pincée de sel
- Mélangez peu à peu avec une spatule, les blancs battus à la pâte.
- Faites cuire les boulettes de pâte dans un moule à gaufres (thermostat 7). Les gaufres doivent être à peine dorées.
- Mangez les chaudes en les saupoudrant de sucre semoule.

La « Gaufre de Liège »

La « gaufre de Liège » truffée de sucre perlé qui fond lors de la cuisson est plus dense, arrondie, comportant 24 trous et sans coin carré.
Traditionnellement dans nos régions, on fabriquait les gaufres après Noël pour les offrir aux enfants au Nouvel An.

Ingrédients nécessaires pour la préparation de « gaufres de Liège »

(pour 15 à 25 gaufres)

- 1 kg de farine
- 75 gr de levure boulangère fraîche ou 30 gr de levure sèche
- 5 dl de lait ½ écrémé (tempéré)
- 50 gr de sucre semoule ou impalpable
- 2 œufs
- 500 gr de beurre salé
- 50 gr de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 600 gr de sucre perlé

Les différentes étapes de la recette

- Faites une pâte levain avec 800 gr de farine, la levure, le lait, le sucre semoule, les œufs.
- Pendant 20 minutes, laissez lever la pâte puis incorporez-y le beurre, 200 gr de farine, le sucre vanillé et le bicarbonate de soude.
- Malaxez et pétrir au robot (pas à la main qui ferait fondre le beurre) le tout pour obtenir une pâte homogène.
- Laissez à nouveau lever la pâte durant 10 minutes dans un endroit tempéré.
- Après ces 10 minutes d'attente, rajoutez le sucre perlé et divisez en pâtons de 90 à 140 gr selon la taille du fer.
- Laissez encore gonfler la pâte pendant 15 min avant de commencer la cuisson à feu doux pendant 3 à 4 min.
  Le sucre perlé doit fondre et être légèrement caramélisé.

La présentation

Vous pouvez les servir natures chaudes ou froides recouvertes de pâte à tartiner, de miel, de sirop d'érable, de confiture, de beurre de cacahuètes ou de sirop de Liège.

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

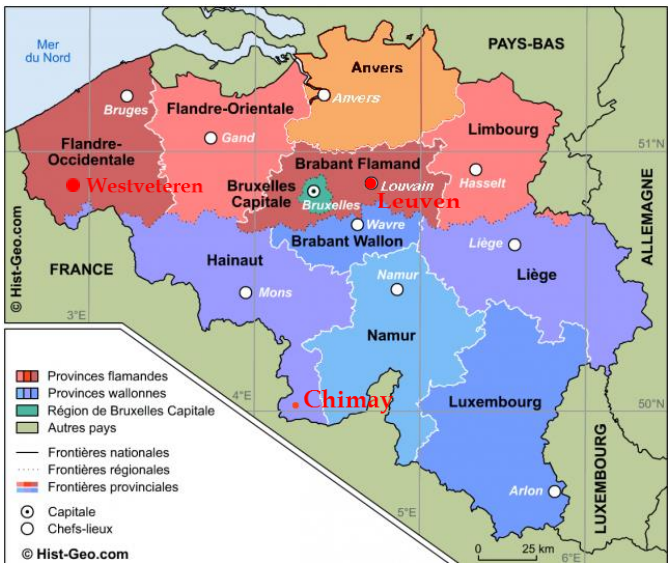
Le lapin aux pruneaux et à la « Chimay »

Loukia Ceressia

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

La Belgique est connue comme le Pays de la Bière.
On y cuisine donc aussi avec de la bière.
Un des plats les plus connus est :
Le Lapin aux pruneaux et à la bière, notamment à la bière de Chimay.
Les bases de cette recette remontent au Moyen-Age

Voir le dossier en vidéo



D'où vient la « Chimay » ?

Chimay est une ville francophone de Belgique située en Région wallonne dans la province du Hainaut. Chimay est située dans une grande clairière, ouverte dans la forêt ardennaise.
La bière de « Chimay » est produite dans cette ville et plus précisément à l'Abbaye Notre-Dame de Scourmont.

L'historique de la « Chimay »

En 1830, le Prince de Chimay invite les moines de l'abbaye de ***Westvleteren*** (Flandre-Occidentale) à venir fonder une nouvelle abbaye.
Dès 1862, de la bière est produite à partir de l'eau des puits de l'abbaye.

Après la seconde guerre mondiale, les moines reprennent possession de l'abbaye qui avait été prise par les Allemands. Toutes les cuves ont été fondues. Il faut donc recréer l'entièreté de la brasserie.
En 1948, le Père Théodore de Haene s'inscrit à l'université de ***Leuven*** où il apprend la fabrication de la bière avec le Père de Clerck. Ensemble, ils créent une nouvelle levure de bière qui est toujours utilisée pour la fabrication des bières de Chimay actuelles.

La « Chimay » est une bière trappiste qui n'est ni filtrée, ni pasteurisée.

Folklore et tradition liés au lapin

Le « lundi perdu » : c'est une fête traditionnelle qui se déroule le lundi qui suit l'Epiphanie, soit le lundi qui suit le 6 janvier.
La tradition du « lundi perdu » se pratique encore à ***Tournai*** et dans la province d'***Anvers***.
Lors de ce repas festif, la règle veut que l'on y mange du lapin et que l'on y pratique une autre tradition : tirer les « Billets des Rois ». (**explications dans le dossier sur la Rombosse**)

La recette

La liste des ingrédients

- 1 lapin d' 1,5 kg déjà coupé en morceaux
- 1 bouteille de Chimay bleue de 33 cl
- 12 pruneaux dénoyautés
- 4 feuilles de laurier
- 1 cuillère à soupe de sirop de Liège
- 2 cuillères à soupe de liant pour sauce
- environ 25 cl d'eau
- 2 oignons
- 150g de farine
- 100g de beurre
- 1 cuillère à café de thym
- sel et poivre

Les ingrédients pour l'accompagnement

- 1,5 kg de pomme de terre pour « frites »
- un mix de salade
- 8 tomates cerise
- une vinaigrette à la ciboulette
- du persil

Le matériel nécessaire

- Une poêle
- Une casserole en fonte
- Une cuillère en bois
- Un saladier ou une assiette profonde
- Une cuillère à soupe
- Une planche en bois
- Un petit couteau

- Une friteuse (pour cuire les frites)

Les différentes étapes de la préparation

1. Fariner le lapin

2. Mettre le beurre dans la poêle et le faire fondre à feu vif

3. Déposer le lapin dans la poêle et faire dorer de chaque côté pendant 5 grosses minutes
4. Saler et poivrer de chaque côté
5. Verser le contenu de la poêle dans la casserole

6. Eplucher les 2 oignons et les couper en petits morceaux.

7. Ajouter les oignons dans la casserole.
8. Verser environ 25 cl d'eau (1bol) dans la casserole, et mettre cuire à feu doux.
9. Ajouter les feuilles de laurier et 1 cuillère et demie de thym.

10. Mettre une cuillère à soupe de sirop de Liège
11. Ajouter 12 pruneaux
12. Laisser mijoter 15 min

13. Ajouter la bouteille de Chimay
14. Laisser mijoter à feu doux pendant 45min à 1heure.
15. Quand le lapin est cuit, ajouter 2 cuillères à soupe de liant pour sauce,
16. Mélanger avec la cuillère en bois pendant 3 à 4min jusqu'à l'épaississement de la sauce.

A présent, vous n'avez plus qu'à déguster ce plat, accompagné de frites, d'une petite salade, et d'une bonne bière de Chimay

Différentes variantes de la recette

Les recettes peuvent parfois être légèrement différentes. Parfois les pruneaux sont marinés dans l'armagnac, le lapin est revenu dans le saindoux et on y ajoute de la confiture d'airelles. On peut aussi utiliser du lard fumé et des oignons. On peut également remplacer la bière par du vin. On peut aussi y ajouter de l'ail, … . Il en existe pour tous les goûts.

D'autres recettes à base de bière de « Chimay »

Moules à la bière de Chimay

Cocotte de poulet à la bière de Chimay

Filets de sole à la bière de Chimay

Carbonades de bœuf à la bière de Chimay

Rôti de porc en marmite à la bière de Chimay
et aux pruneaux

Cuisse de canard à la bière de Chimay

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

Le Matoufet

Armandine Reumont

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

Origine géographique du « Matoufet »

Connu depuis le XVIe siècle, le « Matoufet », ou Matoufé en patois wallon, désigne un plat traditionnel wallon parmi les plus populaires dans la province du Luxembourg et plus généralement dans les régions de la Famenne et de l'Ardenne belge (Provinces de Namur, Liège et Luxembourg).

Frugal, vite réalisé et peu onéreux, il était, avec la traditionnelle fricassée, l'un des mets les plus préparés dans cette région.

Sa préparation à l'eau ou au lait, sa cuisson ou sa présentation sont variables.

Selon la région, on le mangera salé ou sucré, bouillant, tiède, ou froid mais toujours crémeux, tendre et surtout fondant. Il sera servi en bouillie sur une tranche de pain, sous forme d'omelette ou même de galette.

Dans la Province de Luxembourg, il sera plutôt consommé salé, alors que dans la Province de Liège, il sera plutôt sucré.

Il semble que le Matoufet soit une spécialité originaire de la ville de Marche en Famenne mais il se fabrique et se mange aussi dans les villes d'Aywaille où il ne se fait qu'avec de l'eau, de même qu'à Jemelle, ... à Libramont où il comprend de la ciboulette et s'appelle le « Touiss ». On le trouve aussi à Huy (vallée de la Meuse) et dans la province de Namur.

Traditions et origine historique du « Matoufet »

Il y a une trace culinaire du Matoufet dans les livres depuis le XVIè siècle. Les fermiers et les saisonniers le prenaient en "miches" aux champs. Ces robustes campagnards Ardennais le mangeaient, et le mangent encore chaud ou froid ...

C'est un plat courant et rattaché à certaines traditions et folklore :
Par exemple, un peu partout en région Liégeoise et dans la province du Luxembourg, la fête du "Grand Feu" s'achève par la consommation du Matoufet. Dans les jours qui la précèdent, les participants doivent récolter auprès des habitants du village le lait, les oeufs, la farine, le lard nécessaires pour sa préparation et le Matoufet est fabriqué sur place dans de grandes poêles.

Folklore lié au « Matoufet »

La Confrérie du MATOUFÉ

La Confrérie {1} du Matoufé de Marche en Famenne a été fondée officiellement le 26 avril 1961 et sa charte a été déposée le 29 avril.

Dans son article 1er, la charte stipule :
« ***La Confrérie du Matoufé, issue du Syndicat d'Initiative de la ville de Marche-en-Famenne, a pour but, en tout honneur et dignité, de veiller au grandissement du commerce et du folklore marchois.***
Elle offre à tous, moyennant devoirs, l'exploitation lucrative de La Grande Alléchance et Renommée Succulence de l'héritage commun nous venant de notre bien-aimé terroir famennois : la spécialité marchoise, le Matoufé. »

Leur devise : *« Noblesse oblige »*

{1} Qu'est-ce qu'une confrérie ?
Association ayant un but charitable ou de piété. Groupe de personnes unies par un quelconque lien.
Les confréries sont des communautés destinées à favoriser une entraide fraternelle ou à perpétuer une tradition. Cette forme d'association existe le XIIIe siècle. La confrérie est en général dirigée par un grand maître.

Différentes recettes du Matoufet

Il y a plusieurs façons de préparer le Matoufet, qui n'est ni une crêpe (on ne le retourne pas à la cuisson), ni une omelette (on y incorpore de la farine).

