

STOEMP BXXL





STOEMP BX XL

*Un pot-pourri
d'anecdotes et
de recettes*

ALBERT VERDEYEN

TEXTES : MARC VAN STAEN

PHOTOGRAPHIE : HEIKKI VERDURME

 | LANNOO

• SOMMAIRE •

INTRODUCTION	6	ROBERT MASURE	62
		Stoemp à la salade liégeoise	64
PRÉPARATION DE LA BASE	8		
CHAPITRE 01 : STOEMPS BRUXELLOIS	10	JEAN-MICHEL BERNA	66
		Stoemp façon hachis parmentier	68
RECETTES DE STOEMPS BRUXELLOIS	12	LAURENT VAN DER ELST	70
		Tomates farcies au stoemp	72
GEERT DEHAES	14	DAVID PONNET	74
Plie farcie au stoemp aux asperges et pamplemousses roses	17	Stoemp aux noisettes et au filet pur de bœuf	76
LES SERRES DE LAEKEN	18	LYDIA RENNY	78
Stoemp au chou rouge avec calamars	20	Stoemp aux chicons, jambon et fromage	80
SERGE BORLÉE	22	LE CLOS DES MILLIARDAIRES	82
Stoemp au waterzooi à la gantoise	24	Stoemp à la confiture d'oignons et au foie gras	84
LES FRESQUES DE LA BANDE DESSINÉE	26	MABRU	86
Stoemp aux pommes	28	Truite farcie au stoemp aux céleri et poireaux	88
MARC DANIELS	30	LE MARCHÉ BIO DE SAINT-GILLES	90
Stoemp à l'ostendaise	32	Wrap de stoemp au coco	92
PATRICK DE CORTE	34	Stoemp de poulet sauté à l'huile de noix de coco, mangue et gingembre	93
Stoemp à l'estragon et aux Saint-Jacques	36	MARIE-ANNE GULDICKX	94
MARC VANOVERSTRAETEN	38	Stoemp au hamburger d'angus beef Vanreusel	96
Stoemp de crevettes et huîtres creuses	40	HENRI DE BAER	98
FRED MARTEAUX	42	Stoemp aux pottekeis et petits lardons	100
Stoemp aux cresson et crevettes, œuf sur le plat	44	JEAN-FRANCOIS JANSSENS	102
L'UNION SAINT-GILLOISE	46	Stoemp aux boudin noir et poires	104
Stoemp aux chou-fleur, lard Breydel et pickles	48	HUGUES HENRY	106
DIRK BUYSSENS	50	Stoemp à la moutarde à l'estragon	108
Stoemp la moutarde et au cabillaud rôti	52	PATRICK CASSOTH	110
SÉBASTIEN VANDENHEEDE	54	Stoemp aux persil et oignons avec saumon fumé cuit	112
Stoemp aux chicons et à l'orange avec du canard	56	JULES VANWINGH	114
EXPO 58	58	Stoemp aux carbonnades en croûte	116
Stoemp expo 58	60		



STEF VANDENBERGH	118	LE QUARTIER EUROPÉEN	168
Stoemp à la saucisse de campagne	120	Stoemp fusion	170
PIERRE MELIN	122	EVREN SERBEST	172
Croquettes de stoemp au basilic	124	Stoemp kébab	174
CHAPITRE 02: STOEMPS ZINNEKE	126	PUGGY	176
RECETTES DE STOEMPS ZINNEKE	128	Stoemp English breakfast	178
QUARTIER NORD	130	Stoemp aux boulettes suédoises	180
Stoemp au ras el hanout	132	Stoemp coq au vin	182
MATONGE	134	PINO RIGANTE	184
Stoemp façon moambe	136	Stoemp du pizzaiolo	186
JURGEN BAATZSCH	138	FERREIRA, LE FILS DE L'IMMIGRÉ PORTUGAIS	188
Stoemp de la Ruhr	139	Stoemp frutos do mar	190
Stoemp saucisse curry	140	JOSE-ANTONIO CABANAS-CUESTA	192
YANNICK DEGROOTE	142	Stoemp façon paella	194
Stoemp poutine	144	Stoemp de Pékin	196
NICOLAS TSILOGIANNIS	146	Stoemp des balkans	198
ZOITSA LIANOPOULOS	148	Stoemp du Loch Ness	200
Stoemp tzatziki	150	Stoemp en rouleaux de printemps	202
TONI MALANDRINI	152	Stoemp florentine	204
Stoemp au pesto	154	Stoemp goulash	206
Stoemp funghi	156	Stoemp pollo con mole poblano	208
MOHAMMED JELOUL	158	Stoemp stroganoff	210
Stoemp façon couscous	160	Stoemp thaïlandais	212
CHEZ STANS BY JAN MULDER	162	AFTER STOEMP	214
Stampot hollandais	164	CONCLUSION	215
Stoemp aux maatjes	166		



