

The « Boulets à la Liègeoise »



Arnaud Magnée

Translated in English by Arnaud Magnée



Institut Ilon – Saint-Jacques

What is the "boulets à la liégeoise" ?

Also called more regionally balls with rabbit sauce, it is a traditional Belgian culinary specialty which, as its name indicates, comes from the region of the city of Liège.

It consists in one or two large balls made from minced meat of pork and veal, pork and beef, crumbs, onions and parsley, browned in the oven, then cooked on a gentle fire with a special sweet and sour sauce with onions, vinegar, brown sugar and Liège syrup. This sauce is called rabbit sauce but does not contain a rabbit. Its name would come from Mrs. Geraldine Lapin, born Corthouts, wife of Ernest Lapin (1868-1922), who would be at the origin of the recipe for this sauce.

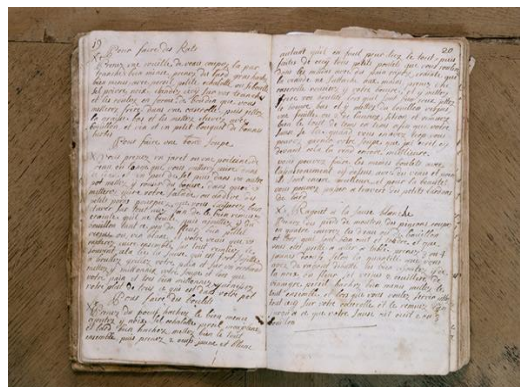
Véritable institution des brasseries et friteries liégeoises, connu dans toute la Belgique, ce plat est traditionnellement servi accompagné de frites, (on parle alors de « boulets-frites »), de mayonnaise et de crudités peu assaisonnées ou de compote de pommes. Il est à la carte de la plupart des friteries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



The historical origins of the « Boulets »:

This is a regional term that does not appear in the dictionary with a specific culinary definition. The word "boulet" has been mentioned for the first time in the sixteenth century by Lancelot de Casteau, master of three Princes-Bishops of Liège. If the latter spoke only about fish balls, he also prepared for meat balls, but under the name of "rondes boules" whose recipe is nevertheless very similar to that one made today.

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.



What is the folklore linked to the "boulets à la liégeoise" ?



It was on March 23, 1996 that the "Brotherhood of the Gay Boulet" was officially created. In 1992, two brothers-in-law, attached to the gastronomic traditions of their region, decided to gather around them several friends in order to create a brotherhood whose aim would be to publicize the "boulets à la liégeoise" around the world.

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 Conférie est :
« Gay gay gay ... Boulet ! »

<http://www.rtc.be/reportages/262-general/1469267-boulet-de-cristal-pour-le-aquotpoint-de-vueaquo>

Recipe for the "boulets à la liègeoise":

List of ingredients and quantity:

- ❖ 300g of minced beef
- ❖ 700g of minced pork
- ❖ 1 finely chopped onion
- ❖ Finely chopped parsley
- ❖ 4 slices of bread soaked in milk
- ❖ 2 eggs
- ❖ A little bread-crumbs
- ❖ Salt, pepper and nutmeg
- ❖ 3 coarsely chopped onions
- ❖ 4 soup spoon brown brown sugar (red sugar that comes from cane sugar)
- ❖ Red wine vinegar
- ❖ Meat broth
- ❖ 3 soup spoon of Liège syrup (thick syrup of apples, pears, dates, apricots and prunes)



Detailed description of the different steps of the recipe :

Put in a large bowl:
the chopped beef and pork,
the finely chopped onion,
the parsley,
the 4 slices of bread,
the 2 eggs,
bread crumbs and salt,
pepper and nutmeg.



Mix all the ingredients and form pellets of +/- 120g.

Place the "boulets" in a previously buttered oven dish.



Brown the "balls" in the oven at 180 °C for 30 to 35 minutes

Meanwhile, mince 3 large onions



Make them sweat in some fat.

Add the brown sugar and the syrup of Liège and cook as for a caramel.





Deglaze with red wine vinegar then wet with water and meat broth;

bring to the boil to thicken the sauce.

Remove the balls from the oven and put them in the sauce.

Stew for about 20 minutes



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

A variant of the "boulets":



The meatball is also known to be served with a tomato sauce.