



La Târte al Djote de Nivelles

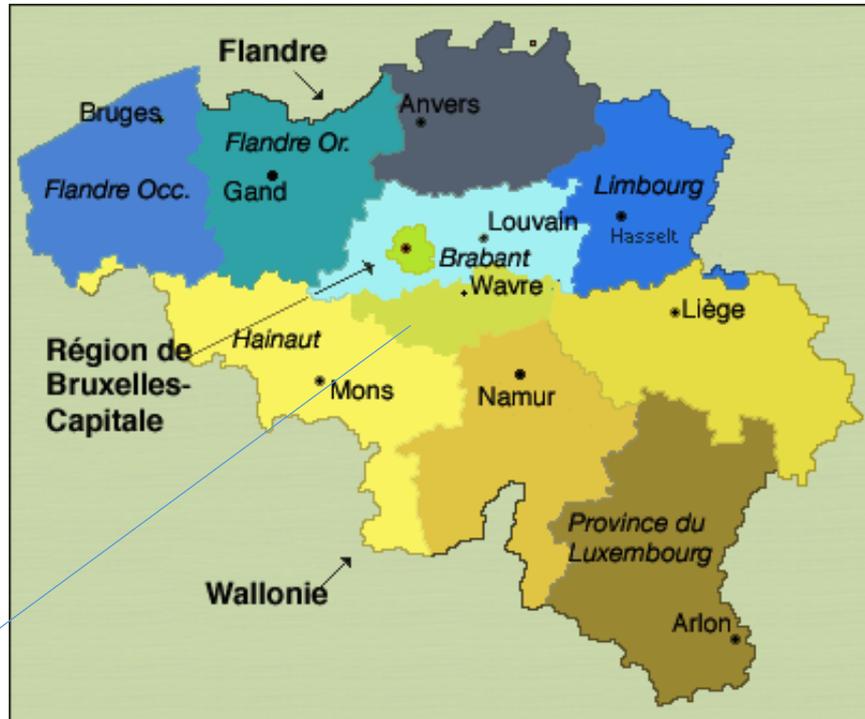


Coline Detraux

« Tâte al Djote », d'où viens-tu ?

La « Tâte 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

« Tarte 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.

Dès au XIII^{ème} 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 hollandaise 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' Tarte 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 « Confrérie 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 apparaît donc comme le point de départ d'une bien belle tradition.

Dans le courant du XIX^e 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 XIV^e 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 Confrérie 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 « Confrérie 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 « Confrérie »,

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 « Tâtes 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 « Confrérie » 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 « Tâte 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 ».

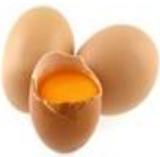
On le voit, la défense de la « Tâte al Djote » est entre de bonnes mains et sa tradition a encore de beaux jours devant elle.

Recette de la « Tarte al Djote »

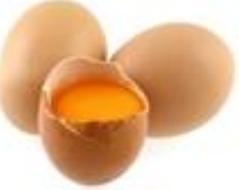
(Proportions données pour 12 tartes de 19 cm de diamètre)

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 »:

			
Bêcheye (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 :

 <p>Tamis inox - ISO 3310-1</p>	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 émiétté 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 « Târté al Djote »

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

La « Târté 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 bistrotts 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 « Confrérie dèl Târté 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 « Târté al Djote » :

[Remise des labels de la « Târté al Djote »](#)

[La recette et ses traditions](#)

[Comment faire une bonne tarte ?](#)