



# PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

*de Flandre, des Hauts-de-France et de Wallonie*

# CULINAIR ERFGOED

*van Vlaanderen, Hauts-de-France en Wallonië*





Gaufres du pays flamand  
de Jean-François Brigant  
(Houplines)



# Sommaire

Notre projet Interreg «Similar» .....	3
La Babelutte .....	6
Bêtises de Cambrai .....	8
La betterave sucrière .....	10
La brasserie Slaapmutske Melle, Bel.....	12
La Brasserie du Borinage .....	14
Le Carambar .....	16
Carbonnades flamandes .....	18
Chant d 'Éole.....	19
Chicorée à café .....	21
La côte de porc à l'berdouille Spécialité montoise (Mons, Hainaut belge) .....	23
Le cougnou (Jesusbroodje) .....	25
Le Cuberdon ou Gentse neus .....	27
El Cayau Montois .....	29
La gaufre flamande .....	31
La gaufre de Liège et la confrérie de la Strème.....	33
Les Gayettes .....	35
Le Gin de Binche, véritable carnaval de saveurs .....	36
Kroakemandels .....	38
La liqueur de chicon.....	39
Le Maroilles .....	41
La Mimolette.....	43
Moutarde Vve Tierenteyn-Verlent de Gand .....	45
Le « Peket ».....	47
Potjesvlees du Westhoek .....	49
La praline.....	50
Spéculoos .....	52
Târtè al Djote .....	54
Tarte au maton.....	56
Le Waterzooi.....	58
Le Welsh .....	60
Colophon .....	61

# Inhoudsopgave

Ons Interreg project "Similar" .....	3
De Babelutte.....	6
Bêtises de Cambrai .....	8
De Suikerbiet .....	10
Brouwerij Slaapmutske, Melle, Bel .....	12
Brouwerij "De Borinage" .....	14
Carambar .....	16
Vlaamse Carbonnades.....	18
Chant d 'Éole.....	19
Koffiechorei.....	21
Côte à l'berdouille .....	23
De cougnou .....	25
Cuberdon of Gentse neus.....	27
El Cayau Montois .....	29
De Vlaamse wafel.....	31
De Luikse wafel en de broederschap van La Strème.....	33
Les Gayettes .....	35
"De Gin van Binche, een waar carnaval van smaken" .....	36
Kroakemandels .....	37
Witlooflikeur.....	39
De Maroilles .....	41
Mimolette.....	43
Moutarde Vve Tierenteyn-Verlent de Gand .....	45
De "Peket ".....	47
Potjesvlees uit de Westhoek.....	49
Praline .....	50
Spéculoos .....	52
Târtè al Djote .....	54
Mattentaart.....	56
Waterzooi.....	58
Welsh .....	60
Colofon .....	61





## Notre projet Interreg «Similar»

Des études réalisées par la Commission européenne démontrent que les barrières linguistiques et culturelles entravent de manière considérable les transactions commerciales. Les entreprises européennes passent ainsi à côté d'importantes opportunités. Le projet SIMILAR est né à la fois de ce constat et d'enquêtes menées depuis plusieurs années sur le terrain par notre équipe. De 2019 à 2022, le projet a été soutenu financièrement par le programme INTERREG V France-Wallonie-Flandre. L'objectif du projet est de conseiller les PME de différents secteurs stratégiques, en particulier l'alimentaire et l'agro-alimentaire, afin de les aider à élaborer une stratégie linguistique et culturelle efficace qui leur permettra de mieux faire face aux difficultés rencontrées lors de transactions ou de localisation de leurs activités de l'autre côté de la frontière (linguistique). En outre, ce projet vise à faciliter le développement de compétences multilingues et interculturelles des employés des PME en mettant gratuitement à leur disposition des outils innovants, des documents et des formations sur mesure. >



© Stad Gent - Dienst Toerisme

## Ons Interreg project "Similar"



© Velvet - wikipedia

Uit eerder onderzoek van de Europese Commissie blijkt dat taal- en cultuurbarrières een aanzienlijke hoeveelheid handelstransacties in de weg staan. Europese bedrijven laten zo belangrijke kansen liggen. Op basis van deze vaststelling en bevragingen in het werkveld werd het project SIMILAR opgestart. Van 2019 tot 2022 werd het project financieel ondersteund door het INTERREG V-programma Frankrijk-Wallonie-Vlaanderen. De doelstelling van het project is het adviseren van KMO's in verschillende strategische sectoren, met name de voedings- en agrovoedingsindustrie, om hen te helpen een doeltreffende taal- en cultuurstrategie te ontwikkelen waarmee zij beter het hoofd kunnen bieden aan de moeilijkheden die zij ondervinden wanneer zij hun activiteiten aan de andere kant van de (taal)grens uitoefenen of vestigen. Bovendien wil dit project de ontwikkeling van meertalige en interculturele vaardigheden van werknemers vergemakkelijken door hun gratis innovatieve instrumenten, documenten en op maat gesneden opleidingen aan te bieden. >



› Il nous a paru intéressant de composer un dictionnaire de curiosités alimentaires de nos régions, afin de démontrer que, malgré les frontières, nos identités respectives ne sont pas si éloignées que ça. Nous avons même de grandes similarités et une histoire alimentaire commune. Nous sommes à l'image de la gaufre : un nom commun, une identité commune, mais avec de très nombreuses différences et de goûts. Ce livret est destiné à la fois aux enseignants, aux apprenants et aux étudiants qui bénéficieront ainsi de textes d'apprentissage linguistique vivants en français et en néerlandais consacrés à de délicieux produits de nos régions, ainsi qu'aux restaurateurs et aux chefs d'entreprises qui pourront s'inspirer de recettes qu'ils pourront faire fructifier. Il a vocation à stimuler les échanges. Le grand public pourra bien entendu (re-)découvrir cette richesse alimentaire à travers une mise en page qui les fera apprécier des recettes, parfois connues, sous un jour nouveau. Nous souhaitons aussi perpétuer certains mets qui ont tendance à disparaître. Dans le même temps, de nouveaux inventeurs créent de nouveaux produits ou les revisitent d'une manière inattendue.

Que nous apprennent ces plats et ces multiples recettes ? Ils ont en premier lieu été destinés à une population qui avait la vie dure et devait travailler d'arrache-pied pour parvenir à joindre les deux bouts : gens des campagnes, paysans et paysannes, ouvriers et ouvrières dans le textile et dans les usines, marins pêcheurs. C'est essentiellement la raison pour laquelle cette alimentation est riche, robuste et souvent grasse. Elle avait pour fonction de bien tenir au corps et de procurer toute l'énergie nécessaire lors de travaux pénibles. Les friandises, produites à base de betterave à sucre de nos régions, donnaient aussi courage à tout ce petit peuple. ›

› Het leek ons interessant om een woordenboek samen te stellen van voedsel en recepten uit onze regio's, om aan te tonen dat, ondanks de grenzen, onze respectievelijke identiteiten niet zo ver uit elkaar liggen. We hebben zelfs grote overeenkomsten en een gemeenschappelijke voedselgeschiedenis. Wij zijn als de wafel: een gemeenschappelijke naam, een gemeenschappelijke identiteit, maar met vele verschillen en smaken. Dit boekje is bestemd voor leerkrachten, leerlingen en studenten die baat hebben bij levendige taalleerteksten in het Frans en het Nederlands over heerlijke producten uit onze streken, en voor restauranthouders en ondernemers die inspiratie kunnen putten uit recepten die zij kunnen gebruiken. Het is bedoeld om uitwisselingen te stimuleren. Het grote publiek zal deze rijkdom aan voedsel natuurlijk kunnen (her) ontdekken via een lay-out die hen zal helpen de soms bekende recepten in een nieuw licht te waarderen. We willen ook bepaalde gerechten bestendigen die de neiging hebben te verdwijnen. Tegelijkertijd creëren nieuwe uitvinders nieuwe producten of herzien ze die op een onverwachte manier.

Wat leren deze gerechten en hun vele recepten ons ? Ze waren vooral bedoeld voor een bevolking die een zwaar leven had en hard moest werken om rond te komen: boeren, textiel- en fabrieksarbeiders, vissers. Dit is de belangrijkste reden waarom dit voedsel rijk, stevig en vaak vet is. Het had de functie om het lichaam « fit » te houden en de energie te leveren die nodig was om hard te werken. De snoepjes, die in onze streek van suikerbieten worden gemaakt, gaven de mensen ook moed. De vissers klemden een gesuikerde babelutte tussen hun wang en tand. ›

› Les pêcheurs coinçaient entre leur joue et leur dent une babelutte sucrée. Les mineurs suçaient les fameuses Pastilles du mineur, un bonbon censé compenser l'envie de fumer - ce qui était interdit dans les profondeurs des mines - et de procurer une sensation de fraîcheur et de bien-être. Les alcools, le genièvre et la bière, permettaient aussi de tenir le coup.

Et bien sûr, après le dur labeur, pour trouver un peu de bonheur et de réconfort, il fallait bien profiter de quelques réjouissances dans les cafés, les estaminets - lieux tellement conviviaux et chaleureux - et lors des foires durant lesquelles étaient servis des produits simples et bon marché dont chacun pouvait se régaler. Nos régions ne seraient pas ce qu'elles sont sans les traditionnelles moules-frites.

Nous ne présentons ici qu'une infime partie de la richesse alimentaire de nos régions. Nous aurions pu aussi parler des chicons (endives) au jambon, qui se présente sous la forme d'un gratin d'endives enroulées dans des tranches de jambon, des coquillages et des spécialités de poissons vendus le long des quais du port d'Ostende, des bonbon Napoléon fabriqués à Anvers ou encore des Petits oursins en guimauve Bouquet d'Or d'Ascq. Il aurait aussi pu être question des boulets à la Liégeoise, du coq à la bière, du faisan à la brabançonne, du lapin à la bière, des tomates à la crevette, de merveilleux pâtés, de fromages incroyables et de la multitude de bières que proposent nos régions. Mais il a fallu faire un choix, simplement pour vous mettre en appétit et vous donner envie d'aller encore plus loin dans la découverte des produits européens qui racontent notre histoire et nos richesses communes. Ces plats nous font toujours autant chaud au cœur, car ils sont une inépuisable source de convivialité.

*L'équipe Similar*



› De mijnwerkers zoogden de beroemde mijnwerkerspastilles, een snoepje dat het verlangen om te roken - wat in de diepten van de mijnen verboden was - moest compenseren en een gevoel van frisheid en welzijn moest geven. Jenever en bier werden ook gebruikt om hen op de been te houden.

En natuurlijk moest men na het harde werken, om een beetje geluk en comfort te vinden, genieten van wat festiviteiten in de cafés en de

estaminets - zo vriendelijke en warme plaatsen - en tijdens de braderieën waar eenvoudige en goedkope maaltijden werden geserveerd waarvan iedereen kon genieten. Onze regio's zouden niet zijn wat ze zijn zonder de traditionele mosselen en frieten.

Dit is slechts een klein deel van de rijkdom van het voedsel van onze regio's. We hadden het ook kunnen hebben over witlof met ham, dat is een gratin van witlof gewikkeld in plakjes ham, schaaldier- en visspecialiteiten die langs de kades van de haven van Oostende worden verkocht, Napoleonsnoepjes die in Antwerpen worden gemaakt of de marshmallowbeertjes uit Ascq. Het had ook kunnen gaan over "boulets à la Liégeoise", "coq à la bière", "Fazant op Brabantse wijze", "In bier gestoofd Vlaams konijn", "tomaat-garnaal", heerlijke patés, ongelooflijke kazen en de veelheid aan bieren die onze regio's bieden. Maar we moesten een keuze maken, gewoon om uw eetlust op te wekken en u nog verder te laten gaan in de ontdekking van Europese producten die het verhaal vertellen van onze gemeenschappelijke geschiedenis en onze gemeenschappelijke rijkdom. Deze gerechten verwarmen ons hart altijd weer omdat ze een onuitputtelijke bron van gezelligheid zijn.

*Het team Similar*



# La Babelutte



© Confiserie Afchain

La Babelutte est une spécialité à la fois de Flandre et des Hauts-de-France. On la déguste essentiellement à Furnes, à Lille et le long de la côte belge.

Il s'agit d'un bonbon au caramel aromatisé au miel ou à la cassonade. Ce mot viendrait du néerlandais « babbelen » qui signifie « parler beaucoup, papoter », à moins qu'il ne vienne du mot Ch'ti, le patois du nord, « babelle » qui signifie « bavard ». En fait, lorsque l'on mange une babelutte, c'est le contraire qui se passe. Comme le caramel colle aux dents, on n'est plus vraiment en mesure de parler. Il existe même une troisième explication : en vieux français, babelutte signifie bagatelle, babiole.

Une chaîne de magasin belge très célèbre qui produit et vend des babeluttetjes est « Moeder Babelutte ».

Mère Rosalie Babelutte est née à Heist, ville flamande du bord de mer en 1841. Son premier mari, pêcheur, possédait quelques cabines de plage où il vendait son poisson. Mais le revenu de sa pêche ne leur permettait pas de vivre correctement. Avec son second mari, pour améliorer la condition de vie de leur famille, elle fabriqua un bonbon à base de sirop et de beurre dont la recette avait été transmise par sa mère. >

# De Babelutte

De Babelutte is een specialiteit van zowel Vlaanderen als de Hauts-de-France. Het wordt vooral gegeten in Veurne, Rijsel en langs de Belgische kust.

Het is een karamel zoetje, op smaak gebracht met honing of bruine suiker. Het woord komt van het Nederlandse "babbelen", dat "veel praten, kletsen" betekent, of van het Ch'ti-woord, het patois van het noorden, "babelle", dat "spraakzaam" betekent. In feite, als je een babelutte eet, gebeurt het tegenovergestelde. Als de karamel aan de tanden kleeft, kun je niet echt meer praten. Er is zelfs een derde verklaring: in oud Frans betekent babelutte « bagatelle », « babiole » (een klein ding).

Een zeer bekende Belgische winkelketen die babeluttetjes produceert en verkoopt is "Moeder Babelutte". >



© LimoWreck - wikipedia



© wikipedia





➤ A l'origine, il s'agissait d'un en-cas sucré que les marins consommaient pour se redonner de la force pendant leurs longs périples en pleine mer. Rosalie vendait quant à elle cette friandise aux baigneurs de la station balnéaire. Certains racontent qu'elle avait l'habitude de papoter avec ses clients et de raconter des histoires aux enfants. Ce qui lui a valu le surnom de Mère Babelutte.

La babelutte de Lille était quant à elle à l'origine composée essentiellement de vergeoise cuite à laquelle on ajoutait du lait et de la vanille. ■

➤ Moeder Rosalie Babelutte werd in 1841 geboren in de Vlaamse badplaats Heist. Haar eerste man was een visser die een paar strandhutten bezat waar hij zijn vis verkocht. Maar met het inkomen uit zijn visserij konden ze niet fatsoenlijk leven. Met haar tweede man maakte zij, om de levensomstandigheden van hun gezin te verbeteren, een snoepje op basis van stroop en boter, waarvan zij het recept van haar moeder had gekregen.

Oorspronkelijk was het een zoete snack die ze lieden aten om hen kracht te geven tijdens hun lange zeereizen. Rosalie verkocht deze lekkernij aan de badgasten van de badplaats Heist. Sommigen zeggen dat ze een praatje maakte met haar klanten en verhaaltjes vertelde aan kinderen. Dit leverde haar de bijnaam Moeder Babelutte op.

De Babelutte van Lille werd oorspronkelijk gemaakt van gekookte vergeoise waaraan melk en vanille werden toegevoegd. ■





## Bêtises de Cambrai

La bêtise de Cambrai est une friandise élaborée à Cambrai dans les Hauts-de-France. L'histoire raconte que la recette de ce bonbon, qui daterait du XIX<sup>e</sup> siècle, aurait été inventée par erreur. Le cuisinier aurait fait une « bêtise » en se trompant dans le dosage des ingrédients.

D'autres expliquent que le mot « bêtise » serait un ancien mot qui signifierait « babiole, petite chose, bagatelle ».

Deux fabricants de Cambrai réclament la paternité du bonbon, les confiseries Afchain et Despinoy, que l'on ne parvient toujours pas vraiment à départager.

La bêtise, qui a la forme d'un petit coussin rectangulaire bombé, est traditionnellement composée de sucre, de sirop de glucose et d'un arôme naturel de menthe. Pour faire une bêtise, il faut d'abord dissoudre du sucre blanc dans de l'eau chaude dans de grandes bassines en cuivre. Puis, le confiseur ajoute à ce mélange du sirop de glucose afin de former un sucre caramélisé. La pâte ainsi obtenue est versée sur une table où elle va pouvoir refroidir. Il est alors plus facile de la travailler. Le confiseur la retourne plusieurs fois jusqu'à l'obtention d'une masse malléable fort impressionnante. >



© Confiserie Afchain

## Bêtises de Cambrai

De "Bêtise" van Cambrai is een snoepje dat in Cambrai in de regio Hauts-de-France wordt gemaakt. Er wordt gezegd dat het recept voor dit snoepje, dat dateert uit de 19<sup>e</sup> eeuw, per ongeluk is uitgevonden.

De kok zou een "fout" (bêtise in het Frans) hebben gemaakt in de dosering van de ingrediënten. Anderen leggen uit dat het woord "bêtise" een oud woord zou zijn dat "klein ding, kleinigheid" zou betekenen.

Twee fabrikanten uit Cambrai claimen het auteurschap van het snoepgoed, de banketbakkers Afchain en Despinoy. We zullen waarschijnlijk nooit weten wie de echte uitvinder is geweest.

De bêtise, die de vorm heeft van een klein rechthoekig kussen, wordt traditioneel gemaakt van suiker, glucosestroop en natuurlijk muntaroma. Om een bêtise te maken wordt witte suiker eerst opgelost in heet water in grote koperen bekkens. De banketbakker voegt vervolgens glucosestroop toe aan dit mengsel om een gekarameliseerde suiker te vormen.

De resulterende pasta wordt op een tafel gegoten waar hij kan afkoelen. Het is dan makkelijker om ermee te werken. De banketbakker draait het meerdere malen om totdat een zeer indrukwekkende kneedbare massa is verkregen. >





› Une petite partie est colorée afin de créer ce petit décor rectiligne si spécifique aux bêtises : une petite bande jaunâtre qui caractérise la bêtise traditionnelle. Ensuite la pâte est placée sur une machine, une étireuse, pour qu'elle soit bien aérée. La pâte devient toute blanche. Une autre machine assemble les deux pâtes, blanches et jaunes, pour former un gros boudin garni de sa bande caractéristique qui est ensuite coupé en petits morceaux.

