



PHOTOGRAPHIES DE CHRISTIAN DELVAUX

**Racine**





**Chère nouvelle lectrice, cher primo-arrivant au pays du Goût des Belges,**

Vous venez de faire l'acquisition ou vous venez de recevoir un ouvrage perturbant.

Les événements qui y sont décrits sont tous réels et les noms des protagonistes n'ont pas été changés.

Vous serez interpellés à la lecture de ce livre car ce n'est pas vous qui avez vécu les situations décrites... MÊME si vous en avez l'intime conviction !

Nous n'avons pas pénétré vos pensées, lu votre courrier, piraté votre identité MÊME si vous êtes sûrs que c'est bien vous qui suciez cette glace à l'eau en revenant à pied du centre du village, qui aviez ouvert ces tonnes de boîtes de raviolis dans votre kot de student, qui aviez confectionné ce fameux gâteau roulé avec votre grand-mère...

Nous n'avons pas le pouvoir de lire dans votre esprit. Quoique...

La seule vraie vérité véridique est que nous avons tous partagé et partageons toujours le même émerveillement en dégustant les mêmes aliments et en appréciant des saveurs qui nous unissent toujours d'un bout à l'autre du pays.

Allez, vous savez bien ce dont je parle ; ce petit goût sympathique qu'on a sur le bout de la langue : le Goût des Belges !

*Nathalie et Éric*





# SOMMAIRE

LES ASPERGES	7	LA VIEUX TEMPS	63
LA TARTE AL DJOTE	9	LE FROMAGE DE HERVE	65
L'ORVAL	11	LE BOUDIN-COMPOTE-PURÉE	67
LE MIEL MELI	13	LES CROQUETTES AUX CREVETTES	69
LE CRAMIQUE	15	LA PÊCHE MELBUSH	70
LES MIGNONNETTES CÔTE D'OR	17	LE FROMAGE EN CUBES AU SEL DE CÉLERI	73
L'EAU DE SPA	19	LES OISEAUX SANS TÊTE	75
LA SOUPE À L'OIGNON	21	LES MOULES	77
LES CHOUX DE BRUXELLES	23	LA PIEDBŒUF BRUNE	79
LES CARICOLES	25	LE PÂTÉ CRÈME	81
LA STELLA	27	LA MAYONNAISE DEVOS LEMENS	83
LES FRITES	29	LE FROMAGE DE CHIMAY	85
LES ROLLMOPS	31	LES BOULETTES SAUCE TOMATE	87
LES TOMATES CREVETTES	33	LES CARBONNADES FLAMANDES	89
LE PAIN DE VIANDE	35	LA FRAISE DE WÉPION	91
LE WATERZOOI DE VOLAILLE	37	LA DAME BLANCHE	93
LA DUVEL	39	LA PRALINE	95
LE FILET AMÉRICAIN	41	LA KRIEK	97
LE SIROP DE LIÈGE	43	LE STOEMP	99
LES GAUFRES DE BRUXELLES	45	LES CROUSTILLONS	101
LE FRISKO	47	LE CERVELAS	103
LE CUBERDON	49	LE CERCUEIL	105
LA CHICORÉE	51	LE CHIPITO	107
LES LANGUES DE CHAT	53	LA BABELUTTE	109
LE MAITRANK	55	LA CASSONADE	111
LA SOUPE AU CERFEUIL	57	LES MACARONIS AU SUCRE	113
LES BOULETS SAUCE LAPIN	59	LA CONFITURE DE RHUBARBE	115
LE POULET RÔTI	61		





LES BONBONS NAPOLEON	117	LA JUPILER	173
LA GLACE A L'EAU	119	LA MITRAILLETTE	175
LE ZIZI COIN COIN	121	LES RAVIOLIS EN BOITE	177
LE CENT WAFER	123	LES CHICONS AU GRATIN	179
LE CECEMEL	125	LES NIC-NAC	181
LE CHA-CHA	127	LE SUGUS	182
LES CHOKOTOFFS	129	LE TANGO	185
LE FARO	131	LA TARTE AU RIZ	187
LES SPAGHETTIS BOLOGNAISE	133	LE SPECULOOS	189
LE POULYCROC, TI MEME	135	LES LACETS	191
LA TRAPPISTE DE WESTMALLE	137	LES GAUFRES DE LIÈGE	193
LE VOL-AU-VENT	139	LE MASSEPAIN	195
LE MERVEILLEUX	141	LE HUIT	197
LE CHOCO PRINCE	143	L'ADVOCAAT	199
LA TARTE AU MATON	145	LES LARDS	201
LE LAMBIC	147	LE PEKET	203
LA FRICADELLE	149	LA COUQUE DE DINANT	205
LE STEAK-FRITES-SALADE	151	LA MOKATINE	207
LA BLANCHE DE HOEGAARDEN	153		
LA GRENADINE	155		
LES HOSTIES	157		
LE GATEAU ROULE	159		
LA GOSETTE	161		
LE CHOCO KWATTA	163		
LE MELO-CAKE	165		
LA MAQUEE	167		
LA PECHE AU THON	169		
LE SANDWICH MOU	171		





