

Si la France est internationalement connue pour sa gastronomie, la Belgique n'est pourtant pas en reste. Et le pays a même réussi à se tailler une solide réputation de qualité pour certains produits. Les connaissez-vous?

Si le chocolat et la bière sont les produits les plus fréquemment cités lorsque l'on évoque la Belgique, bien d'autres produits font la richesse gourmande de ce petit pays. Ainsi, l'on trouve des fromages, des pâtisseries, des bonbons, des alcools tous typiquement belges. Certains légumes furent même découverts chez nous et sont les seuls à les accommoder pour en faire de succulentes recettes.

Je vous invite donc à un tour d'horizon de quelques-unes de nos différentes spécialités.

INTRODUCTION

Il y a tout d'abord une différence entre la Belgique et la France dans la manière d'exprimer les différents repas : le petit-déjeuner devient le déjeuner en Belgique, le déjeuner devient le dîner, le dîner devient le souper ; il y a en outre le goûter (ou le "quatre-heures"),

LE DEJEUNER

Traditionnellement, dans toutes les villes et villages de Flandre et de Wallonie, le dimanche matin, tout le monde se dirige vers les boulangeries-pâtisseries de l'endroit.

Les lève-tôt sont là dès l'aube pour aller chercher leurs couques, leurs gosettes (appelés également « chaussons » selon les régions), leurs pistolets ou encore leur craquelin ou leur cramique... Tous ces termes sont des belgicisms. En effet ils désignent des spécialités belges.

Le synonyme le plus exact du mot *couque* est viennoiserie. On appelle « viennoiserie » l'ensemble des produits de boulangerie à l'exception du pain (brioches, croissants, pains au chocolat, pains au lait¹, gosettes, etc.).

Un *pistolet* désigne un petit pain rond croustillant. Il ne se mange que frais car il a tendance à ramollir. D'où vient le nom de ce pain ? Une des étymologies dit que le nom viendrait de Manneken Pis car le pain rappellerait le derrière du petit garçon. Pour peu sûre qu'elle soit, cette étymologie a le mérite d'accrocher le pistolet à une certaine belgitude...

Quelques citations :

Verlaine, *Mes prisons*, «L'amigo» : « Une petite cour pavée où me furent apportés le café au lait et le petit pain nommé pistolet, traditionnels à Bruxelles ».

Nerval, *Lorely*, Fêtes de Hollande, I : « (...) boire dans la maison des Brasseurs une première chope authentique de faro, accompagnée d'un de ces pistolets pacifiques qui s'ouvrent en deux tartines garnies de beurre. »

Le cramique est un pain brioché aux raisins secs (rond ou carré) ; le craquelin est lui un pain brioché au sucre perlé (également rond ou carré). On peut retrouver le cramique ou le craquelin dans une version « miniature » : ils deviennent alors des « couques ».

On mange son déjeuner en buvant une jatte² de café. Les pistolets sont tartinés de beurre et de confiture ou de sirop de Liège avant d'être trempés dans la café noir. Les couques; elles, sont accompagnées de beurre voire de beurre salé qu'on a acheté à la ferme.

¹ Appelés « sandwichs sucrés » en Belgique

² Belgicisme désignant, traditionnellement, un bol mais, par métonymie, le café lui-même.

Le sirop de Liège

Sorte de mélasse³ issue de la cuisson de jus de pommes et de poires (parfois, on ajoute des dattes). On obtient ainsi, après plusieurs heures une pâte brune très foncée, légèrement translucide.

A l'origine, on trouvait des siroperies dans toute la région liégeoise. Actuellement, elles sont toutes concentrées dans le Pays de Herve, à l'est de la province de Liège..

On utilise le sirop de Liège comme pâte à tartiner et en cuisine (lapin à la liégeoise ou avec du Fromage de Herve).

Pour le dessert, on aura le choix : mousse au chocolat, merveilleux⁴, les sénateurs (mille-feuilles), les mokas (au café) ou les javanais (au chocolat). La Belgique est aussi connue pour ses gaufres (de Bruxelles ou de Liège).