Aujourd'hui, les confiseurs ont créé de nouveaux goûts pour faire plaisir à leur clientèle : au chocolat, à la violette, la pomme, l'orange ou autres parfums de fruits. ■

<https://confiserieafchain.fr/>  
<https://www.betises-cambrai-despinoy.fr/>

› Een klein deel is gekleurd om die typische kleine rechte lijnversiering te creëren die zo kenmerkend is voor bêtises: een kleine geelachtige band. Vervolgens wordt het deeg op een machine gelegd, een rekmachine, zodat het goed belucht wordt. Het deeg wordt helemaal wit. Een andere machine voegt de twee degen, wit en geel, samen tot een grote worst, die vervolgens in kleine stukjes wordt gesneden.

Tegenwoordig hebben banketbakkers nieuwe smaken gecreëerd om hun klanten te behagen : chocolade, violet, appel, sinaasappel en andere fruitsmaken. ■

<https://confiserieafchain.fr/>  
<https://www.betises-cambrai-despinoy.fr/>





## La betterave sucrière



Il n'est pas rare de découvrir en automne le long des routes de nos régions des tas de betteraves, facilement reconnaissables à leur racine charnue et à leur couleur blanche. Il s'agit de betteraves sucrières, célèbres pour leur haute teneur en sucre. 1 kg de betterave donne ainsi 150 grammes de sucre.

Connue depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, sa culture s'est principalement développée grâce à Napoléon durant le blocus de l'Empire français par la marine britannique. Il était alors nécessaire de trouver un substitut à la canne à sucre produite dans les Antilles qui ne parvenait plus jusqu'aux ports français. >

## De Suikerbiet

In de herfst is het niet ongebruikelijk om opgestapelde bieten te zien langs de wegen in onze streken, gemakkelijk herkenbaar aan hun vlezig wortels en hun witte kleur. Dit zijn suikerbieten, beroemd om hun hoge suikergehalte. 1 kg bieten levert 150 gram suiker op.

Bekend sinds de 17e eeuw, de suikerbietenteelt werd voornamelijk ontwikkeld door Napoleon tijdens de blokkade van het Franse Rijk door de Britse marine. Er moest toen een vervanger worden gevonden voor het suikerriet dat in West-Indië werd geproduceerd en dat de Franse havens niet meer bereikte.

De productie ging met ups en downs en stortte in tijdens de Eerste Wereldoorlog, de teeltgebieden en fabrieken bevonden zich toen midden in het oorlogsgebied. Na de Tweede Wereldoorlog steeg de productie sterk, maar deze werd getemperd door het gemeenschappelijk landbouwbeleid, dat quotas oplegde. Vandaag de dag, als gevolg van de toename van de wereldbevolking, met name in de ontwikkelingslanden, zal de gemiddelde groei tot 2030 naar verwachting 2% per jaar bedragen. >





Pixabay

➤ Sa production a connu des hauts et des bas pour s'effondrer durant la Première Guerre mondiale, les zones de culture et les usines étant situées en pleine zone de combat. Après la Seconde Guerre mondiale, la production a connu une forte

hausse qui a été tempérée par la Politique agricole commune qui a imposé des quotas. Aujourd'hui, en raison

de l'augmentation de la population mondiale, en particulier dans les pays émergents, le rythme de croissance moyen devrait être de 2% par an jusqu'en 2030.

Les Hauts-de-France sont la première région productrice de betteraves sucrières en Europe. Bio en Hauts-de-France travaille depuis plusieurs années à la création d'une filière équitable pour la betterave sucrière bio. Un délicat sirop de betterave bio est désormais commercialisé dans la région. Plusieurs dérivés célèbres sont créés à partir du sucre de betterave.

La vergeoise, appelée cassonade en Belgique, inventée par le Belge d'origine allemande Karl Gräffe (1824-1908), provient du sirop résiduel de la cristallisation du sucre. Il est utilisé pour de délicieuses préparations tels que les biscuits speculoos et entre dans la composition des gaufres fourrées, du flan flamand, des tartes au sucre et bien entendu de la carbonnade flamande. Il est également soupoudré sur les crêpes et la maquée, le fameux fromage blanc wallon.

La cassonade Graeffe est produite par la célèbre raffinerie Tirlemontoise, groupe industriel belge fondé en 1836 et la vergeoise par la sucrerie française de Thumeries. Certains Belges sont friands des pâtes à la cassonade, un plat sucré-salé mélangé à du beurre.

Le sucre candi est quant à lui constituée de gros cristaux de sucre de betterave ou de canne qui fond dans la bouche, un thé ou un café.

Enfin, le faro est une sorte de bière produite à Bruxelles obtenue à partir de bière lambic et de sucre candi. ■

➤ Hauts-de-France is de belangrijkste suikerbieten producerende regio in Europa. Bio en Hauts-de-France werken al enkele jaren aan de oprichting van een fair trade sector voor biologische suikerbieten. In de regio wordt nu een geraffineerde suikerbietenstroop op de markt gebracht. Van bietsuiker worden verschillende beroemde derivaten gemaakt.

Vergeoise, bekend als bruine suiker, uitgevonden door de in Duitsland geboren Belg Karl Gräffe (1824-1908), wordt gemaakt van de reststroop van de kristallisatie van suiker. Het wordt gebruikt in heerlijke bereidingen zoals speculaas als ook in het recept van gevulde wafels, Vlaamse vlaai, suikertaarten en natuurlijk de "carbonnade flamande". Het wordt ook op pannenkoeken gegeten, of door de beroemde Waalse kwark, maquée gemengd.

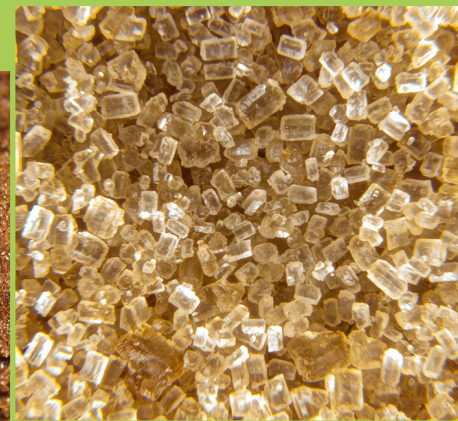
Graeffe bruine suiker wordt geproduceerd door de beroemde raffinaderij Tienen, een Belgische industriële groep opgericht in 1836, en vergeoise wordt geproduceerd door de Franse suikerfabriek in Thumeries. Sommige Belgen zijn dol op bruine suikerpasta, een zoetzuur gerecht gemengd met boter.

Kandijsuiker bestaat uit grote kristallen van biet- of rietsuiker die als een snoepje op de tong smelten, of in de koffie of thee worden gebruikt.

Faro is tenslotte een soort bier dat in Brussel wordt gebrouwen, gemaakt van lambiekbier en kandijsuiker. ■



Pixabay



Pixabay



## La brasserie Slaapmutske. Melle, Bel



© Brasserie slaapmutske



© Brasserie slaapmutske

## Brouwerij Slaapmutske. Melle, Bel



© Brasserie slaapmutske

### UN COUPLE AMOUREUX DE LA BIÈRE...

**D**any Desmet et Marleen Vercaigne, deux zythologues passionnés, fabriquent leur bière depuis 1992. Tout a commencé avec quelques expériences dans la cuisine et des dégustations entre amis, qui se sont avérées tellement positives que le couple a décidé d'en faire leur activité principale.

La bière était née, mais n'avait pas de nom. Après la naissance du fils Jonas, des sessions de brainstorming ont eu lieu pour trouver un nom au brassage de la maison. Lors de ces sessions, il arrivait de devoir faire taire le petit bambin en trempant la tétine dans la bière pour le calmer.

Et s'est ainsi que la « **Slaapmutske** » est née, qui signifie « bonnet de nuit ». Plusieurs sortes sont développées et connaissent un franc succès à l'étranger. L'exportation vers les pays européens et dans le monde entier commence à partir de 2004 et a pris une grande ampleur. >



© Brasserie slaapmutske

### EEN KOPPEL DAT VERLIEFD IS OP BIER...

**D**any Desmet en Marleen Vercaigne, twee gepassioneerde zythologen, maken sinds 1992 bier. Het begon met een paar experimenten in de keuken en proeverijen met vrienden, die zo positief bleken dat het echtpaar besloot er hun hoofdactiviteit van te maken.

Het bier was geboren, maar had geen naam. Na de geboorte van zoon Jonas werden brainstormsessies gehouden om een naam te vinden voor het thuisbrouwsel. Tijdens deze sessies moest de peuter soms tot bedaren worden gebracht door de fopspeen in het bier te dopen om hem te kalmeren.

En zo werd "Slaapmutske" geboren, wat "slaapmutsje" betekent. Verschillende types bier werden ontwikkeld en werden zeer succesvol in het buitenland. De export naar Europese landen en in de heledere wereld begon in 2004 en is exponentieel gegroeid. >

› Depuis lors, l'assortiment ne fait que s'accroître dans un premier temps par la « trilogie », c'est-à-dire la Blonde, la Brune et la Tripel Slaapmutske. Des bières saisonnières et éditions spéciales y sont ajoutées, ainsi que la version sans alcool et BIO.

L'étiquette, créée par les brasseurs eux-mêmes, représente une demi-lune souriante qui fait référence au nom lui-même « Slaapmutske » (bonnet de nuit) et à l'idée sous-jacente de bonne humeur (de goedgemutsten = les bien-lunés). ■



› Sindsdien is het assortiment bieren uitgebreid, aanvankelijk met de 'trilogie', namelijk Blond, Bruin en Tripel Slaapmutske. Seizoensbieren en speciale brouwsels werden toegevoegd, evenals de alcoholvrije en biologische versie.

Het etiket, ontworpen door de brouwers zelf, toont een lachende halve maan, die verwijst naar de naam zelf 'Slaapmutske' (slaapmutsje) en het achterliggende idee van goed humeur (van lachen-goedgemutsten). ■





## La Brasserie du Borinage

Début 2019, un groupe d'amis de la région du Borinage, Belgique, passionnés à la fois par la bière et par leur patrie, s'est lancé dans un ambitieux défi. Ils ont créé la « Brasserie du Borinage » en tant que coopérative, dont le but était d'unir toutes sortes de personnalités de tous horizons partageant les mêmes valeurs, notamment celles du sens de la famille, de l'altruïsme, de l'amour pour l'environnement, et de la collaboration - cette dernière, en définitive, en termes de ressources et de connaissances, en travaillant avec des brasseurs du monde entier.



Ayant d'abord conquis les cœurs des amateurs de bière dans la région de Boussu, la brasserie a acquis une grande réputation dans d'autres régions avec une popularité qui ne cesse de croître. >

## Brouwerij "De Borinage"

BEGIN 2019 ging een groep vrienden uit de Borinage in België, gepassioneerd door zowel bier als hun thuisland, een ambitieuze uitdaging aan. Zij richtten de "Brasserie du Borinage" op als coöperatie, met als doel allerlei persoonlijkheden uit alle lagen van de bevolking te verenigen die dezelfde waarden deelden, waaronder familiegevoel, altruïsme, liefde voor het milieu en samenwerking - dit laatste uiteindelijk in termen van middelen en kennis, door samen te werken met brouwers uit de hele wereld.

Na eerst de harten van de bierliefhebbers in de regio Boussu te hebben veroverd, heeft de brouwerij een grote reputatie verworven in andere regio's met een populariteit die blijft groeien.

Het team van de brouwerij hanteert "Rigour en Déwanne", een slogan die de Brasserie du Borinage perfect typeert. "Rigour" in de recepten, de smaken en het proces, waarbij maximaal gebruik wordt gemaakt van lokale bronnen en voortdurend wordt gestreefd naar perfectie, van de zoektocht naar traditionele recepten en de herrijzenis van vergeten smaken tot innovatie, met onwaarschijnlijke combinaties die verre van traditioneel zijn, maar even verfrissend als verrassend. En dan komt "déwanne" (wat "het delirium" of "het plezier" betekent in het Borinage patois, verwijzend naar "het verlangen om plezier te hebben"), toegepast op andere aspecten. In de Brasserie du Borinage primeert het plezier en het verlangen om zichzelf en anderen te plezieren boven conformiteit, consensus en de last van onnodige verplichtingen. >





› L'équipe de la brasserie applique « Rigueur et Déwanne », un slogan qui caractérise parfaitement la Brasserie du Borinage. « La rigueur » dans les recettes, les saveurs et le processus, en utilisant au maximum des ressources locales et en poursuivant en permanence la perfection, allant de la recherche de recettes traditionnelles et de la résurrection de saveurs oubliées jusqu'à l'innovation, avec des associations improbables qui, certes, sont loin d'être traditionnelles, mais qui sont aussi rafraîchissantes que surprenantes.

Et puis intervient « la déwanne » (ce qui signifie « le délire » ou « la déconne » en patois du Borinage, se référant à « l'envie de s'amuser »), appliquée aux autres aspects. La joie et l'envie de se faire plaisir et de satisfaire les autres prennent le pas sur la conformité, le consensus et le fardeau des contraintes inutiles à la Brasserie du Borinage.

Offrant un large éventail de variations, parmi lesquelles figurent des blondes, des stouts et des IPA, ces bières à succès peuvent être dégustées dans de nombreux restaurants de la Wallonie, Belgique, et peuvent être achetées en grande surface, ainsi qu'auprès d'autres petites brasseries locales et de petites entreprises, ou même directement sur l'e-« chope » de la brasserie. Une de leurs plus célèbres bières est appelée « l'Urine », clin d'œil plutôt amusant.

La Brasserie du Borinage a comme mission ultime de brasser des bières artisanales de qualité supérieure tout en faisant la promotion et le rayonnement de la culture du Borinage, et du dialecte d'ailleurs.

Mission accomplie !

*Santé m'belle, santé m'biau !* (traduction littérale : « Santé, ma belle, santé, mon beau ! ») ■



© Brasserie du Borinage

› Deze succesvolle bieren, met een breed scala aan variaties, waaronder lagers, stouts en IPA's, kunnen worden gedronken in veel restaurants in Wallonië, België, en kunnen worden gekocht in supermarkten, maar ook bij andere kleine lokale brouwerijen en kleine bedrijven, of zelfs rechtstreeks uit de eigen "beker" van de brouwerij. Een van hun bekendste bieren heet "Urine" !

De ultieme missie van de Brasserie du Borinage bestaat erin ambachtelijke bieren van topkwaliteit te brouwen en tegelijk de cultuur van de Borinage en het dialect te promoten en te verspreiden.

Missie volbracht!

*Santé m'belle, santé m'biau !* (letterlijke vertaling: "Proost, mijn schoonheid, proost, mijn schoonheid!") ■



# Le Carambar

Le carambar, qui n'en a pas mangé dans sa jeunesse ! Il s'agit d'une friandise mythique de forme carrée, composée de caramel et de cacao d'une longueur de huit centimètres et d'une largeur d'environ un centimètre que l'on laisse lentement fondre dans la bouche.

Son emballage, des lettres roses sur fond jaune, est immédiatement reconnaissable.

Ce néologisme vient tout simplement des mots « caramel » et « barre ». Il a été créé dans les Hauts-de-France, dans la ville de Marcq-en-Barœul, en 1954 par l'entreprise Delespaul-Havez qui a été fondée en 1848 par Henri Victor Delespaul et son épouse Amélie Angélique Joseph Havez. Le couple a d'abord vendu des dragées et des bonbons au chocolat avant de vendre leur entreprise en 1893 à l'industriel Hector Franchomme.

L'entreprise a ensuite changé régulièrement de propriétaires, essentiellement des grands groupes mondiaux : Générale Alimentaire, Générale Occidentale, BSN, Danone, Cadbury, Mondelēz International, Eurazeo.

Les inventeurs du carambar avaient pour objectif de créer « Un produit beau, bon et pas cher, pour que les enfants puissent l'acheter avec la monnaie qu'ils ont dans la poche ».

L'usine qui se trouve toujours à Marcq-en-Barœul produit en moyenne 820 bonbons par minute soit près d'un milliard par an. >



© Thomas Beaufils



© Thomas Beaufils

# Carambar

Wie heeft er in zijn jeugd geen carambar gegeten? Het is een mythisch vierkant snoepje van karamel en cacao, acht centimeter lang en ongeveer één centimeter breed, dat langzaam in de mond smelt.

De verpakking, roze letters op een gele achtergrond, is onmiddellijk herkenbaar.

Dit neologisme komt simpelweg van de woorden "caramel" en "reep". Het werd opgericht in de Hauts-de-France, in de stad Marcq-en-Barœul, in 1954 door de onderneming Delespaul-Havez die in 1848 werd opgericht door Henri Victor Delespaul en zijn vrouw Amélie Angélique Joseph Havez. Het echtpaar verkocht eerst dragées en chocoladesnoepjes voordat ze hun bedrijf in 1893 verkochten aan de industrieel Hector Franchomme.

Daarna veranderde het bedrijf regelmatig van eigenaar, voornamelijk grote internationale ondernemingen: Générale Alimentaire, Générale Occidentale, BSN, Danone, Cadbury, Mondelēz International, Eurazeo.

De uitvinders van de carambar hadden tot doel "een mooi, goed en goedkoop product te maken, zodat kinderen het konden kopen met het kleingeld in hun zak".

De fabriek, die nog steeds in Marcq-en-Barœul is gevestigd, produceert gemiddeld 820 snoepjes per minuut, d.w.z. bijna een miljard per jaar. >



› Le carambar doit aussi sa célébrité aux fameuses blagues imprimées à l'intérieur de l'emballage depuis 1969 difficilement traduisibles en néerlandais comme par exemple : « *Quel métier les chiens peuvent-ils exercer ? Electricien !* ». « *Pourquoi les flamands roses lèvent une patte en dormant ? Parce que s'ils levaient les deux, ils tomberaient* ».

Il existe également toute une série de recettes pour préparer de délicieux gâteaux aux Carambars ou même un cocktail, la « Vodka Carambar », dont le secret consiste à dissoudre des Carambars dans une bouteille de Vodka. À boire avec modération. Aujourd'hui, les emballages sont de multiples couleurs et il existe de nouveaux goûts qui donnent une nouvelle touche de modernité à la marque. ■

› Carambar dankt zijn bekendheid ook aan de beroemde grappen die sinds 1969 op de binnenkant van de verpakking staan en die moeilijk in het Nederlands te vertalen zijn, zoals: « *Quel métier les chiens peuvent-ils exercer ? Electricien !* ». « *Waarom tillen flamingo's een poot op als ze slapen? Want als ze beide optilden, zouden ze eraf vallen* ».

Er bestaat ook een hele reeks recepten voor het maken van heerlijke Carambar-taarten of zelfs een cocktail, "Vodka Carambar", waarvan het geheim bestaat uit het oplossen van Carambars in een fles Vodka. Om met mate te drinken. Tegenwoordig zijn de verpakkingen veelkleurig en zijn er nieuwe smaken die het merk een nieuw modern tintje geven. ■





## Carbonnades flamandes

Les carbonnades flamandes sont un plat de viande typique de Belgique et du nord de la France. Sans doute ce mot provient-il du mot « charbon ».

En effet, la viande mijotait longtemps dans un pot sur des braises de charbon d'un feu de cheminée pour la rendre très tendre. Ce plat est préparé à base de bœuf, d'oignons, de bière brune, préparation à laquelle on ajoute de la cassonade, du pain d'épices, du laurier, du thym et des clous de girofle.