Il existe diverses façons de le confectionner :
Dans certaines préparations, on utilise de l'eau en place de lait ou mi-eau/mi-lait. En ce qui concerne le lard, la plupart des recettes utilise du lard fumé mais dans certaines, il utilise du lard maigre salé non fumé ou encore, des lardons rôtis à la poêle. Dans ces cas, il enlève l'excédent de graisse de cuisson du lard et travaille avec un mélange eau-lait.

Le plus souvent, les recettes de Matoufet sont salées et donc proche de l'omelette mais à Liège, elles sont sucrées et rappellent davantage la crêpe.
Il existe aussi différentes variantes de Matoufet sucré dont une où on y ajoute des biscuits gonflés dans le lait.

Quant aux proportions des divers ingrédients, il y a autant de recettes qu'il y a de ménages.

La meilleure manière de déguster du Matoufet, c'est au sortir de la poêle sur une bonne tartine de pain d'épeautre …

ou sous forme de tarte.

La recette selon la « Confrérie du Matoufé »

Liste des ingrédients nécessaires :

- *250 gr de lard fumé*
- *1/2 litre de lait entier*
- *5 œufs entiers*
- *85 gr de farine,*
- *une cuillère à soupe de beurre*
- *du sel*
- *du poivre noir en grain moulu au moulin*
- *de la muscade (en noix à râper si possible)*

Liste du matériel nécessaire :

- *un plat*
- *une poêle*
- *un fouet*
- *un couteau*
- *une cuillère en bois*

Description détaillée de la recette :

- Coupez le lard en dés et poêlez-le jusqu'à coloration moyenne. Il faut que le lard reste tendre sous la dent, c'est là tout le secret d'un bon Matoufet
- Battez les œufs dans un plat comme pour une omelette et ajoutez-y le lait. Sans battre, homogénéisez l'ensemble.
- Salez, poivrez, râpez de la muscade sur le mélange puis à l'aide d'une cuillère en bois, incorporez petit à petit la farine dans un mouvement lent du centre vers les bords du plat.
- Versez l'ensemble du mélange sur les lardons gardés sur le fourneau à feu doux.
- Augmentez la flamme et faites cuire à feu vif.
  Le Matoufet se cuit à « bien crémeux ».

Il peut se manger chaud sur une tartine ou un pain grillé, mais également, froid en sandwich ou servi avec une salade.

Une variante sucrée de la recette

Liste des ingrédients nécessaires :

- *250 gr de lard fumé*
- *1/2 litre de lait entier*
- *5 œufs entiers*
- *80 gr de biscuits sucrés genre « petit beurre » ou « boudoir »*
- *un peu de farine,*
- *une cuillère à soupe de beurre*
- *du sel*

Liste du matériel nécessaire :

- *un plat*
- *une poêle*
- *un fouet*
- *un couteau*
- *une cuillère en bois*

Description détaillée de la recette :

- Le lard est coupé en dés et poêlé jusqu'à une coloration moyenne. Il doit rester tendre sous la dent.
- Battez les œufs dans un plat comme pour une omelette.
- Faites tiédir le lait à feu doux et brisez dedans quelques biscuits sucrés classiques genre « petit beurre », « boudoir », gaufrette ...
- Incorporez les œufs.
- Puisque les biscuits remplacent en quelque sorte une part de la farine, ajoutez de la farine en très petite quantité uniquement pour lier la pâte
- Mettez une pincée de sel marin pour renforcer les arômes.
- Versez l'ensemble du mélange sur les lardons gardés sur le fourneau à feu doux.
- Augmentez la flamme et faites cuire à feu vif.
- Surveillez de très près la cuisson car il ne peut jamais coller au fond de la poêle. En cours de cuisson, déchirez de temps à autre le contenu avec une fourchette en bois.
  L'idéal est de cuire le Matoufet dans une poêle antiadhésive.

Une version revisitée plus gastronomique

Je ne conçois pas de servir ce plat tel quel dans un restaurant gastronomique.
J'ai donc imaginé une version revisitée, plus élaborée, du Matoufet.

« Matoufet : Œufs pannés au bacon accompagné
d'une crème de lardons et bâtonnets de pain frits »

La crème de lardons :

- Dans une poêle, faites fondre 200g de lardons fumés.
- Chauffez un demi-litre de la crème fraiche et y laissez infuser les lardons pendant une dizaine de minutes.
- Filtrez au chinois et mettre dans un siphon dès que le mélange est refroidi.
- Réservez au frigo.

Les bâtonnets de pain :

- Découpez en gros bâtonnets une tranche épaisse de pain de campagne
- Dans une poêle, faites légèrement frire les bâtonnets dans un peu d'huile d'olive de manière à les colorer.

Les œufs pannés au bacon :

Liste des ingrédients nécessaires :

- de la chapelure de bacon :
  - Disposez les tranches de 200 gr de bacon cuit et finement tranché côte à côte sur une feuille d'aluminium.
  - Enfournez le tout à 180°C (thermostat 6) et faites griller durant 5 min.
  - Laissez refroidir puis, hachez finement pour en faire une chapelure.
- 2 gros oeufs frais.
- 4 cl de vinaigre blanc.
- un saladier d'eau froide avec des glaçons.
- un peu de farine
- un œuf battu
- 50 g de beurre

La préparation des œufs :

- Dans une petite casserole, faites bouillir de l'eau avec le vinaigre (le vinaigre sert à ramollir la coquille qui sera plus facile à retirer).
- Déposez délicatement les œufs dans l'eau bouillante et comptez 5 min de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition (œufs cuits mollet).

- Sortez les œufs et plongez-les dans un saladier d'eau froide contenant des glaçons pour stopper la cuisson.
- Puis, écaillez-les délicatement.

- Roulez les œufs dans la farine.
- Trempez-les dans un bol avec de l'œuf battu.
- Roulez-les ensuite dans la chapelure de bacon.

- Faites chauffer le beurre dans une petite poêle.
- Faites-y dorer les œufs une à deux minutes en les arrosant du beurre de cuisson.

- Sans attendre, servez les œufs frits.
- Déposez les bâtonnets de pain sur l'assiette et mettre la crème de lardons dans une verrine au bord large de manière à pouvoir y tremper le pain ou la verser sur les œufs.

Le plat peut s'accompagner d'une salade de mâche aromatisée d'une vinaigrette à l'huile de colza et au vinaigre de cidre.

Bonne dégustation !

Bibliographie & Sources

https://fr.wikipedia.org
http://www.gastronomie-wallonne.be
http://www.confreries.be
http://les recettes de charlotte
http://www.linternaute.com/dictionnaire/fr/definition/confrerie/
https://fr.wikipedia.org/Confréries gastronomiques internationales

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

La praline

Evelyne Thibaut

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

Origine historique de la praline :

Jean Neuhaus

La praline belge a été inventée et baptisée « praline » en 1912, par Jean Neuhaus, confiseur belge.

La société Neuhaus quant à elle a été fondée en 1857, par un autre Jean Neuhaus, d'origine suisse, grand-père du précédent, en association avec son beau-frère qui était pharmacien. Ils vendaient à l'origine des confiseries pharmaceutiques (bonbons contre la toux, réglisse contre les maux d'estomac, etc.).

L'histoire commence donc en 1857 quand Jean Neuhaus s'installe à Bruxelles, ouvrant une pharmacie dans la prestigieuse « Galerie de la Reine ».
Il commence alors à couvrir ses médicaments d'une couche de chocolat afin de les rendre plus acceptables.

L'invention de « la praline » en 1912, fut une idée de son grand-père : remplacer les médicaments par de la crème fraîche, créant ainsi le premier chocolat rempli. Il l'appela « la praline », qui devint un succès immédiat.

En 1915, Louise Agostini, la femme de Jean Neuhaus, conçoit un coffret cadeau élégant dans lequel les chocolats seront présentés d'une manière attrayante. Cette boîte, appelée le « ballotin », devient le cadeau tendance.

En 1937, les chocolats « Bonbon 13 » et « Astrid » sont créés et deviennent de vrais classiques Neuhaus. Aujourd'hui, ces chocolats sont toujours fabriqués selon les recettes originales.

« Bonbon 13 »

« Astrid »

Caprice

Tentation

En 1958, les pralines deviendront les stars de l'exposition universelle. Neuhaus y présente « Caprice » et « Tentation ». Ces deux bouchées raffinées, imaginées en 1923 par son beau-fils, sont constituées d'un biscuit nougatine (recette spéciale à Neuhaus), enrobées de chocolat et remplies de crème fraîche ou de ganache. Ces chocolats restent encore aujourd'hui les icônes de Neuhaus.

En 1959 et 1960, la Belgique célèbre les mariages du Prince Albert et de Paola puis celui du Roi Baudouin et de Fabiola. Pour marquer l'occasion, Neuhaus crée 4 nouveaux chocolats nommés : « Baudouin », « Fabiola », « Albert » et « Paola ».

Aujourd'hui, le chocolatier Neuhaus est le leader du marché dans le secteur du chocolat de luxe en Belgique. La stratégie de l'entreprise est concentrée sur sa croissance internationale. Le chocolatier a actuellement plus de 1000 points de vente dans 50 pays. C'est une des rares entreprises de chocolat fabriquant toujours en Belgique.

Quelques sortes de pralines :

Il existe un grand nombre d'autres chocolatiers en Belgique et donc un grand nombre de variétés de pralines. Certaines sont fourrées, d'autres en chocolat plein ou encore constituées entièrement ou partiellement d'autres produits non chocolatés comme, par exemple, du massepain.
Les pralines fourrées sont remplies de crème fraîche, de crème au beurre, de ganache, de pâte pralinée, de caramel, de liqueur, de morceaux de fruits secs ou non mais aussi … de foie gras, etc.

Parmi les pralines les plus célèbres, on trouve les « Manons » (fourrées avec de la crème aromatisée), les Gianduja, les truffes, etc.

La praline est aussi parfois appelée « bouchée de chocolat ».

Recettes et techniques de fabrication

Première étape : le tempérage du chocolat

Pour travailler le chocolat, il doit être fondu et tempéré.

Qu'est-ce que le tempérage ?

Le tempérage consiste à amener le chocolat à sa bonne température d'utilisation de façon à obtenir une pré-cristallisation suffisamment stable du beurre de cacao contenu dans le chocolat. Le fait de faire fondre normalement le chocolat (entre 40 et 45°C) puis de le refroidi à la bonne température d'utilisation, assure la dureté, la force de retrait et le brillant du produit fini. Trois facteurs sont importants pendant le tempérage : le temps, la température et le mouvement.

Matériel nécessaire :

une spatule
une tempéreuse à chocolat

ou un bain-marie
ou un appareil à micro-ondes (pour de petites quantités)

une tempéreuse à chocolat

Tempérer avec des Callets™

La pré-cristallisation est très facile si vous travaillez avec du chocolat qui a déjà été tempéré. Les Callets™ de Callebaut ont déjà été tempérés et ont déjà cette forme de cristallisation requise. Ils peuvent donc être facilement ajoutés au chocolat fondu.

Etape 1
Faites fondre le chocolat dans une tempéreuse (thermostat à 45°C) ou dans un bain-marie.

Pour nos pralines nous utiliserons
du chocolat noir CALLEBAUT 811NV
en bloc et Callets
à 54.5% de beurre de cacao

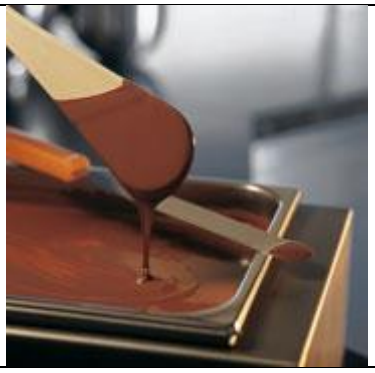
Etape 2
Diminuez le thermostat :
± 32 °C pour le chocolat noir,
± 31 °C pour le chocolat au lait
± 30 °C pour le chocolat blanc
et ajoutez immédiatement de 15% à 20% de Callets™ à température ambiante.

