



PHILIPPE CHAVANNE

LE CARNET DE CUISINE DE BRUXELLES

CUISINES EN CARNET



ÉDITIONS SUD OUEST

Philippe Chavanne

Photographies de Michel Carossio / Stylisme de Marie d'Halluin

Le carnet de cuisine
de Bruxelles

CUISINES EN CARNET

ÉDITIONS SUD OUEST

Zoeipe en frette



N'en déplaise à Jacques Brel, il y a longtemps, bien longtemps même, que Madeleine ne prend plus le tram 33. Seule consolation, mais de taille : les frites de chez Eugène font toujours la réputation gourmande de Bruxelles. Du vrai Bruxelles. Le Bruxelles des Brussellers...

Bruxelles, ville gourmande ? Assurément ! Elle le clame à chaque coin de rue. Il y a peu de villes au monde qui consacrent autant de noms de *strotjes* aux métiers de bouche ou aux plaisirs de la table : rue du Marché-aux-Herbes, rue au Beurre, rue du Vieux-Marché-aux-Grains, rue des Poissonniers, rue du Poivre, rue du Marché-aux-Fromages, rue aux Choux, rue des Harengs, rue du Marché-aux-Poulets, rue des Bouchers et sa continuation, la petite rue des Bouchers, impasse aux Huitres, rue des Brasseurs, rue du Persil... Et j'en oublie certainement.

La cuisine bruxelloise ne se limite pas, loin de là, aux robustes spécialités – fricandelles, caricoles et autres *ballekes* – proposées par tous les *fritkots* dignes de ce nom. Du *rollmops* au *kip-kap*, des *choezels* au *stoemp* et des *smoutebollen* aux *gozettes*, elle est sans artifices inutiles, sans chichi, comme l'on dit à l'ombre de Manneken Pis. Mais d'une extraordinaire générosité. En parfums. En saveurs. Et en quantités, aussi... Une cuisine qui a de la *zwanse*. Car, qu'on se le dise, en véritable breughélien qu'il est, le Bruxellois adore manger et boire ! Une pinte de bière pression, ou, mieux encore !, une délicieuse gueuze comme on n'en trouve que sur les bords de la Senne, un succulent lambic à fermentation spontanée ou l'un des ces *faros* que l'on ne déniche plus que dans quelques rares authentiques *caberdouches*.

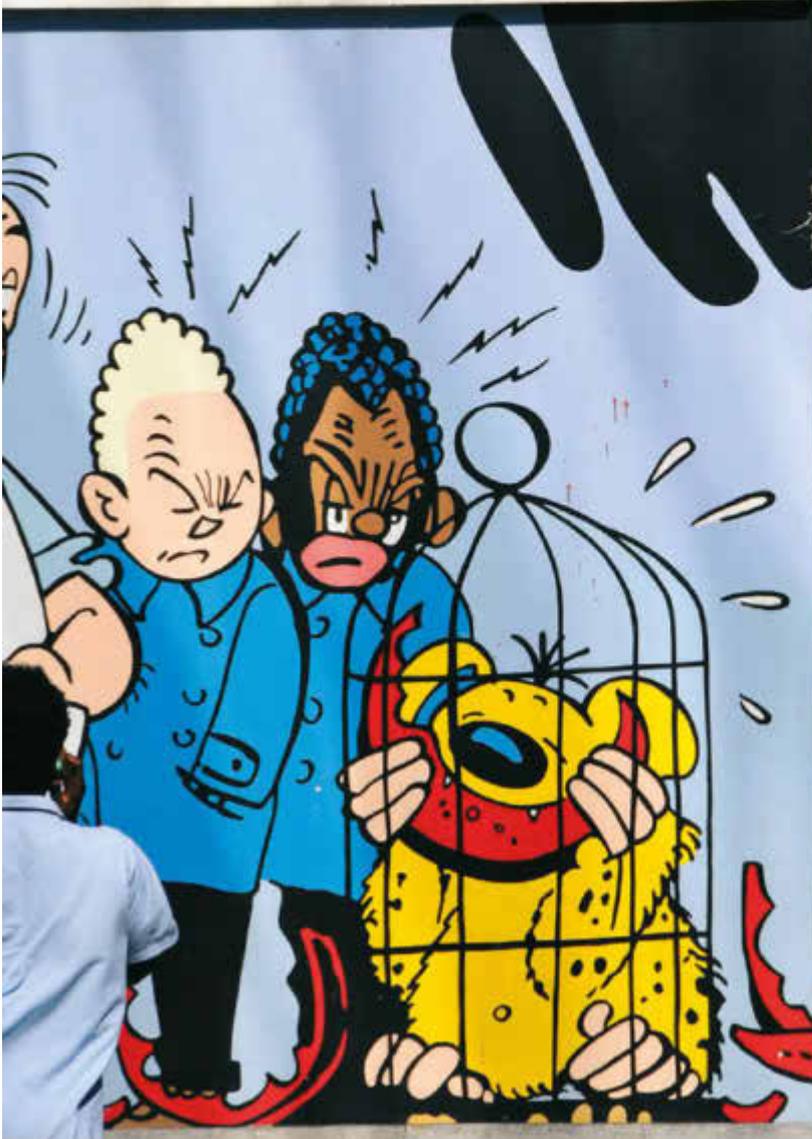
Puisées dans les carnets de recettes familiaux, les recettes qui suivent se veulent fidèles à la cuisine et à l'âme bruxelloises. Elles sont autant de souvenirs teintés de nostalgie... Ces délicieux effluves qui s'échappaient des grosses casseroles rebondies posées sur une vieille cuisinière à charbon. Ces litres de soupe maison et ces montagnes de croquettes de pommes de terre roulées à la main. Les chicons braisés ou préparés au gratin. Les incontournables casseroles de moules. Les frites croustillantes à souhait. Le rosbif bien saignant. Et ces douceurs qui terminaient chaque repas en beauté : la traditionnelle gaufre, le succulent *bodding*, la gourmande tarte à la bruxelloise...