BRUXELLES EST UNE VILLE SECRÈTE. Pas dans le sens que lui donnait Paul de Saint-Hilaire dans ses ouvrages mystérieux quasi mystiques sur la capitale. Plutôt dans l'idée qu'elle ne se livre, ne se révèle qu'à ceux qui poussent plus loin l'observation du Manneken-Pis ou la photo traditionnelle d'une main lovée palpant une boule de l'Atomium par la grâce de l'effet de perspective.

C'est une ville puzzle dont les différents quartiers forment autant d'espaces mosaïques, de villages variés, grappes de communes entourant le noyau central. Elle offre au visiteur le visage multiple et différencié d'une ville moderne, une « grande » ville autant que le profil bucolique d'un village qui aurait grandi sans le vouloir. Une capitale humaine dit-on et lit-on souvent. Un petit quelque chose de Paris qui n'aurait rien d'arrogant. Bruxelles a mué, a muté depuis la belle époque des impériales chantées par le grand Jacques. Les cartes postales anciennes diffusent d'elles un parfum de Belle Époque, des relents nauséabonds de Senne à ciel ouvert, le rythme lent des marchands ambulants, les agents de change portant des chapeaux melon à la terrasse du Cirio, le long du palais de la Bourse, des passants endimanchés à l'Allée Verte, des *voddemannen* (marchands de loques) hélant les habitants. De ces années-là, les Bruxellois ont gardé l'esprit de la *zwanze* (humour gouailleur du Bruxellois), l'attachement à leur ville.

Une ville transformée par les grands travaux d'un roi barbu et ceux d'un Paul Vanden Boeynants fasciné outre mesure par les sirènes des buildings *transparentistes*. Une ville impactée durablement par le magnifique souvenir de l'Expo 58 mais aussi défigurée durant une période jugée trop longue par certains, par des cicatrices urbaines défiant toute logique esthétique. Que de bâtiments aussi disparus ou transformés par un *façadisme* à la belge devenu, au regret final de tous, une appellation contrôlée. Que de belles après-midi aquatiques avortées par le voûtement de la Senne.

Ces images montrent de belles locomotives, bêtes rugissantes à la machinerie lustrée entrant dans des gares qui étaient encore les sas d'entrée de la ville. Aussi y voit-on une laitière dont l'achalandage d'étain et de liquide lacté est tiré par un chien tirant la langue. Autre temps...

Aujourd'hui, la page de l'album de photos aux pages jaunies est tournée et tous, nous avons conscience qu'il s'agit certes d'aller de l'avant mais aussi de préserver ce qui fut un poumon vert conjugué à un cabaret géant

et qui est devenu, Europe oblige, un laboratoire cosmopolite aux différentes origines et essences. Nous ne sommes plus au temps de Bossemans et Coppenolle. Ni de Charles Buls. À l'époque, la ville était le reflet de ses habitants et il s'agit d'une image d'Épinal qu'il convient de chérir et d'entretenir. C'est beau la nostalgie et les magnifiques façades et bâtiments préservés représentent nos pyramides à nous, magnifiques Horta, Blérot figiolés...

Les temps changent et aujourd'hui, Bruxelles a réussi la gageure d'évoquer immédiatement et automatiquement cette douceur d'antan à ses très nombreux visiteurs tout en ayant ajouté la dimension de capitale européenne qu'elle se fait fort de mériter.