Etape 3
Tournez bien dans le chocolat pour assurer la dispersion des cristaux stables des Callets™.

Les Callets™ fondent trop vite ?

C'est parce que le chocolat est toujours trop chaud.
Ajoutez plus de Callets™ et continuez à tourner.

Etape 4
De cette façon, vous obtiendrez un chocolat légèrement épaissi, prêt à l'emploi.



Avec un appareil à micro-ondes, pour de petites quantités qui doivent être rapidement utilisées, il est possible de tempérer du chocolat en n'utilisant que des callets.

Recette et technique de fabrication par moulage :

Liste du matériel à prévoir :

Couteau palette	Spatule ou Palette coudé
Cadre praline ou Moule pour praline	Batteur électrique
Fondoir ou tempéreuse à chocolat	Grille d'égoutage
Couteau palette triangulaire	Poches à douille Douilles lisses
Culs de poule	Spatule

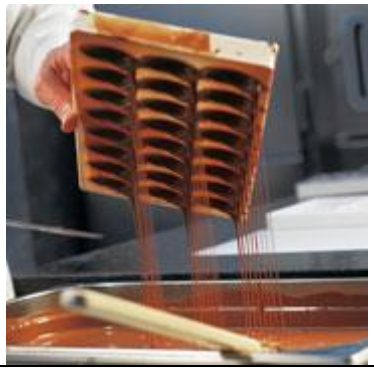
L'assemblage d'une praline moulée et fourrée

Etape 1
Remplissez le moule de chocolat tempéré.
Les moules doivent être à température ambiante et au besoin, les chauffer légèrement avec un pistolet thermique à air chaud (température idéale : 26 °C à 27 °C). Empêchez les moules de devenir plus chauds que le chocolat tempéré.

Etape 2
Inclinez le moule et grattez le chocolat superflu de la surface et des bords du moule à l'aide de la palette.

Etape 3
Tapotez fermement le moule sur la surface de marbre ou le plan de travail pour libérer les éventuelles bulles d'air.

Etape 4
Versez le chocolat en excédent hors du moule et vérifiez que tous les recoins ou les côtés du moule sont uniformément couverts de chocolat.



Etape 5
Enlevez les restes de chocolat de la surface et des bords du moule à l'aide du petit couteau palette.

Etape 6
Laissez le chocolat reposer pendant environ 5 minutes : posez le moule sur une feuille de papier ou une grille (ouverture vers le bas) et laissez le trop de chocolat s'égoutter (jusqu'à ce que les gouttes commencent à se solidifier).

Etape 7
Grattez les derniers restes de chocolat du moule et laissez le moule durcir pendant quelques minutes au réfrigérateur (10 °C). Les moules sont prêts à être remplis de ganache ou autre fourrage.

Etape 8

Remplissez les moules de ganache, de praliné ou de tout autre fourrage (voir page suivante). Se servir idéalement d'une poche à douille lisse (ou même sans douille). Remplissez jusqu'à 2 mm du bord. Sinon, il sera impossible de fermer le moule. Assurez-vous que le fourrage ne soit pas trop chaud (max. 25 °C). Une fois le remplissage effectué, laissez durcir.

Etape 9

Fermer les pralines : chauffez très brièvement le dessus du moule à l'aide du pistolet thermique à air chaud. Etalez ensuite une petite quantité de chocolat tempéré sur le petit couteau palette, que vous étalerez sur le haut. Procédez en plusieurs étapes plutôt que d'étaler trop de chocolat en une fois sur le moule

Etape 10

Lissez le côté supérieur et enlevez l'excédent du chocolat en raclant la surface et les bords du moule. Placez ensuite pendant ± 30 minutes dans le réfrigérateur (10 °C).

Etape 11

Tapotez légèrement le moule à l'aide du dos du couteau palette. Retirez ensuite délicatement les chocolats du moule sur une feuille de papier ou une plaque en inox.

Conseil :

Portez des gants pour éviter les empreintes de doigts sur les chocolats moulés. Idéalement, placez le moule sur une surface propre pour éviter d'attirer la poussière ou des miettes de chocolat. Les pralines et moules sont toujours chargés d'électricité statique pendant un court instant et attirent facilement des poussières et miettes indésirables.

Différents fourrages :

Fourrage Praliné

Ingrédients :
- 500g de praliné (pâte de noisette caramélisée)
- 200g de chocolat au lait

Recette :
1. faire fondre le chocolat et mélanger avec le praliné.

Fourrage Ganache Chocolat

Ingrédients :
- 200 ml de crème fraîche à 45% Matière Grasse
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 200 g de chocolat au lait
- 40 g de beurre

Recette :
1. Verser la crème dans une casserole avec le sucre et porter à ébullition à feu doux.
2. Ajouter le chocolat dans la crème, bien mélanger pour avoir une pâte lisse.
3. Puis ajouter le beurre en petit morceaux et mélanger.

D'autres fourrages « Ganache »

On peut obtenir une multitude de Ganaches au goût différent simplement en modifiant la ou les arômes incorporés dans la crème.

Recette et technique de fabrication par enrobage : la « manon café »

Les ingrédients :

- un mélange de 50% de chocolat au lait et 50% de PRA-CLAS (praliné de noisettes très fin chez Callebaut)
- des noix
- chocolat blanc pour l'enrobage
- de l'extrait de café
- une pincée de vanilline
- 500 g de fondant (sirop 500g de sucre/150ml d'eau)
- 1 dl de crème fraîche
- 500 g de beurre

Autres ustensiles nécessaires :

Cadre	Guitare	Fourchette à tremper

La préparation du fourrage : crème au beurre et au café :

- Dans le batteur, on travaille le beurre auquel on ajoute après quelques minutes le fondant.
- Une fois le mélange homogène, on y ajoute la vanille (vanilline) ainsi que la crème fraîche.
- Battre le tout à la vitesse maximale afin d'obtenir de la crème chantilly. Il faut continuer de battre la crème jusqu'à ce que le petit lait et le beurre formé par la crème fraîche se dissocient.
- Maintenant, il faut réchauffer le mélange afin de reformer une crème.
- On obtient une crème à laquelle on ajoute l'extrait de café... on goûte et on rectifie si nécessaire.

Le montage de la praline :

- On a préparé un cadre de pâte chocolatée (composée de chocolat au lait et de PRA-CLAS qui est une pâte de noisettes).
- On fait une semelle au chocolat noir.
- On retourne le cadre et on pose sur celui-ci un second cadre.
- On répartit la crème au beurre
- On place le tout au frigo.
- On décadre.
- On découpe les cadres en petits rectangles à l'aide d'une guitare.
- On pose une noix sur chaque rectangle.
- Il ne reste plus qu'à enrober à la fourchette (voir page suivante) les petites pralines dans le chocolat blanc tempéré (voir chap. « Première étape : le tempérage du chocolat »).

La technique de l'enrobage à la fourchette

Plus la température du fourrage est proche de celle du chocolat tempéré, plus le résultat final sera réussi. Bien entendu, c'est impossible pour certains fourrages (p. ex. un fourrage au beurre). Dans ce cas, veillez à ce que le fourrage ne soit pas trop froid et cependant assez solide de structure pour pouvoir être trempé.

Pour un enrobage fin :

Etape 1

Enfoncez rapidement le fourrage dans le chocolat tempéré jusqu'à ce que seule la surface du fourrage dépasse encore du chocolat.

Etape 2

A l'aide de la fourchette à tremper, tirez du chocolat au-dessus du fourrage.

Etape 3

Avec la fourchette à tremper, sortez la praline du chocolat. Veillez à ce que la praline dépasse d'1/3 de la pointe de la fourchette.

Etape 4

Avec des mouvements de haut en bas, secouez le chocolat excédentaire. A chaque mouvement vers le bas, touchez la surface du chocolat tempéré qui se trouve dans le récipient. La tension superficielle du chocolat "tire" alors véritablement le chocolat excédentaire de la praline.

Etape 5

Essuyez la fourchette sur le bord du récipient.

Etape 6

Sortez la fourchette du dessous de la praline en faisant glisser un peu la praline vers l'avant. Vous évitez ainsi qu'un épaississement n'apparaisse au pied de la praline.

Pour un enrobage plus épais :

Etape 1 :
Enfoncez le fourrage dans le chocolat tempéré avec la face supérieure vers le bas

Etape 2 :
Retournez-la avec la fourchette à tremper.

Etape 3 :
Avec la fourchette à tremper, sortez la praline du chocolat. Veillez à ce que la praline dépasse d'1/3 de la pointe de la fourchette.

Etape 4 :
Avec des mouvements de haut en bas, secouez le chocolat excédentaire. A chaque mouvement vers le bas, touchez la surface du chocolat tempéré qui se trouve dans le récipient. La tension superficielle du chocolat "tire" alors véritablement le chocolat excédentaire de la praline.

Etape 5 :
Essuyez la fourchette sur le bord du récipient.

Etape 6 :
Sortez la fourchette du dessous de la praline en faisant glisser un peu la praline vers l'avant. Vous évitez ainsi qu'un épaississement n'apparaisse au pied de la praline.

!! Pour le refroidissement !!

Ne mettez pas tout de suite les pralines dans le réfrigérateur, mais laissez-les d'abord durcir un quart d'heure à température ambiante. Les chocs de température brusques diminuent le brillant du chocolat et pourraient même briser une fine couche de chocolat. S'il fait plus de 20°C dans l'atelier, laissez-les durcir quelques minutes, puis placez-les dans le réfrigérateur à 10 °C.

Recette de pralines pleines : la « truffe au chocolat »

Les ingrédients : (4/5 personnes)

- 100g de chocolat noir à 70 %
- 4 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 50g de sucre en poudre
- 50g de beurre
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de lait

La préparation :

- Dans une casserole au bain marie, briser le chocolat en petit morceaux, ajouter le sucre, le lait et le beurre.
- Faire fondre le mélange et remuer jusqu'à ce qu'il soit totalement lisse.
- Enlever la casserole du feu.
- Casser l'œuf, séparer le blanc du jaune.
- Ajouter le jaune au mélange, remuer et disposer la préparation au refroidisseur afin qu'elle durcisse.
- Façonner ensuite les truffes :
  - verser le cacao en poudre dans une assiette.
  - prélever une noix de pâte et faire une boule avec la paume de la main.
  - rouler ensuite les boules dans le cacao.
- Mettre les truffes au réfrigérateur 1h et les servir fraiches.

Vous pouvez parfumer vos truffes comme vous le souhaitez, il suffira alors d'ajouter le parfum désiré dans le chocolat.

Bon appétit !

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

La Rombosse

Marie-Eve Ramelot

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

Où trouve-t-on la « Rombosse » ?

La « Rombosse » ou « râbosse », en patois wallon, est une pâtisserie de la région de Verviers, du Pays de Herve (province de Liège) ainsi que de la ville de Mariembourg (province de Namur).

La « Rombosse » est une pomme évidée, remplie de beurre et de cannelle et enrobée de pâte.

La tradition de la « Rombosse »

La date de naissance de la « Rombosse » reste assez floue, certaines sources indiquent qu'elle tiendrait son nom de la traduction en wallon de « femme bossue ».