Les mots typiquement bruxellois sont expliqués dans le lexique, p. 93.

En souvenir de Fine, ma *boma*, ma grand-mère.
Née en même temps que le xx^e siècle,
cette authentique Bruxelloise mettait autant de générosité
dans sa vie que dans sa savoureuse cuisine de terroir.



Décor somptueux et terrasses accueillantes: les Galeries du Roi et de la Reine jouent la carte de l'élégance et de la convivialité.



Cuisines en carnet

Les soupes, les entrées et les en-cas

Qui ne s'est jamais installé à une bancale table de bois, au fond de l'un de ces vieux estaminets qui bordent le Vieux Marché, dans les Marolles, le temps de savourer un bol de soupe servie brûlante, accompagné d'un quignon de pain, d'un cervelas et d'une bonne pinte de bière, ne sait se faire une juste idée de ce qu'est un moment de pur bonheur gourmand!

Jadis, les Bruxellois étaient des gens modestes. Pour qui la viande faisait rarement partie du quotidien. Ils se rabattaient donc sur le pain (le nombre de sortes de pains différents vendus dans les véritables boulangeries bruxelloises est encore impressionnant) et sur les légumes. L'une des plus belles manières d'accommoder les légumes était de les préparer en soupe. Avec, souvent, une préférence pour la *tomate soup mi ballekes*: une soupe à la tomate classique, agrémentée de petites boulettes de viande hachée de la taille d'une noisette. Mais les préparations plus originales et parfois beaucoup plus savoureuses encore ne manquent pas: soupe à la gueuze, crème bruxelloise...

Voici donc quelques solides mises en bouche, à savourer sans modération, comme un authentique Bruxellois!

ci-contre
Avec Blondin et Cirage, les Bruxellois
vivent dans un décor de bande
dessinée grandeur nature.

Soupe à la gueuze

La guis, ça est la plus spoem bière de Brussel, productionnée dans la vallée de la Senne!

(« La gueuze est la plus chouette bière de Bruxelles, produite dans la vallée de la Senne! », la Senne étant le cours d'eau, jadis navigable, qui traverse la ville.) Voilà, tout est dit! C'est la plus populaire des bières bruxelloises qui, selon certaines sources, devrait son nom à un brasseur du nom de Gueus. Rien n'est moins sûr! Ce qui, par contre, est certain, c'est que la vraie gueuze n'est produite que dans la région de Bruxelles. Les brasseurs artisanaux qui la produisent encore avec passion affirment que seul l'air de la capitale belge convient à sa fabrication.