De nos jours, la ville est encore et toujours le reflet de ses habitants. Nous dirons plutôt les reflets de ses habitants. Toujours bon vivant, le Bruxellois continue d'aimer sa ville. Une ville qui a accueilli un nombre impressionnant de nationalités, un nombre incalculable d'apports culturels venant à leur tour apporter un supplément d'influences étrangères à une ville qui s'en est toujours nourrie.

Les Bruxellois sont connus pour leur geste et leur façon. La *zwanze* donc. Quel joli mot que celui-là. Non seulement, ils ont inventé un dialecte et un accent savoureux, ils ont également baptisé cet humour gentiment moqueur d'un mot aux sonorités en totale adéquation. Le Bruxellois est un peu « fort en gueule », comme disait Bossemans. Un peu roublard, souvent sympathique, toujours gentiment moqueur. L'ironie et l'autodérision arborées avec le panache de la plus belle des légions d'honneur.

Dikke nek certes mais aussi un cœur grand comme ça, le Bruxellois s'est vu recevoir des dizaines et des dizaines de cousins, de pays proches ou lointains qui aujourd'hui font sa diversité, son multiculturalisme, son brassage (et là, on s'y connaît). Il est facile de partir du concept d'additions des identités mais une ville déteint sur ses habitants. Elle les englobe, les fait siens.

Aujourd'hui, Bruxelles rayonne au niveau international et lui confère une aura, un statut inédit dans son histoire, même si de tous les temps, elle a été courtisée. Dans une ville comme celle-là où la bureaucratie, le lobbying, la politique, le commerce international, l'administration ont pris une place majeure, il existe encore des bastions issus des modèles anciens, des reliques d'antan qui ont su survivre et préserver leurs attraits. Le stoemp est un de ceux-là.

Né de l'économie de la pauvreté, ce plat a fait bien du chemin et est devenu un des grands classiques du patrimoine gastronomique bruxellois. Né (probablement) aux Pays-Bas, pays auquel on doit déjà la bintje, développé en Belgique sous différentes variations et appellations, il s'installe à Bruxelles où il devient un des plats préférés de nos grands-mères, un élément intangible de nos souvenirs d'enfant avant de passer au statut d'icône bobo des guides touristiques.

Magnifié par l'engagement durable d'Albert Verdeyen, aujourd'hui son plus fervent défenseur, il se veut un étendard de la ville. Une ville qui, elle-même, de par sa mixité, n'est rien de moins qu'un stoemp démographique. C'est dans cet esprit que cet ouvrage vous dressera des recettes traditionnelles bruxelloises (complémentaires aux deux premiers titres : *Stoemp 1* et *Stoemp 2*) mais également des recettes de stoemp, inspirées largement par les ingrédients et les traditions des cuisines étrangères rencontrées au fil de notre voyage culinaire dans Bruxelles.

À vos passe-vite !

Marc Van Staen

- stoemp base -



NOUS AVERTISSONS LE LECTEUR QUE CETTE BASE SERVIRA
À TOUTES LES PRÉPARATIONS DÉTAILLÉES DANS CET OUVRAGE.

PRÉPARATION DE LA BASE

Comptez 1 kilo de pommes de terre pour 4 à 6 personnes.

Épluchez et lavez les pommes de terre (j'utilise principalement des bintjes qui conviennent parfaitement au stoemp).

Cuisez-les ensuite dans une grande casserole d'eau salée.

À l'aide de la pointe d'un couteau d'office (couteau à pommes de terre), piquez la pomme de terre. Si elle n'offre pas de résistance, elle est cuite.

Égouttez les pommes de terre.

Écrasez-les à l'aide d'un passe-vite ou d'un presse-purée sans addition de matières grasses (ni lait, ni beurre, ni œufs, ni crème).

Vous pourrez mettre au frigo cette base identique pour tous les stoemps. Elle vous sera utile un soir de grande lassitude.

Cette base représente ce que j'appelle la mise en place du stoemp.