# LES ASPERGES

Même si l'asperge est un légume connu et apprécié dans maints pays, les asperges de Lauris, de Loire ou du Sud de l'Allemagne sont respectables en soi. Les seules, et les meilleures une fois pour toutes, sont dites de Malines, mais seulement de mi-mai à mi-juin. Même si elles proviennent plus souvent de Hesbaye ou du Limbourg.

Pas grave, l'important étant qu'elles soient blanches, bien larges, craquantes et longues. La culture de l'asperge blanche est un peu compliquée, il faut couvrir la chose, pour qu'elle reste bien blanche, mais la nature de la terre que l'on mettra dessus va conditionner la texture de l'asperge. C'est d'ailleurs ce qui fait une grosse part de la supériorité définitive de l'asperge nationale sur ses concurrentes.

***Là où l'asperge est définitivement de chez nous, c'est lorsqu'elle devient à la flamande.***

Je n'évoquerai même pas les asperges vertes, qui sont à l'asperge ce que The Voice est à la chanson française. Là où l'asperge est définitivement de chez nous, c'est lorsqu'elle devient à

la flamande. Une préparation simple et délicieuse qui a longtemps fait le bonheur de nombreux restaurants de chez nous. Je ne résiste pas à l'envie de l'expliquer. Pour une vraie flamande, il faut : du beurre clarifié, des œufs durs, de la noix de muscade, du sel, du poivre et du persil fraîchement haché. Les asperges sont auparavant cuites à l'eau. Elles arrivent en salle, présentées classiquement protégées du froid par une serviette. C'est au maître d'hôtel de préparer la sauce à la minute devant le client. D'abord, il écrase les œufs à la fourchette. Quand ceux-ci sont bien émiettés, on ajoute le beurre, à l'œil, il faut que cela soit pâteux, pas liquide mais plus sec. L'assaisonnement se fait au goût, on goûte et on rectifie. On termine en ajoutant une grande quantité de persil. Le mélange doit être homogène, mais ne doit pas être une purée. On prend les asperges en les piquant dans le bout, près du talon, à l'aide de deux fourchettes. Elles sont déposées, têtes vers la gauche, et l'on place la sauce sur les tiges, plus ou moins au milieu. Anciennement, parce qu'elles étaient plus ligneuses, les asperges se mangeaient à l'aide d'une fourchette à poisson et de la main droite. Aujourd'hui, la qualité du produit est telle qu'il n'est plus vraiment utile de jouer à cela.





# LA TARTE AL DJOTE

Si vous ne voulez pas avoir l'air de l'espion qui venait du froid, dites simplement : une djote. Il existe trois variétés de djote, la verte, la nature et la mitoyenne qui est verte et blanche. La verte est en fait un mélange de bêtchéye (boulette) et de bettes. La blanche ne reçoit pas les bettes. La boulette de Nivelles, ou de Florenne voire de Romedenne en ce qui concerne une grande partie de la production nivelloise de Djote, est un fromage de vache fait au lait entier, traditionnel de nos régions. Dans certains coins de Wallonie, on le nomme aussi cassette. L'origine du mot djote viendrait peut-être du nom ancien de la bette qui semble être jote.

Quoi qu'il en soit des origines de cette spécialité tout à fait nivelloise, un ingrédient ne peut jamais manquer c'est le bon beurre que l'on doit impérativement faire fondre à la surface de la tarte. Parce que toujours et surtout, une djote doit être bin tchaude, bin blète è qu'èl bûre dèsglète (bien chaude, bien mûre et que le beurre dégouline). En se rappelant qu'à Nivelles, on n'a jamé strôné avè du bûre (on ne s'est jamais étranglé avec du beurre).