LE DINER OU LE SOUPER

Les plats typiquement belges ne manquent pas. Ils sont spécifiques à notre pays car on les prépare avec des ingrédients du terroir.

Certains produits sont en effet typiques de la Belgique.

Le chicon ou chicorée witloof (wit- : blanc; -loof : feuille)

Un certain mystère entoure l'origine du chicon. La tradition veut que ce légume belge ait été découvert par hasard, durant la période troublée au cours de laquelle la Belgique a conquis son indépendance.

Pendant les jours troublés de la Révolution de septembre 1830, l'agriculteur schaarbeekoïse Jan Lammers déserte sa ferme. A son retour, il constate avec étonnement que les racines de chicorée, qu'il a laissées dans sa cave et recouvertes d'une couche de terre, ont donné des feuilles blanches. Ce qui est arrivé à Lammers arrive bientôt aux autres agriculteurs : vers 1840, il y a une surproduction de racines de chicorée, due à la mauvaise récolte des betteraves. Entassées dans des granges et des étables obscures, les racines se mettent rapidement à germer et à donner des pousses jaunâtres.

Mais c'est à un autre Belge que l'on doit le chicon tel qu'on le consomme aujourd'hui. En 1850-1851, dans les caves du Jardin Botanique de Bruxelles, le cultivateur en chef Bresiers fait blanchir ou jaunir des légumes apparentés à la chicorée sauvage. Il place les racines verticalement, côte à côte, les recouvre ensuite de terre mélangée à du fumier, et les arrose. Bientôt apparaissent les premières pousses de chicon. C'en est fini de la barbe-de-capucin cultivée en cave, sans terre. Le chicon nécessite, en revanche, la pleine terre. En 1860, le père Joseph Lekeu entreprend de sélectionner les graines. L'essor du chicon peut commencer. Le nouveau légume est très rapidement apprécié par les gourmets et son succès commercial est assuré.

La chicorée sauvage au goût amer, qui, dans l'Ancien Monde, poussait le long des routes, est devenue un délicieux légume et un produit d'exportation très demandé.

Aucun autre légume ne traduit aussi subtilement la richesse et les caractéristiques du "terroir" belge. Le chicon est, indéniablement, l'or blanc de Belgique.

Le chicon est la base d'un plat appelé « les chicons au gratin ».

Les choux de Bruxelles

Derrière ces choux en miniature se cache une histoire savoureuse et économique.

C'est vers 1550 que se développa, sur la commune de Saint-Gilles, la culture maraîchère de divers légumes et surtout du chou, suite à une augmentation accélérée de la démographie bruxelloise. Malgré tous les efforts des cultivateurs, cela ne suffisait plus à produire assez de légumes pour Bruxelles.

³ Résidu sirupeux de la cristallisation du sucre. La mélasse est un sirop visqueux, brun ou jaune foncé.

⁴ Meringue, chocolat, crème fraîche

Aussi vers 1650, ces inventifs ancêtres, afin de rentabiliser au maximum la superficie cultivable créèrent les choux de Bruxelles ; cette culture intensive de choux valut aux habitants le surnom de *kuulkappers* ou coupeurs de choux.

Soucieux de préserver le patrimoine culturel en faisant revivre les traditions ancestrales, fiers d'être les descendants de ces humbles "coupeurs de choux", depuis le 2 avril 1985, il existe la Confrérie de l'Ordre des Kuulkappers pour défendre et faire mieux connaître la commune de Saint-Gilles.

Les asperges blanches

La culture de l'asperge blanche est un peu compliquée, il faut couvrir le légume, pour qu'il reste bien blanche, mais la nature de la terre que l'on mettra dessus va conditionner la texture de l'asperge. C'est d'ailleurs ce qui fait une grosse part de la supériorité définitive de l'Asperge nationale sur ses concurrentes. Je n'évoquerais même pas les asperges vertes, qui sont à l'asperge ce que la star ac est à la chanson française. Là où l'asperge est définitivement de chez nous, c'est lorsqu'elle devient à la flamande c'est à dire avec du beurre fondu et des œufs durs ou mollets. Une préparation simple et délicieuse qui a longtemps fait le bonheur de nombreux restaurants de chez nous.