1. Éplucher les oignons et les couper en morceaux. Mettre le beurre dans une casserole et le faire fondre. Y ajouter les oignons et les faire suer pendant 15 minutes sur le coin du feu.
2. À ce moment, ajouter la gueuze ainsi que le bouillon de volaille. Laisser cuire 30 minutes environ, puis passer la préparation au mixeur. Goûter et rectifier éventuellement l'assaisonnement en sel et en poivre.
3. Répartir la soupe dans des assiettes creuses individuelles et napper chaque assiette avec 1 cuillère à soupe de crème fraîche assaisonnée de sel, de poivre et de paprika. Parsemer le tout de fromage râpé et faire rapidement gratiner sous le gril du four.
4. Servir très chaud.

Pour 4 personnes

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 45 minutes

2 kg d'oignons
150 g de beurre
1 bouteille (75 cl) de gueuze
10 cl de bouillon de volaille
40 cl de crème fraîche très
légèrement battue
paprika en poudre
100 g de gruyère
fraîchement râpé
sel, poivre

Il existe encore à Bruxelles et dans la région quelques brasseurs indépendants qui produisent des gueuzes d'exception, réalisées avec passion et savoir-faire. La Brasserie Cantillon, ouverte au public pour des visites, est l'une des dernières véritables brasseries bruxelloises à proposer des bières de tradition et d'un très haut niveau qualitatif.



Véritables fricadelles bruxelloises

La fricadelle bruxelloise est, en principe, une boulette de viande hachée mijotée dans de la gueuze ou une bière lambic. Cette préparation est devenue rarissime. Il ne faut en tout cas pas confondre la fricadelle avec la fricandelle, qui désigne une boulette de viande en forme de saucisse et qui est proposée par toutes les baraques à frites.



1. Éplucher et hacher les échalotes. Peler et hacher finement la gousse d'ail. Mettre un peu de saindoux dans une cocotte et faire blondir le tout.
2. Incorporer le hachis d'ail et d'échalotes à la viande hachée et mélanger. Ajouter ensuite la mie de pain trempée dans le lait, puis assaisonner de noix de muscade, de sel et de poivre.
3. Transvaser la préparation dans un grand plat creux et bien mélanger tous les ingrédients. Arroser avec le vin blanc, mélanger à nouveau.
4. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporer les jaunes d'œufs à la préparation, en mélangeant. Monter les blancs d'œufs en une neige ferme. L'incorporer à son tour, délicatement. Mélanger une nouvelle fois.
5. Avec la préparation ainsi obtenue, confectionner des boulettes de la taille d'une balle de golf, puis les passer dans la farine en les enrobant complètement mais sans excès.
6. Les disposer ensuite dans une casserole avec un peu de saindoux. Ajouter les petits oignons grelots tout autour et faire cuire, sans cesser de remuer, afin qu'oignons et fricadelles cuisent sur toutes les faces.
7. Ajouter le bouquet garni, puis mouiller les fricadelles avec la bière à hauteur. Porter à ébullition, puis couvrir le récipient et poursuivre la cuisson à feu doux pendant quelques minutes.
8. Servir dès la fin de la cuisson, bien chaud.

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

2 échalotes
1 gousse d'ail
saindoux
1 kg de viande de porc
frûchement hachée
300 g de mie de pain
trempée dans du lait
10 cl de vin blanc sec
3 œufs entiers
farine
quelques petits oignons
grelots
1 bouquet garni
bière blonde
noix de muscade
sel, poivre

En accompagnement, prévoir quelques pommes de terre cuites à la vapeur et persillées ou, bien sûr, de délicieuses frites.



Choux de Bruxelles classiques

Parfois appelé chou de Brabant, le chou de Bruxelles est déjà mentionné au XIV^e siècle. C'est probablement lui qui a donné leur surnom aux habitants de Saint-Gilles, l'une des communes de l'agglomération bruxelloise: les *kuukkappers*, autrement dit « les coupeurs de choux ». Jusqu'au début du XX^e siècle, les habitants de cette commune s'adonnaient à la culture maraîchère, et essentiellement à celle de chou de Bruxelles.