***C'est que la première que l'on a mangé, si l'on n'est pas natif de la cité, on ne l'oublie pas facilement. Après, à partir de la deux cent cinquantième, une relative habitude se crée et l'on commence à vraiment aimer ça.***

Bon, ceci dit, la Djote a ses fanatiques défenseurs, plus ou moins toute la population nivelloise et ses mal comprenantants : plus ou moins le reste de la planète. C'est que la première que l'on a mangé, si l'on n'est pas natif de la cité, on ne l'oublie pas facilement. Après, à partir de la deux cent cinquantième, une relative habitude se crée et l'on commence à vraiment aimer ça. Bien évidemment,

à Nivelles, et seulement là dans le monde, plutôt que de commander une pizza à la maison, on fait venir une camionnette qui livre la Djote à domicile. Avec le petit pot de beurre en sus, je vous prie !



# L'ORVAL

Il est un phénomène amusant que je découvre au travers de la rédaction de ces pages, ce que j'imagine comme faisant partie intégrante et indestructible de l'identité belge depuis au moins la nuit des temps est parfois, tout au plus, âgé de quelques décennies. Au vu de ce que je croise, il faut croire que les années trente ont été en partie les années d'or de la création de produits qui devaient durer. Du Chokotoff à la bière d'Orval. Oui, à la bière trap-piste d'Orval. Bon, d'accord, il y a un précédent. À l'époque de la splendeur rayonnante de l'abbaye, dans les limbes du Moyen Âge, on brassait là. C'est sûr, pour plusieurs raisons. D'abord historique : des archives en témoignent ; puis géographique : il est à quelque distance de l'abbaye un lieu-dit nommé la houblonnière ; et puis pratique : la bière est ce fameux pain liquide, nourriture des travailleurs. Et puis, sous nos latitudes, malgré ce que l'histoire moderne raconte, il n'était pas toujours évident de faire pousser la vigne pour élaborer le vin de messe. Donc, bière il y eut. Et puis la Révolution française et son cortège de saccages passa par là. La rénovation magnifique du début du vingtième siècle demanda des moyens énormes. La bière fut, aussi, une source de rentrées. C'est un laïc d'origine allemande qui recréa la bière d'Orval, en utilisant notamment un procédé à la mode à l'époque en

***La bière est ce fameux pain liquide, nourriture des travailleurs.***

Angleterre. Comme quoi, hein, un verre d'une bière magnifique, c'est aussi un petit morceau d'Europe. Créée donc par un Allemand, faite en Belgique, avec du houblon tchèque, suivant un procédé partiellement anglais. Quoi qu'il en soit des origines, l'Orval, c'est aussi cette bouteille superbe, inchangée depuis aussi loin que ma mémoire remonte. Ce verre étrange du point de vue de la dégustation, puisqu'il est ouvert comme un calice et n'enferme aucun des parfums moelleux de ce produit. La simplicité du graphisme, échappé à ce qu'on dirait directement de l'époque de création de la bière face à la complexité de la bière, surtout après quelques années en cave, c'est presque un mystère en soi.



# LE MIEL MELI

Je le sais, vous n'allez pas me croire, mais là, soudainement, tout en vous écrivant le titre de cette page-ci, une révélation s'est faite dans mon esprit : Meli, c'est l'acronyme de Miel. 45 ans que je vis avec ça sans le savoir. Arghhhhhhhhhhh ! Mais qu'ont fait mes parents, pourquoi ma grand-mère, lorsqu'elle me conduisait au Meli Parc du Heysel, ne m'a-t-elle jamais rien dit ? Pourquoi tant de cachotteries ? Pour m'empêcher de vivre pleinement ma visite face à la demi-ruche vitrée ? Pour ne pas que je tombe en catalepsie en voyant la reine et son gros point vert sur le dos ? Heureusement, aujourd'hui, le parc est à Adinkerke, ce qui est loin de moi. Ma grand-mère peut à la rigueur me servir de GPS lorsque je m'y rends, mais elle ne m'offrira plus jamais l'entrée. D'ailleurs, ai-je encore envie d'y aller ? Je ne suis même pas sûr qu'il y ait encore à l'entrée ce gros, gigantesque, énorme monstre aspirant qui demandait les papiers en articulant lentement d'une voix de basse. De ce temps joyeux de l'innocence, il ne me reste que les pots de miel. Aujourd'hui, souvent, ils sont liquides, mais il en subsiste encore