Bien que faisant partie des traditions culinaires wallonnes, c'est dans la Province d'Anvers, que la « Rombosse » s'est imposée dans le folklore et les traditions sous le nom de « Appelbollen ». En effet dans la région anversoise, lors du « Verloren Maandag », le lundi parjuré ou lundi perdu (c'est à dire le lundi qui suit l'épiphanie), il est de tradition de manger un menu bien codifié. Ce menu doit comprendre des petites saucisses en entrée suivi du lapin et une salade à la tournaisienne et en dessert une « Appelbollen » - une « Rombosse ». Lors de ce repas, on y respecte aussi une autre tradition, celle des « Billets des Rois »

Les « Billets des Rois », une tradition dans la tradition

Les « Billets des Rois » du lundi perdu, c'est d'abord un feuillet de seize billets réédités en 1910 par Casterman à partir de gravures en bois. (voir ci-après)

Quelles sont les règles ?

Dès le début du repas, on découpe les billets et on les place dans un chapeau. Si votre table comporte moins de seize convives, toujours utiliser le Roi, le Fou du Roi et le Verseur...
C'est la personne la plus âgée qui tire en premier, et ainsi de suite jusqu'au plus jeune de la table... Le Roi prend son verre et boit à la vue de tous (le Roi boit), tout le monde boit. Le Fou du Roi veille à ce que chaque convive "respecte" son Roi et ne se disperse pas dans des bavardages ou distractions inutiles... Si cela était le cas, le Fou du Roi noircît le visage de l'indélicat au bouchon préalablement passé à la bougie!
Le Verseur s'occupe de remplir les verres de son Roi et des autres convives...
La chanson "J'ai du Mirliton" accompagne cette tradition.

Que représentent les billets ?

Le Roi, le Conseiller, le Secrétaire, le Valet de Chambre, le Laquais, le Médecin, le Verseur, l'Ecuyer tranchant, le Confesseur, le Suisse, le Portier, le Messager, le Musicien, le Ménétrier, le Cuisinier et le Fou du Roi.

Anciens Billets des Rois édités par Donat Casterman

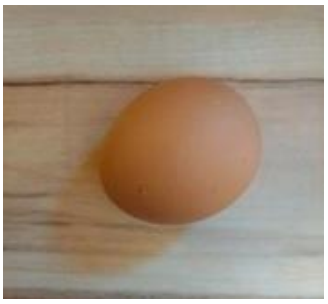
Réimprimés à l'Exposition du Livre, Tournai, 11 Septembre - 3 Octobre 1910 sur la première presse de la Maison Casterman (XVIII^e siècle).

La recette de la « Rombosse »

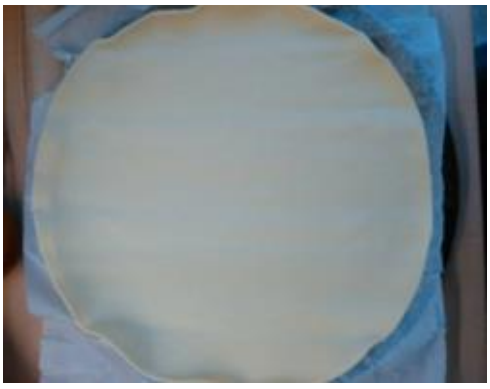
1. Les ingrédients

1 Pomme Jonagold

20g de sucre



1 œuf



1 feuille de pâte brisée

1 cuillère à café de cannelle

2. Le matériel

1 petit couteau

1 cuillère à café

1 petite fourchette

1 platine à tarte

1 pinceau

3. La préparation

Tout d'abord, il vous faudra éplucher la pomme puis par la suite enlever le trognon de celle-ci.

Ensuite, remplissez le centre de la pomme avec le sucre et la cannelle.

A côté de tout ceci, battez un œuf dans un bol.

Sur une platine, placez la pâte brisée que vous découperez en deux.

Préchauffez le four à 200 degrés.

Une fois la pomme remplie, refermez-la, redressez-la et placez-la au centre de l'une des pâtes que vous aviez découpées précédemment, et rabattez la pâte par-dessus afin de la recouvrir entièrement.

Avec le pinceau, badigeonnez la boule que vous avez formée avec l'œuf battu.

Placez la boule sur la platine et mettez-la au four à 200 degrés pendant 30 minutes.

Après la cuisson, vous pouvez la déguster chaude ou tiède.

BONNE DEGUSTATION !

La présentation

La « Rombosse » est servie au goûter ou comme dessert.

Grande spécialité de Verviers, elle peut être recouverte de sucre perlé à sa sortie du four et être accompagnée d'une boule de glace vanille.

La « Rombosse » est une recette traditionnelle, parmi les plus simples mais aussi parmi les plus succulentes qui soient.

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

La salade liègeoise

Colin Lurot

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

Pourquoi j'ai choisi ce plat?

J'ai choisi ce plat parce que c'est un plat typiquement liégeois et aussi parce que j'adore la cuisine de cette région. Mais aussi parce que je suis d'origine liégeoise et je nous pouvais choisir un plat que dans la région de mon cœur. J'ai choisi pour ce plat de faire 2 recettes une qui est plus traditionnelle et l'autre une version revisitée de la salade liégeoise. J'ai fait ce choix parce que je pense qu'il faut garder la tradition et l'histoire du plat. Je pense qu'il fallait montrer ce plat sous un autre aspect parce que dans la version traditionnelle les ingrédients sont déterminés alors que dans les versions revisitées, on peut remplacer certains ingrédients suivant nos préférences. Et donc ce plat est un plat qui s'adapte à ce qu'on aime et à ce qu'on n'aime pas.

L'histoire, la tradition...

Je pense que vous l'avez compris la salade liégeoise vient de Liège et non de Namur! Ce plat complet et nourrissant peut toutefois accompagner des côtes de porc ou des saucisses de campagne rôties. Cette spécialité culinaire typique, une des plus populaires au Pays de Liège, illustre parfaitement le charme et la simplicité de la

gastronomie liégeoise d'antan. La légende dit que la Rive gauche des quartiers bourgeois de l'Ile ou Isle (quartier latin de Liège) et du Palais mettaient dans la salade liégeoise de la crème fraîche et que le quartier plus populaire d'Outre-Meuse (la Rive droite), l'assaisonnait de pelures d'oignons. Il existerait donc deux versions de la salade liégeoise ! Certains prétendent même qu'il faut être liégeois ou liégeoise pour qu'elle soit réussie... Une chose est sûre, il faut l'essayer sans hésiter ! C'est un plat savoureux, légèrement acide - pour couper la graisse- mais aussi complet et rapide à préparer. Bref, une salade originale et typiquement hivernale ou de début d'automne mais on peut aussi la déguster en été, une recette couleur locale à consommer sans modération ! Ce plat a une certaine similitude avec un autre plat typiquement liégeois qui est la potée liégeoise.

Quelques festivités liégeoises…

Durant lesquels on peut déguster des plats typiquement liégeois dont la salade liégeoise

Quelques exemples parmi tant d'autres :

La recette traditionnelle

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 1kg de haricots princesse ou beurre
- 400g de pommes de terre (Bintjes ou autres)
- 2 oignons (ou échalotes)
- 250 gr de lard fumé
- 1dl de vinaigre (de cidre ou autre)
- 50g de beurre
- Sel et poivre
- Persil haché

Matériel :

- 1 demi- chef
- 1 couteau d'office
- 1 économe
- 1 saladier
- 1 sauteuse
- 2 braisières (1 grande + 1 petite)
- 4 bols

Préparation :

1) Faites cuire à l'anglaise les pommes de terre avec leur épluchure.
2) Hachez le persil et émincez l'oignon. Coupez le lard en petits morceaux.
3) Lavez, équeutez les haricots, faites les blanchir et rafraîchir et mettez-les dans un grand saladier avec l'oignon et le persil hachés.
4) Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et faites-y sauter les lardons.
5) Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre cuites encore chaudes. Coupez-les en grosses tranches et ajoutez-les aux haricots.
6) Une fois les lardons dorés, ajoutez-les à la préparation avec le jus de cuisson.
7) Déglacez au vinaigre, décollez les sucs de cuisson et laissez le vinaigre s'évaporer aux 2/3. Arrosez la salade de cette préparation, mélangez délicatement le tout, et servez immédiatement.
8) Cette recette se déguste chaude, tiède ou même froide. Et pourquoi pas le lendemain, c'est encore meilleur !

La recette revisitée

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400 g de pommes de terre à chair ferme
- 800 g de haricots verts fins nettoyés
- 250 g de lardons fumés
- 6 cuillères à soupe de vinaigre de xérès
- 2 oignons rouges
- 4 cuillères à soupe d'huile de pépins de courge
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- poivre du moulin et sel marin
- 2 tranches de pain

Matériel :

- 1 cuillère parisienne
- 1 couteau d'office
- 1 demi- chef
- 1 sauteuse
- 1 cul de poule
- 2 braisières (1 grande + 1 petite)
- 1 économe
- 4 assiettes creuses

Préparation :

1) Rincer soigneusement les pommes de terre et, à l'aide d'une cuillère parisienne, les tailler en billes. (On peut également les couper en rondelles).
2) Les faire cuire à l'anglaise, les égoutter et les laisser refroidir.
3) Blanchir les haricots, les rafraîchir immédiatement dans de l'eau glacée pour conserver leur jolie couleur verte.
4) Faire sauter les lardons dans un peu d'huile d'olive.
5) Tailler l'oignon en fines rondelles, et les mélanger avec les pommes de terre, les haricots et le lard.
6) Tailler les tranches de pain en petit dès et les faire frire
7) Préparer une vinaigrette avec le vinaigre, l'huile de pépins de courge et l'huile d'olive. Saler et poivrer.
8) Disposer la salade sur les assiettes et l'arroser de quelques gouttes de vinaigrette.

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

Le Speculoos

Guillaume Goulard

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

ORIGINE GEOGRAPHIQUE DU SPECULOOS

L'origine de ce biscuit est très controversée. Certains disent que le Speculoos serait né bien avant 1830, date de la création de la Belgique et c'est ainsi qu'on retrouve ce biscuit en Belgique, en Hollande, en Allemagne et au Nord de la France. Les Belges se seraient approprié l'origine de ce biscuit….

Speculaas aux Pays-Bas, speculoos en Belgique, spekulatius en Allemagne ou spéculoos en France.

D'autres racontent que le 13 janvier 1870, le pâtisser Antonie Deplée a déposé un brevet pour la création du Speculoos : une espèce de pain d'amandes connu sous le nom de « spéculation ». Historiquement, c'est à Hasselt que ce délice croquant serait né.

Enfin, une légende bruxelloise évoque l'histoire du pâtissier local qui aurait oublié près du feu un mélange de farine et de cassonade retrouvé le lendemain matin sous forme d'un gros biscuit « croquant et difforme ».
L'homme s'appellerait De Speculoo - Van der Spieghele.

ORIGINE HISTORIQUE DU SPECULOOS

Spéculoos du latin « spéculum » qui signifie miroir serait une image, d'un personnage gravé dans un moule en bois.

Dans la Rome antique, les enfants sages recevaient déjà des gâteaux faits de farine et de miel à l'effigie des dieux de l'Olympe. Les légionnaires de César eurent tôt fait d'initier les peuplades gauloises aux délices de cette pâtisserie.
Avec l'avènement du christianisme, c'est un barbu légendaire chargé d'aider les parents à garder leurs enfants sages et obéissants qui apparut dans les moules : Saint Nicolas, Evêque de Myre, qu'on fête le 6 décembre.

Traditionnellement, le speculoos se fabrique et se déguste de l'Avent à Noël.