Les premières asperges sont souvent consommées à l'époque de Pâques avec de l'agneau et des nouvelles pommes de terre.

Les plats

Parmi les plats que l'on associe à la Belgique, outre les chicons au gratin ou les choux de Bruxelles, il y a également :

- Les frites : est-ce vraiment une invention belge ou française??? cfr article page 102-103

Les Belges aiment aller chercher leurs frites à la baraque à frites ou friterie. Ces échoppes existaient depuis plus de 100 ans. LA popularité de la frite se serait étendue en Belgique avec l'industrialisation du pays, le cornet de frites se révélant un repas économique et rapide pour les ouvriers. Ces baraques à frites existent toujours et sont très populaires. Certaines sont très célèbres (comme la friterie *Chez Antoine*, établi depuis 50 ans sur la place Jourdan à Bruxelles). On sert les frites en cornet, fait de trois épaisseurs de papier. On mange alors les frites achetées à la baraque avec les doigts.

- Les moules frites

Tout est dans le nom. Les Belges savourent volontiers leurs frites accompagnées de moules venant de préférence de Zélande. En France, la chaîne de restaurant *Léon* de Bruxelles perpétue cet ancrage belge de la moule-frites. L'artiste belge Marcel Broodthaers a magnifié les moules dans des compositions très amusantes qui figurent en bonne place dans les musées d'art contemporains.

Qui dégustera une moule frite l'accompagnera bien entendu d'une bière belge...

- Les croquettes aux crevettes
- Carbonnades à la flamande
- Les tomates aux crevettes
- Waterzooi

LE SOUPER

Le soir arrive et les fromages ainsi que les pâtés et jambons arrivent sur la table. En Belgique, on peut faire un repas composé de pain, de fromages et de charcuterie.

Nous sommes le deuxième pays, après la France, en diversité fromagère : les abbayes produisent du fromage (Orval, Maredsous, Chimay) mais aussi les villes (Vieux Bruges, Passendaele, Nazareth) voire les régions (Herve). Le fromage le plus fort est probablement le Remoudou de Herve, tandis que le plus léger devrait être la maquée qui est en fait du fromage blanc produit dans les fermes.

Cfr articles *Pays de Cocagne*, p. 172 : le fromage

ET À BOIRE ?

Saviez-vous que le Belge est un des plus grands consommateurs de bière au monde? Même les bières d'importation jouissent d'une certaine popularité car nombreuses sont celles qui possèdent une âme belge faite à partir de houblon belge poussant à perte de vue dans la région sablo-limoneuse du pays.

Au pays de Jean 1er, la bière a depuis longtemps pénétré dans les cuisines pour donner aux plats mijotés une saveur du terroir et joue les aromates depuis des siècles dans la cuisine bourgeoise et familiale.

Fille du Nord, la Belgique est le pays de la bière allignant plus de 350 sortes de bière. Presque chaque village a eu sa brasserie et beaucoup ont survécu. On pourrait comparer ces bières régionales en grands crus classés ou en appellations d'origine.

