



# *Le Waterzooï à la Gantoise*



*Coralie Mallinus*

## Son origine géographique:

Le Waterzooï est un plat originaire de Gand, en Belgique. Ce nom vient des mots néerlandais «water» qui signifie «eau» et «zooï», 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 waterzooï 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<sup>ème</sup> siècle.

## **La tradition**

Depuis le 19<sup>e</sup> 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 économiseur
- 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:

<p>1. Coupez le poulet en petits morceaux.</p>		
<p>2. Nettoyez et émincez les blancs de poireaux et les branches de céleri.</p>		
<p>3. Epluchez l'oignon et les carottes et coupez-les en rondelles.</p>		
<p>4. Faites chauffer le beurre dans une casserole et faites-y fondre les légumes et l'oignon à feu doux pendant 10 minutes.</p>		
<p>5. Faites dorer le poulet dans une poêle avec du beurre</p>		

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