Spécialité belge, ce biscuit sec moulé s'est répandu aussi en Allemagne, en Hollande et en France, essentiellement dans le Nord. Fort de son succès, il y accompagne le café toute l'année ! Mieux encore, il est utilisé pour donner une note originale et très épicée aux desserts les plus classiques.

LE SPECULOOS HEROS DU FOLKLORE GOURMAND

Sans discussion le speculoos est belge. Et à Bruxelles qui dit speculoos dit « maison Dandoy », un des plus anciens fabricants de speculoos.

1829

Jean-Baptiste Dandoy, jeune artisan-boulanger, fonde en 1829 la biscuiterie qui porte toujours son nom. Il travaille alors avec son fils Philippe, qui lui succèdera à la tête de la Maison Dandoy.

En 1900, la biscuiterie est l'un des commerces les plus fréquentés de la rue. Sa renommée est déjà ancienne.

Charles Baudelaire la fréquenta durant son séjour à Bruxelles dans les années 1860.

1900

Lors de la seconde guerre mondiale, le manque de matières premières et le rationnement imposé par la guerre interdisaient la fabrication de la plupart des spécialités de la pâtisserie et de la biscuiterie. Valère Rombouts-Dandoy et son épouse Fernande dirigeaient alors la biscuiterie. Contraints de renoncer provisoirement à produire les biscuits qui avaient fait la renommée de la maison, ils obtinrent l'autorisation de poursuivre la fabrication des biscottes, l'un des rares produits de la boulangerie autre que le pain auxquels donnaient droit les tickets de rationnement. Cette décision assura la survie de la biscuiterie Dandoy. Après la guerre, ils choisirent d'attendre que reviennent sur le marché des matières premières de qualité pour produire à nouveau les principaux biscuits Dandoy dont les speculoos.

1940

A plus de 80 ans, Valère gère la maison avec son fils, son petit-fils et sa petite-fille.
On y est resté fidèle au beurre.
Les proportions de cette pâte à speculoos sortant du pétrin?
18 kg de farine, 14 kg de sucre et 7 kg de beurre.
18 personnes s'affairent à la fabrication dans l'atelier.
Ils produisent une douzaine de tonnes de speculoos par an.

L'origine du speculoos?
Valère dirait : « on a toujours fait des galettes qui se sont modifiées au fur et à mesure que l'on trouvait de nouveaux ingrédients ».
Dans le cas du speculoos, c'est la cassonade de candi et la cannelle qui ont été déterminants.

LES MOULES À SPECULOOS

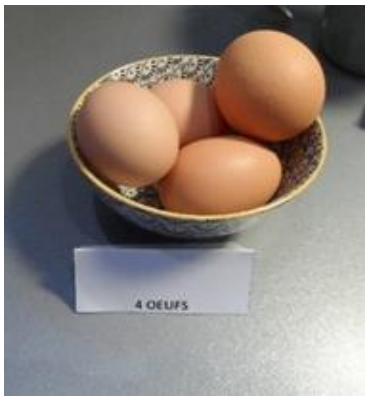
Les moules à speculoos sont aujourd'hui des objets de collection. On les voit plus souvent accrochés au mur que sur une table de cuisine. Les plus anciens connus datent du début du XVIIe siècle. On les fabriquait jadis dans une planche de poirier. Ils demandent un bois solide qui ne fait pas d'échardes. Aujourd'hui on utilise d'autres bois fruitiers, même exotiques et du hêtre pour les plus grands sujets.

RECETTE ARTISANALE DE SPECULOOS

La recette de speculoos que je vais vous présenter provient de Liège. Ce n'est pas un biscuit moulé sec mais un biscuit tendre. A Liège, on l'appelle « spéculation ».

- **LES INGREDIENTS**

Quantités d'ingrédients pour fabriquer 3 boudins soit +/- 95 spéculoos.

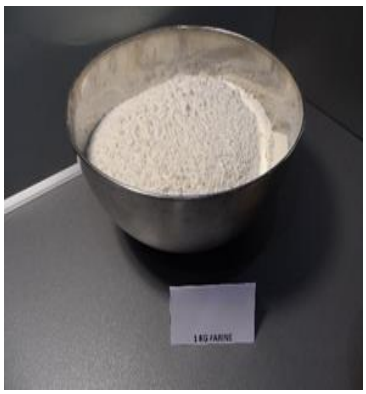


4 œufs

150g d'amandes en poudre

1 cuillère à café de cannelle

400 g de margarine


1 kg de farine tamisée (froment ou épautre) pour pâtisserie

600g de cassonade de candi (sucre roux cristallisé venant de la 1er cuisson du jus de canne)

1 cuillère à café de bicarbonate de soude (comme agent levant : levure chimique)

3 cuillères à café de 4 épices (40% noix de muscade, 20% cannelle, 20% clous de girofle et 20% poivre noir)

Amandes entières pour la décoration à la cuissson

LISTE DU MATERIEL NECESSAIRE

- 1 bol mélangeur,
- 1 cuillère en bois,
- 1 poëlon,
- 2 planches en bois,
- 3 draps de vaisselle (bouillir et mettre au sèche-linge),
- 3 plaques de cuisson et
- 3 silpads
- 1 four

LES DIFFERENTES ETAPES DE LA RECETTE

Dans un grand bol, mélanger dans l'ordre les différents ingrédients:

- La farine
- La cassonade de candi
- Les amandes en poudre
- Les 4 épices
- La cannelle
- La levure chimique.

… jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Faire fondre la margarine dans un poêlon.

Battre les œufs.

Pétrir à la main et longuement

Façonner 3 longs boudins
d'un diamètre de 4-5 cm

Laisser reposer la pâte au frigo pendant
deux jours sous un drap de vaisselle

Couper des tranches d'1 cm d'épaisseur
…

… et les disposer sur une plaque de cuisson en laissant de l'espace entre-elles car elles se développent lors de la cuisson. Déposer au milieu de chaque tranche une amande entière.

Cuire 10 minutes au four chaud à 200°C

Après cuisson, laisser refroidir
Le speculoos est habituellement servi avec une tasse de café ou de thé

LE SPECULOOS EN PATISSERIE

Il existe beaucoup de recettes en pâtisserie où l'on peut utiliser des speculoos.

J'ai choisi de vous en présenter trois. Ces recettes sont un clin d'œil pour nos amis de Marsala car elles combinent le speculoos belge avec des recettes ou des ingrédients d'origine italienne :

- **Tiramisu aux speculoos**
- **Soufflés glacés aux speculoos**
- **Cappuccino aux speculoos**

Sur une assiette, ces trois desserts permettent de réaliser une belle déclinaison sur le thème du speculoos et donnent l'occasion à vos convives d'apprécier le speculoos sous diverses textures.

Bonne dégustation !

Buon appetito !

Tiramisu aux speculoos

Ingrédients :
(pour 6 personnes)

250 g de mascarpone
100 g de sucre roux
150 g de speculoos maison
4 œufs
1 cuillère à soupe de sucre vanillé
5 cl de Marsala
20 cl de café noir très serré (expresso)
Cacao amer

La préparation

- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Blanchir les jaunes d'œuf en ajoutant progressivement le sucre roux et le sucre vanillé.
- Bien mélanger en ajoutant le sucre de manière à obtenir un mélange homogène et mousseux. Les œufs et le sucre doivent former un ruban bien ferme.
- Ajouter le mascarpone aux œufs et mélanger au fouet.
- Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme.
- Incorporer les blancs d'œufs avec le mélange œufs/mascarpone. Incorporer tout doucement à la spatule en soulevant délicatement le mélange. Il faut éviter que les blancs d'œufs retombent.
- Dans une assiette profonde, mélanger le café avec le marsala.
- Tremper légèrement les biscuits speculoos dans l'assiette creuse et les émietter.
- Tapisser le fond d'un verre d'une couche de biscuits émiettés.
- Recouvrir avec le mélange mascarpone et œufs.
- Alterner les couches de biscuits et de crème
- Terminer avec une couche de crème.
- Mettre les verrines au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.

Soufflés glacés aux speculoos

Ingrédients :
(pour 6 personnes)

200 g de sucre en poudre
3 œufs très frais
25 cl de crème liquide
250 g de speculoos maison
Cannelle en poudre
10 cl d'eau

La préparation

- Mettre la crème fraîche à conserver au congélateur.
- Broyer les speculoos en poudre.
- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Verser 100 g de sucre dans une casserole et quelques gouttes d'eau. Faire cuire jusqu'à consistance d'un sirop à 120°.
- Verser le sirop doucement et lentement sur les jaunes d'œufs en fouettant sans cesse jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi, puis ajouter la poudre de speculoos.
- Préparer une meringue italienne :
  - Dans une casserole, verser le reste de sucre et 10 cl d'eau et faites cuire pour obtenir un sirop.
  - Monter les blancs d'œufs en neige très ferme,
  - Puis incorporer le sirop bouillant sans cesser de fouetter jusqu'à ce que les blancs soient froids.
- Monter la crème fraîche en chantilly très ferme.
- Préparation du soufflé :
  - Incorporer la meringue italienne à la crème aux spéculoos,
  - Ajouter délicatement la chantilly.
- Verser dans les verres et mettre au frais durant au moins 6 heures.
- Saupoudrer de cannelle avant de servir.

Cappuccino aux speculoos

Ingrédients :
(pour 6 personnes)

125 g de speculoos maison
20 cl de lait
2 œufs
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
2 cuillères à café de café soluble
2 cuillères à café de liqueur de café
2 cuillères à café de cacao en poudre
10 cl de crème fleurette
2 cuillères à soupe de sucre extra fin

La préparation

- Ecraser grossièrement les speculos.
- Mettre la crème fleurette dans le compartiment le plus froid du réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 175°C.
- Dans un grand bol, battre les œufs en omelette et ajouter le sucre et la liqueur de café, fouetter pour bien mélanger les ingrédients. Réserver.
- Dans une casserole, faire chauffer le lait mélangé au café soluble, laisser frémir 2 minutes et stopper la cuisson.
- Verser le lait sur les œufs battus sans cesser de fouetter.
- Filtrer à travers une passoire et verser dans des ramequins en verre jusqu'à mi-hauteur.
- Poser les ramequins dans un plat à four et faire cuire au bain-marie 20 minutes.
- Sortir les ramequins du four et laisser refroidir.
- Une fois refroidi, saupoudrer le contenu de miettes de speculos.
- Sortir la crème fleurette du réfrigérateur et la fouetter, quand elle est bien montée incorporer le sucre et fouetter de nouveau.
- Poser une cuillerée de crème sur les miettes de speculoos.
- Saupoudrer le tout de cacao.

LE SPECULOOS SOUS TOUTES SES FORMES

Les saveurs de l'enfance sont à la mode. Parmi elles, le speculoos séduit les plus grands chefs et les industriels de l'alimentaire. Préparé avec de la cassonade et des épices, ce petit carré brun se décline désormais en une variété de produits. Un biscuit à croquer !

Le speculoos Lotus

Le culte du spéculoos !

Bien sûr, le plus populaire des speculoos est signé Lotus. Ce biscuit séduit les gourmands depuis 1932 et ne manque jamais de faire le beau sur une sous-tasse de café !

Les speculoos De Strooper

Le speculoos Jules De Strooper, au vrai beurre, croustillant à souhait !

Aujourd'hui, le goût unique du speculoos plait au plus grand nombre. A tel point que les marques d'alimentation se sont penchées sur le biscuit belge et l'ont décliné sous de nouvelles formes de produits.

La pâte à tartiner Lotus au speculoos

La maison Lotus a également eu l'idée géniale de créer une pâte à tartiner à base de speculoos.

En version normale et crunchy, cette pâte est la nouvelle vedette des tables de petit-déjeuner depuis quelques années !