Le temps de cuisson est très long (jusqu'à huit heures) et à basse température. Il ne s'agit pas d'un bœuf bourguignon qui lui est préparé avec du vin rouge. Au cours de la cuisson, la viande de bœuf se décompose en filets d'où le nom néerlandais de « draadjesvlees », car la viande sous cette forme rappelle les fils.

En néerlandais, on parle aussi de « stoofvlees ». La viande de bœuf est parfois remplacée par de la viande de cheval, la cuisson permettant de l'attendrir.

C'est un plat qui est encore meilleur une fois réchauffé. Il se sert avec des frites préparées dans de la graisse de bœuf, ou alors du « stoemp », qui est un plat cuisiné à base de pommes de terre écrasées. ■



© Jiel Beaumadier - wikipedia

## Vlaamse Carbonnades



© Francisco Antunes - wikipedia

"Vlaamse carbonnades" is een typisch vleesgerecht uit België en Noord-Frankrijk. Het woord komt waarschijnlijk van het woord "charbon" (steenkool).

Het vlees werd inderdaad lang gestoofd in een pot op de kolen van een open haard om het zeer mals te maken. Dit gerecht wordt bereid met rundvlees, uien, bruin bier, waaraan bruine suiker, peperkoek, laurierblaadjes, tijm en kruidnagel worden toegevoegd.

De kooktijd is zeer lang (tot acht uur) en bij lage temperatuur. Dit heeft niets te maken met « boeuf bourguignon », die met rode wijn wordt bereid. Tijdens het kookproces valt het rundvlees uiteen in filets, vandaar de Nederlandse naam « draadjesvlees », omdat het vlees in deze vorm doet denken aan draadjes.

In het Nederlands wordt het ook "stoofvlees" genoemd. Het rundvlees wordt soms vervangen door paardenvlees. Door het kookproces wordt het vlees zachter.

Het is een gerecht dat nog beter is als het opnieuw wordt opgewarmd. Het wordt geserveerd met in rundvet bereide frieten of "stoemp", een gerecht op basis van aardappelpuree. ■



# Chant d'Éole



© Domaine du Chant d'Éole

Le *Domaine du Chant d'Éole* a été créé en 2010 suite à une rencontre entre Filip Remue, vigneron champenois, qui cherchait en Belgique des terres propices à la cultivation de raisins de Champagne, et Louis Ewbank, agriculteur montois qui était en effet propriétaire d'un terroir adapté à Quévry-le-Grand, dont le sol était riche en calcaire et présentait des propriétés de drainage et d'irrigation optimales (offrant ainsi un avantage irréfutable pour cultiver des raisins de qualité). Les deux entrepreneurs, qui cherchaient tous les deux à se faire connaître dans l'industrie du « champagne », ont très vite décidé d'unir leurs forces et d'exploiter le terrain pour réaliser leur ultime ambition commune : produire des vins mousseux de grande qualité. Ainsi, dès l'année suivante, des vignes des cépages traditionnels - Chardonnay (97%), Pinot noir (2%) et Pinot blanc (1%) - ont été plantées sur près de dix hectares, au pied du champ d'éoliennes du terroir. De là vient le nom du vignoble : *Domaine du Chant d'Éole*.

Fabriquant uniquement des vins mousseux selon la méthode traditionnelle, le bien dénommé *Domaine du Chant d'Éole*, a fait son entrée sur le marché des vins mousseux de qualité en octobre 2015, et dispose aujourd'hui d'une capacité de production de plus de 150.000 bouteilles par an. Pour bien suivre la demande constamment en croissance de leurs produits de haute qualité, le *Domaine* bénéficie à ce jour de plus de 270.000 vignes réparties sur 30 hectares, avec de nombreux acheteurs à travers le monde qui cherchent constamment à acquérir même une seule bouteille. ▶

# Chant d'Éole

*Domaine du Chant d'Éole* ontstond in 2010 na een ontmoeting tussen Filip Remue, een Champagne-wijnmaker, die in België op zoek was naar geschikte grond om champagnedruiven te telen, en Louis Ewbank, een landbouwer uit Mons (Bergen), die een geschikt stuk grond bezat in Quévry-le-Grand, waarvan de bodem rijk was aan kalksteen en optimale drainage- en irrigatie-eigenschappen had (en dus een onweerlegbaar voordeel bood voor de teelt van kwaliteitsdruiven). De twee ondernemers, die allebei naam wilden maken in de champagne-industrie, besloten al snel hun krachten te bundelen en het land te exploiteren om hun ultieme gemeenschappelijke ambitie te verwezenlijken: het produceren van mousserende wijnen van hoge kwaliteit. Dus werden het jaar daarop op bijna tien hectare aan de voet van het molenveld wijnstokken van de traditionele druivenrassen - Chardonnay (97%), Pinot Noir (2%) en Pinot Blanc (1%) - aangeplant. Vandaar de naam van de wijngaard: *Domaine du Chant d'Éole*. ▶



© Viviane Grisez

➤ Aujourd'hui, une équipe d'œnologues, de sommeliers, de restaurateurs et de critiques gastronomiques collabore pour que les ratios soient méticuleusement établis afin de livrer deux cuvées de haute qualité : un « Brut » et un second appelé « Prestige », semblable à l'« Extra Brut ».

Le succès du domaine et de ses créations est le fruit des efforts méticuleux et ardues du responsable de la production, ainsi que des outils les plus avancés opérés par un personnel hautement qualifié et dévoué.

Le Domaine a remporté plusieurs prix, médailles et trophées prestigieux, parmi lesquels figure la distinction de "Meilleure bulle du monde en 2019".

Le Domaine du Chant d'Éole, où la prospérité et le succès coulent librement... comme le "champagne" belge ! ■



➤ Het gerenommeerde *Domaine du Chant d'Éole*, dat uitsluitend mousserende wijnen volgens de traditionele methode maakt, betrad in oktober 2015 de markt voor mousserende kwaliteitswijnen en heeft nu een productiecapaciteit van meer dan 150.000 flessen per jaar. Om aan de steeds groeiende vraag naar hun producten van hoge kwaliteit te kunnen voldoen, telt het Domaine nu meer dan 270.000 wijnstokken, verspreid over 30 hectare, met veel kopers over de hele wereld die voortdurend op zoek zijn naar ook maar één fles.

Vandaag werkt een team van oenologen, sommeliers, restauranthouders en culinaire critici samen om ervoor te zorgen dat de verhoudingen nauwgezet worden vastgesteld om twee cuvées van hoge kwaliteit af te leveren: een "Brut" en een tweede genaamd "Prestige", vergelijkbaar met de "Extra Brut".

Het succes van het domein en zijn creaties is het resultaat van de zorgvuldige en nauwgezette inspanningen van de productiemanager, alsook van de meest geavanceerde instrumenten die door een hooggekwalificeerd en toegewijd personeel worden bediend.

Het landgoed heeft verschillende prestigieuze prijzen, medailles en trofeeën gewonnen, waaronder de onderscheiding "Best Bubble in the World 2019".

Het Domaine du Chant d'Éole, waar voorspoed en succes rijkelijk vloeien... zoals de Belgische "champagne"! ■



© Domaine du Chant d'Éole



## Chicorée à café

La chicorée à café, de son nom latin *Cichorium intybus*, est de la même famille que la marguerite, le pissenlit, l'endive et l'artichaut. Elle est plantée et récoltée essentiellement dans les plaines du Nord de la France, de Belgique et des Pays-Bas. Ce substitut du café était déjà connu des Egyptiens en – 4000 ainsi que des Grecs et des Romains. Au moyen âge, elle fut considérée comme une plante médicinale. Elle est connue pour atténuer des troubles digestifs.

Ce furent les Néerlandais qui, au XVII<sup>e</sup> siècle, contribuèrent à diffuser plus largement ce breuvage en Europe. Les racines, après avoir été séchées, concassées et atomisées – méthode de déshydratation des aliments –, sont transformées en poudre, en grains ou moulues.

D'une manière générale, pour la boire, elle est dissoute dans de l'eau ou du lait chaud. En cuisant dans de l'eau bouillante, les grains gonflent et libèrent une substance noire qui fait ressembler la chicorée au café. Mais la comparaison s'arrête là, car le café est produit à partir de graines et la chicorée ne contient pas de caféine. Le goût caramélisé de cette boisson emblématique du Nord, où elle est très populaire, est véritablement caractéristique et inimitable. >



© Chicorée Leroux



© Chicorée Leroux



© Chicorée Leroux

## Koffiecichorei

Koffiecichorei, van de Latijnse naam *Cichorium intybus*, behoort tot dezelfde familie als madeliefje, paardenbloem, cichorei en artisjok. De plant wordt voornamelijk verbouwd en geoogst op de vlakten van Noord-Frankrijk, België en Nederland. Dit koffiesurrogaat was al bekend bij de Egyptenaren in 4000 voor Christus, evenals bij de Grieken en Romeinen. In de Middeleeuwen werd het beschouwd als een medicinale plant. Het is bekend dat cichorei spijsverteringsproblemen verlicht.

Het waren de Nederlanders, die in de 17<sup>e</sup> eeuw deze drank op grotere schaal in Europa hielpen verspreiden. Nadat de wortels gedroogd, geplet en verneveld zijn – een methode om voedsel te drogen – worden ze tot poeder of korrels verwerkt, dan wel gemalen.

Cichorei wordt meestal als drank bereid, opgelost in heet water of warme melk. Bij het koken in kokend water zwellen de bonen op en komt er een zwarte substantie vrij die de cichorei op koffie doet lijken. Maar daar houdt de vergelijking op, want koffie wordt gemaakt van bonen en cichorei bevat geen caféïne. De gekarameliseerde smaak van deze drank uit het Noorden, waar hij zeer populair is, is echt karakteristiek en onnavolgbaar. >



› En France, la SARL Leroux, entreprise implantée à Orchies (59) qui existe depuis 1858, détient 96% du marché national de la chicorée. La marque a su s'adapter aux nouvelles modes d'aujourd'hui – elle produit une chicorée bio. L'entreprise a remporté en 2013 le trophée de l'économie responsable.

Une des marques belges la plus célèbre est la marque, à l'origine anversoise, De Beukelaar dont le paquet est ornée du portrait de Martina de Beukelaar-Musters en costume traditionnel de la Campines belge, mère des cinq frères qui ont fondé la marque en 1887.

Tous les troisièmes week-ends d'octobre, la chicorée est fêtée dans le village d'Audruicq près de Calais. Cette fête rassemble artisans, cuisiniers, comédiens qui chacun font les louanges de cette merveilleuse racine aux si nombreuses vertus. Audruicq est jumelée avec la ville flamande Lichtervelde, situé entre Bruges et Courtrai, autre lieu emblématique de la culture de la chicorée. Les deux villes sont désormais reliées par un parcours à vélo au cours duquel les cyclistes découvrent l'histoire de la chicorée et d'anciens lieux de production, tels que la sécherie Delplace de Vieille-Eglise. ■

› In Frankrijk heeft de maatschappij Leroux, een in Orchies (59) gevestigd bedrijf dat sinds 1858 bestaat, 96% van de nationale chicorei markt in handen. Het merk heeft zich kunnen aanpassen aan hedendaagse trends en produceert nu ook biologische chicorei. In 2013 won het bedrijf de trofee voor duurzame economie.

Een van de bekendste Belgische merken is het van oorsprong Antwerpse merk De Beukelaar, dat een portret van Martina de Beukelaar-Musters in traditionele Belgisch Kempische klederdracht op de verpakking heeft afgebeeld. Martina was de moeder van de vijf broers die het merk in 1887 oprichtten.

Elk derde weekend van oktober wordt in het dorp Audruicq, in de buurt van Calais de chicorei gevierd. Dit festival brengt ambachtslieden, koks en acteurs samen, die elk deze prachtige wortel met zijn veelvuldige deugden aanprijzen. Audruicq heeft een stedenband met de Vlaamse stad Lichtervelde, gelegen tussen Brugge en Kortrijk, een andere emblematische plaats van de chicorei cultuur. De twee steden zijn nu door een fietsroute met elkaar verbonden, waarlangs fietsers de geschiedenis van de chicorei ontdekken, evenals oude productieplaatsen, zoals de Delplace drogerij in Vieille-Eglise. ■







## La côte de porc à l'berdouille

Spécialité montoise (Mons, Hainaut belge)

« La recette, comme la légende, sont relativement récentes. Dans les années soixante, l'échevin (adjoint au bourgmestre) Edmond Bovyn, patoisant à ses heures, se vit servir comme plat du jour dans un restaurant de la rue des Juifs à Mons, une côte de porc accompagnée de purée de pommes de terre nappée de crème à la sauce piccalilli ».

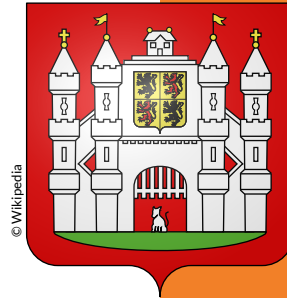
« *Qu'est-ce que tu m'as fait là ?  
Cé ne fo que del berdouille !* »

**Traduction :** « *Qu'est-ce que tu m'as préparé là ?  
Ce n'est que de la boue !* »

... se serait exclamé l'élus abasourdi en voyant ce magma brunâtre censé offrir un goût exquis sous son étrange

apparence ! Ainsi naquit la légendaire côte de porc montoise.

Contrairement à la signification du terme « berdouille » en français (ventre, bedaine), le terme patois belge désigne de la « boue, un mélange brunâtre assez pâteux. » »



© Wikipedia

## Côte de porc à l'berdouille

Lokaal gerecht uit Mons, Bergen, België

Het recept, net als de legende, is relatief recent. In de jaren zestig kreeg schepen (wethouder) Edmond Bovyn, die in zijn vrije tijd het dialect van Mons (Borinage) sprak, als dagschotel in een restaurant in de Rue des Juifs in Bergen een varkenskotelet met aardappelpuree, overgoten met room en piccalillysaus, voorgeschoteld.

"*Qu'est-ce que tu m'as fait là ?  
Cé ne fo que del berdouille !*"

**Vertaling:** "Wat heb je hier voor me klaargemaakt?  
Het is maar modder!"

zou de schepen hebben uitgeroepen, stomverbaasd bij het zien van dit bruinachtige mengelmoe dat onder zijn vreemde uiterlijk een voortreffelijke smaak moest bieden! Zo ontstond het legendarische gerecht uit Mons. »



© Jean-Pol Grandmont - Wikipedia



© Jean-Pol Grandmont - Wikipedia



© Jean-Pol Grandmont - Wikipedia

➤ Préparer les côtes à l'berdouille n'est pas une entreprise compliquée. Il faut cuire les côtes dans une poêle, les assaisonner, les retirer de la poêle et éliminer la graisse. Ensuite, il est important de déglacer le jus avec du vin blanc et du vinaigre, et d'y ajouter des échalotes hachées. Il ne reste plus qu'à incorporer de la crème fraîche et à réduire de moitié. N'oubliez pas d'ajouter des petits oignons, des cornichons et de la moutarde, qui colorera la sauce. Quelques herbes telles que l'estragon et le cerfeuil pour la dernière touche, et vous êtes prêts à servir ce délicieux plat local avec une bière locale de la région de Mons, qui compte plus de 18 brasseries ou micro-brasseries et plus de soixante bières différentes ». ■

Source : [www.visithainaut.be](http://www.visithainaut.be)

➤ In tegenstelling tot de betekenis van de term "berdouille" in het Frans (bierbuikje, buik), verwijst de term in het Waalse dialect naar "modder, een bruinachtig mengsel".

De bereiding van varkenskotelet à l'berdouille is niet ingewikkeld. Je bakt de koteletten in een pan, kruidt ze, haalt ze uit de pan en verwijdert het vet. Dan is het belangrijk het sap te blussen met witte wijn en azijn, en gehakte sjalotten toe te voegen. Er moet alleen nog wat verse room door worden geroerd en tot de helft worden ingekookt. Vergeet niet zilveruitjes, augurken en mosterd toe te voegen, die de saus zullen kleuren. Een paar kruiden zoals dragon en kervel voor de finishing touch, en u bent klaar om dit heerlijke streekgerecht te serveren met een streekbiertje uit de streek van Bergen, die meer dan 18 brouwerijen of microbrouwerijen en meer dan zestig verschillende bieren telt. ■





# Le cougnou

Le « cougnou », qui porte également le nom générique beaucoup moins usité de « pain de Jésus », est un pain typique de type brioche, originaire du Hainaut et du nord de la France, qui est préparé soit en forme du bébé Jésus emmailloté, soit en forme de pain avec deux « têtes » à chaque bout.

Il est préparé avec de la farine, des œufs, du lait, de la levure et du sucre. Des raisins secs ou des pépites de chocolat sont parfois ajoutés à la pâte, ou éventuellement du sucre perlé (à ne pas confondre avec le « craquelin » qui est un type de brioche belge garni de pépites de sucre), ou bien il peut être tout simplement nature. Il est généralement savouré avec une tasse de chocolat chaud ou un café au petit-déjeuner ou comme un goûter à tout moment de la journée.

Au Moyen Âge, le cougnou était offert au seigneur à l'occasion de Noël, ainsi qu'aux personnes influentes du village, comme le prêtre. >

© Viviane Grisez



© Elina Fairytales - Pixels

# De cougnou

(Jezusbroodje)

"Cougnou", dat ook de veel minder gangbare soortnaam "Jezusbrood" draagt, is een typisch briocheachtig brood, afkomstig uit Henegouwen en Noord-Frankrijk, dat wordt bereid in de vorm van het omwikkelde kindje Jezus of in de vorm van een brood met twee "hoofdjes" aan elk uiteinde.

Het wordt gemaakt met meel, eieren, melk, gist en suiker. Aan het deeg worden soms rozijnen of chocoladesnippers toegevoegd, of eventueel parelsuiker (niet te verwarren met "craquelin", een soort Belgische brioche met suikerparels), of het kan gewoon naturel zijn. Het wordt meestal gegeten bij een kop warme chocolademelk of koffie als ontbijt of als tussendoortje op elk moment van de dag. >



© Los Muertos Crew - Pixels

› D'abord une sorte de paiement, ou une « redevance », puis un geste de remerciement, le cougnou est devenu de plus en plus populaire parmi le grand public, et au 19<sup>ème</sup> siècle, il a commencé à être offert comme un cadeau, ou plus précisément des « étrennes », aux enfants en période de festivités.

Aujourd'hui, il est typiquement offert non seulement aux enfants mais aussi aux personnes de tous les âges, à l'occasion de la Saint-Nicolas, de Noël et du Nouvel An.

Ses garnitures varient d'une province à l'autre, le pain original étant orné en son centre d'un « rond » (un petit cercle en terre cuite provenant d'une ancienne fabrique de céramique de Baudour). Aujourd'hui, ce fameux « rond » est fabriqué avec du plâtre.