***Je le sais, vous n'allez pas me croire, mais là, soudainement, tout en vous écrivant le titre de cette page-ci, une révélation s'est faite dans mon esprit : Meli, c'est l'acronyme de Miel.***

du bien blanc, du bien laiteux, avec cette petite pellicule au sommet. Quand on passe la lame du couteau, la cuillère ou, mieux encore, la dernière phalange de l'index, c'est là-dedans que se marque la trace. Sur une bonne tartine de pain blanc, au beurre salé, c'est un bonheur total. Dans un thé chaud, François Coppée prend son thé chaud, quand on a la gorge qui commence à gratter aux entournures, pour accompagner un mauvais cachet, c'est un bonheur total. Mais son plus bel usage, c'était

pour adoucir les soirées de ma grand-mère, quand elle se faisait chauffer une tasse de lait, avant d'y mettre une goutte de quelque chose de plus fort. Et de faire de beaux rêves.

Dépêche de dernière minute : on m'apprend à l'instant que le parc d'Adinkerke a vécu. Labeille a été remplacée par un farfadet à bonnet rouge et à clochette. Et ce, depuis quelques années. Mais où va-t-on, je vous le demande ?



Le cramiqne est originaire de l'Ouest de la Belgique, du Tournais, mais il semble aussi que ce soit une recette transfrontalière, trans-gendre aussi. Le cramiqne chez nous est une cramiqne outre-Quiévrain. En fait, les deux produits n'ont pas grand-chose à voir l'un avec l'autre. À l'origine, il semble qu'il s'agissait d'un pain-gâteau réalisé spécialement pour les fêtes locales.

# LE CRAMIQNE

Les raisins et la pâte plus légère sont arrivés plus récemment. En France, même si le Nord est plus belge que français, on parle d'une cramiqne qui est une pâtisserie briochée avec un peu de chocolat et des raisins. Tandis que chez nous, c'est un pain brioché avec des raisins. En fait, on s'en fout de cette différence, ce qui compte, c'est la tartine de cramiqne, grillée, enduite de beurre salé et trempée dans une tasse de chocolat chaud quand la pluie tombe horizontalement. Que peut-on espérer de mieux de la vie ? Le cramiqne se mange aussi sans être grillé mais toujours avec du beurre salé, pour augmenter le contraste. Une belle tartine de cramiqne, moelleuse à souhait, où le beurre creuse des cratères quand il est trop froid, où la mie colle

***Le cramiqne se mange aussi sans être grillé mais toujours avec du beurre salé, pour augmenter le contraste.***

un peu aux dents et où l'on perçoit encore le froid du beurre contre les gencives... Dans certains hôpitaux, le cramiqne est proposé aux patients le dimanche, comme une friandise, un petit goût de bonheur. À ce sujet, le cramiqne/margarine ou beurre frigotartifiable sans sel est interdit par l'article 107 quater de la

convention de Genève. Il semblerait que ce soit contraire aux Droits de l'homme et des petits-enfants. Il semblerait que certains économistes et diététiciens s'y opposent, mais il s'agit d'un ridicule combat d'arrière-garde, le cramiqne beurré salé triomphera bientôt de l'obscurantisme.

On parle aussi, mais sans preuve irréfutable, de peuplades mangeant le cramiqne nature en direct du sachet.

Nous attendons avec impatience la prochaine livraison des Carnets du bourlingueur pour en savoir plus.





# LES MIGNONNETTES CÔTE D'OR

La chose n'est plus belge mais qu'importe, les mignonnettes Côte d'Or avec le café font autant partie de notre culture que le JT de 19h30 ou les pistolets du dimanche matin. Cessons de nous voiler la face, nous sommes tous accros aux mignonnettes et principalement aux rouges, celles au lait.

Première situation : shopping avec madame et petite pause dans un établissement correct car elle a mal aux pieds. Deux cafés, s'il vous plaît. Réception de la chose. Ajouter le lait, le sucre dans le breuvage le cas échéant et sans tarder s'emparer du rectangle rouge. Surtout ne pas le laisser fondre contre la tasse chaude. L'ouvrir. Je pourrais dire délicatement mais il ne faut pas exagérer car la friandise est conçue pour se déballer d'un coup d'ongle, sans forcer. Boire une première gorgée de café, en général encore trop chaude, et mordre dans la mignonnette. En deux bouchées, malheureusement, l'affaire est entendue. Terminer son café et évoquer la possibilité d'écourter les achats et de rentrer à la maison.