1. Laver soigneusement les choux, puis les faire blanchir une dizaine de minutes dans une casserole d'eau.
2. Ensuite, les égoutter et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée, pendant 20 minutes environ.
3. À la fin de cette cuisson, les transférer dans une sauteuse contenant la graisse d'oie et les faire dorer légèrement.
4. Servir chaud.

Il est possible de remplacer la graisse d'oie par la même quantité de beurre, mais la préparation sera moins typique. Ainsi préparés, les choux de Bruxelles accompagnent particulièrement bien les volailles et les rôtis de porc.

Pour 4 personnes

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 40 minutes environ

1 kg de petits choux de Bruxelles

2 cuillères de graisse d'oie
sel



Friture de persil

Une préparation d'une simplicité et d'une rapidité déconcertantes, mais qui n'en reste pas moins savoureuse. À essayer sans tarder!



1. Laver soigneusement et sécher le bouquet de persil.
2. Faire chauffer l'huile de friture.
3. Mettre le persil, par poignées successives, dans le panier de la friteuse. Plonger le persil dans la friture chaude. Faire frire quelques secondes jusqu'à ce que le persil revienne à la surface et soit agréablement croquant. Déposer sur du papier absorbant et servir aussitôt, très chaud.

Il s'agit d'un superbe accompagnement pour les croquettes de volaille et les croquettes de fromage.



Vraies frites

« comme à Bruxelles »

Faire des bonnes frites, c'est tout un art, qui commence par un secret : il ne faut surtout pas utiliser de pomme de terre farineuse (ce que les Bruxellois appellent une *bloem pataat*) ni de pomme de terre gorgée d'eau. Autre secret : privilégier la pomme de terre bintje et la faire cuire deux fois.



1. Éplucher les pommes de terre, éliminer les éventuelles taches noires et les « yeux ». Rassembler les pommes de terre dans un récipient d'eau froide et les laver à grandes eaux à trois reprises. Couper ensuite les pommes de terre en tranches régulières, d'environ 1 cm d'épaisseur. Détailler ensuite celles-ci en bâtonnets de même épaisseur.
2. Faire chauffer la friture jusqu'à ce qu'elle atteigne 150 à 160 °C.
3. Essuyer les frites à l'aide d'un torchon propre (ce que les Bruxellois appellent un *essuie de cuisine*) et déposer une petite quantité de frites, bien sèches, dans le panier de la friteuse. Plonger le panier rempli dans la friture bien chaude et laisser cuire 10 minutes environ. Retirer ensuite le panier afin de permettre aux frites de s'égoutter. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des frites.
4. Faire alors chauffer la friture pour qu'elle atteigne 180 °C et y plonger à nouveau une petite quantité de frites. Les laisser dorer jusqu'à ce qu'elles flottent à la surface. Pour des frites simplement dorées, il faut les retirer de leur bain de friture à ce moment. Pour des frites plus rousses, il faut encore les laisser quelques instants dans la friture.
5. Garnir le fond d'un plat de service avec du papier absorbant qui permet d'absorber l'excédent de graisse et y déposer les frites égouttées. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des frites, les saler et servir aussitôt (après avoir retiré le papier absorbant, bien sûr!).

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

1,2 kg de pommes de terre
bintjes
huile de friture
sel

Il est important que les frites soient bien sèches avant de les plonger dans la friture. Des frites trop mouillées entraînent d'importants risques d'éclaboussures brûlantes. De même, il faut cuire les frites par petites quantités à la fois. Une trop grande quantité de frites dans le panier refroidirait la friture. En outre, si des frites se touchent lors de la cuisson, elles risquent de coller les unes aux autres. Les frites peuvent être cuites à la graisse de bœuf (elles ont alors une extraordinaire saveur!), mais aussi au saindoux, à la graisse de cheval (malheureusement plus difficile à trouver dans nos commerces) ou à l'huile d'arachide.



Gaufres de Bruxelles traditionnelles

Rivale directe de la non moins classique gaufre de Liège, la gaufre de Bruxelles se vend, bien chaude, dans des petites échoppes. Mais rien n'empêche de préparer de savoureuses gaufres maison.