#### SON APPELLATION DIFFÈRE SELON LES RÉGIONS :

« coquille » à Lille, « fisquemalles » à Tournai, « cougnol(l)e », « cugnole » ou « cognolle » dans le Hainaut belge, « cougnou » dans le reste de la Wallonie (Charleroi, Liège, Namur, Dinant, les Ardennes, la Gaume, Bruxelles, etc.), « quéniol(l)e » à Cambrai et Valenciennes, « volaeren », « folards » ou « folarts » à Dunkerque.

Il ne faut pas la confondre avec la cramiq ou kramiek qui est une brioche fourrée de gros grains de sucre et de raisins secs. ■

› In de Middeleeuwen werd de cougnou met Kerstmis aangeboden aan de heer, maar ook aan invloedrijke personen in het dorp, zoals de priester. Eerst als een soort betaling, of "royalty" gechonken, daarna als een gebaar van dank, werd de cougnou steeds populairder bij het grote publiek, en in de 19<sup>e</sup> eeuw begon men hem aan te bieden als geschenk, of beter gezegd "étrennes" (cadeootje), aan kinderen bij feestelijke gelegenheden.

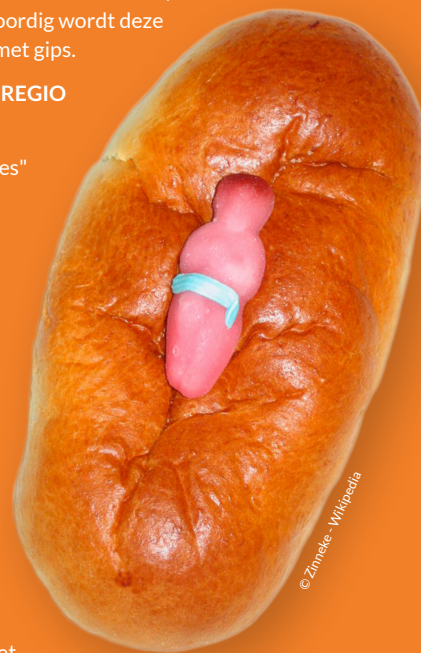
Tegenwoordig wordt het niet alleen aan kinderen gegeven, maar aan mensen van alle leeftijden ter gelegenheid van Sinterklaas, Kerstmis en Nieuwjaar.

De vullingen verschillen van provincie tot provincie, waarbij het oorspronkelijke brood een "rondje" (een kleine terracotta cirkel uit een oude keramiekfabriek in Baudour) in het midden heeft. Tegenwoordig wordt deze beroemde "ronde" gemaakt met gips.

#### DE NAAM VERSCHILT VAN REGIO TOT REGIO:

"coquille" in Lille, "fisquemalles" in Doornik, "cougnol(l)e", "cugnole" of "cognolle" in Belgisch Henegouwen, "cougnou" in de rest van Wallonië (Charleroi, Luik, Namen, Dinant, de Ardennen, Gaume, Brussel, enz.), "quéniol(l)e" in Cambrai en Valenciennes, "volaeren", "folards" of "folarts" in Duinkerken.

De "coquille" mag niet worden verward met de kramiek of cramiq, een zoet brioche brood gevuld met grote suikerkorrels en rozijnen. ■



© Zimneke - Wikipedia



## Le Cuberdon ou Gentse neus

Le cuberdon est un joli bonbon de forme conique fabriqué avec du sucre, de la gomme arabique (résine d'acacia) et des saveurs fruitées, le plus souvent la framboise. Il est de couleur rouge rosé ou violacée, et mesure environ 2,5 cm de haut.

Personne ne connaît l'origine de cette friandise typiquement belge. Sa naissance daterait en tout cas du XIX<sup>e</sup> siècle. Plusieurs hypothèses existent cependant. Peut-être a-t-il été inventé par un membre du clergé à Bruges, d'où son autre nom « le bonnet de curé ». Certains pensent qu'en fait ce serait un pharmacien de Gand appelé De Vynck qui en aurait été à l'origine en 1873. Préparateur de sirops, il aurait jeté une de ses préparations à la poubelle. >



© Stad Gent - Dienst Toerisme

## Cuberdon of Gentse neus

Le cuberdon est une belle, conique friandise faite de sucre, de la gomme arabique (acacia) et de saveurs fruitées, généralement framboise. Elle est rose-rouge ou violette, et mesure environ 2,5 cm de haut.

Niemand kent de oorsprong van deze typisch Belgische lekkernij. Men denkt dat het in de 19<sup>e</sup> eeuw is ontstaan. Er zijn echter verschillende hypothesen. Misschien werd het uitgevonden

door een lid van de geestelijkheid in Brugge, vandaar de andere naam "de priester muts". Sommigen denken dat het in feite een Gentse apotheker genaamd De Vynck zou zijn die in 1873 aan de oorsprong ervan zou hebben gestaan. Als stroopmaker gooide hij een van zijn bereidingen in de vuilnisbak. >



© Stad Gent - Dienst Toerisme



© Stad Gent - Dienst Toerisme

➤ Plusieurs jours plus tard, il s'est aperçu qu'une croute s'était formée lui donnant l'aspect d'un bonbon. Avec le temps, il a pris la forme d'un petit nez, d'où son appellation en néerlandais *Gentse neus* ou *neuzeke*.

Ce bonbon traditionnel est caractérisé par sa fine croute extérieure qui éclate en bouche et libère un doux et tendre sirop sucré.

Les confiseurs ont aujourd'hui imaginé de nouveaux goûts et de nouvelles couleurs, tels que fraise, cerise, citron, banane, ananas, noix de coco, bergamote, vanille, cola, cannelle, melon, orange, mandarine, pêche, pomme, poire, kiwi, menthe poivrée, violette, myrtille, lavande et anis pour attirer un plus grand nombre de clients.

Ce bonbon a failli disparaître après la Seconde Guerre mondiale en raison du manque de gomme arabique qui donne sa texture si particulière à ce produit. Il a été remis au goût du jour grâce à des passionnés qui ont retrouvé la recette après-guerre.



Le Cuberdon n'est pas facilement exportable, car son cœur moelleux et liquide s'assèche assez rapidement. Il existe aujourd'hui des produits déviés du cuberdon tels que des biscuits, des glaces, des sirops ou des pâtes à tartiner. ■



© DimiTalen - Wikipedia

➤ Enkele dagen later merkte hij dat er zich een korst op had gevormd, waardoor het leek op een snoepje. Na verloop van tijd kreeg het de vorm van een kleine neus, vandaar de naam *Gentse neus* of *neuzeke* in het Nederlands.

Dit traditionele snoepje wordt gekenmerkt door zijn dunne buitenkorst die in de mond barst en waarbij een zachte, zoete siroop vrijkomt.



© Stad Gent - Dienst Toerisme

Tegenwoordig hebben banketbakkers nieuwe smaken en kleuren bedacht, zoals aardbei, kers, citroen, banaan, ananas, kokosnoot, bergamot, vanille, cola, kaneel, meloen, sinaasappel, mandarijn, perzik, appel, peer, kiwi, pepermunt, viooltje, bosbes, lavendel en anijs, om meer klanten aan te trekken.

Na de Tweede Wereldoorlog is dit snoepje bijna verdwenen door het gebrek aan Arabische gom, die het product zijn speciale textuur geeft. Het werd weer tot leven gebracht door liefhebbers die het recept na de oorlog terugvonden.

Cuberdon wordt niet gemakkelijk geëxporteerd, omdat de zachte, vloeibare kern vrij snel uitdroogt. Tegenwoordig worden van cuberdon afgeleide producten geproduceerd, zoals koekjes, ijs, siropen of smeersels. ■

© Arouet - Wikipedia





# El Cayau Montois

## Douceur à base de chocolat et de biscuit

**E**n 2004, les pâtisseries de la région de Mons recevaient une lettre de leur bourgmestre en titre, Elio Di Rupo. Le projet était clair : imaginer un produit, symbole de leur ville, facile à manger, facile à emporter et qui se conserve bien.

La boulangerie artisanale et familiale Hoquart dont l'établissement se situe à Jemappes reçoit également le courrier. Marcel, pâtissier depuis de nombreuses années, ne perd pas un instant. Au bout de deux ans de travail, sa recette est enfin au point... Ca y est « **El Cayau Montois** » est né !

C'est une douceur à base de chocolat et de biscuit. Un sablé délicieux fait maison, recouvert d'une exquise ganache faite de chocolat et de noisettes ; on y distingue aussi de la meringue. Ce petit pavé arrondi qui rappelle si bien sa ville par son apparence en forme de butte (mont-→Mons), est muni d'une pastille en chocolat à l'effigie du singe du Grand Garde.

*El cayau* est un terme en patois de Mons (le borain) qui signifie « de sang, de souche »...un vrai , quoi !

Cette appellation est propre à la région, un **Montois cayaux** est un Montois qui fait partie des « cailloux » de sa ville, de ses pavés et donc qui a un ancrage profond. On désigne aussi le mot « cayaux » par « tayons », surtout dans le Borinage. >



# El Cayau Montois



© Viviane Grisez

## Delicatesse op basis van chocolade en biscuit

**I**n 2004 ontvingen de banketbakers van de regio Bergen een brief van hun burgemeester, Elio Di Rupo. Het plan was duidelijk: een product maken dat een symbool zou zijn van hun stad, dat gemakkelijk te eten zou zijn, gemakkelijk mee te nemen en ook goed houdbaar.

Ook de bakkerij van de familie Hoquart in Jemappes ontving deze brief. Marcel, al vele jaren banketbakker, verspilde geen moment. Na twee jaar werk was zijn recept eindelijk op punt: "**El Cayau Montois**" werd geboren!

Het is een snoepje van chocolade en biscuit. Een heerlijk zelfgemaakt zandkoekje, bedekt met een lekkere ganache van chocolade en hazelnoten met meringue. Deze kleine afgeronde kei, die door zijn heuvelachtig uiterlijk (MONT in het Frans verwijst naar berg, ook de oorsprong van de stadsnaam MONS) zo goed aan zijn stad doet denken, is voorzien van een chocoladetablet met de beeltenis van het apje, le Singe du Grand Garde, symbol van Mons. >



➤ La tradition veut qu'un habitant soit appelé de cette manière s'il fait partie de la troisième génération complète à naître et à habiter (domicile faisant foi) sans discontinuer sur le territoire de sa commune.

Jusqu'aux années 80-90, il fallait cinq générations. Il faut donc qu'au moins les grands-parents soient natifs et résidents de la commune. Si à l'époque les Montois cayaux étaient nombreux, il est plus difficile d'en trouver de nos jours.

Il existe une association du même nom qui réunit Montois cayaux et sympathisants. À but philanthropique, ses principales activités sont la publication d'écrits régionaux et en patois montois ainsi que la représentation de textes et œuvres scéniques montois.

### LE BORINAGE, RÉGION AUTOUR DE LA VILLE DE MONS

Le Borinage est une région belge de la Région wallonne située dans la province de Hainaut, à l'ouest et au sud-ouest de la ville de Mons. Elle s'étend jusqu'à la frontière franco-belge, à l'extrémité ouest du sillon Sambre-et-Meuse.



### SINGE DE MONS, SINGE DU GRAND GARDE

Vous le trouverez sur la Grand Place, près de l'hôtel de ville. L'origine de cette statue, haute d'environ 50 cm, n'est pas claire. Était-ce un pilori ou l'enseigne d'une auberge ?

Qui nous le dira ? A caresser de la main gauche, car il porte bonheur ! ■

(source : <https://www.mons.be/ma-commune/mons-et-son-histoire/patrimoine/specialites-culinaires/desserts/el-cayau-montois>)

➤ *El cayau* is een term in het Bergense dialect (borain) die "van zuivere afkomst" betekent... een rasechte Bergenaar, dus !

Deze naam is specifiek voor de streek, een *Montois cayaux* is een stadsinwoner die deel uitmaakt van de "cailloux" (de keien) van zijn stad, en dus een diepe verankering heeft.

Het woord "cayaux" wordt ook wel "tayons" genoemd, vooral in de Borinage.

Traditioneel wordt een inwoner "tayon" genoemd als hij deel uitmaakt van de derde volledige generatie die geboren is in Mons en zonder onderbreking op het grondgebied van zijn gemeente woont (zoals blijkt uit zijn woonplaats). Tot de jaren tachtig en negentig waren vijf generaties nodig.

Dit betekende dat ten minste de grootouders in de gemeente moesten zijn geboren en wonen. Waren er toen veel Montois cayaux, tegenwoordig zijn ze moeilijker te vinden.

Er is een vereniging met dezelfde naam die Montois cayaux en sympathisanten verenigt. Haar belangrijkste activiteiten zijn de publicatie van regionale geschriften in het dialect (borain) en de opvoering van Montois-teksten en toneelstukken.

### DE BORINAGE, EEN REGIO ROND DE STAD MONS

De Borinage is een Belgische regio van het Waalse Gewest, gelegen in de provincie Henegouwen, ten westen en zuidwesten van de stad Bergen. Het strekt zich uit tot aan de Frans-Belgische grens, aan het westelijke uiteinde van de Sambre-et-Meuse.

### HET AAPJE VAN MONS, SINGE DU GRAND GARDE

U kan hem op de Grote Markt vinden, aan het stadhuis. De oorsprong van dit standbeeldje van ongeveer 50 cm groot is niet duidelijk. Was het een schandpaal of een uithangbord van een herberg ? Wie zal het zeggen.... U streelt hem liefst met de linkerhand,...dit brengt geluk!







## La gaufre flamande



**E**n vous baladant du côté d'Armentières, à une quinzaine de kilomètres de Lille, la ville d'Houplines, situé le long de la frontière belge, constitue une halte incontournable pour les gourmands.

La boutique-musée de l'artisan-gaufrier Jean-François Brigant recèle des trésors. Il y a installé un charmant petit musée où les visiteurs découvrent une magnifique collection de gaufriers et divers ustensiles entièrement consacrés à cette délicieuse spécialité des Flandres françaises qu'est la gaufre fourrée. La visite se termine par une dégustation et l'achat de gaufres dont les secrets de fabrication sont précieusement gardés par Monsieur Brigant.

La gaufre flamande, de forme ovale, se distingue de ses voisins liégeois et bruxelloises par le fait qu'elle est composée d'une gaufre fine qui, dès sa sortie des fers à main, est ouverte de deux avant d'être fourrée avec un mélange crémeux à base de vergeoise, sucre de référence des gens du Nord. D'autres goûts sont proposés tels que la gaufre fourrée à la vanille, au rhum ou encore à la chicorée.

Servie et vendue dans une boutique de la rue Esquermoise à Lille, la gaufre de Méert est, quant à elle, fabriquée artisanalement depuis 1849. Après avoir été cuite entre deux fers à l'emblème de la Maison, la gaufre est détournée à l'emporte-pièce, puis garnie à la main d'une crème constitué de sucre, de beurre et de vanille de Madagascar. >

## De Vlaamse wafel



**A**ls u een uitje maakt in de buurt van Armentières, op ongeveer vijftien kilometer van Lille, is het stadje Houplines, gelegen langs de Belgische grens, een must voor fijnproevers.

De museumwinkel van de ambachtelijke wafelmaker Jean-François Brigant herbergt talrijke schatten. Hij heeft een charmant klein museum ingericht waar de bezoeker een prachtige collectie wafelijzers en diverse gebruiksvoorwerpen kan bezichtigen, geheel gewijd aan deze heerlijke specialiteit van Frans-Vlaanderen, de gevulde wafel. Het bezoek eindigt met een proeverij en het kopen van wafels, waarvan meneer Brigant het recept zorgvuldig geheim houdt.

De Vlaamse wafel, die ovaal van vorm is, verschilt van de Luikse en Brusselse variant in die zin dat hij uit een dunne wafel bestaat die, zodra hij uit de handijzers komt, open wordt gesneden alvorens te worden gevuld met een romig mengsel op basis van vergeoise, de standaardsuiker voor de mensen uit het Noorden. Er bestaan ook andere smaken zoals wafels gevuld met vanille, rum of cichorei.

De wafel van Méert wordt sinds 1849 met de hand gemaakt en verkocht in een winkel in de rue Esquermoise in Lille. Na het bakken tussen twee ijzers met het huïsembleem, wordt de wafel uitgestoken met behulp van een koekjesvorm en vervolgens met de hand gevuld met een crème van suiker, boter en vanille uit Madagaskar. >

➤ La Maison Méert propose d'autres goûts tels que pistache et griotte, speculoos, marron, praliné riz soufflé, citron et agrumes ou encore framboise.

Les boulangeries du Nord proposent souvent leur propre spécialité de gaufres fourrées dont il existe en fait, non pas une seule recette, mais une multitude, imaginées depuis la nuit des temps par des artisans qui chacun les prépare avec le tour de main et la tradition que leur a transmis leurs parents et leurs grands-parents.

La gaufre sèche flamande, la *strintje* ou *strinj*, dégustée dans les Flandres, plus particulièrement à Dunkerque, est fabriquée à l'aide de plaques à gaufrettes et n'est pas fourrée.

Les *strintjes* sont en général offertes avec un bon café aux personnes venant présenter leurs vœux de bonne année.

Inspiré de la gaufre flamande, le lacquemant, originaire d'Anvers, désormais essentiellement fabriqué et proposé à la vente dans la région liégeoise est également une fine gaufre souple, confectionnée à base de froment, mais fourrée et nappée de sirop de sucre candi parfumé à la fleur d'oranger.

Elle aurait été inventée par Désiré Smidts en 1903. Lors des fêtes foraines, notamment à l'occasion de la Foire d'octobre de Liège, elle est servie à l'unité dans un petit cornet de papier qui permet de récupérer le sirop qui coule généreusement. ■



➤ Méert biedt tevens andere smaken zoals pistache en griotten, speculaas, kastanje, praliné gepofte rijst, citroen en citrus of framboos.

De bakkerijen in het noorden hebben vaak hun eigen specialiteit van gevulde wafels, waarvan er niet één, maar meerdere recepten bestaan, sinds mensenheugenis bedacht door ambachtslieden die ze elk bereiden met de vaardigheid en traditie die hun ouders en grootouders hen hebben overgeleverd.

De droge Vlaamse wafel, het *strintje* of *strinj*, die in Vlaanderen, met name in Duinkerke, wordt gegeten, wordt gemaakt met wafelplaten en is niet gevuld. *Strintjes* worden meestal met een lekkere kop koffie aangeboden aan degenen die de gastvrouw of gastheer een gelukkig nieuwjaar komen wensen.

De Lacquemant, geïnspireerd op de Vlaamse wafel die oorspronkelijk uit Antwerpen komt en nu vooral in de regio van Luik wordt geproduceerd en verkocht, is eveneens een dunne, zachte wafel op basis van tarwe, maar gevuld en getopt met kandjijsuikersiroop met sinaasappelbloesemsmaak.