Les stoemps qui suivent sont ceux que j'ai sélectionnés, imaginés pour faire honneur au pentagone. Leur grand avantage, c'est que vous pourrez les accompagner aussi bien de viande ou de volaille que de poisson.

À vous de jouer sur les infinies variétés et compositions possibles.



chapitre 01







LE CRÊPES
LE PÂTISSIER

Crêpes - Pâtes
Sucre 2,50€
Chocolat 3,00€
Spe
Gra



x GEERT DEHAES x

Pas simple de trouver une place pour garer mon véhicule dans la rue de Veeweyde à Anderlecht. La place de la Vaillance, là où les pionniers ont porté le Sporting d'Anderlecht sur les fonts baptismaux, est le nœud d'un trafic où se retrouvent penauds les conducteurs qui comme moi sont en quête de l'introuvable : le Graal automobile à l'ombre de Saint-Guidon. Sans tergiverser, je convoque immédiatement le conseil que m'avait administré au téléphone le bon Geert Dehaes : « Rue Victor Rauter, tu trouveras de la place ». Bingo ! Juste à l'arrière du Centre culturel de Zinnema, une Mercedes défraîchie a l'excellente idée de dégager.

Je remonte le col de mon veston. Un vent frais balaie méchamment. Une dame sortant du Chapeau Blanc esquisse un frémissement réprobateur et semble vouloir faire marche arrière et retrouver la chaleur du restaurant.

Il y a déjà du monde au Zinnema. Par-delà le vestiaire et le comptoir de réception, des groupes se sont formés dans le lounge. Je suis accueilli en bon dialecte bruxellois et ici, la plupart s'exprime avec délectation dans ce patois. Il faut dire que la pièce de théâtre que donne aujourd'hui le *Brussels Volkstejoëter* s'avère être une version bruxelloise d'un célèbre vaudeville français dans lequel a brillé jadis un certain Bourvil : « De gooi planque ».

Le comptoir est déjà pris d'assaut et la petite dame guère plus haute que le zinc à fort à faire. Les pompes à bière coulent à flots continus.

Geert Dehaes vient à ma rencontre, accompagné de

deux blondes pétillantes et fraîches portant toutes les deux le doux nom de Jupiler.

C'est un gars dans la quarantaine. Une bonne bouille sympathique. Un regard vaguement blasé. Le sourire prêt au démarrage. Il porte une barbe occasionnelle qui doit le préparer à son prochain rôle.

Fameux personnage, Geert. Lors de notre première rencontre, j'avais été époustouflé par son parler bruxellois. Il s'exprime lentement, par syllabes traînantes, et manie posément un dialecte académique. Ici et là, comme de bien entendu dans la capitale, la langue française s'invite et vient s'installer comme une évidence. Ce mic-mac



apparent se fait ruisseau chantant dans une mélopée qui en devient mélodie des mots. Quel saveur que ce bargouin verbalisé avec tant de justesse et disons-le de théâtralité sans oublier le plaisir évident comme lorsqu'on chante un air connu ! Tout au long de la pièce interprétée par des acteurs amateurs mais alertes, passionnés et souverains dans l'exercice du bruxellois, on oublie Bourvil. La mécanique fonctionne. Quatre cent personnes consomment jusqu'au dénouement ce boulevard, sucre d'orge léché jusqu'au bâtonnet. Dans un coin discret, Geert, qui ne fait pas partie du

casting cette fois-ci, jubile, savoure. Une nouvelle fois, cela marche. Le pari est gagné. Quelques semaines plus tard, après une tournée à Bruxelles et sa périphérie, 14 000 personnes auront partagé cette expérience culturelle, pédagogique et folklorique.

Depuis de nombreuses années, Geert est la cheville ouvrière d'un projet un peu fou dont la coupole porte le nom évocateur de Be.Brusseloir. Cette association de passionnés a notamment pour objectif la préservation du patrimoine dialectal bruxellois. On parle ici du véritable dialecte bruxellois (*het brussels*) et non pas

son pendant francophone – non moins savoureux – que l'on appelle le Beulemans en référence à la célèbre pièce : *Le Mariage de Mademoiselle Beulemans*.