Côte d'or au speculoos

L'association est parfaite et des plus alléchantes. Croquante et relevée, la recette de Côte d'Or Chocolat au Lait Speculoos fleure bon l'authenticité revisitée.

Une tablette de 180 grammes à partager en famille.

Rians lance la crème au speculoos

La maison Rians a sorti une crème dessert élaborée avec des ingrédients traditionnels et frais, sans additifs, sans colorants et sans conservateurs, et avec de vrais speculoos !

Une texture qui rappelle celle de la crème brûlée de notre enfance. Le mariage parfait d'une crème onctueuse et généreuse au speculoos

Le chocolat blanc Galak au speculoos

Pour les fans de chocolat blanc, Galak s'est également mis au parfum du speculoos en version croquante.

D'un côté, le croquant et le goût des épices, de l'autre la douceur et l'onctuosité du chocolat blanc...

Le sirop de speculoos Monin

Le cappuccino au speculoos ? Un vrai régal ! Quelques gouttes du sirop Monin dans votre cappuccino et le tour est joué !

Depuis la création de l'entreprise en 1912, Mr Monin élabore des sirops et liqueurs aux goûts incomparables. Le dernier-né de la gamme Monin est un sirop de speculoos, à dominante de cannelle.

La glace au speculoos

On craque pour l'onctueuse crème glacée Häagen-Dazs avec de petits morceaux de speculoos croquants enveloppés d'une fine couche de délicieux caramel !

Enfin, le grand classique de Lotus a été lui aussi revisité sous forme de crème glacée, truffée de petits morceaux croquants de speculoos. Voilà un dessert simple et rafraîchissant pour clôturer un repas de fête.

La truffe Leonidas au speculoos

Il ne manquait plus que ça : que les pralines s'y mettent elles aussi !

Le chocolatier Leonidas a pensé aux gourmands avec ces truffes aux speculoos et ganache au chocolat au lait. L'intérieur est fourré de riz soufflé et de vrais speculoos. Il y a de quoi fondre de plaisir.

Le Thé saveur speculoos

La star des petits biscuits méritait bien un thé bien à elle. Cette douce saveur se marie d'ailleurs fort bien avec un bon thé. Déguster le thé de l'après-midi en y trempant son petit speculoos est une activité très recommandable pour les amateurs.

Voir le dossier en vidéo

Sources et bibliographie

https://fr.wikipedia.org/Spéculoos
https://sodexo4you.be/le-speculoos-un-biscuit-belge
http://www.epicurien.be/biscuits-speculoos
http://pfeda.univ-lille1.fr/speculos
http://www.brusselslife.be/le-speculoos
https://scribium.com/origines-et-recette-maison-du-speculoos
http://www.skynet.be/le-speculoos-a-toutes-les-sauces
http://www.auparadisduthe.com/the-noir-au-speculoos
http://archives.lesoir.be/le-speculoos-heros-du-folklore-gourmand
http://www.maisondandoy.com/speculoos/

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

Le Stoemp aux carottes

Assouma Conde

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

Le « Stoemp » est un plat populaire, paysan, simple. Il est composé d'une purée de pommes de terre mélangée avec un ou plusieurs des légumes suivants : oignons , carottes, poireaux, chicons ou endives, petits pois aromatisée de thym et laurier. Il accompagne traditionnellement des boudins poêlés, du lard rôti, des saucisses de campagne ou des œufs sur le plat qui parfois, dans certaines variantes familiales, sont remplacés par l'entrecôte ou le filet de cheval.

Comment se prononce le terme :

« Stoemp » se prononce « Stoump ». C'est un mot typique du dialecte brabançon où, comme dans le néerlandais standard et les dialectes flamands, le digramme « oe » se prononce comme le « ou » du français. L'origine de l'appellation vient du flamand « doorgestoemp de patatjes » qui signifie « pommes de terre écrasées ».

Les origines du « Stoemp » sont bruxelloises

Le nom de « Stoemp » comme plat cuisiné à Bruxelles apparaît au XIX^{ème} siècle. Mais il existait probablement bien avant car l'usage de la pomme de terre est déjà prouvé au XVI^{ème} siècle en Principauté de Liège et sa culture est démontrée dans les Pays-Bas sous domination autrichienne au XVIII^{ème} siècle.

La recette du « Stoemp » est plus que probablement originaire des Pays-Bas auxquels on doit la « bintje », la pomme de terre de référence utilisée pour préparer le « stoemp » authentique. Elle est née du besoin d'économie créé par la pauvreté. Ce plat populaire était à l'origine principalement consommé par les paysans. Il symbolise la convivialité, le partage.

Aujourd'hui, il a pris place dans de nombreux foyers car il a l'avantage de ravir petits et grands. Il peut se décliner à l'infini au gré des inspirations, avec ou sans restes de légumes crus ou cuits. Il a cependant été longtemps snobé par les grands chefs étoilés dont certains aujourd'hui n'hésitent plus à le revisiter royalement avec du caviar, du homard ou du foie gras.

la recette du stoemp aux carottes

Les ingrédients : (pour 4 personnes)

700g de pommes de terre « Bintje »

800g de carottes

2 oignons blancs

200g de lardon fumés

50g de beurre

1 bouquet garni

1,5l de bouillon de volaille ou fond de veau blanc

Sel et poivre

Le matériel nécessaire :

Deux plats ***pour laver les légumes***	
Un couteau demi-chef ***pour couper et émincer les légumes***	
Une cocotte en fonte ***pour réaliser la préparation***	
Une spatule ***pour mélanger***	
Un presse-purée ***pour écraser les pommes de terre*** ***et les légumes***	

Les différentes étapes de la préparation

Durée de préparation 45 minutes dont 25 à 30 minutes de cuisson

Etape:1
Epluchez les carottes et les pommes de terre, lavez-les. Détaillez les carottes et les pommes de terre en rondelles de 1,5 cm. Ne plus laver les légumes après.

Etape:2
Dans une cocotte, faire fondre le beurre, ajoutez les lardons, les oignons et les carottes et faites rissoler jusqu'à ce que les lardons et les oignons soient colorés.
Ensuite, ajoutez par-dessus les pommes de terre et le bouquet garni.
Salez et poivrez légèrement.

Etape:3
Mouillez jusqu'à hauteur des pommes de terre avec le fond de volaille.
Couvrez la cocotte, chauffez et gardez à ébullition jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
A aucun moment on ne mélange le Stoemp !

Etape:4
Lorsque les pommes de terre sont cuites, enlevez le bouquet garni, mélangez bien le tout en écrasant légèrement les pommes de terre au presse-purée mais sans trop casser les légumes. Les pommes de terre doivent absorber le jus restant.
Un bon Stoemp ne doit être ni trop sec, ni trop mouillé, juste moelleux, onctueux.

Saupoudrez de persil frisé concassé et servez avec des saucisses.

Bon Appétit

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

La Târte al Djote de Nivelles

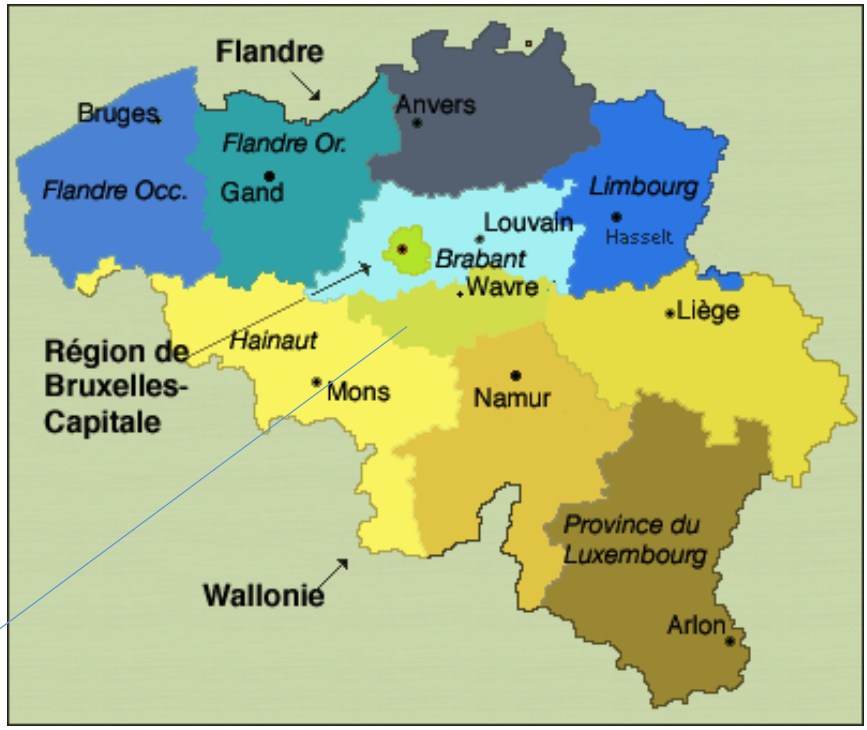
Coline Detraux

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

« Târte al Djote », d'où viens-tu ?

La « Târte al Djote » est une spécialité de la ville de Nivelles, une commune de la province du Brabant wallon.

Carte de Belgique



Brabant Wallon

La ville de Nivelles

« Târte al Djote », quelle est ton origine ?

La tarte al Djote est l'accord parfait de différents ingrédients dont deux lui sont spécifiques : la « bètchéye », un fromage fermenté de vache et les « bettes », légume vert qu'on retrouve dans les « jottes » vendéennes et qui a donné son nom de « Djote » à la préparation.

Dèjà au XIIIème siècle, on faisait le commerce de fromage à Nivelles : des fromages mous (« mol froumaige ») ou des fromages durs qui étaient importés, tels que le gruyère, le hollande ou le parmesan.
En revanche, le « mol froumaige » était vraisemblablement un fromage frais (de type maquée) ou un fromage fermenté fabriqué dans le pays qui, en raison de sa courte durée de conservation, devait être consommé immédiatement.
Les « Boulettes nivelloises », faites de fromage fermenté devaient appartenir à cette seconde catégorie.

Selon des documents datant de 1425, de semblables fromages étaient offerts au magistrat de la ville, aux membres du Chapitre et des hospices, notamment lors de la fête du « katamayî », commémorant la consécration de la collégiale St Gertrude en 1046. On sait qu'ils furent aussi présents sur la table de la reine de France lors d'un voyage dans nos régions en 1544.

Si au Moyen Age, on considérait les bettes comme une plante rustique consommée par les campagnards, on lui reconnaissait pourtant des valeurs diététiques et thérapeutiques. L'usage de bettes était répandu entre autres pour la confection de « la poirée », une soupe roborative.
C'est à la Renaissance que les bettes furent remises à l'honneur, avec l'apparition de variétés améliorées provenant de potagers italiens, d'où son nom générique de « *Beta Romana* ».

Il n'y a pas de véritable récit retraçant l'histoire de « l' Târte al Djote ».
On trouve régulièrement, dans les archives nivelloises du Moyen Age, les mentions de « tarte au fromage » mais sans mentionner de « Djote ». On a cru trouver la preuve irréfutable de son ancienneté dans un texte datant de 1218, relatant un arbitrage entre l'Abbesse de Nivelles qui refusait de donner aux membres de son Chapitre leurs gratifications habituelles. Ces gratifications consistaient en réalité en tourtes au fromage, joliment appelées dans le texte latin « *placentae* », signifiant « enveloppes ».
Si le texte ne mentionne pas de bettes, son intérêt s'avère néanmoins considérable. L'arbitrage de 1218 décréta une fois pour toutes, la forme, la contenance et le contenu précis de cette tarte. S'il n'est pas question de « Djote » au sens où on l'entend aujourd'hui, cette tourte fut l'objet d'une codification réglementée. Ainsi, les œufs devaient être brisés dans la pâte par une personne « à la réputation incontestée ». Cela correspond à une sorte d'appellation d'origine contrôlée ou de label de qualité avant la lettre.