De wafel werd uitgevonden door Désiré Smidts in 1903. Op beurzen, vooral op de oktoberbeurs in Luik, wordt hij per stuk geserveerd in een papieren puntzakje waarin de rijklijk vloeiende suikerstroop wordt opgevangen. ■

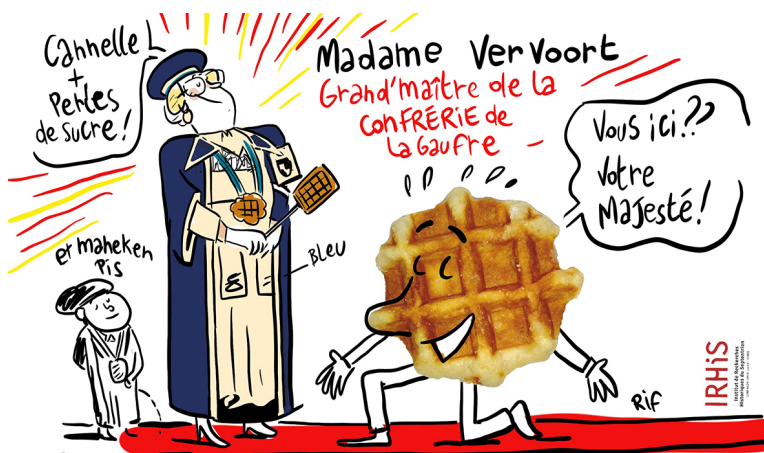


© Thomas Beaufils



# La gaufre de Liège

## et la confrérie de la Strême



Quel plaisir de défendre les meilleurs souvenirs de notre enfance : une odeur qui s'échappe d'un gaufrier et les petits doigts qui collent : c'est renouer avec une spécialité qu'en hiver, on attendait pour en manger : la gaufre liégeoise. Les gaufres, c'est un héritage de famille. Suis-je tombée dans la pâte lorsque j'étais petite, je ne m'en souviens pas. Mais l'idée faisant son chemin, nous avons décidé de remettre à l'honneur ce produit, un peu tombé dans les oubliettes.

Dans notre dialecte qu'est le wallon liégeois, « la strême » signifie « l'étréne ». Aux étrénes, on offrait des gaufres ; c'est pour cette raison que l'on disait dans le temps « des novèl an », des « dringuelles ».

# De Luikse wafel

## en de broederschap van La Strême

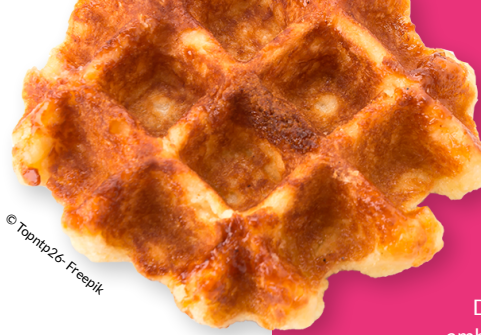
Wat een plezier om de beste herinneringen uit onze kindertijd te verdedigen : een geur die uit een wafelijzer ontsnapt en vingertjes die aan elkaar kleven: dit is een terugkeer naar een specialiteit die ons in de winter wacht om te eten: de Luikse wafel. Wafels zijn een familiestuk. Ben ik in het deeg gevallen toen ik klein was ? Ik weet het niet meer. Maar toen het idee aansloeg, besloten we dit product, dat in de vergetelheid was geraakt, nieuw leven in te blazen. In ons dialect,

Luiks-Waals, betekent "la strême" "het geschenk". Wafels werden aangeboden als geschenk voor het nieuwe jaar; daarom zeiden we vroeger "des novèl an", "dringuelles". In het Neolithicum maakte de "kok" een wafel door de graanpap op een hete steen te koken.

Toen het deel dat in contact kwam met de steen goed bruin was, draaide ze de wafel om om de andere kant te bakken. Dit was het begin van de wafel. >



© Jcomp\_Freepik



© Toont26-Freepik

➤ Au néolithique, la cuisinière réalisait une galette en cuisant la bouillie de céréales sur une pierre chaude. Lorsque la partie en contact avec la pierre était bien dorée, elle retournait la galette pour faire cuire l'autre face. C'était le commencement de la gaufre.



C'est en 2002 que nous avons fait nos premiers pas et depuis lors, que de kilomètres parcourus, que de rencontres, que d'événements, que d'amis, que de bonheur ! La gaufre de la confrérie, de qualité artisanale, a une particularité : tiède et avec de la cannelle : un vrai délice pour les fines bouches.

De nos jours, La gaufre est appréciée en tout temps, à toutes les époques, et toutes les occasions sont bonnes pour en manger. Pardon, que dis-je, les apprécier !

La gaufre liégeoise est cuisinée dans la plus pure tradition. Farine, lait, matière grasse, saindoux, œufs, levure, sel, sucre vanillé et cannelle composent la pâte, une pâte molle : un vrai délice lorsqu'elle se mange tiède. Et comme sa cousine, la gaufre de Bruxelles, plus légère et plus fine, elle peut plaire à votre palais si vous ajoutez un peu de chantilly, ou que vous y déposez une boule de glace.

A ne pas confondre avec la gaufre au sucre, dénommée la gaufre de Liège, excellente elle aussi, qui est composée de sucre perlé et que nous avons l'habitude de manger en rue ou lors des foires.

Depuis lors, nous avons étendu notre panel : vanille, sucre, chocolat, spéculoos, etc... rondes, carrées, rectangulaires, en perles, de dégustation.

La confrérie veut assurer la présence de la gaufre liégeoise dans la gastronomie et perpétuer son maintien dans les traditions culinaires de la région. Un autre but est d'allier le produit de bouche à l'amitié et la convivialité tout en poursuivant un but philanthropique. ■

**Jacqueline Vervoort**

*Grand Maître de la confrérie de la Strême*

<http://www.lastre.me.be>

➤ Het was in 2002 dat we onze eerste stappen zetten en sindsdien hebben we veel kilometers afgelegd, veel mensen ontmoet, veel evenementen gehouden, veel vrienden gemaakt en veel geluk gehad!

De wafel van de broederschap, van ambachtelijke kwaliteit, heeft een bijzonderheid: warm en met kaneel: een waar genot voor de fijne mond.

Tegenwoordig wordt de wafel in alle tijden, in alle periodes en bij alle gelegenheden gewaardeerd.

De Luikse wafel wordt gebakken volgens de zuiverste traditie. Meel, melk, vet, reuzel, eieren, gist, zout, vanillesuiker en kaneel vormen het deeg, een zacht deeg: een waar genot als hij warm wordt gegeten.

En net als zijn neef, de Brusselse wafel, die lichter en dunner is, kan hij in de smaak vallen als u er een beetje slagroom of een bolletje ijs aan toevoegt.

Niet te verwarren met de suikerwafel, de Luikse wafel, ook uitstekend, die gemaakt wordt van parelsuiker en die we vroeger op straat of op kermissen aten.

Sindsdien hebben wij ons assortiment uitgebreid: vanille, suiker, chocolade, speculaas, enz... rond, vierkant, rechthoekig.

De broederschap wil de aanwezigheid van de Luikse wafel in de gastronomie verzekeren en het behoud ervan in de culinaire tradities van de streek bestendigen. Een ander doel is het voedselproduct te combineren met vriendschap en gezelligheid en tegelijkertijd een filantropisch doel na te streven. ■

**Jacqueline Vervoort**

*Grand Maître de la confrérie de la Strême*

<http://www.lastre.me.be/>



© Monica Turilli - Pexels



# Les Gayettes



**L**es **Gayettes du Pays Noir** (région de Charleroi, Hainaut belge, Belgique) sont des pralines/bonbons qui ont la couleur noire et la forme des débris de charbon. Elles retracent le riche passé minier de la région carolorégienne. Les charbonnages ont aujourd'hui disparu, mais font partie de la mémoire collective du patrimoine belge.

En 1987, à la demande de quelques commerçants de Charleroi, Monsieur Blancke, chocolatier attaché à sa ville et à son histoire, crée la praline emblématique et lui donne le nom de « gayette ». En 2004, Nancy Gonzales, Maître chocolatier, achète les droits de la marque déposée et continue la fabrication des Gayettes du Pays Noir.

## LES CHARBONNAGES DU « PAYS NOIR »

Grâce à la passion du métier et à son attachement au patrimoine culturel du Pays Noir (Le grand-père de la chocolatière a travaillé lui-même dans les mines de charbon), Nancy perpétue l'histoire industrielle d'une région qui fut jadis très prospère (jusqu'en 1967, date de la fermeture de l'exploitation), et qui a attiré beaucoup de travailleurs venant d'Italie, de la zone transfrontalière et de Flandre.

Les charbonnages de la région de Marcinelle (section de Charleroi), ont connu un accident tragique en 1956 qui causa la mort de 262 mineurs de 12 nationalités différentes. Le site historique, appelé « Le Bois du Casier », du nom du Baron Jean-Baptiste de Casier, propriétaire des bois et de la houille qu'ils contenaient, est repris sur la prestigieuse Liste du patrimoine mondial. ■



© Les Gayettes

# De Gayettes

**D**e **Gayettes du Pays Noir** (regio Charleroi, Belgisch Henegouwen) zijn pralines die in kleur en vorm aan de steenkoolresten doen denken. Ze herinneren aan het rijke mijnverleden van de regio Charleroi. De kolenmijnen zijn nu verdwenen, maar maken deel uit van het collectieve geheugen van het Belgische erfgoed.

In 1987 ontwikkelde de heer Blancke, een chocolatier die gehecht was aan zijn stad en haar geschiedenis, op verzoek van een aantal winkeliers uit Charleroi, de emblematische praline, en gaf deze de naam "gayette". In 2004 kocht Nancy Gonzales, een meester-chocolatier, de rechten op het geregistreerde handelsmerk en bleef de *Gayettes du Pays Noir* maken.

## DE KOLENMIJNEN VAN "LE PAYS NOIR »

Dankzij de passie voor het vak en haar nauwe band met het culturele erfgoed van *Le Pays Noir* (de grootvader van de chocolatier werkte zelf in de kolenmijnen), bewaart Nancy de herinnering aan de industriële geschiedenis van een streek die ooit zeer welvarend was (tot 1967, toen de fabriek werd gesloten) en die veel arbeiders aantrok uit Italië, het grensgebied en Vlaanderen.

De mijnen in de regio Marcinelle (afdeling Charleroi) werden in 1956 getroffen door een dramatisch ongeval waarbij 262 mijnwerkers van 12 verschillende nationaliteiten om het leven kwamen. De historische site, genaamd "Le Bois du Casier", naar Baron Jean-Baptiste de Casier, eigenaar van het bos en de kolen die het bevatte, is opgenomen in de prestigieuze Werelderfgoedlijst. ■



© Les Gayettes



## Le Gin de Binche. *véritable carnaval de saveurs*

(citation extraite du site web de la Distillerie Plus Oultre, Binche, Bel)

L'idée de réaliser un gin en lien avec la ville de Binche en Belgique, mondialement connue pour son carnaval et ses gilles, a été conçue en 2017 lors d'une soirée et n'a pas échappé aux esprits de Jérôme et Céline, deux Binchois passionnés par leur ville, et ainsi, très vite, le Gin de Binche a vu le jour.

Privilegiant une production 100% belge, ce gin original, distillé et embouteillé en Wallonie, à Biercée, dans la Distillerie Plus Oultre, représente pour ce couple binchois une fière déclaration d'amour à leur patrimoine et un hommage effervescent au folklore de Binche.

« Plus oultre » est la devise de Charles Quint qui signifie « Toujours plus au-delà » Cette devise illumine la Grand Place de Binche le Mardi gras. >



## "De Gin van Binche, *een waar carnaval van smaken*"

(citation extraite du site web de la Distillerie Plus Oultre, Binche, Bel)

Het idee om een gin te maken in verband met de stad Binche, wereldwijd bekend om zijn carnaval, ontstond in 2017 tijdens een feest en ontging Jérôme en Céline, twee inwoners die gepassioneerd zijn door hun stad, niet. Zo werd al snel de Gin de Binche geboren.

Deze originele jenever, gedistilleerd en gebotteld in Wallonië, in de stokerij Plus Oultre, in Biercée, is een trotse liefdesverklaring aan hun erfgoed en een bruisend eerbetoon aan de folklore van Binche.

"Plus oultre" is de lijfspreuk van Karel V die "Altijd meer dan" betekent. Dit motto verlicht de Grote Markt in Binche op Mardi Gras. De Gin van Binche heeft het sterke aroma van bloedsinaasappel en heeft een kruidige toets van een combinatie van geneeskrachtige planten, evenals een aroma van lavendel en een vleugje koriander, allemaal versterkt met jeneverbes en jeneverbessen. Elk kruid wordt afzonderlijk gedistilleerd om kwaliteitsgebreken te voorkomen. De bloedsinaasappel verwijst naar het offer van de "Gille", de carnavalskoning, tijdens Mardi Gras in Binche.

De ronde vorm van het glas, typisch voor de Gin van Binche, doet denken aan een sinaasappel, opnieuw verwijzend naar het "offer" van de Gille, en laat alle ingrediënten ademen, zodat men ten volle kan genieten van deze zoete, smakelijke en aromatische sensatie. Dit glas doet ook denken aan de hoed van de Gille, die gemaakt is van weelderige struisvogelveren. Zelfs het ontwerp van de fles heeft de vorm van de kasseien van de beroemde verterkte stad. De leeuw en de zilveren kleur van het motief komen voor op het oude wapenschild en de vlag van de stad Binche. >



© Jean-Pol Grandmont - Wikipedia

› Dominé par l'arôme de l'orange sanguine, le Gin de Binche présente une touche herbacée provenant d'un ensemble de plantes médicinales, ainsi qu'un arôme de lavande et un soupçon de coriandre, le tout relevé de genièvre et de baies de genièvre. Chaque épice est distillée séparément pour éviter tout défaut de qualité. L'orange sanguine fait référence à l'offrande faite par le « gille », le roi du carnaval, lors du Mardi Gras à Binche.

La forme arrondie du verre, propre au Gin de Binche, évoque une orange, faisant à nouveau référence à l'offrande faite par le gille, et permet à tous les ingrédients de respirer, afin que l'on puisse savourer pleinement cette sensation douce, savoureuse et aromatique. Ce verre fait également penser au chapeau du gille, composé de plumes d'autruches fastueuses. Même le design de la bouteille emprunte la forme des pavés de la célèbre ville des Remparts, le lion et la couleur argentée du motif se retrouvant sur les anciennes armoiries et sur le drapeau de la ville de Binche. Souvent qualifié de l'un des meilleurs gins belges, le Gin de Binche a acquis une reconnaissance internationale, remportant plus de 12 médailles, dont le double or à New York, le platine (la plus haute distinction) à San Francisco, l'or au concours des spiritueux de Bruxelles 2018 et 2019, et l'argent à Berlin, Londres et Las Vegas.

*Le Gille est un personnage de carnaval en Belgique. Les plus célèbres sont les Gilles de Binche dans la région du Centre en Belgique (Binche, La Louvière). Le carnaval de Binche est un des plus anciens carnivals de Belgique. Il a été reconnu en 2003, par l'UNESCO comme chef-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité. Il est repris parmi les chefs-d'œuvre du Patrimoine oral et immatériel de la Fédération Wallonie-Bruxelles depuis 2004 et a été élevé au rang d'officier du Mérite wallon, le 23 février 2017. ■*

› Binche Gin, die vaak een van de beste Belgische gins wordt genoemd, heeft internationale erkenning gekregen en won meer dan 12 medailles, waaronder dubbel goud in New York, platina (de hoogste onderscheiding) in San Francisco, goud op de Brussels Spirits Competition van 2018 en 2019, en zilver in Berlijn, Londen en Las Vegas.

*De Gille is een carnavalsfiguur in België. De bekendsten zijn de Gilles van Binche in de regio genoemd "Région du Centre" in België (Binche, La Louvière). Het carnaval van Binche is een van de oudste carnivals van België. Het werd in 2003 door de UNESCO erkend als een meesterwerk van het mondelinge en immateriële erfgoed van de mensheid. Het behoort sinds 2004 tot de Meesterwerken van het Orale en Immateriële Erfgoed van de Federatie Wallonië-Brussel en werd op 23 februari 2017 verheven tot Officier van de Waalse Verdienste. ■*





# Kroakemandels



Les kroakemandels sont une spécialité unique et étonnante de la ville de Gand. Il s'agit de pois salés cuits dans l'huile, servis généralement dans un cornet (« zakskes mee notjes »).

Les propriétaires des cafés voyaient d'un bon œil cet amuse-gueules croquant, car il donnait soif et amenait les clients à commander plusieurs bières bien fraîches à la suite.

Cet en-cas typique, qui nécessite tout de même 48h de préparation fut appelé le « caviar du peuple ». Aujourd'hui, ils sont essentiellement consommés lors des fameuses Fêtes de Gand et lors des Fêtes annuelles du quartier Patershol. Il n'existe plus que quelques rares cafés qui en servent encore.

Le plus typique est très certainement le Café Folklore dans la Lange Steenstraat 69 à Gand où il fait bon s'attarder dans une ambiance chaleureuse. Les vendeuses de kroakemandels (les « croakemandelwijvekes ») les plus célèbres de la ville furent Joséphine Baeyens et Antoinette Vandeputte aujourd'hui disparues. Sans doute cette spécialité disparaîtra-t-elle avec le temps et les plus jeunes générations. Mais qui sait, espérons que les kroakemandels retrouveront toute leur lettre de noblesse dans un avenir proche. ■

# Kroakemandels

Kroakemandels zijn een unieke en verrassende specialiteit van Gent. Het zijn gezouten erwten gekookt in olie, meestal geserveerd in een hoortje ('zakskes mee notjes').

De café-eigenaren waren erg gecharmeerd van deze knapperige snack, want de mensen kregen er dorst van en bestelden meerdere koude biertjes achter elkaar.

Deze typische snack, die 48 uur voorbereiding vergt, werd de "volkskaviaar" genoemd. Tegenwoordig worden ze vooral gegeten tijdens de beroemde Gentse Feesten en de jaarlijkse Patersholfeesten. Er zijn maar een paar cafés die ze nog serveren.