Chaque année, Be.Brusseloir déploie des trésors d'imagination et d'inventivité (et de persuasion auprès des politiques) pour maintenir l'intensité des activités de l'association.

Le *Brussels Volkstejoëter* représente une des parties les plus visibles de l'iceberg. Tout y est passé depuis le début des années 2000 : du local bien entendu mais aussi '*N kat es gin poos* (un chat n'est pas un minou...) carrément tiré du répertoire de William Shakespeare ou encore *Den emmerdeur* du fameux film avec Jacques Brel et Lino Ventura. Goldoni, Feydeau, Francis Veber (*Le dîner de cons*) se sont succédé au programme. Cette partie des activités de l'équipe de Be.Brusseloir représente un hommage à la *zwanze*, une cérémonie à la gloire de Bruxelles et de ses habitants. On va bien plus loin ici que la préservation d'un dialecte en danger d'extinction. C'est un des habitats du patrimoine oral que l'association souhaite repeupler de jeunes pousses.

C'est la raison d'être de l'*Akademie*. Cette division se la joue carrément pédagogique avec des cours du soir de bruxellois et des collaborations universitaires jusqu'aux publications on ne peut plus sérieuses. Une grammaire bruxelloise est sortie de ce bouillonnement scientifique.

Depuis 2004 a lieu chaque année *De weik van't brussels* (la semaine du bruxellois), un projet à haute vocation patrimoniale pour la promotion du dialecte bruxellois.

Durant une semaine se succèdent des activités où artistes, associations et institutions culturelles déploient leur *bruxellitude*. Salons littéraires, présentations d'ouvrages, dictées, conférences, visites guidées et concerts se déroulent entre respect des traditions et

découverte de talents nouveaux, de sources d'observations linguistiques nouvelles. Mais toujours dans la bonne humeur, bien entendu.

Une bonne humeur diffusée abondamment lors de l'élection du *brusseloir van 't joër*. Chaque année, on élit une personnalité méritante qui a œuvré au service de la culture bruxelloise. Au tableau de chasse, en 2011, on trouve un certain Albert Verdeyen !

Il existe même des sociétés dialectales appelées poétiquement *De brusselse dialektsojetaaite* qui organisent des cabarets, des sessions de bavardage et des lectures en bruxellois et qui publient également des newsletters dont la lecture à haute voix vous font tout bonnement éclater les zygomatiques et ce, même quand (et surtout si) le sujet est grave.

Régulièrement, le conseil d'administration se réunit. Sous la présidence de Johan Verminnen et d'autres Bruxellois convaincus, l'ordre du jour est passé en revue. Le contenu est sérieux, les échanges pertinents. Mais la *zwanze* n'est jamais loin et une bonne bière belge viendra rincer les gosiers en fin de séance.

Au Zinnema, je vais saluer les acteurs. Un sponsor a organisé une *after-party*. Tout le monde se marre et évoque les moments magiques de la pièce. J'aperçois Geert près du buffet. Un bon verre de vin blanc célèbre une nouvelle réussite à épingle à son bilan de Directeur Général.

Be.Brusseloir, une association qui vit, qui réanime le dialecte bruxellois et qui, loin des visions passistes, installe dans la modernité et académise pour le pérenniser, un héritage verbal riche et à vrai dire, passionnant.

- stoemp brux -



PLIE FARCIE AU STOEMP AUX ASPERGES ET PAMPLEMOUSSES ROSES



INGRÉDIENTS

400 g de purée de pommes de terre
2 plies en filets
2 pamplemousses roses
2 bottes d'asperges
2 dl de crème
1 cuillère à café de sucre
huile d'olive
poivre et sel
noix de muscade
ciboulette

