



# *Le Matoufet*



*Armandine Reumont*

## **Origine géographique du « Matoufet »**

Connu depuis le XVI<sup>e</sup> 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 XVI<sup>e</sup> 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 1<sup>er</sup>, 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 XIII<sup>e</sup> 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 fraîche et y laissez infuser les lardons pendant une dizaine de minutes.
- Filtrez au chinois et mettez 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.
  - Enfouissez 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 œufs 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 mettez 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.confries.be>
- <http://lesrecettesdecharlotte.com>
- <http://www.linternaute.com/dictionnaire/fr/definition/confrie/>
- [https://fr.wikipedia.org/Confréries\\_gastronomiques\\_internationales](https://fr.wikipedia.org/Confréries_gastronomiques_internationales)