Het meest typische is zeker Café Folklore in de Lange Steenstraat 69 in Gent, waar u in een warme sfeer kunt vertoeven. De bekendste verkopers van kroakemandels in de stad waren Joséphine Baeyens en Antoinette Vandeputte, die nu beiden verdwenen zijn. Deze specialiteit zal waarschijnlijk verdwijnen met de tijd en de jongere generaties. Maar wie weet, laten we hopen dat kroakemandels in de nabije toekomst weer in de mode komen. ■







## La liqueur de chicon

L'endive, ou « Chicon » comme on l'appelle dans la région, de son nom latin *Cichorium intybus* est un légume qui bien que n'ayant aucune ressemblance avec ces derniers est un cousin de la marguerite, de l'artichaut ou encore du pissenlit. L'endive est née en 1850 un peu par hasard, la légende raconte que sa découverte serait due à l'avarice d'un paysan belge qui aurait caché des pieds de chicorée dans sa cave sous une couche de terre afin de ne pas payer de taxes sur ses plantations. Venant les chercher quelques semaines plus tard, il aurait découvert des petits fuseaux de feuilles blanches. C'est ensuite Franciscus Bréziers, chef jardinier de la société d'horticulture belge, qui mit au point la culture de l'endive dite « witloof » (feuille blanche en néerlandais) à partir de la chicorée à café. ▶



© David Monniaux - Wikipedia



© Vincent van Zeejst - Wikipedia

▲ Gratin de chicons au jambon

## Witlooflikeur

Andijvie, of "Chicon" zoals hij in de regio Hauts-de-France wordt genoemd, naar zijn Latijnse naam *Cichorium intybus*, is een groente die, hoewel hij er niet op lijkt, verwant is aan het madeliefje, de artisjok en de paardenbloem. De andijvie is in 1850 bij toeval ontstaan. De ontdekking ervan zou te danken zijn aan de gierigheid van een Belgische boer die cichoreiplanten in zijn kelder verborg onder een laag aarde om geen belasting te hoeven betalen op zijn plantages. Toen hij ze een paar weken later ging zoeken, ontdekte hij kleine spullen van witte bladeren. Het was Franciscus Bréziers, hoofd hovenier van de Belgische Tuinbouwmaatschappij, die de teelt van andijvie, bekend als "witloof", ontwikkelde op basis van koffiecichorei.



© Distillerie Gervin

Andijvie wordt geteeld in een donkere en vorstvrije omgeving. De zaden worden rond mei geplant, voornamelijk in de Hauts-de-France en in België. Tegenwoordig wordt het hele jaar door andijvie geproduceerd. Ze worden ofwel op de akker geplant ofwel onder een afdak in een gesloten ruimte geteeld. Dit levert een hogere opbrengst op. ▶

› La culture de l'endive se fait à l'abri de la lumière et du gel. Les graines sont plantées aux alentours du mois de mai principalement dans la région des Hauts-de-France ainsi qu'en Belgique. De nos jours, les endives sont produites toute l'année. Elles sont soit plantées en champs, soit placées en culture à l'abri dans un espace fermé, cette dernière méthode étant moins contraignante et fournissant un rendement plus élevé.

L'endive est typiquement déclinée en plats divers et variés comme le chicon-gratin et le faisán à la brabançonne, cependant, certains ont décidé de sortir des sentiers battus et de transformer cet étrange légume, en un breuvage pour le moins surprenant. Suivant le processus traditionnel de distillation, la liqueur de chicon est née des esprits de Germain Stievenart, maître distillateur et de son successeur et fils, Vincent Stievenart.

Située à Péruwelz en Belgique, à quelques kilomètres de Tournai, la distillerie Gervin, qui existe depuis 1976, est le producteur de ce breuvage atypique. La marque est à l'image de l'homme qui se trouve derrière elle, en effet, Vincent est un artiste de la distillation et recherche sans cesse de nouvelles idées afin de mettre au point des recettes plus innovantes les unes que les autres. L'entreprise a été récompensée de plusieurs médailles d'or et d'argent au concours mondial des spiritueux. ■

**Damien Lacquement, Liam Maxwell, Helder Pimenta**



© Distillerie Gervin



© Distillerie Gervin

› Andjvie wordt gewoonlijk gebruikt in allerlei gerechten zoals "chicon-gratin" en "fazant op Brabantse wijze", maar sommige mensen hebben besloten buiten de gebaande paden te treden en deze vreemde groente om te toveren tot een verrassende drank. Na het traditionele distillatieproces werd de witlooflikeur geboren uit de geest van Germain Stievenart, meester-stoker, en zijn opvolger en zoon, Vincent Stievenart.

De distilleerderij Gervin, gevestigd in Péruwelz in België, op enkele kilometers van Doornik, is de producent van deze atypische drank en bestaat sinds 1976. Het merk is een weerspiegeling van de man erachter: Vincent is een kunstenaar in distilleren en is altijd op zoek naar nieuwe ideeën om meer innovatieve recepten te ontwikkelen. Het bedrijf heeft verschillende gouden en zilveren medailles gekregen. ■

**Damien Lacquement, Liam Maxwell, Helder Pimenta**



# Le Maroilles



**L**e maroilles est un fromage à pâte molle à croûte lavée qui est sans doute le fromage le plus connu du Nord. Affiné en Thiérache et dans l'Avesnois dans des caves avec un haut taux d'humidité, le Maroilles se distingue par ses saveurs puissantes et sa croûte subtilement orangée.

Le maroilles se déguste sur une bonne baguette tout juste grillée, en sauce ainsi qu'en tarte connue sous le nom de Flamiche au maroilles. Il

s'accompagne très bien par exemple d'une bière Chimay Triple de l'Abbaye de Chimay située en Belgique à quelques kilomètres du lieu de production du maroilles.

L'origine du maroilles, dont l'appellation originale diffère entre « Marolles » et « Maroële », remonte au Xe siècle et est fortement liée à l'abbaye Saint-Humbert de Maroilles. Il était très apprécié de la cour du roi. Henri IV le surnommait même « merveille de Maroilles ». Ce fromage était autrefois une production des paysans de l'Avesnois qui était ensuite perçu par l'Abbaye en vertu de la dîme. Pendant le Moyen Âge, les Abbés de Maroilles souhaitaient améliorer les races bovines locales. C'est ainsi que la « race maroillaise » a fait son apparition, adaptée aux contraintes géographiques et climatiques locales. Cette race, par manque de protection, a disparu pendant la période de l'entre-deux-guerres.

Fabriqué à partir de lait cru de vache, le Maroilles est protégé par une AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis 1976. La fabrication doit s'effectuer selon une méthode traditionnelle spécifique, dans la région de Maroilles et de la Thiérache environnante, à cheval entre l'Aisne et le Nord. La transformation de ce fromage se déroule en plusieurs étapes que sont l' emprésurage du lait de vache pasteurisé, le moulage, puis le salage de la pâte et de la croûte. S'en suit d'un passage dans un hâloir sec où la croûte s'enveloppe de levures. >

# De Maroilles



**D**e maroilles is een zachte kaas met een gewassen korst die waarschijnlijk de bekendste kaas van het Noorden is. Gerijpt in Thiérache en Avesnois in kelders met een hoge vochtigheidsgraad, onderscheidt maroilles zich door zijn krachtige smaken en zijn subtiel oranje korst.

De maroilles kan worden gegeten op stokbrood of op een taart die bekend staat als « Flamiche au maroilles ». Het gaat bijvoorbeeld heel goed samen met een Chimay Triple bier van de Abdij van Chimay in Belgïë, op enkele kilometers van de plaats waar de maroilles wordt geproduceerd.

De oorsprong van de maroilles gaat terug tot de 10de eeuw en is sterk verbonden met de abdij Saint-Humbert de Maroilles. Het was erg populair bij het hof van de koning. Henri IV noemde het zelfs "het wonder". Vroeger werd deze kaas geproduceerd door de boeren uit de streek van Avesnois. In de Middeleeuwen wilden de abten van Maroilles de plaatselijke runderrassen verbeteren. Zo is het "Maroillaise ras" ontstaan, aangepast aan de plaatselijke geografische en klimatologische omstandigheden. Door gebrek aan bescherming verdween dit ras tijdens het interbellum.

De maroilles wordt gemaakt van rauwe koemelk en heeft sinds 1976 het label "beschermde geografische aanduiding" gekregen. Het wordt gemaakt volgens een specifieke traditionele methode in de streek van Maroilles en de omliggende Thiérache, die tussen de Aisne en de Nord ligt. De verwerking van deze kaas verloopt in verschillende fasen: het stremmen van de gepasteuriseerde koemelk, het vormen en vervolgens het zouten van de pasta en de korst. Daarna volgt een passage in een droge kaaspers waar de korst wordt omhuld door gist. >



➤ Il est ensuite brossé puis placé dans des caves aux caractéristiques contrôlées pendant trois à cinq semaines au minimum. Avec sa forme carrée mesurant traditionnellement treize centimètres sur six centimètres, le Maroilles se décline également en plusieurs formats adaptés à toutes les utilisations que sont : le Blason (750g), le Sorbais (550g), le Mignon (375g), et le Quart (200g).



Située à Mondrepuis dans le département de l'Aisne (02), la fromagerie Lesire & Roger perpétue la tradition du maroilles. Cette entreprise bénéficiant de l'AOP est une histoire familiale qui fêtera son centenaire en 2023. Lesire et Roger est un producteur important de maroilles. Il décline ses fromages dans différents formats afin de satisfaire tous les férus, amateurs, ou novices du maroilles. Elle propose également son principal produit en crème de maroilles pour ravir toutes les papilles.

De plus, Lesire & Roger est le seul producteur de maroilles à offrir un affinage sur claies en bois, conférant aux fromages des notes subtilement boisées par rapport à un affinage classique. Le bois adoucit la puissance du maroilles et lui confère plus de finesse. ■

**Théo Ledouble**

© Lesire & Roger



➤ Vervolgens wordt de kaas geborsteld en gedurende minimaal drie tot vijf weken in kelders geplaatst. De maroilles, die traditioneel een vierkante vorm heeft van dertien centimeter bij zes centimeter, is ook verkrijgbaar in verschillende formaten die geschikt zijn voor elk gebruik: Blason (750 g), Sorbais (550 g), Mignon (375 g) en Quart (200 g).

De kaasmakerij Lesire & Roger, gelegen in Mondrepuis in het departement Aisne (02), zet de traditie van de maroilles voort. Dit bedrijf is een familiebedrijf dat in 2023 zijn honderdjarig bestaan zal vieren. Lesire & Roger is een belangrijke producent van maroilles. Het biedt zijn kazen aan in verschillende formaten om alle liefhebbers van maroilles tevreden te stellen.

Bovendien is Lesire & Roger de enige producent van Maroilles die rijping op houten rekken toepast, waardoor de kazen subtiele houttonen krijgen in vergelijking met de klassieke rijping. Het hout verzacht de kracht van de maroilles en geeft hem meer finesse. ■

**Théo Ledouble**



© Lesire & Roger



# La Mimolette



La mimolette est un fromage typique des Hauts-de-France également appelé « Boule de Lille » et « Vieux Hollande ». Cette dernière appellation ainsi que sa forme pourraient faire penser que ce fromage provient des Pays-Bas, or ce n'est pas du tout le cas. En fait, à l'origine, il s'agit d'un produit de contrefaçon !

En effet, Louis XIV qui en avait assez que la France se fasse envahir par les fromages de Hollande, pays – alors dénommé les Provinces-Unies – avec qui il était de plus en guerre, en fit interdire l'importation. Nous sommes alors, en France, en pleine vague mercantiliste prônée par Colbert. La mimolette est une imitation du célèbre fromage d'Edam, ville des Pays-Bas située à 25 km au nord d'Amsterdam. On lui donna une couleur différente, l'orange, pour le différencier de l'Edam qui lui est une boule de fromage blanche recouverte d'une pellicule rouge. Ce type de fromage était très couru en raison de la facilité de transport et de conservation dans les navires qui portaient faire du commerce ou la guerre aux quatre coins de la planète. >

# Mimolette

Mimolette is een typische kaas uit de Hauts-de-France, ook bekend als "Boule de Lille" en "Vieux Hollande". Deze laatste benaming en de vorm doen vermoeden dat deze kaas uit Nederland komt, maar dat is helemaal niet het geval. In feite was het oorspronkelijk een namaakproduct!

Lodewijk XIV, die het zat was dat Frankrijk werd overspoeld door kazen uit Holland, een land dat toen de Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden heette en waarmee hij ook in oorlog was, liet de invoer van deze kazen verbieden. In die tijd zat Frankrijk midden in de mercantilistische golf die Colbert voorstond. Mimolette is een imitatie van de beroemde kaas uit Edam, een stad in Nederland 25 km ten noorden van Amsterdam. Het kreeg een andere kleur, oranje, om het te onderscheiden van Edammer, dat een witte kaasbol is met een rode laag. Dit type kaas was erg populair omdat het gemakkelijk te vervoeren en op te slaan was in schepen die naar de vier windstreken voeren voor handel of oorlog.

Mimolette wordt gemaakt van koemelk en wordt geperst en niet gekookt. Net als cheddardaas dankt hij zijn kleur aan een natuurlijke kleurstof (code E160b), roucou, afkomstig van de roucouboom, een Zuid-Amerikaanse soort. Er bestaan verschillende soorten mimolette: "jong", minder dan zes maanden gerijpt; "half gerijpt", zes tot twaalf maanden gerijpt; "gerijpt", twaalf tot achttien maanden gerijpt; en tenslotte "extra gerijpt", meer dan achttien maanden gerijpt.

Mimolette staat niet goed aangeschreven in de Verenigde Staten. >





› La mimolette est fabriquée avec du lait de vache, sa pâte pressée est non cuite. Tout comme le cheddar, elle doit sa couleur à un colorant naturel (code E160b), le roucou, tiré du roucouyer, une espèce d'arbre d'Amérique du Sud. Il existe différentes variétés de mimolettes : la « jeune », en dessous de six mois d'affinage ; la « mi-vieille » entre six et douze mois d'affinage ; et la « vieille » de douze à dix-huit mois d'affinage ; et enfin « l'extra-vieille », au-delà de dix-huit mois.

La mimolette a connu une mésaventure aux Etats-Unis. En effet, ce fromage doit l'apparence très particulièrement de sa croûte, ayant un aspect lunaire, à des acariens microscopiques qu'il ne vaut mieux pas regarder de trop près. Ces acariens sont délibérément ajoutés afin qu'ils perforent la croûte et permettent à la pâte de respirer. Les Américains ont décrété que pour cette raison ce fromage était impropre à la consommation. La dernière cargaison a malheureusement été détruite, alors qu'en France on le déguste avec grand appétit.

La mimolette s'accompagne par exemple d'un morceau de pain, de beurre et d'une délicieuse bière telle que, par exemple, l'Orval, une bière Trappiste de l'abbaye d'Orval en Belgique. ■



› Deze kaas dankt zijn zeer bijzondere, maanachtige korst aan microscopisch kleine mijten die niet te dichtbij moeten worden bekeken. Deze mijten worden met opzet toegevoegd, zodat ze de korst doorboren en de kaas kan ademen.

De Amerikanen hebben deze kaas om die reden ongeschikt voor consumptie verklaard. De laatste lading werd helaas vernietigd, terwijl het in Frankrijk met grote eetlust wordt gegeten.

Mimolette wordt het best geserveerd met een stukje brood, boter en een lekker biertje zoals Orval, een trappistenbier uit de Abdij van Orval in België. ■





# Moutarde

## Vve Tierenteyn-Verlent de Gand

**E**n plein centre de la belle ville de Gand, idéalement placée sur le Groentenmarkt, une très belle ancienne boutique est reconnaissable à son enseigne en forme d'une demi-lune. Il s'agit de la maison Vve Tierenteyn-Verlent.

Cet énigmatique « Vve » signifie tout simplement « veuve », mot français, car autrefois Gand était une ville où l'on parlait beaucoup le français.

L'histoire raconte que le fondateur de ce commerce, Petrus Tierenteyn (1788-1857) aurait entendu une conversation entre Napoléon et un de ses grognards durant laquelle ils évoquèrent une recette de moutarde. Fort de cette recette dont il s'inspira tout en apportant sa touche personnelle, Petrus ouvrit au début du XIX<sup>e</sup> siècle une boutique de moutarde qui devint une adresse fort courue. La caractéristique de sa moutarde était qu'elle était fabriquée à partir de graines noires, contrairement aux graines jaunes utilisées à Dijon.

La tradition veut que la moutarde soit extraite d'un tonneau avec une cuillère en bois. Un de ses fils, Augustus, reprit l'affaire et se maria à Adelaïde Verlent en 1855. >



© Stad Gent - Dienst Toerisme - VisitReeks29



© Stad Gent - Dienst Toerisme - VisitReeks29

# Mosterd

## Vve Tierenteyn-Verlent de Gand

**I**n het centrum van de mooie stad Gent, ideaal gelegen aan de Groentenmarkt, is een prachtige oude winkel te herkennen aan zijn uithangbord in de vorm van een halve maan. Het is het huis van Vve Tierenteyn-Verlent.

Het raadselachtige 'Vve' betekent gewoon "veuve/weduwe", een Frans woord, aangezien Gent ooit een stad was waar veel Frans werd gesproken.

De oprichter van dit bedrijf, Petrus Tierenteyn (1788-1857), zou een gesprek hebben opgevangen tussen Napoleon en een van zijn soldaat waarin zij het hadden over een mosterdrecept. Met dit recept als uitgangspunt en met toevoeging van zijn eigen persoonlijke toets opende Petrus aan het begin van de 19<sup>e</sup> eeuw een mosterdwinkel, die een zeer populair adres werd. Het kenmerk van zijn mosterd was dat deze werd gemaakt van zwarte zaden, in tegenstelling tot de gele zaden die in Dijon worden gebruikt.

Traditioneel werd mosterd met een houten lepel uit een vat gehaald. Een van zijn zonen, Augustus, nam het bedrijf over en trouwde in 1855 met Adelaïde Verlent. Helaas stierf hij op drieëndertigjarige leeftijd. Zijn vrouw, nu weduwe, vandaar de afkorting Vve, zette het lucratieve bedrijf voort. >

► Le jeune homme décéda malheureusement à l'âge de trente-trois ans. Son épouse, désormais veuve, d'où l'abréviation Vve, poursuivit cette activité lucrative.

L'agencement du magnifique magasin, qui n'a quasiment pas changé depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, ne peut qu'attirer l'attention. Les splendides pots en grès bleu clair et bleu foncé fermés par un bouchon en liège sont ornés de la fameuse demi-lune. Ils contiennent la délicieuse moutarde artisanale de la maison qui a une couleur très foncée, une texture très fine et onctueuse. Son odeur âcre rappelle celle du raifort et son goût vif qui « fait ouvrir le nez » a un arrière-goût légèrement sucré. L'établissement propose également de délicieux pickles, des cornichons pleins de saveurs, une sauce à base de vinaigre et d'herbes.

La moutarde peut aussi être servie avec des cubes de fromage ou des tranches de salami. Il existe même un cocktail à base de moutarde servi dans le bar Jiggers à Gand.

Signalons que la boutique se situe juste à côté d'une délicieuse boulangerie, la *Bakkerij Himschoot*, à ne manquer sous aucun prétexte non plus. ■

► De indeling van de prachtige winkel, die sinds de 19<sup>e</sup> eeuw vrijwel ongewijzigd is gebleven, is een echte blikvanger. De prachtige licht- en donkerblauwe aardewerken potten zijn versierd met de beroemde halve maan. Ze bevatten de heerlijke huisgemaakte ambachtelijke mosterd, die een zeer donkere kleur en een zeer fijne, romige textuur heeft. Het heeft een scherpe geur die doet denken aan mierikswortel en een levendige, "neus-opwekkende" smaak met een licht zoete nasmaak. Het etablissement biedt ook heerlijke augurken en een saus op basis van azijn en kruiden.