PRÉPARATION

Épluchez les asperges et détaillez-les en morceaux obliques.
Coupez les quartiers des pamplemousses en morceaux et réservez.
Chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive et dorez-y les asperges. Salez et poivrez. Ajoutez le sucre à la fin et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.
Mouillez avec la crème et portez à ébullition. Ajoutez la purée et réchauffez le tout. Pour terminer, ajoutez les morceaux de pamplemousse. Assaisonnez avec du poivre, du sel et de la noix de muscade et réservez au chaud.
Chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive. Salez et poivrez les filets de plie et cuisez-les rapidement de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Farcissez-les avec le stoemp chaud et servez avec un peu de ciboulette.



x LES SERRES DE LAEKEN x

Bruxelles est une cité moderne mangée comme toutes les grandes villes par le cancer du trafic. Mais c'est également un organisme vivant oxygéné par de nombreux poumons verts : le bois de la Cambre, les étangs de la Woluwe, le parc Josaphat...

Le parc de Laeken dispose du privilège de porter en son sein le château de Laeken, la résidence royale de nos souverains.

Le parc déroule son grand tapis vert dès le plateau du Heizel, à l'ombre du Palais des Expositions et de l'Atomium. Il s'interrompt fugacement pour laisser la place au théâtre de verdure et à la piste de footing profilée par les inégalités naturelles du terrain. Il reprend bien vite sa course vers l'ancien théâtre américain et vers le Donderberg, une « montagne » appelée mystérieusement Katteberg par les gamins du coin qui y passaient des journées entières à se tirer dessus à coups de pistolets à pétards, ce qui faisait fuir les lapins.

Plus loin, le parc semble se ranger, se faire élégance pour prendre des allures de jardin anglais. Traversé par des artères de bitume nettes dominées par les bicyclettes des enfants, il plonge ensuite vers la charmante chapelle Sainte-Anne et l'énigmatique fontaine des Cinq Plaies au désormais mince jet d'eau qui, selon les anciens, possède des vertus curatives. Pour ma part, je

me souviens y avoir chuté de tout mon long, assoiffé par un après-midi de football. Ce bain d'eau mystique aurait donc dû me reconforter. Je garde surtout le souvenir de la tripotée que maman m'a servie à la maison lorsqu'elle m'a vu rentrer, trempé comme un moineau après l'orage.