Si l'on veut établir une typologie ou une classification de la production brassicole, toute arbitraire qu'elle soit, on peut distinguer trois grands groupes de bières :

- **les bières de fermentation spontanée**: les **fameux lambics** de la région bruxelloise. La mise en levain s'effectue de manière automatique : sans ajout de levure, lorsque le moût est encore en contact avec les micro-organismes de l'atmosphère. Le lambic est mieux connu sous ses formes " coupées ", quand il porte le nom de ses produits dérivés: Gueuze, Faro, Kriek...
- Quant aux **bières de fermentation basse**, qui se nourrissent de levures fermentant à basse température (5 à 9 °C), elles sont généralement assimilées aux bières de type " **pils** ". Une appellation dont l'origine évoque la ville de Pilsen en Bohême, où fut brassée la première bière de ce genre en 1842. Chez nous, la presque totalité de la production de ces bières blondes, peu alcoolisées, est assurée par les grands groupes brassicoles du pays.
- Mais les plus illustres sont les **bières de fermentation haute**, où l'ensemencement des levures s'effectue entre 15 et 20° C. Appelées également "**bières spéciales**", elles sont encore brassées de manière traditionnelle et artisanale, additionnées le plus souvent d'épices, d'aromates ou de sucre (aucun additif chimique). Suivant le type de malt, elles présentent une jolie couleur blonde, ambrée, voire brune et affichent un degré alcoolique plus élevé que les bières de fermentation basse. Ce sont des bières que l'on apprécie à l'apogée de leur maturité. En fonction de leur histoire et de leur mode de brassage, on y distingue :
 - les bières de saison et les bières blanches
 - les bières régionales, les bières d'abbaye et les bières trappistes.

Les bières régionales, bières d'Abbaye et Trappistes

Les " bières régionales " et " bières d'Abbaye ", que l'on appelle aussi " bières spéciales ", recouvrent en fait une grande variété de bières, de goûts et de recettes différents. Mais dans tous les cas, ce sont des bières de fermentation haute, non pasteurisées, le plus souvent refermentées en bouteilles et brassées dans le respect des traditions brassicoles anciennes et locales, jadis mises au point par les moines. Perpétuant la lignée des malteries-brasseries du siècle dernier, ce sont des produits vivants qui racontent la richesse du terroir et la

diversité de notre culture brassicole. Brunnes, blondes ou ambrées, toutes ces bières, à la saveur très typée, sont encore élaborées de manière tout à fait traditionnelle au cœur des abbayes cisterciennes.

Il n'existe que sept bières trappistes au monde : une aux Pays-Bas (La Trappe) et six en Belgique : trois wallonnes – la Rochefort (province de Luxembourg), l'Orval (province de Namur) et la Chimay (province du Hainaut) – et trois flamandes, la Westvleteren (province de Flandre occidentale), l'Achel (province de Limbourg) et la Westmalle (province d'Anvers). Suite à des tentatives de contre-façon, l'Association Internationale "Trappist" décida d'apposer, sur les bouteilles, le label monastique "Authentic Trappist Product", une appellation rigoureusement contrôlée. A cet égard, pour s'appeler "trappiste", la bière doit absolument être brassée au sein d'une abbaye cistercienne, sous le contrôle de la Communauté Trappiste, laquelle la produit sans aucune finalité de croissance ni de lucre ! Les revenus générés par la brasserie permettent "d'assurer la subsistance des moines et l'entretien des bâtiments conventuels, de participer à l'entraide sociale en fournissant de l'emploi et de contribuer au développement économique régional".

Bière de Mars

C'est le résultat de la deuxième macération du brassin qui ne titre que 3 degrés et sert à fabriquer le faro.

Blanche

Les bières " blanches " sont des bières jeunes, à base de malt et de froment, généralement aromatisées à la coriandre et aux écorces d'orange. La plus connue est la Hoegaarden, à l'origine fabriquée en Brabant flamand (à Hoegaarden). En Wallonie, les plus connues sont la Blanche de Bruxelles, la Blanche de Namur, la Marlagne Blanche, la Troublette, la Blanche de Charleroi, la Blanche de Honnelles et la Titje)

Lambic

Le lambic est caractérisé tout d'abord par sa fermentation spontanée. C'est le résultat de la fermentation du moût à l'air libre dans un refroidissoir, puis, dans un deuxième temps, en fût de chêne ou de châtaignier et qui doit vieillir quelques années (environ 3 ans).