De mosterd kan ook worden geserveerd met blokjes kaas of plakjes salami. Er wordt zelfs een cocktail op basis van mosterd geserveerd in de Jiggers bar in Gent.

De winkel ligt naast een heerlijke bakkerij, *Bakkerij Himschoot*, die u ook niet mag missen. ■







## Le « Peket »



© Similar

Le « Peket », également épilé « pékèt » ou « pèket », est une eau de vie belge aromatisée aux baies

de genévrier, comparable au genièvre des Pays-Bas. Le mot « pékèt », qui signifie « piquant » en vieux wallon, dérive de « pèke », également un vieux terme wallon pour la baie de genévrier.

Ce nom a cédé la place à la boisson alcoolisée produite à base de ces baies, ainsi que de houblon et de céréales. Son degré d'alcool varie de 22 à 35 degrés.

Un alcool de grain distillé dans la région de la Meuse, de Maastricht à Namur, le Peket est couramment consommé sur les marchés de Noël partout en Belgique, mais surtout en Wallonie, notamment aux Marches Folkloriques de l'Entre-Sambre-et-Meuse, lors des Fêtes Wallonnes qui se déroulent chaque année à Namur, et durant les fêtes du 15 août du quartier Outremeuse de Liège.

Dans les années 1950, les mineurs de charbon en étant friands, le symbole du Peket en région liégeoise est devenu celui d'un homme portant un sarreau bleu et un foulard rouge, la tenue traditionnelle des mineurs et métallurgistes.

La légende raconte que, lorsqu'il était tout petit, Tchantchès, personnage emblématique considéré comme la mascotte de Liège, n'aimait ni l'eau ni le lait. Mais un jour, son père lui a fait goûter un biscuit trempé dans du Peket et tout à coup, il ne pouvait plus s'en passer. Certains y voient la « preuve » que l'amour du Peket est tout naturel pour les habitants de la « Cité Ardente ». >

## De "Peket"

"Peket", ook wel "pékèt" of "pèket" genoemd, is een Belgische brandewijn op smaak gebracht met jeneverbessen, vergelijkbaar met de Nederlandse jenever. Het woord "pékèt", dat "kruidig" betekent in het oud-Waals, is afgeleid van "pèke", ook een oud-Waalse term voor jeneverbes. Deze naam maakte plaats voor de alcoholische drank die van deze bessen, samen met hop en granen, werd gemaakt. Het alcoholgehalte varieert van 22 tot 35 graden.

Peket, een graanalcohol die in het Maasgebied, van Maastricht tot Namen, wordt gedistilleerd, wordt vaak gedronken op kerstmarkten in heel België, maar vooral in Wallonië, met name tijdens de folkloristische optochten van Entre-Sambre-et-Meuse, tijdens de Fêtes Wallonnes die elk jaar in Namen worden gehouden en tijdens de feesten van 15 augustus in de Luikse wijk Outremeuse.

In de jaren 1950 werd het symbool van de Peket in de Luikse regio, omdat mijnwerkers er dol op waren, dat van een man met een blauwe "sarreau" en een rode sjaal, de traditionele outfit van mijnwerkers en metaalbewerkers. >



© Wikipedia - Creative Commons

› Aujourd'hui, tandis que les connaisseurs le boivent avec des glaçons, le Peket est parfois mélangé avec du coca, pour obtenir un cocktail connu sous le nom de « coca blanc ». Il existe également plusieurs arômes de Peket, comme le spéculoos, le chocolat, la cerise, le fruit de la passion, les fruits des bois, la fraise, la grenadine, la menthe, le cassis, la violette, la pomme, l'orange, le citron, la noix de coco, le cuberdon, et même le piment.

De nombreuses recettes locales et modernes réclament encore du Peket, qu'il s'agisse de plats de caille ou de canard, par exemple. Il est également utilisé dans le ragoût hesbignon (de Hesbaye, non loin de Liège) et se marie parfaitement avec du poisson fumé ou du fromage fort, comme le Herve (un fromage AOP à pâte molle à croûte lavée produit à partir de lait de vache cru ou pasteurisé, dont le lieu d'origine et de production est l'ancienne ville de Herve de la province de Liège).



Le Peket est traditionnellement vendu en bouteille d'argile d'un litre, mais également en bouteille de verre.

Comme les autres genièvres européens, le Peket bénéficie, depuis 2006, d'une IGP.

La Flandre et les Hauts-de-France produisent aussi de délicieux genièvres, tels que celui de Loos-Wambrechie, à boire avec modération. ■

› Volgens de legende hield Tchantchès, de emblematische figuur die als mascotte van Luik wordt beschouwd, als kind niet van water of melk. Maar op een dag gaf zijn vader hem een koekje gedoopt in Peket en plotseling kon hij niet meer zonder. Sommigen zien hierin het "bewijs" dat de liefde voor Peket de inwoners van de "Cité Ardente" van nature aangaat.

Tegenwoordig wordt Peket, hoewel de kenners het met ijs drinken, soms gemengd met cola om een cocktail te maken die bekend staat als "witte cola". Er zijn ook verschillende Peket smaken, zoals speculaas, chocolade, kers, passievrucht, bosvruchten, aardbei, grenadine, munt, zwarte bes, violet, appel, sinaasappel, citroen, kokosnoot, cuberdon en zelfs chili.

In veel lokale en moderne recepten wordt nog steeds Peket gebruikt, bijvoorbeeld in kwartel- of eendengerechten. Hij wordt ook gebruikt in de stoofpot van Haspengouw (uit Haspengouw, niet ver van Luik) en gaat goed samen met gerookte vis of sterke kaas, zoals Herve (een zachte BOB-kaas met gewassen korst van rauwe of gepasteuriseerde koemelk, afkomstig uit en geproduceerd in de oude stad Herve in de provincie Luik).

Peket wordt traditioneel verkocht in kleiflessen van één liter, maar ook in glazen flessen.

Net als de andere Europese jenevers heeft Peket sinds 2006 een BGA.

Vlaanderen en de Hauts-de-France produceren ook heerlijke jenevers, zoals die uit Loos-Wambrechie, die met mate gedronken moeten worden. ■





## Potjesvlees du Westhoek

Le potjesvleesch est un plat paysan typique de la Flandre française. Il viendrait du Westhoek et plus particulièrement de la région de Dunkerque et aurait été inventé dès le Moyen âge.

Ce mot signifie « potje », « pot » et « vleys », « viande ». Cela signifie tout simplement petit pot de viande. Il s'agit en fait d'une terrine de morceaux de viandes froides (poulet, lapin, veau) dans de la gelée légèrement vinaigrée. Ce plat était aromatisé avec des épices, des herbes, du sel et des baies de genièvre concassées.

Alors que dans d'autres parties de l'Europe on salait ou fumait les viandes, dans cette région, on la conservait dans un mélange de vin, de vinaigre et d'épices, le tout placé dans des terrines en grès. Cela permettait de le préparer en grande quantité et de le garder des mois durant.

Le potjevleesch peut être servi avec des frites qui font fondre la gelée, ou avec des pommes à la dunkerquoise, à savoir des pommes de terre épluchées coupées en quatre, mi-cuites à l'eau puis passées à la friture. Aujourd'hui, des chefs la cuisinent tellement délicieusement qu'il est devenu une délicatesse extrêmement raffinée.

Il ne faut pas confondre le potjevlees avec la « tête pressée » ou « fromage de tête » de Belgique francophone. La viande provient d'une tête de porc désossée (sans les yeux et les oreilles) qui a été cuite toute une nuit avec des carottes, des oignons, du persil, de l'ail, du poivre, des baies de genièvre, des clous de girofles et du thym, puis mis en gelée.

Le Kipkap est quant à lui préparé avec des restes de porc (langue, couennes, pieds, queue) hachés, persillés et mis dans la gelée avec du vinaigre. On le déguste également froid sur du pain tartiné de saindoux et poivré. ■



## Potjesvlees uit de Westhoek

Potjesvleesch is een typisch boerengerecht uit Frans-Vlaanderen. Het komt uit de Westhoek en meer bepaald uit de streek van Duinkerke en zou in de Middeleeuwen zijn uitgevonden.

Het betekent gewoon een kleine vleespot. Het is in feite een terrine van stukjes koud vlees (kip, konijn, kalfsvlees) in licht gezijnde gelei. Dit gerecht werd op smaak gebracht met specerijen, kruiden, zout en geplette jeneverbessen.

Terwijl in andere delen van Europa het vlees werd gezouten of gerookt, werd het in deze streek geconserveerd in een mengsel van wijn, azijn en kruiden, dit alles in aardewerken terrines. Hierdoor kon het in grote hoeveelheden worden bereid en maandenlang worden bewaard.

Potjevleesch kan worden geserveerd met frietjes om de gelei te laten smelten, of met pommes à la dunkerquoise, d.w.z. in vieren gesneden geschilde aardappelen, halfgaar gekookt in water en vervolgens gebakken. Tegenwoordig koken koks het zo heerlijk dat het een uiterst verfijnde delicatessen is geworden.

Potjevlees mag niet worden verward met de "tête pressée" of "tête de fromage" van Franstalig België. Het vlees is afkomstig van een varkenskop zonder been (zonder ogen en oren) die de hele nacht door gekookt is met wortels, uien, peterselie, knoflook, peper, jeneverbessen, kruidnagels en tijm en vervolgens in gelei met azijn gezet.

Kipkap wordt voorbereid met gehakte varkensresten (tong, zwaard, poten, staart), gemarineerd en in gelei met azijn gezet. Het wordt ook koud gegeten op brood besmeerd met reuzel en peper. ■



# La praline



Il est bien connu dans le monde entier que les Belges sont célèbres pour leur chocolat et leurs pralines. Un fait moins connu est de savoir où et quand les pralines ont été inventées et par qui. Afin de pouvoir répondre à ces questions, il faut d'abord faire une distinction : entre l'origine du bonbon et l'origine du mot.

On dit que les origines de la praline remontent au début du XVII<sup>ème</sup> siècle, et que sa création est celle du cuisinier français Clément Lassagne, qui a baptisé cette douceur avec le nom de son maître : César duc de Choiseul, Comte du Plessis-Praslin. La praline originale était une amande enrobée de sucre

caramélisé. À l'époque, le terme n'était pas encore associé au chocolat produit par les cacaoyers du Nouveau Monde. Les chefs européens ont continué à fabriquer des pralines à base d'amandes et de noisettes.

## QUELLE EST LA SIGNIFICATION DU MOT "PRALINE" ?

Elle peut faire référence au fourrage traditionnel à base de praline : des noisettes ou amandes caramélisées et moulues en une pâte, parfois avec du lait ou de la crème condensés, de la vanille, du cacao, ou encore du beurre de cacao, similaire à la praline originale inventée par Clément Lassagne, qui est décrite comme le "praliné" et qui est présent dans de nombreux gâteaux, pâtisseries et glaces. >



# La praline

Het is over de hele wereld bekend dat Belgen beroemd zijn om hun chocolade en pralines. Een minder bekend feit is waar en wanneer pralines zijn uitgevonden en door wie. Om deze vragen te kunnen beantwoorden, moeten we eerst een onderscheid maken: tussen de oorsprong van het snoepje en de oorsprong van het woord.

Er wordt gezegd dat de oorsprong van de praline teruggaat tot het begin van de 17<sup>e</sup> eeuw, en dat het werd ontwikkeld door de Franse chef Clément Lassagne, die dit snoepje vernoemde naar zijn meester: César duc de Choiseul, Comte du Plessis-Praslin. De oorspronkelijke praline was een amandel bedekt met gekarameliseerde suiker. In die tijd werd de term nog niet geassocieerd met chocolade van de cacaobomen uit de Nieuwe Wereld. Europese koks bleven pralines maken van amandelen en hazelnoten.

## WAT IS DE BETEKENIS VAN HET WOORD "PRALINE"?

Het kan verwijzen naar de **traditionele pralinevulling**: gekarameliseerde hazelnoten of amandelen gemalen tot een pasta, soms met gecondenseerde melk of room, vanille, cacao, of cacaoboter, vergelijkbaar met de originele praline uitgevonden door Clément Lassagne, die wordt omschreven als de "praliné" en aanwezig is in vele taarten, gebakjes en ijsjes. >





› Elle peut également définir la praline belge originale, qui date de 1857, lorsque le pharmacien bruxellois Jean Neuhaus a enrobé des médicaments de chocolat pour masquer leur mauvais goût. En 1912, Jean Neuhaus Jr. a remplacé le "fourrage" du médicament par un délice plus appétissant et a baptisé cette douceur « praline ».

Aujourd'hui, les pralines belges se présentent sous forme de coquilles de chocolat, qui ne se limitent pas au traditionnel fourrage praliné mais dont le cœur, mou ou liquide, est composé, par exemple, de noix, de massepain, de caramel salé, de café, d'un alcool, d'une liqueur de crème, de cerises ou d'un mélange de chocolat qui fait contraste avec la coque extérieure.

Les Français, quant à eux, appellent ce délice des « bonbons de chocolat » et excellent davantage dans la fabrication de produits chocolatés, souvent intégrés dans les pâtisseries fines et autres délicatesses exquises.



Dans le cadre du projet européen SIMILAR (Stratégies interculturelles et multilingues Affaires), la **praline SIMILAR** a vu le jour en décembre 2022. Cette praline transfrontalière, créée par la Maître-chocolatier Marc Desagre de la chocolaterie *Au Manon d'Hor* (Horrues, Soignies, BEL), a la forme d'une demi-sphère, contient du sucre de betteraves en provenance des Hauts-de-France et un ganache à base de liqueur de chicon de la Distillerie GERVIN (Baugnies, Bel). ■



› Het kan ook refereren naar **de originele Belgische praline**, die teruggaat tot 1857, toen de Brusselse apotheker Jean Neuhaus medicijnen met chocolade omhulde om de slechte smaak ervan te maskeren. In 1912 verving Jean Neuhaus Jr. de "vulling" van het medicijn door een smakelijker lekkernij en noemde het snoepje "praline".

Tegenwoordig zijn er Belgische pralines in de vorm van chocoladeschelpen, die zich niet beperken tot de traditionele pralinevulling, maar een zachte of vloeibare kern hebben met bijvoorbeeld noten, marsepein, gezouten karamel, koffie, alcohol, roomlikeur, kersen of een chocolademengsel dat contrasteert met de buitenkant.

De Fransen daarentegen noemen deze lekkernij "bonbons" en blinken meer uit in de productie van chocoladeproducten, vaak verwerkt in fijn gebak en andere exquise lekkernijen.

In het kader van het Europese SIMILAR-project (Interculturele en Meertalige bedrijfsstrategieën) werd de **SIMILAR-praline eind 2022** geboren. Deze grensoverschrijdende praline, gemaakt door meester-chocolatier Marc Desagre van de chocoladefabriek *Au Manon d'Hor* (Horrues, Soignies, BEL), heeft de vorm van een halve bol, bevat bietsuiker uit de Hauts-de-France en een ganache op basis van witlooflikeur van de distilleerderij GERVIN (Baugnies, Bel). ■





# Spéculoos



Le spéculoos ou speculoos (sans accent) ou encore speculaas (Pays-Bas) est un biscuit plat et croquant de couleur brune ayant une texture granuleuse qui aurait été inventé dans les Pays-Bas espagnols au XVII<sup>e</sup> siècle à la suite de l'introduction d'épices (cannelle, clou de girofle, cardamome), en provenance d'Asie.

Servi avec un thé ou un café, il n'est pas rare de le déguster dans les brasseries et les restaurants. Il peut prendre plusieurs formes dont celle d'un Saint Nicolas ou d'animaux comme l'éléphant.

L'origine du mot n'est pas certaine et fait l'objet d'hypothèses. Il s'agit peut-être d'une contraction de « specerijen » (épices en néerlandais) et « Sinterklaas » (Saint Nicolas). D'autres sources expliquent que ce terme viendrait du mot latin speculum (miroir). >

# Speculoos

Spéculoos ou speculoos (zonder accent) or speculaas (Nederland) is een plat, knapperig bruin koekje met een korrelige textuur dat naar verluidt in de 17e eeuw in de Spaanse Nederlanden is uitgevonden na de introductie van specerijen (kaneel, kruidnagel, kardemom) uit Azië.

Geserveerd met thee of koffie, is het niet ongevoen om het te proeven in brasseries en restaurants. Het kan vele vormen aannemen, waaronder die van een Sinterklaas of dieren zoals een olifant.

De oorsprong van het woord is niet zeker en is onderwerp van hypothesen. Mogelijk is het een samentrekking van 'specerijen' en 'Sinterklaas'. Andere bronnen verklaren dat de term afkomstig is van het Latijnse woord speculum (spiegel). Dat komt omdat koekjes traditioneel in een houten vorm werden gemaakt. De koekjes werden inderdaad traditioneel bereid in een houten mal waaruit ze de vorm aannamen, als in een spiegel. Sommige van deze mallen zijn vijftig centimeter hoog en stellen grote vrouwelijke of mannelijke figuren voor. >



➤ En effet, les biscuits étaient traditionnellement préparés dans un moule en bois dont ils prenaient la forme à l'identique telle l'image d'un miroir. Certains de ces moules de cinquante centimètres de haut représentent de grands personnages féminins ou masculins.

Autrefois, la tradition voulait qu'un garçon amoureux prépare et décore un personnage en spéculoos et l'offre à son élue pour montrer ses sentiments. Si la jeune fille acceptait, c'est que les sentiments étaient réciproques.

Les spéculoos sont composés de cassonade brune, de farine, de beurre, d'eau, de sel, de cannelle, de clou de girofle, ce qui leur donne leur goût si particulier. On ajoute parfois également du gingembre en poudre, de la cardamome, du poivre blanc, de l'anis et des graines de coriandre. Avant de la cuire, il est nécessaire de faire reposer la pâte pour que les épices puissent profondément la pénétrer.

Les producteurs de spéculoos les plus connus sont la Biscuiterie Jules Destrooper (Lo-Reninge), Lotus Bakeries (Kaprijke), Vermeiren Princips (Bornem) et La Confiance (Dendermonde). La Maison Dandoy, une biscuiterie fondée en 1829, située près de la Grand-place de Bruxelles, fait partie des maisons les plus renommées productrice de spéculoos. La pâte y est toujours pétrie à la main et délicatement pressée dans des moules en bois.

Il existe diverses variantes dont le Mikkeman fabriqué dans le Brabant néerlandais. La pâte, qui a la texture du pain et qui a la forme d'un bonhomme, est conçue à base d'épices à spéculoos, de cannelle. Les raisins secs sont souvent utilisés pour représenter les yeux et la bouche. ■



© Stricflash - Wikipedia

➤ Vroeger was het traditie dat een verliefde jongen een speculaasfiguur versierde en aan zijn uitverkorene aanbood om zijn gevoelens te tonen. Als het meisje het accepteerde, waren de gevoelens wederzijds.