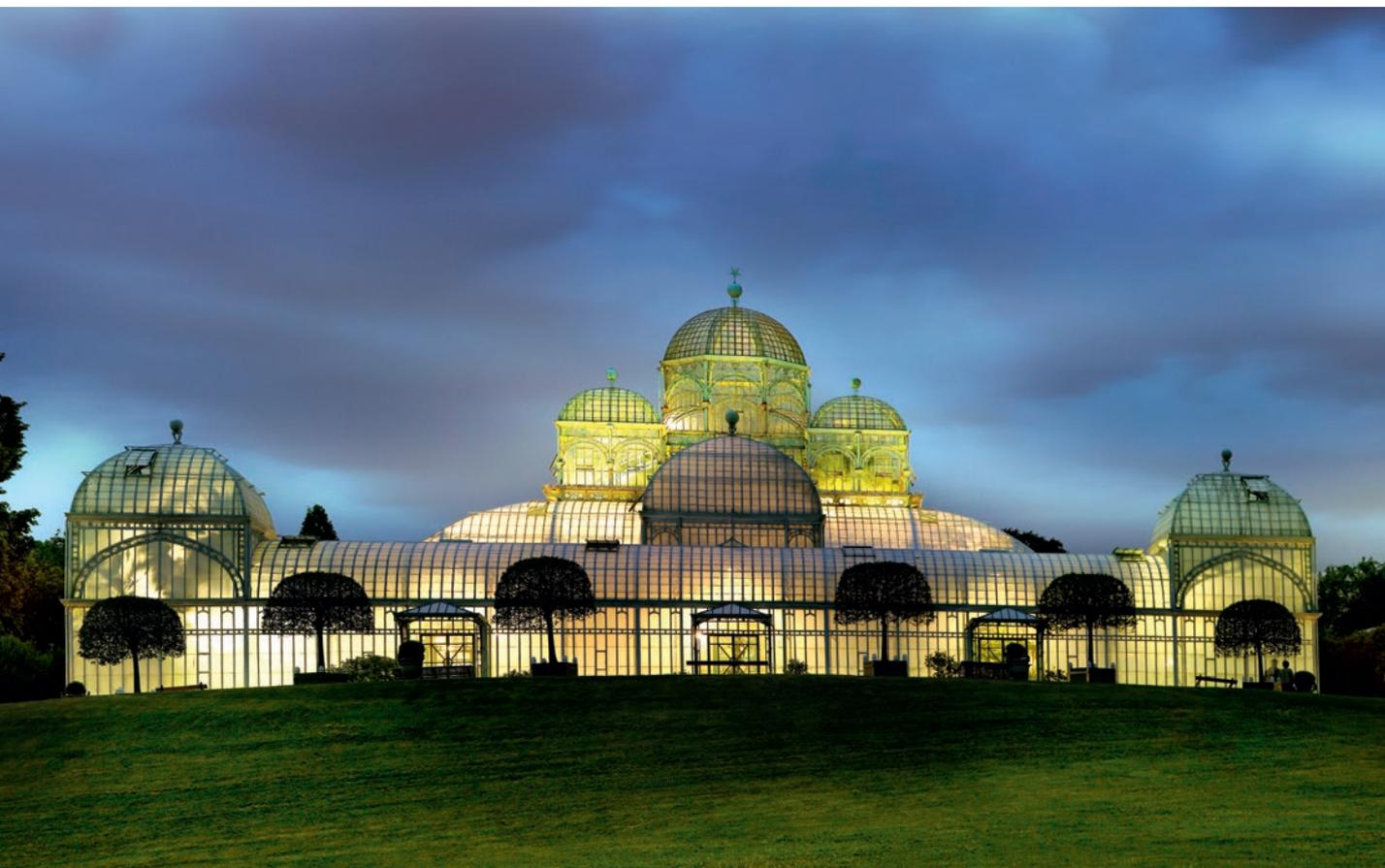
Plus haut, en direction de la Tour japonaise et du Pavillon chinois, on dépasse le monument à Léopold I^{er} avant d'atteindre les enceintes du domicile royal. C'est à l'intérieur du domaine de l'avenue du Parc royal que l'on découvre, émerveillé, une des nombreuses réalisations du règne haussmannien de Léopold II : les serres de Laeken.

Temple de verre au squelette de fer, c'est un palais botanique. Chaque année, cet endroit extraordinaire est ouvert au public pour quelques jours seulement. C'est la volonté testamentaire du roi bâtisseur qui l'a voulu

ainsi et le public s'y presse en nombre dans l'ignorance que Léopold II y rendit son dernier soupir.

Filles de l'Art nouveau, les serres abritent des merveilles végétales, une flore aux mille couleurs venant de tous les endroits du globe.

À ceux qui n'ont jamais visité les serres de Laeken, courez-y. Baladez-vous au milieu des orangers, des camélias et profitez du régal offert à l'œil. En passant par le pavillon des Palmiers, il se peut même que vous ressentiez subrepticement, dans un frisson, planer l'âme conquérante du monarque jardinier.



- stoemp bruxel -

STOEMP AU CHOU ROUGE AVEC CALAMARS

× × ×

BRUXELLES

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

400 g de purée de pommes de terre
4 calamars (nettoyés et prêts à cuire)
½ chou rouge
1 oignon
1 jonagold
margarine
2 dl de lait
2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
1 cuillère à soupe de sucre
poivre et sel
4 cuillères à soupe de persil haché
huile d'olive

PRÉPARATION

Détaillez le chou rouge en tranches très fines et la pomme et l'oignon en dés.
Faites revenir l'oignon dans un peu de margarine puis ajoutez le chou rouge et la pomme. Laissez mijoter à feu doux, salez et poivrez. Ajoutez le sucre et mouillez avec le lait et le vinaigre, portez à ébullition puis ajoutez la purée.
Chauffez le tout, salez et poivrez et réservez au chaud.
Coupez les calmars en lanières, salez et poivrez. Chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive très chaude et cuisez les calamars brièvement mais à feu vif. Ajoutez au dernier moment le persil haché. Servez avec le stoemp.





x SERGE BORLÉE x

Serge Borlée promène son accent sur les remparts du Vieux Bruxelles comme on promène son chien au parc de Bruxelles : avec désinvolture.