1. La veille de la préparation, délayer la levure avec la moitié du lait. Tamiser la farine dans une terrine, creuser un puits au milieu et y verser la levure délayée. Bien mélanger et laisser lever à température ambiante. Ajouter ensuite le beurre fondu, le sucre, le reste de lait, les jaunes d'œufs et une pincée de sel. Bien mélanger tous les ingrédients, puis laisser reposer 12 heures.
2. Le jour de la préparation, verser 30 g de la préparation reposée dans le gaufrier. Faire cuire vivement jusqu'à ce que la gaufre soit dorée. Répéter l'opération, en graissant régulièrement le gaufrier, jusqu'à épuisement des ingrédients.

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Repos de la pâte : 12 heures

**Cuisson : un certain temps
(selon le gaufrier!)**

20 g de levure boulangère
20 cl de lait entier
500 g de farine
200 g de beurre fondu
250 g de sucre en poudre
3 jaunes d'œufs
sel

Facile à vivre, la gaufre de Bruxelles se déguste nature. Mais elle aime aussi être saupoudrée de sucre ou nappée de confiture au choix. Elle fait alors un succulent petit déjeuner. Dès qu'elle est garnie de crème Chantilly et de quelques morceaux de fruits frais, elle se transforme en un incomparable dessert. Enfin, nappée de sauce au chocolat tiède et agrémentée d'une boule de glace à la vanille, elle se transforme, comme par enchantement, en un irrésistible goûter.



Table des matières



LES SOUPES, LES ENTRÉES ET LES EN-CAS	11	LES LÉGUMES ET LES ACCOMPAGNEMENTS	61
Caricoles traditionnelles	12	Chicons au gratin	62
Crème bruxelloise.....	14	Chou rouge aux pommes.....	64
Croquettes de fromage	17	Choux de Bruxelles classiques	66
Œufs à la bruxelloise	19	Friture de persil	67
Soupe à la gueuze	20	Salade de ramonache	69
Soupe à l'oignon et à la bière de table	23	<i>Stoemp</i> aux carottes	71
		Vraies frites « comme à Bruxelles ».....	72
LES VIANDES, LES VOLAILLES, LES ABATS ET LES GIBIERS	25	LES PAINS, LES DESSERTS ET LES GOURMANDISES	75
Boudins noirs aux pommes et aux lardons.....	27	Bodding.....	77
Carbonnades de porc bruxelloises.....	29	Pain perdu	78
<i>Choezels</i> à la gueuze	30	Bonbons de Schaerbeek.....	80
Coquelet à la bière lambic	32	Chipolata bruxelloise	82
Faisans aux <i>witloofs</i> et au lambic.....	35	Pains à la grecque.....	83
Authentique <i>kip-kap</i>	36	Gaufres de Bruxelles traditionnelles.....	84
Filet américain « comme à Bruxelles ».....	37	<i>Smoutebollen</i>	87
Lapin aux cerises de Schaerbeek.....	39	Spéculoos.....	89
Lapin aux pruneaux et à la gueuze.....	41	Tarte à la bruxelloise.....	90
Oiseaux sans tête à la bruxelloise	42		
Poulet aux chicons et à la bière blonde	44		
Rognons de veau braisés à la gueuze.....	47		
Véritables fricadelles bruxelloises.....	48		
LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER	51		
Moules à la bière d'abbaye	52		
Anguilles au vert.....	54		
Merlans à la bruxelloise	55		
Filets de turbotin à la krik.....	56		
Moules marinières classiques.....	57		
<i>Rollmops</i> traditionnels.....	59		



L'Atomium, symbole de Bruxelles
et de l'Exposition universelle de 1958.



© Éditions Sud Ouest, 2010.

Ce livre a été imprimé par Pollina à Luçon (85). La photogravure est de Labogravure Image à Bordeaux (33).
ISBN : 978-2-87901-956-7 – Éditeur : 28256.01.04.02.10 – N° d'impression :

Coll. Cuisines en carnet
21 x 22 cm, broché,
96 pages, 15 €

En vente
chez votre marchand
de journaux
et chez votre
libraire

www.editions-sudouest.com



15 € 978 2-87901-957-4



ÉDITIONS SUD OUEST