Nos ancêtres ne badinaient point avec la qualité de l'alimentation. Les labels actuels de la « Confrérîye dèl Târte al Djote » perpétuent ce souci en incitant et conseillant les fabricants à s'inspirer d'une recette de « Djote » patentée. En ce sens, le texte de 1218 apparait donc comme le point de départ d'une bien belle tradition.

Dans le courant du XIXè siècle, l'influence française et l'émergence de la bourgeoisie favorisa la multiplication des restaurants et des auberges. A l'image de la « Verte Tarte » à Monstreux, nombre d'établissements se mettent à proposer tartes et « Double(1) », chacun affirmant être le seul héritier légitime d'une tradition authentiquement ancestrale. C'est ainsi qu'à Nivelles et dans ses environs, la « Târte al Djote » accéda peu à peu à la notoriété. Aujourd'hui, chacun peut y déguster religieusement sa tarte bien chaude et dégoulinante de bon beurre.

A Paris, on trouve un livre de recettes du XIVè siècle qui parle d'une « tarte au fromage et aux bettes » mais, la recette de cette tarte parisienne se situe loin de la tradition nivelloise.

(1) Une spécialité nivelloise servie en hiver : Il s'agit de deux crêpes à base de farine de sarrasin, appelée farine "de bouquette" en patois local. Sur une crêpe bien cuite et croustillante, on étend du fromage gras de Nivelles (une demi-boulette par crêpe) que l'on sale légèrement. On recouvre le tout d'une seconde crêpe. La "double" est alors poêlée au saindoux et servie bien chaude. On y ajoute du beurre de ferme au moment de la dégustation.

Pour que la tradition perdure…

« La Confrérîye dèl Târte al Djote »

Au printemps de l'an de grâce 1980, une poignée de Nivellois d'horizons différents, tant politiques que sociaux ou philosophiques, s'unissent pour constituer une « Confrérîye dèl Târte al Djote », qui aura pour objectif premier la sauvegarde du patrimoine culturel, folklorique et gastronomique de leur vieille cité.

Autour du Grand Bailly, le « Conseil Noble » de la confrérie regroupe les Prévôts, le Tabellion, le Grand Argentier, le Grand Intendant, le Grand Chambellan, le Connétable, le Chancelier, l'Intendant et le Héraut d'armes.

Le 21 septembre 1980, jour de la fête des 20 ans de jumelage entre les villes de Nivelles et Saintes, le « Grand Conseil » de la confrérie composé du « Conseil Noble » ainsi que de 19 autres Chevaliers, organise dans le cloître de la Collégiale St Gertrude, son premier Chapitre solennel, dit « du Jumelage ». Ce dimanche-là, des centaines de Nivellois viennent assister à l'adoubement de diverses grandes personnalités. La Ville de Nivelles adressa ses félicitations à la « Confrérîye »,

considérant que ce premier Chapitre avait été une réussite remarquable et avait constitué le clou des « Fêtes du Jumelage ».

Afin de réaliser l'objectif de sauvegarder les coutumes culturelles, folkloriques et gastronomiques de Nivelles, le « Grand Conseil » de la confrérie met rapidement en place une « Commanderie de Taste-Djote » dont la mission consiste à déguster à l'aveugle des « Târtes al Djote » vendues à Nivelles en vue de l'attribution d'un label de qualité. Il met également en place une « Commanderie des Us et Coutumes » assurant la recherche des documents écrits sur les traditions nivelloises, les jeux et foires de quartier susceptibles de procurer des informations permettant la réinstauration d'animations ancestrales lors de fêtes et Chapitres ainsi que faire renaître l'ancestrale fête du « Katamayî ».

Cette tradition du « Katamayî », déformation de 4 mai, 4 à mai, kat à maï, vient du fait qu'à chaque commémoration de la consécration de l'Abbatiale Sainte Gertrude le 4 mai 1046, l'Abbesse et ses Chanoinesses rendaient visite à l'Hôtel-Dieu pour offrir aux nécessiteux des friandises et des tartes au fromage.
Le 3 mai 1981, la « Confrérîye » restaura la tradition et depuis, se rend chaque année dans les hospices de la région pour perpétuer le « Katamayî ».

Le 25 avril 1981, les Confréries de la « Târte al Djote » de Nivelles, du « Stofé » de Wavre et du « Faro » de Bruxelles créent ensemble le « Conseil Noble du Brabant ». Aujourd'hui, devenu le « Conseil Noble du Brabant wallon et de Bruxelles-Capitale », il regroupe près de vingt confréries.

En 1990, la confrérie se dote d'une bannière qu'il arbore fièrement et peu après, c'est une sympathique mascotte, appelée « Gjan Djote », qui voit le jour.

Djan Djote dans trois de ses costumes

Aujourd'hui, la garde-robe de « Djan Djote » compte près de 50 costumes.
L'intérêt de semblable création réside dans le fait que la remise d'un costume va constituer une manifestation originale autour de Jean de Nivelles et de la « Djote ».

On le voit, la défense de la « Târte al Djote » est entre de bonnes mains et sa tradition a encore de beaux jours devant elle.

Recette de la « Târte al Djote »

(Proportions données pour 12 tartes de 19 cm de diamètre)

A vos courses…

Pour la pâte :

Farine de froment 950 g + 50g pour sécher la Pâte	Beurre de ferme salé 250 g	levure fraîche 40 g + 1 pincée de sucre	Œuf 4 entiers + 2 jaunes	Sel 30 g (une bonne cuillère à soupe)	Lait 20 cl

Pour la garniture ou « Makayance »:

Bètcheye (fromage gras de Nivelles) 2,4 kg	Feuilles de bette 150 g sans les cardes	Persil 75 g sans les tiges	Oignons blancs de taille moyenne (4-5 cm) 150 g

Œufs 9 entiers	Beurre de ferme salé et fondu 450 g	Poivre blanc 8 g (2 cuillère à café)	Sel 4 g (1 cuillère à café)

Votre matériel…

Il vous faut :

Tamis inox - ISO 3310-1	Un tamis pour la farine
	Une russe
	Une calotte
	Un rouleau
	Un demi-chef
	Des platines
	Un four

La préparation de la recette

La fabrication de la pâte :

- Délayer la levure dans le lait tiède + une pincée de sucre et laisser la germer.
- Tamiser la farine pour la rendre plus légère.
- Mélanger le sel à la farine.
- Former une fontaine dans la farine et y verser 4 œufs entiers + 2 jaunes.
- Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à obtenir la consistance d'une pommade.
- Verser le lait contenant les levures.
- Travailler délicatement l'ensemble afin d'y incorporer le tout.
- Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
- Séparer la pâte en « boulots » de 180 g pour des platines rondes de 21 cm ou de 150 g pour des platines rondes de 19 cm.
- Laisser lever la pâte des « boulots » sous un linge sec, à l'abri des courants d'air et près d'une source de chaleur.

La fabrication de la « Makayance » (la garniture)

- Séparer les feuilles de persil de leurs tiges.
- Retirer les cardes des feuilles de bette.
- Laver la bette et le persil, et les essorer.
- Mélanger le fromage émietté avec les 9 œufs entiers et le beurre fondu chaud (couleur noisette foncée).
- En dernière minute, hacher finement les légumes (bettes, persil, oignons) à la main.
- Malaxer le fromage avec les légumes, le sel et le poivre.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

La mise en platines

- Au rouleau, abaisser les pâtons (les « boulots ») au diamètre extérieur des platines.
- Foncer délicatement la pâte dans des platines préalablement bien beurrées.
- Piquer le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette.
- Etaler une épaisseur de +/- 8 mm de « Makayance » sur le fond de tarte.
- Cuire +/- 10 minutes à four préchauffé (200 °) jusqu'à ce que la croûte soit dorée.
- Eviter de brunir le fromage par une cuisson trop longue.
- Après cuisson, retirer immédiatement les tartes des platines et les déposer sur des claies.
- Servir les tartes bien chaudes, nappées de beurre de ferme salé.

Différentes variantes de la « Târte al Djote »

La « Târte al Djote » peut se décliner sous différentes manières :

La « Târte al Djote » "verte" dans laquelle le fromage est mélangé aux légumes qui lui donnent sa coloration verte. C'est la plus connue, la plus appréciée donc la plus vendue. Elle est servie dégoulinante de beurre et accompagnée d'un verre de vin ou d'une chopine de bière. C'est la recette présentée dans ce dossier.

la "jaune" qui est fabriquée uniquement au fromage sans verdure. Elle n'est plus guère fabriquée car elle n'a pas beaucoup de succès !

la "mitoyenne" qui présente les deux aspects 1/2 côté blanc, 1/2 côté vert. Assez courante dans le commerce Nivellois.

Une autre appelée "le Colau" qui est une tartine de pain de mie recouverte du mélange « al Djote » et passée au four. Cette dernière recette plus récente est très à la mode dans les bistrots de Nivelles parce que moins couteuse et plus facile à mettre en œuvre. C'est un amuse-bouche sympathique.

Remerciements

Tous mes remerciements au Syndicat d'Initiative de la Ville de Nivelles qui m'a fourni de nombreux documents et permis de contacter le Président de la « Confréryîe dèl Târte al Djote » (www.djote.be).

Un grand merci aussi au Chef du restaurant « l'Union » qui a accepté de me parler de sa recette.

Voir ce dossier en vidéo

Les liens suivants vous permettent de visionner de courts films sur la « Târte al Djote » :

Remise des labels de la « Târte al Djote »
La recette et ses traditions
Comment faire une bonne tarte ?

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

La tarte au sucre de Waterloo

Valérie Van Assche

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

Traditions et folklore de Waterloo

Quand on parle de Waterloo, il ne faut pas uniquement penser à la bataille de Waterloo de 1815 qu'a menée Napoléon Bonaparte au pied de l'actuelle « butte du Lion ». Il y a dans cette ville beaucoup de traditions et de folklore, comme par exemple, « la tarte au sucre de Waterloo » qui méritent autant notre attention.

Ces traditions sont défendues par une confrérie créée en 1993 : la « Confrérie des Maîtres Paveûs, Scribeux et Mougneux de Tarte au Sucre de Waterloo » qui, comme son nom l'indique, œuvre dans trois domaines :

- **Les « Maîtres Paveûs »** (Maîtres paveurs) : La Confrérie veut maintenir vivant le souvenir des paveurs de Waterloo, dont le renom s'étendait au-delà de nos frontières jusqu'au Portugal, en Russie et en Amérique. Ce sont des « Paveûs » de Waterloo dépêchés à Moscou qui ont réalisé certaines rues de la ville ainsi que la célèbre « Place Rouge ». Ce sont eux aussi qui, à la demande de l'Empereur d'Autriche, ont pavé la route Charleroi – Bruxelles …
La rue des Paveurs et certaines rues encore en pavés du Chenois (le quartier le plus ancien de Waterloo) ainsi que le géant Jules-le-Paveur sont des hommages à cette corporation de travailleurs jadis importante à Waterloo.

- **Les « Scribeux »** (écrivains) :
La Confrérie encourage les écrivains de Waterloo, habitant ou y ayant séjourné comme jadis Victor Hugo et Armand Bernier, mais aussi tout artiste ou œuvre culturelle ayant Waterloo pour thème de travail. La confrérie prend aussi part à la conservation de la mémoire du passé par la recherche et la compilation d'écrits et gravures qui illustrent la vie rurale et artisanale de Waterloo jusqu'au début du XXème siècle.