Sa fonction officielle : inspecteur en chef au service horeca de la police de Bruxelles. Rien de moins.

Avec son team, il a la responsabilité de contrôler plusieurs milliers de commerces de bouche, ainsi que les festivités et grands événements de la ville. À ce titre, il était également présent lors du drame du Heysel.

« Une tache noire dans mon armoire à souvenirs », dit-il.

Il aime son job car, au service du citoyen, c'est là qu'il prend la mesure de l'importance de son boulot. Là également où il déploie ses talents d'homme de contact et de facilitateur. De médiateur.

C'est pourtant ailleurs que se situent ses exploits les plus médiatiques.

Un jour, la sonnerie de son portable retentit. À sa plus grande surprise, c'est Lance Armstrong qui l'appelle. À cette époque en pleine gloire et bien avant sa déchéance, l'Américain sait qu'il est devenu un symbole vivant de l'Amérique qui gagne.

Le Texan souhaite renforcer encore sa sécurité et assurer son intégrité physique. Il cherche un gars culotté et costaud et puis surtout fiable qui va le véhiculer

dans les foules, anticiper la tape dans le dos ou le coup de coude meurtrier à la fin des étapes. Quelqu'un qui peut résister aux sollicitations et également s'ouvrir un chemin efficace jusqu'au bus ou jusqu'à l'hôtel et à travers la foule des périmètres d'arrivée lui faire gagner un temps précieux en concentration et en récupération. Ainsi, Serge est devenu une figure connue du peloton. Pour tous, il était désormais l'ange gardien de Lance Armstrong.

Avec son abord sympathique et chaleureux, son accent bruxellois à ramollir un spéculoos, l'homme est un passionné de vélo. Avec sa calvitie assumée et son entrain dans les rangs du peloton professionnel, y dédiant l'essentiel de ses congés payés, il a été d'abord soigneur chez Histor-Sigma, puis chez Motorola et ensuite chez Telekom avant d'accepter l'offre de Lance chez US Postal. Par la suite, il transitera encore chez l'Astana de Vinokourov avant de rejoindre Silence-Lotto et l'Australien Cadel Evans.

Il profitera souvent de son métier de policier pour faire

WWW.LANNOO.COM

Inscrivez-vous sur notre site internet et nous vous enverrons régulièrement un bulletin d'information vous informant sur nos nouveaux livres et vous proposant des offres intéressantes et exclusives.

Avec mes remerciements particuliers à Lesley De Bont

Recettes : Albert Verdeyen

Auteur : Marc Van Staen

Co-auteur : Gino Laureyssen (Kookeiland)

Foodstylist : Mitch Coldenhoff

Photographies : Heikki Verdurme avec l'assistance de Sarah Wijns, à l'exception de p. 10, 55, 87, 99, 107, 111, 134, 168, 188 : Shutterstock, p. 10 : S-F et Anton Ivanov, p. 19 : Tim Heirman, p. 23 : Xavier Pironet et Chris Dorney, p. 31 : Rob Van Esch, p. 71 : Artoflightpro, p. 91 : Studio Wauters, p. 127 : Skyfish et p. 162 : Belga Image

Photographie de la couverture : Johan Jacobs

Graphisme : Whitespray

Traduction : Doreen Espeel et Nicole Halleux

Si vous avez des questions ou remarques, vous pouvez contacter notre rédaction:
redactielifestyle@lannoo.com

© Éditions Lannoo sa, Tielt, 2015

D/2015/155 – NUR 440 – ISBN : 978-94-014-2602-2

Tous droits réservés.

Aucun élément de cet ouvrage ne peut être dupliqué, enregistré dans un fichier automatique et/ou publié sous quelque forme ou de quelque manière que ce soit, par le biais d'un procédé électronique, mécanique ou autre sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.