C'est une bière non mousseuse faite à partir de froment cru et de houblon qui titre 5 degrés minimum d'alcool et sert de base à la création de nombreuses bières belges.

Le lambic est brassé d'octobre à avril quand le temps est assez froid pour que les levures soient en état d'agir.

Faro

Bière coupée qui était fabriquée au début du XXe siècle, à partir de lambic auquel on ajoutait du sirop de sucre et de la bière de mars. Aujourd'hui, on préfère couper le lambic jeune avec du sucre candi avant la mise en bouteille. Certains ajoutent même du caramel pour le brunir. Cette bière adoucie ne peut se conserver plus de 3 ou 4 semaines. En effet, l'apport de sucre provoque une fermentation telle que la bouteille pourrait exploser sous la pression du CO₂.

Gueuze

Mélange de lambic de 1, 2 ou 3 ans d'âge champagnisé en bouteilles. Elle provient d'un mélange de vieux et de jeunes lambics qui se transforme en gueuze par champagnisation. Cette refermentation doit durer au moins 15 mois. À Bruxelles, on sert cette bière rousse à la mousse dense, au goût moelleux, légèrement acide dans les cafés avec du pain garni de fromage. Ne manquez pas le musée de la Gueuze si vous passez à Bruxelles, rue Gheude, un musée vivant puisque la brasserie est toujours en opération.

Kriek

La Kriek est née du mariage de la Gueuze et du jus des cerises de Schaerbeek (variété de cerise du nord) dans du lambic de 2 ans d'âge (150 kg /500 litres) pendant 5 à 6 mois. Mise en bouteilles avec 30% de jeune lambic, la kriek subira une champagnisation.

Les Pils

Quant aux bières de fermentation basse, qui se nourrissent de levures fermentant à basse température (5 à 9° C), elles sont généralement assimilées aux bières de type " pils ". Une appellation dont l'origine évoque la ville de Pilsen en Bohême, où fut brassée la première bière de ce genre en 1842. Chez nous, la presque totalité de la production de ces bières blondes, peu alcoolisées, est assurée par les grands groupes brassicoles du pays (à part quelques rares localités qui méritent d'être citées: Pils Lefèbvre, Silly Pils, Dupont Pils).

DESSERTS

Les pralines

Les Belges consomment plus de 9 kilos de chocolat par an et par personne

Il faut s'entendre sur les termes. Le dictionnaire français donne deux définitions au mot « praline » : soit une amande ou une noisette grillée enrobée de sucre cuit et glacé , soit, en Belgique, un bonbon au chocolat, généralement fourré. Tout en notant qu'en Suisse la même confiserie est appelée « bouchée au chocolat », nous signalons donc que c'est l'acception belge du mot que nous utiliserons ici. Il n'existe pas de définition légale de la praline, par suite de sa grande diversité de fabrication.

Le duc du Plessis-Praslin

La première orthographe du mot en 1662 est "**prasline**". L'origine du nom vient du maréchal du Plessis-Praslin, dont le cuisinier Lassagne inventa l'amande rissolée dans un reste de sucre bouillant. Monsieur de Choiseul, duc du Plessis-Praslin (1598-1675) était ambassadeur de Louis XIII. Opposé aux Bordelais qui s'étaient rebellés contre l'autorité du roi, il demanda à Lassagne d'inventer une gourmandise susceptible de distraire ces frondeurs. En voyant un de ses marmitons racler et grignoter un reste de sucre fondu, il eut l'idée de la « prasline ». Après avoir conquis ses titres de gloire, le maréchal se retira à Montargis où il fonda la « Maison de la praline », qui existe encore aujourd'hui.