***La chose n'est plus belge mais qu'importe, les mignonnettes Côte d'Or avec le café font autant partie de notre culture que le JT de 19h30 ou les pistolets du dimanche matin.***

Deuxième situation : chez soi. Nous avons à disposition un matériel de travail plus conséquent, composé dans la plupart des cas des mignonnettes au chocolat noir, au lait, noisettes et café. Plus de limitation dans le plaisir, toute la boîte peut y passer, quel bonheur !

Troisième situation : le petit plus au travail, quel que soit votre domaine, il y a toujours un collègue qui, un jour, apporte une boîte de mignonnettes pour son anniversaire.

En clair, les situations ne manquent pas et c'est comme ça depuis 1955, date de lancement du produit sur le marché belge. Et on viendra dire que les jeunes d'aujourd'hui, c'est plus ça !



# L'EAU DE SPA

Spa, ville mythique qui a donné son nom, connu dans le monde entier, à des bains bouillonnants. C'est quand même dingue, non ? Pour ceux qui ne s'en douteraient pas, Spa, il y a un gros siècle, c'était autre chose que le château de la Belle au bois dormant d'aujourd'hui. Le tsar de Russie venait y prendre les eaux en train spécial. Les têtes couronnées venaient ici. Le bon roi Léopold II y a passé de nombreux mois. Bon, d'accord, c'était au temps où la Belgique comptait un peu plus qu'aujourd'hui sur la scène internationale.

À Spa, l'eau n'est pas comme ailleurs, les mots non plus, les maux non plus d'ailleurs, mais ça c'est une autre histoire. Aujourd'hui, on va toujours à Spa pour prendre les eaux, mais surtout pour prendre un Spa, allez, restez, c'est pour rire. On vient à Spa pour se faire du bien, un peu de balnéo, un peu de massage, un peu de vent, un peu de cimes des arbres confortablement installé dans des baignoires en cuivre au milieu

de millions de bulles. Au sortir de tout cela, votre gobelet de curiste à la main, vous vous dirigerez vers un des nombreux pouthons de la ville. Pouthons ? C'est quoi, ça ? Une source, mais c'est nettement plus joli de dire pouthons et en plus c'est tout à fait local. Donc, vous vous dirigerez vers un des pouthons de la ville et vous vous gorgerez d'eau. De celle qui a ce goût si particulier, si pauvre en éléments minéraux qui donne cette texture si surprenante parfois.

***Je ne sais pas si c'est le succès ancien de Spa qui a déterminé le code des couleurs pour les étiquettes des bouteilles d'eau, mais chez nos voisins du Nord, il est d'usage, lorsque l'on demande une eau pétillante, de demander un Spa rouge.***

Je ne sais pas si c'est le succès ancien de Spa qui a déterminé le code des couleurs pour les étiquettes des bouteilles d'eau, mais chez nos voisins du Nord, il est d'usage, lorsque l'on demande une eau pétillante, de demander un Spa rouge.

Ce livre reprend une sélection de textes publiés dans *Le Goût des Belges*, tomes 1 et 2, parus respectivement en 2006 et 2007 aux éditions Racine.

**Textes** Nathalie Deryn et Éric Boschman

**Photographies** Christian Delvaux

**Réalisation des plats** Sébastien Probst

**Photo des auteurs en couverture arrière**

© Serge Anton

**Conception graphique**

Aikaterini Chronopoulou - [www.aika-design.com](http://www.aika-design.com)  
et Olivia Garcia Comorera

**[www.racine.be](http://www.racine.be)**

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez régulièrement des informations sur nos parutions et activités.

Toutes reproductions ou adaptations d'un extrait quelconque de ce livre, par quelque procédé que ce soit, sont interdites pour tous pays.

© Éditions Racine, 2017

Tour et Taxis, Entrepôt royal  
86C, avenue du Port, BP 104A  
B - 1000 Bruxelles

D. 2017, 6852. 9

Dépôt légal : septembre 2017

ISBN 978-2-39025-017-3

Imprimé en Italie