Speculaas wordt gemaakt van bruine suiker, meel, boter, water, zout, kaneel en kruidnagel, waardoor het zijn speciale smaak krijgt. Soms worden ook gemberpoeder, kardemom, witte peper, anijs en korianderzaad toegevoegd. Voor het bakken moet het deeg rusten, zodat de kruiden goed in kunnen trekken.

De bekendste producenten van speculaas zijn Biscuiterie Jules Destrooper (Lo-Reninge), Lotus Bakeries (Kaprijke), Vermeiren Princips (Bornem) en La Confiance (Dendermonde). Maison Dandoy, een koekjesfabriek opgericht in 1829, gelegen nabij de Grote Markt in Brussel, is een van de meest gerenommeerde producenten van speculaas. Het deeg wordt altijd met de hand geknead en voorzichtig in houten vormen geperst.

Er zijn verschillende varianten, waaronder de Mikkeman die in Nederlands Brabant wordt gemaakt. Het deeg, dat de textuur van brood heeft en de vorm van een man heeft, wordt gemaakt met speculaaskruiden en kaneel. Vaak worden er krenten of rozijnen gebruikt om het gezicht weer te geven. ■



© Museum Catharijneconvent - Wikipedia



# Târtte al Djote

Une spécialité de la ville belge de Nivelles, la « Târtte al Djote » est une tarte salée dont les premières références écrites remontent à 1218. Cependant, selon la légende populaire, la recette a été introduite pour la première fois par les abbesses de la Sainte Gertrude. Lors de la consécration de l'abbaye de Nivelles, soit le 4 mai 1046, la « Târtte al Djote » était servie à l'empereur allemand Henri III.

Malgré son existence depuis des centaines d'années, ce n'est qu'au 19<sup>ème</sup> siècle que ce plat rustique est devenu célèbre à Nivelles et aux alentours.

Les ingrédients principaux – et traditionnels – de la tarte sont : les bettes, le bètchéye (un fromage de vache fermenté qui est connu comme « la boulette de Nivelles » et qui bénéficie d'une IGP), et le beurre. >



© Beck, Flickr

# Târtte al Djote

De "Târtte al Djote", een specialiteit van de Belgische stad Nijvel, is een hartige taart waarvan de eerste schriftelijke verwijzingen teruggaan tot 1218. Volgens de populaire legende werd het recept echter voor het eerst geïntroduceerd door de abdisen van Sint Gertrude. Ter gelegenheid van de wijding van de abdij van Nijvel, op 4 mei 1046, werd de "Târtte al Djote" geserveerd aan de Duitse keizer Hendrik III.

Hoewel het al honderden jaren bestaat, werd dit rustieke gerecht pas in de 19<sup>e</sup> eeuw beroemd in en rond Nivelles.

De belangrijkste – en traditionele – ingrediënten van de taart zijn: snijbiet, bètchéye (een gefermenteerde koeienkaas die bekend staat als "la boulette de Nivelles" en een BGA heeft), en boter.

Het woord "djote" betekent gewoon "snijbiet", een groene groente waarvan de oude naam "jottes" voorkomt in het dialect van de Vendée en zijn naam gaf aan "djote" in het Nijvels/Waals dialect.

In 1980 werd de "Confrérie dël Târtte al Djote" opgericht om het folkloristische en gastronomische culturele erfgoed van Nivelles te beschermen en zo deze culinaire lekkernij te promoten. In de loop der jaren zijn de leden van deze broederschap, voornamelijk uit Nivelles en allen zonder enige band met de handel en de productie van "Târtte al Djote", bijeengekomen om – blindelings en volgens een lijst van welomschreven criteria – kwaliteitslabels, of een cijfer van één tot vijf sterren, toe te kennen aan de beste Târtte al Djote en zijn maker tijdens een langverwachte openbare plechtigheid in februari. >



© Jordan Rushton - Pezels



› Le mot « djote » signifie simplement « bette », un légume vert dont l'ancien nom « jottes » se trouve dans le dialecte vendéen et a donné son nom à « djote » dans le patois nivellois/wallon.

En 1980, la « Confrérie de l'Ârte al Djote » a été créée afin de protéger le patrimoine culturel folklorique et gastronomique de Nivelles et ainsi de promouvoir ce délice culinaire. Au cours des années, les membres de cette confrérie, essentiellement originaires de Nivelles et tous sans aucun lien avec le commerce et la production de la « Târte al Djote », se réunissent pour décerner – à l'aveugle, et selon une liste de critères bien définis – des labels de qualité, ou bien une note allant d'une à cinq étoiles, à la meilleure « Târte al Djote » et à son créateur lors d'une cérémonie publique hautement anticipée en février.

Selon la confrérie, environ 300.000 « Târtes al Djote » sont produites chaque année, générant un chiffre d'affaires total de trois millions d'euros.

Privilégiant un retour aux produits locaux et aux recettes authentiques, cette pâtisserie salée est tout autant appréciée par les plus anciens habitants de Nivelles que par les plus nouveaux résidents de la ville et les touristes.

Après la première guerre mondiale, le « Restaurant des Alliés », en plein centre de Nivelles, s'est fait une réputation en tant que « la plus ancienne maison connue pour ses délicieux fromages et ses pâtisseries al djote ». Aujourd'hui, on peut encore déguster ses spécialités gastronomiques, y compris la « Târte al Djote », qu'il faut absolument manger chaude, « *bî tchaude, bî blète, qu'èl bûre dèsglète* » (traduction : « *bien chaude, bien mûre, que le beurre dégouline* »), en se rappelant, à juste titre, qu'à Nivelles, « *on n'a jamé strôné avè du bûre* » (on n'a jamais étranglé avec du beurre). ■

› Volgens de broederschap worden jaarlijks ongeveer 300.000 Târte al Djote geproduceerd, goed voor een totale omzet van drie miljoen euro.

Dit hartige gebak, dat terugrijpt naar lokale producten en authentieke recepten, wordt evengoed gewaardeerd door de oudste inwoners van Nivelles als door de nieuwste inwoners en toeristen van de stad.

Na de Eerste Wereldoorlog kreeg het "Restaurant des Alliés", in het centrum van Nivelles, een reputatie als "het oudste huis dat bekend staat om zijn heerlijke kazen en gebak al djote". Vandaag de dag kunt u nog steeds zijn gastronomische specialiteiten proeven, waaronder de Târte al Djote, die warm gegeten moet worden, "*bî tchaude, bî blète, qu'èl bûre dèsglète*" (letterlijk vertaald: "*hete, rijpe, druipende boter*"), waarbij u zich terecht herinnert dat in Nijvel "*on n'a jamé strôné avè du bûre*" (letterlijk vertaald: "we hebben nooit met boter gewurgd"). ■





# Tarte au maton

**L**a tarte au maton est un gâteau certainement originaire de la ville de Geraardsbergen (Grammont) en Flandre. C'est également une spécialité de plusieurs villes belges dont Lessines – qui en revendique également l'invention – et Ath.

Le lait cru utilisé pour le préparer doit provenir uniquement d'exploitations agricoles de Grammont et de Lierde. Sa fabrication ne peut être effectuée que par des boulangers d'une zone géographique bien définie.

Le maton est une sorte de lait caillé auquel est rajouté des œufs et du sucre. Ce gâteau est constitué de pâte feuilletée fourrée d'un mélange de « mat » (lait entier et babeurre), d'œufs et d'amandes. Un trou est percé au sommet afin d'aérer la pâte pendant la cuisson et de permettre au mélange de sortir et couler légèrement. >



# Mattentaart

**D**e mattentaart is een taart die waarschijnlijk zijn oorsprong vindt in de stad Geraardsbergen in Vlaanderen. Het is ook een specialiteit van verschillende Belgische steden, waaronder Lessines – dat ook beweert het te hebben uitgevonden – en Aat.

De rauwe melk die voor de bereiding wordt gebruikt, mag uitsluitend afkomstig zijn van boerderijen in Geraardsbergen en Lierde. Het kan alleen worden gemaakt door bakkers uit een bepaald geografisch gebied.

De « mat » is een soort gestremde melk waaraan eieren en suiker worden toegevoegd. Deze taart is gemaakt van bladerdeeg gevuld met een mengsel van "mat" (volle melk en karnemelk), eieren en amandelen.

Aan de bovenkant wordt een gat geprikt om het deeg tijdens het bakken te luchten en om het mengsel eruit te laten komen en een beetje te laten vloeien. Het schijnt dat dit gebak in de Middeleeuwen werd bedacht en voornamelijk op boerderijen werd gemaakt. Het is een stevig dessert. Een van de oudste recepten dateert uit 1510 en is geschreven door een zekere Thomas van der Noot in een kookboek getiteld "Boeken van cokerijen". >



© Oana Durican - Pixabay



© markus-spiske - Pixels



© Pixabay



© StockSnap - Pixabay

› Il semblerait que ce gâteau ait été imaginé au Moyen âge et soit essentiellement fabriqué dans les fermes. Roboratif, il tient bien à l'estomac. Une des plus anciennes recettes date de 1510. Elle a été rédigée par un certain Thomas van der Noot dans un livre de cuisine intitulé « Boeken van cokerijen ». Les tartes au matton était servies lors des foires du Brabant et du Hainaut au XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècle.

La ville de Grammont fête son gâteau favori chaque avant dernier dimanche d'avril, journée au cours de laquelle des « mattentaart » sont continuellement cuites pour le plus grand plaisir des gourmants.

Cette spécialité délicieuse bénéficie désormais de l'appellation d'origine protégée. Une confrérie veille sur la qualité de fabrication et sa promotion depuis 1979. ■



© Commons - Wikimedia



© pixvels-ron-lach

› In Brabant en Henegouwen werden in de XVIII<sup>e</sup> en XIX<sup>e</sup> eeuw op kermissen Mattentaarten geserveerd.

Elke derde zondag van april viert de stad Grammont haar favoriete taart, een dag waarop tot groot genoegen van de fijnproevers onafgebroken "mattentaart" wordt gebakken. Deze heerlijke specialiteit heeft nu een beschermde oorsprongsbenaming.

De Geraardsbergse mattentaart heeft het label "beschermde geografische aanduiding" gekregen van de Europese Commissie. Een broederschap bewaakt sinds 1979 de kwaliteit van de productie en de promotie. ■



# Le Waterzooi



Le waterzooi est une sorte de pot-au-feu inventé à Gand sans doute au Moyen âge, au XIII<sup>e</sup> siècle.

Il aurait été, selon certains, le plat préféré de l'empereur Charles Quint, qui est né à Gand en 1500.

Sur un plan étymologique, ce mot est une association de deux mots néerlandais : « water » (eau) et de « zooi » (du verbe zoolen, cuire, bouillir). Ce mot signifie donc « eau qui bout » ou « eau qui cuit ».

Ce plat est composé de poulet ou de poisson accompagné de légumes (céleri, poireau, carottes), de pommes de terre, cuits dans un bouillon auquel on ajoute un jaune d'œuf, de la crème et/ou du beurre. >

# Waterzooi

Waterzooi is een soort stoofschotel die waarschijnlijk in de Middeleeuwen,

in de 13<sup>e</sup> eeuw, in Gent werd uitgevonden. Het zou het lievelingsgerecht zijn geweest van Keizer Karel, die in 1500 in Gent werd geboren.

Etymologisch gezien is het woord een combinatie van twee Nederlandse woorden: "water" en "zooi" (van het werkwoord zoolen, koken). Het woord betekent dus "kokend water".

Dit gerecht bestaat uit kip of vis vergezeld van groenten (selderij, prei, wortelen) en aardappelen, gekookt in een bouillon waaraan eierdooier,

room en/of boter worden toegevoegd. Na lang sudderen kan aan het eind van de kooktijd ook een glas bier of zoete witte wijn worden toegevoegd. Waterzooi wordt meestal geserveerd in een soepterrine en soepkommen.

Oorspronkelijk werd voor dit gerecht zoetwatervis gebruikt, zoals paling of baars. De Gentenaars vingen ze in overvloed,



➤ Après avoir longuement mijoté, il est également possible d'y ajouter en fin de cuisson un verre de bière ou de vin blanc moelleux. Le waterzooi est généralement servi dans une soupière et des assiettes creuses à soupe.

A l'origine, le poisson qui entrait dans la composition de ce plat était du poisson d'eau douce, comme de l'anguille ou de la perche. Les Gantois les pêchaient alors à profusion, en particulier au niveau du moulin à eau de la ville. En moulant la farine, des restes tombaient dans le canal, ce qui attiraient les poissons qui s'en repaissaient.

Le waterzooi est cité à plusieurs reprises dans *Astérix chez les Belges*, album publié par René Goscinny et Albert Uderzo en 1979. On le retrouve également dans la bande dessinée Yoko Tsuno, notamment dans l'album *La jonque céleste*. Il s'agit du plat favori de Mieke, la fiancée belge de Pol Pitron.

Il s'agit d'un grand classique de la cuisine flamande. Idéal pour se réchauffer lorsqu'il fait bien froid en hiver. ■



© visit.gent.be



vooral aan de watermolen van de stad. Toen het meel werd gemalen, vielen de resten in het kanaal, wat vissen aantrok die ze opaten. ➤

➤ De waterzooi wordt verschillende keren genoemd in *Asterix in België*, een album dat in 1979 werd uitgegeven door René Goscinny en Albert Uderzo. Het komt ook voor in het stripverhaal Yoko Tsuno, met name in het album *La jonque céleste*. Het is het lievelingsgerecht van Mieke, de Belgische verloofde van Pol Pitron.

Het is een grote klassieker uit de Vlaamse keuken. Ideaal om op te warmen op een koude winterdag. ■



# Le Welsh

Le welsh, également appelé « welsh rabbit », ou encore « croque gallois » est un plat d'origine galloise. Il est préparé à base de cheddar fondu et de tranches de pain, le tout passé au four.

Une autre recette consiste à placer une tartine de pain grillé tartinée de moutarde à l'ancienne et recouverte d'une tranche de jambon, de recouvrir cette préparation de cheddar et de bière, de faire gratiner l'ensemble jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et une texture fondante.

Un œuf sur le plat est ensuite délicatement posé pour rendre le welsh encore plus appétissant. Il est possible d'ajouter de la sauce béchamel et/ou du bacon.

L'origine de ce plat est mystérieuse. Il existe en tout cas une variante très similaire que l'on peut déguster au Pays-de-Galle : caws-wedi-pobi (qui signifie « fromage cuit »).

Peut-être a-t-il été exporté dans les Hauts-de-France en 1544, lorsqu'une garnison galloise, qui faisait partie des troupes du roi Henri VIII, a assiégé la ville de Boulogne-sur-Mer.

Le Welsh a d'abord été consommé sur la Côte d'Opale avant d'être aujourd'hui servi dans la plupart des brasseries du Nord de la France. ■



© Jiel Beaumadier - Wikipedia

# Welsh



© Velvet - Wikipedia

Welsh, ook bekend als "welsh rabbit", is een gerecht van Welshe oorsprong. Het wordt gemaakt met gesmolten cheddarkaas en sneetjes brood, allemaal gebakken in de oven.

Een ander recept is een sneetje geroosterd brood besmeerd met mosterd en bedekt met een plakje ham, cheddar kaas en bier, en gebakken tot het goudbruin is en een smeltende textuur heeft. Vervolgens wordt er voorzichtig een gebakken ei op gelegd om de welsh nog smakelijker te maken. Béchamelsaus en/of spek kunnen worden toegevoegd.

De oorsprong van dit gerecht is een mysterie. Er is echter een zeer vergelijkbare variant die in Wales voorkomt: caws-wedi-pobi (wat "gekookte kaas" betekent).

Mogelijk werd het in 1544 naar de Hauts-de-France geïmporteerd, toen een Welsh garnizoen, dat deel uitmaakte van de troepen van koning Hendrik VIII, de stad Boulogne-sur-Mer belegerde.

Welsh werd voor het eerst gegeten aan de Opaakust en wordt nu geserveerd in de meeste estaminets in Noord-Frankrijk. ■



© Matthieu Debailleul - Wikipedia



# Colophon

## Textes rédigés par :

Thomas Beaufiles, Viviane Grisez, Théo Ledouble,  
Ciler Omer, Jacqueline Vervoort.

L'ensemble des illustrations est libre de droit.  
C'est en tout cas ce qu'indiquent les sites officiels où elles ont  
été téléchargées. N'hésitez pas à nous contacter si nous  
avons utilisé une illustration par mégarde pour que nous  
puissions la retirer si nécessaire.

**Mise en page, graphisme :** Betty Collinot  
<https://bettygraphiste.com> - +33 6 62 42 63 97

**Un grand merci à :** Pablo Decock, Viola Eshuis, Cristina Longo,  
la Brasserie Slaapmutske, l'Office de tourisme de Gand, J.F.  
Brigant maître gaufrier, Alexandre Roger (Fromagerie Lesire  
et Roger), la Distillerie Gervin, Laurence Peru-Pirotte,  
Christine Aubry, Martine Duhamel, l'IRHiS UMR 8529,  
Office de Tourisme de Mons, Chocolaterie Les Gayettes,  
Chocolaterie Au Manon d'Hor, Godefroid (boulangerie),  
La Brasserie du Borinage, Domaine Le Chant D'Eole,  
Distillerie Plus Oultre, Vanessa Kint (Forem).

Photo de couverture : © Olyina - Adobe Stock  
Ouvrage gratuit - Ne peut être vendu  
Décembre 2022

<https://interreg-similar.eu/fr/>

# Colofon

## Teksten geschreven door:

Thomas Beaufiles, Viviane Grisez, Théo Ledouble,  
Ciler Omer, Jacqueline Vervoort.

Alle illustraties zijn vrij van copyright.  
Tenminste, dit is wat de officiële websites waar ze zijn  
gedownload zeggen. Aarzel niet om contact met ons op te  
nemen als wij per ongeluk een illustratie hebben gebruikt,  
zodat wij deze eventueel kunnen verwijderen.

**Lay-out, grafische vormgeving:** Betty Collinot  
<https://bettygraphiste.com> - +33 6 62 42 63 97

**Veel dank aan:** Pablo Decock, Viola Eshuis, Cristina Longo,  
de Brouwerij Slaapmutske, de Dienst Toerisme Gent, J.F.  
Brigant, wafelmaker, Alexandre Roger (Fromagerie Lesire  
et Roger), la Distillerie Gervin, Laurence Peru-Pirotte,  
Christine Aubry, Martine Duhamel, l'IRHiS UMR 8529,  
Office de Tourisme de Mons, Chocolaterie Les Gayettes,  
Chocolaterie Au Manon d'Hor, Godefroid (boulangerie),  
La Brasserie du Borinage, Domaine Le Chant D'Eole,  
Distillerie Plus Oultre, Vanessa Kint (Forem).

Omslagfoto: © Olyina - Adobe Stock  
Gratis - Kan niet verkocht worden  
December 2022

<https://interreg-similar.eu/>