- **Les Mougneux** (mangeurs) **de Tarte au Sucre :** L'ancienne sucrerie datant de 1835 et réhabilitée en Office Park témoigne de l'importance du sucre dans l'évolution socio-économique de Waterloo. C'est Napoléon Bonaparte qui a encouragé l'ensemencement de betteraves sucrières dans la région pour contrecarrer le blocus naval continental qui interrompait l'approvisionnement en cannes à sucre.

Le blason de la confrérie se compose d'un morceau de tarte (à gauche) et d'un couvert pour manger la tarte (à droite) séparés (au centre) par une route pavée dans laquelle est incrusté un outil des paveurs et la plume des écrivains.

Les origines de la tarte au sucre de Waterloo

Les origines de cette tradition remontent au 19^{e}siècle lorsque la culture de la betterave sucrière fut développée dans notre région. A l'époque, les « Paveûs » recevaient lors de chaque kermesse du village, un quota de sucre brun de la part de leur patron. Ce sucre était utilisé par les femmes des paveurs pour confectionner des tartes au sucre qui étaient dégustées lors de ces kermesses ou mangées comme dessert par leurs maris. Cette tarte faisait partie de l'alimentation quotidienne des paveurs de Waterloo. Elle leur permettait de résister aux rigueurs de l'hiver, tout en leur apportant l'énergie nécessaire pour construire les rues en pavés qui ont fait la célébrité de Waterloo.

Le folklore lié à « la tarte au sucre de Watreloo »

Le folklore vient surtout de la « Confrérie des Maîtres Paveûs, Scribeux et Mougneux de Tarte au Sucre de Waterloo » qui a voulu maintenir et faire connaître cette recette culinaire traditionnelle qu'est « la tarte au sucre de Waterloo ». La confrérie a défini des critères de qualité pour cette tarte et organise chaque année le concours de la meilleure « tarte au sucre de Waterloo ». La qualité des tartes est jugée et un nombre d'étoiles est octroyé aux participants: trois aux meilleures, puis deux, puis une à celles qui sont jugées les moins conformes à la recette originale.
Lors de chaque réunion du « Chapitre » de la confrérie, la « tarte au sucre de Waterloo » se doit d'être dégustée. C'est la « Dame Panetière » qui confectionne les tartes nécessaires au bon déroulement du rituel.

La Recette de la « tarte au sucre de Waterloo »

Les ingrédients (pour 3 tartes)

Pour la pâte levée

500 grammes de farine	30 grammes de levure fraîche
125 centilitres de lait ou d'eau tiède	100 grammes de sucre blanc
1 sachet de sucre vanillé	100 grammes de beurre ou de margarine
2 œufs	une pincée de sel

Pour la garniture

 200 grammes de sucre brun ou cassonade	 200 grammes de beurre
 3 œufs battus	 20 centilitres de crème (ou de lait)

Les ustensiles nécessaires

 2 « culs de poule » (petit + grand)	 un mesureur
 un tamis ou « Chinois »	 3 platines à tarte
 une balance	 un rouleau à tarte

Les différentes étapes de la préparation

Préparer la pâte levée

- Mettre 500 grammes de farine tamisée dans le grand « cul de poule », y ajouter 30 grammes de levure et 125 centilitres de lait (ou d'eau tiède).
- Malaxer à la main et laisser reposer pendant une dizaine de minutes.
- Ajouter 100 grammes de sucre, un sachet de sucre vanillé et une pincée de sel.
- Casser les deux œufs dans la préparation et ajouter ensuite 100 grammes de beurre.
- Mélanger avec les mains jusqu'à obtenir une pâte consistante (rajouter éventuellement un peu de lait ou de farine si nécessaire).
- Attendre 10minutes pour que le levain obtienne une bonne consistance.
- Former trois pâtons (boules de pâte) et laisser reposer une dizaine de minutes.
- Aplatir les pâtons avec un rouleau à tarte et les placer dans les platines à tarte.
- Piquer la pâte pour qu'elle lève de manière régulière dans le four.

Garnir la tarte

- Préchauffer le four entre 200 et 250 degrés.
- Mettre le sucre brun sur toute la surface de la tarte. Eparpiller des noisettes de beurre en fonction de l'envie.
- Casser et battre les trois œufs dans le petit « cul de poule » et y ajouter la crème (ou le lait).
- Verser la préparation sur chacune des trois tartes de manière irrégulière.
- Pendant environ dix minutes, placer les tartes dans le four déjà préchauffé.
- Laisser bien refroidir avant de servir.

La présentation de la « tarte au sucre de Waterloo »

Dresser sur une assiette, le morceau peut être accompagné d'une crème chantilly et de fruits.

Projet Erasmus+ Namur - Marsala

" Tradi Ali Culture "

Traditions et folklore liés à l'alimentation

Le Waterzooï à la Gantoise

Coralie Mallinus

Institut « Ilon Saint-Jacques » - Namur

Son origine géographique:

Le Waterzooï est un plat originaire de Gand, en Belgique. Ce nom vient des mots néerlandais «water» qui signifie «eau» et «zooi», dérivé de l'ancien verbe «zieden» qui signifie « bouillir ». Littéralement, cela signifie « eau qui bout » en Néerlandais. C'est un plat composé de volaille ou plus précisément de poulet accompagné de légumes et de pommes de terre. Tout ceci baigne dans un bouillon.

Comme vous pouvez le constater sur la carte ci-dessus, Gand est une ville située du côté de la Mer du Nord mais plus précisément, située dans la province de la Flandre Orientale, en Belgique. Quelques grandes villes proches de Gand sont Bruges, Anvers ou un peu plus loin, Bruxelles.

Son histoire:

Dans la Flandre Orientale, au Moyen-âge, on construisit les ports et canaux de Bruges et de Gand que nous connaissons encore aujourd'hui.

A la Renaissance, la viande était relativement rare alors que le poisson était plus qu'abondant. Ces canaux étaient pour les paysans une source gratuite et facile d'approvisionnement en nourriture. Les poissons d'eau douce qu'ils y pêchaient (anguille, carpe, brochet, truite, sandre, perche,…) associés à des légumes régionaux, le céleri, la carotte, le poireau et la pomme de terre, cuits ensemble dans de l'eau composaient un bouillon auquel ils ajoutaient de la crème. Ce potage était aussi consistant qu'un plat de résistance. Le waterzooi était né.

A cause de ces pratiques, une taxe a été imposée sur la pêche. Au fil du temps, des usines poussent le long des canaux et y déversent leurs rebus. Petit-à-petit, le poisson disparaît. Dans une tentative de repeuplement des canaux, la Belgique fit même passer une interdiction de pêcher dans les canaux pendant 3 mois (du début du mois d'avril au début du mois de juin). Le waterzooï de poisson devint de moins en moins consommé suite à la raréfaction du poisson dans les canaux.

Si au départ, ce sont surtout les gens pauvres qui consommaient ce plat à base de poisson, lorsque les villes ont commencé à s'industrialiser, la bourgeoisie gantoise s'est emparée de ce plat délicieux. Il devint le régal du dimanche en famille. Toutefois, il convenait de se démarquer du prolétariat. C'est pourquoi, le poulet s'est substitué au poisson dans la fameuse recette qui prit le nom de « Waterzooï à la Gantoise ».

A peu près au même moment, la diffusion de la recette du Waterzooï aurait été assurée par le restaurateur belge Philippe-Édouard Cauderlier (1812-1887) qui aurait popularisé ce plat régional en plat national et enfin, grâce à ces écrits, lui aurait assuré une diffusion internationale au début du XX ème siècle.

La tradition

Depuis le 19e siècle, c'est devenu une tradition : la bourgeoisie gantoise a pris l'habitude de manger le « Waterzooï à la Gantoise » tous les dimanches en famille. Il se déguste principalement en hiver. Ce plat se sert dans une soupière et se mange dans une simple assiette à soupe avec une cuillère.

La recette du Waterzooi à la gantoise:

Ingrédients:

- 1 poulet
- 2 blancs de poireaux
- 2 branches de céleri blanc
- 1 oignon
- Un peu de beurre
- 1 bouquet garni
- 2 jaunes d'œufs
- 250 ml de crème fraîche
- 3 carottes
- 1 dizaine de pommes de terre
- 1 bouteille de vin blanc
- Eau
- Sel
- Poivre

Matériel nécessaire:

- 1 fourchette
- 1 cuillère
- 1 couteau
- 1 cuillère en bois
- 1 écumoire
- 1 doseur
- 1 économe
- 1 planche à découper
- 4 bols
- 2 plats
- 1 passoire
- 1 grande casserole + 1 couvercle
- 1 moyenne casserole + 1 couvercle
- 1 poêle

Les différentes étapes de la réparation:

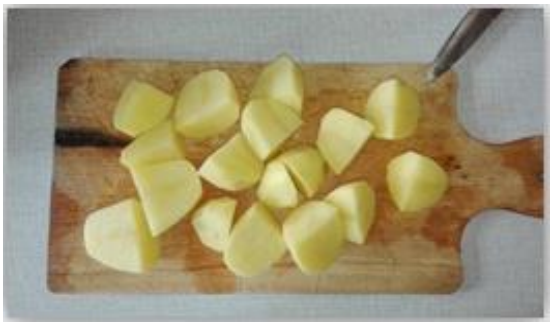
1. Coupez le poulet en petits morceaux.

2. Nettoyez et émincez les blancs de poireaux et les branches de céleri.

3. Epluchez l'oignon et les carottes et coupez-les en rondelles.

4. Faites chauffer le beurre dans une casserole et faites-y fondre les légumes et l'oignon à feu doux pendant 10 minutes.

5. Faites dorer le poulet dans une poêle avec du beurre

6. Ajoutez les morceaux de poulet, le bouquet garni, le sel et le poivre, dans la casserole avec l'oignon et les légumes.	
7. Recouvrez le tout d'une moitié d'eau et l'autre moitié de vin blanc	
8. Ensuite portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire pendant 1h	
9. Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre. Coupez-les en quatre.	
10. Cuisez les pommes de terre pendant +- 20 minutes, dans une casserole remplie d'eau, que vous portez à ébullition.	

11. Ensuite, égouttez-les dans une passoire. Réservez-les sur le côté	
12. Avec une écumoire, retirez le poulet et les légumes du bouillon. Eliminez aussi le bouquet garni. 13. Faites réduire le bouillon de moitié à feu vif.	
14. Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec la crème fraîche et versez le tout dans la casserole en fouettant.	
15. Faites épaissir le bouillon puis remettez-y le poulet et les légumes.	
16. Servez dans une assiette à soupe, en y ajoutant les pommes de terre. *Bon Appétit*	

La présentation:

Le « Waterzooï à la Gantoise » se sert simplement dans une assiette creuse et se mange à la cuillère. Il est parfois accompagné de pain. Une bonne bière blonde ou un verre de Chardonnay sert de boisson.

Les variantes de la recette:

D'autres variantes régionales du « Waterzooï » existent comme celles de Louvain avec du veau ou de Bruxelles avec du lapin. Selon les recettes, les ingrédients varient et la consistance de la soupe également mais leur point commun est le mélange des poissons, du poulet, du veau ou du lapin avec des légumes tels que le céleri et la carotte, et ensuite, l'ajout de crème fraîche.
En lieu et place des pommes de terre, le waterzooï peut également être agrémenté avec des tartines grillées ou avec du riz.

Voici quelques exemples de variantes de waterzooï :

Waterzooï de poulet
à la blanche de Hoegaarden

Waterzooï
d'aiglefin

Waterzooï
de lotte,
sauce au safran

Waterzooï citronné aux
légumes croquants