Jean Neuhaus invente la praline belge

Fondée en 1857, la confiserie pharmaceutique Neuhaus fait déjà largement appel au chocolat pour ses compositions. A la mort de Frédéric Neuhaus, en 1895, son fils Jean reprend la confiserie de la galerie de la Reine à Bruxelles, alors qu'il se destinait à des études d'ingénieur. Frédéric a donné une impulsion nouvelle à l'entreprise familiale. Il est aidé par Louise Agostini, sa femme. Celle-ci tient de son arrière-grand-père sculpteur un talent artistique évident. Elle entreprend des transformations dans la boutique, s'occupe de la

décoration, dessine le '**N**' napoléonien qui devient la marque de reconnaissance de l'entreprise. Elle aide son mari à créer la célèbre praline. Nous sommes en 1912. La praline est un fourrage entouré de chocolat. En 1915, Jean Neuhaus dépose un brevet à Bruxelles, avec l'échantillon d'un modèle industriel d'enveloppe en carton pour bonbons. C'est le fameux "**ballotin**" de pralines, qui remplace alors avantageusement les cornets qui écrasaient les friandises disposées dedans.

Bonbons : babelutte, cuberdon, ballons de Tournai

Pain à la grecque

Le Fossé-aux-Loups appelé aussi le Fossé et en vieux flamand de Gracht ou de Grecht, s'étendait au XVI^e siècle de l'est de la Senne aux remparts de la Ville de Bruxelles. A cet endroit s'installa la communauté des frères du tiers ordre. Un jour un frère boulanger d'origine française y est accueilli et pour agrémenter le menu, cuit des baguettes de pain (communément appelées en Belgique "pain français"). Celles-ci, peut-être par hasard, finirent par être roulées dans du gros sucre. Cette nouvelle et délicieuse friandise fut baptisée "bruut van de grecht" (pain du fossé).

Lorsque les troupes françaises occupent Bruxelles, elles traduisent le "Bruut van de grecht" par "pain à la grecque", "traduction" française qui demeurera après l'occupation et sera même utilisée par les néerlandophones qui la traduisent à leur tour par "Griekse brood" ! Cette appellation s'explique également par l'utilisation d'une grecque, un genre de couteau-scie servant à débiter la baguette de pain sucré très friable à certains moments de l'année. Aujourd'hui encore le pain à la grecque est découpé à l'aide d'une grecque. (Ces explications sont fournies par la Maison Dandoy)

Speculoos

Aromatisé de cannelle, muscade, clou de girofle et de cassonade, ce biscuit, inscrit en droite ligne dans la famille des pains d'épices, accompagne très agréablement une tasse de café. Comptant parmi les plus anciens fleurons de la gastronomie belge, il réjouit autant les parents que les enfants auxquels on a grand plaisir à offrir ce dessert, en guise de récompense, spécialement durant la période de Saint-Nicolas.

Gaufres de Liège et de Bruxelles

Couques de Dinant

Les Romains étaient friands d'un biscuit surprenant : le placenta, un gâteau mince et plat composé de farine de seigle, de miel, d'huile et de fromage de brebis. Le biscuit romain a évolué au travers des siècles laissant aux oubliettes quelques ingrédients. Au Moyen-Age quelques boulangers dinantais reprirent à leur compte la vieille recette en améliorant considérablement l'esthétique du biscuit. La tradition orale témoigne même qu'en 1466, lors du siège de la ville par Charles le Téméraire, la couque de Dinant, moulée dans de la dinanderie (objet d'art en cuivre repoussé dont l'industrie était très florissante à l'époque à Dinant), remplaça le pain venant à manquer ! Histoire ou légende, le mystère plane toujours sur l'origine de la couque de Dinant.

Aujourd'hui, la Couque de Dinant est un biscuit composé d'un subtil mélange de farine de froment, de miel pur et de sucre. Une fois pétrie, la pâte est abaissée et découpée à l'emporte-pièce. Ensuite, elle est aplatie à la main dans un moule. Sont encore utilisés aujourd'hui certains moules des XVIII-XIX^e siècles. La cuisson, à très haute température, permet d'atteindre la caramélisation du miel rapidement. En refroidissant, la couque durcit, comme un caramel.

Il y a des plats typiques de certaines villes, certaines époques de l'année (cfr le lapin du lundi parjuré à Tournai).

