



# « *Belgian Waffles* »

## *La gaufre de Bruxelles*



## *La gaufre de Liège*



*Lorenzo Volpe*

## **Les origines historiques des gaufres belges - « Belgian Waffles »**

L'origine de la « gaufre » se fonde 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 XIII<sup>e</sup> 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<sup>ème</sup> 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 XVIII<sup>e</sup> 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 XVIII<sup>e</sup> 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 XVIII<sup>e</sup> ou au début du XIX<sup>e</sup> 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



DECO&SAVEURS

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 ajoutés 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.