

LA FÊTE CHEZ NOUS

FELIX ALEN

ROLAND VAN KOECKHOVEN

JEROEN DE PAUW - ALBERT VERDEYEN

ÉRIC MARTIN - PIERRE RÉSIMONT

CONTENU

5	BIENVENUE À NAMUR	60	Soupe aux orties, petits-gris de namur, filet de lapin grillé et sauce à l'ail et au panais
6	NAMUR, UNE CITÉ DE BONS VIVANTS, À L'OMBRE DE LA CITADELLE	62	Terrine de pigeon et de foie gras en gelée de trappiste de Rochefort, chutney de chicon
9	DES FÊTES À REVENDRE	66	Petite salade d'escavèche « la Madeleine », poivron et pommes de terre nicola
17	PRODUITS DU TERROIR	68	Sandre aux champignons, navets et topinambours, petite sauce au vin de Namur
18	Fraises de Wépion	70	Cuisse de lièvre grillée farcie aux marrons et betterave rouge en daube
20	Escavèche la Madeleine	74	Carbonnades de cerf et chou de savoie dans un petit gâteau de pomme de terre
22	Trappiste de Rochefort	78	Flamiche au potiron, à la boulette de Chertin et au boudin de la boucherie Manise
24	Couque de Dinant	82	Biscuits à la « couque de Dinant » et au chocolat, Fraises de Wépion et fenouil sucré
25	Boulette de Chertin	84	JEROEN DE PAUW
26	Flamiche dinantaise	86	Cocktail belge on the rocks
27	Andouille de Couvin	88	Petits-gris en croûte d'herbes, vinaigrette de citron
28	Foie gras	90	Risotto de panais aux champignons des bois, pancetta et graines de tournesol rôties
30	Escargots petits-gris	92	Chou-fleur de trois façons, coquilles saint-jacques et noisettes
32	Domaine viticole du Ry d'Argent	94	Gambas géantes grillées à la fondue de tomate, aux câpres et à l'ail
34	AU FIL DES DOMAINES VITICOLES DU NAMUROIS	96	Cannelloni de ramonas et ceviche de bar au yuzu
46	DE LA BIÈRE ET DU FROMAGE BIEN DE CHEZ NOUS	98	Filet de cerf en croûte à la salade de chou rouge mariné et aux fruits secs
48	DU FROMAGE D'ABBAYE À LA BOULETTE		
52	RECETTES		
54	FELIX ALEN & ROLAND VAN KOECKHOVEN		
56	Vin chaud		
58	Truffes au fromage du Condroz accompagnées de compote de coing		

- 100 Canard sauvage rossini à la carotte jaune et au butternut
- 102 Éclair au fromage frais de la ferme de chertin accompagné de sirop de fraise, de vin rouge et de basilic
- 104 Petite glace d'hiver à la mousse de chocolat noir et à la bière de Rochefort, Cerises amarena, pop-corn et crème vanille
- 106 **ÉRIC MARTIN**
- 108 Vin blanc, grusalle, eau de villée
- 110 Anguille fumée, panna cotta de navet et crème glacée au foie gras
- 112 Cochon de lait aux carottes, pousses de légumes et basquaise
- 116 Ravioles de queue de boeuf, légumes du bouillon
- 118 Turbot poché, crevettes sauvages, fèves des marais, fenouil et rhubarbe
- 120 Truite de rivière cuite au feu de bois, morilles, asperges rôties
- 122 Faisan cuit en croûte d'argile, chicon, pomme et plate de Florenvillé cuite en mousse
- 124 Chevreuil du pirsch, girolles et cassis
- 126 Boulette de Chertin, brioche et poire en écorce d'épicéa
- 128 Fraises de Wépion, mousse au chocolat blanc, crumble, sorbet aux fraises et fenouil confit
- 128 **PIERRE RÉSIMONT**
- 130 Apéritif maison
- 132 Crème brûlée de foie gras, espuma de pomme verte
- 134 Foie de canard poêlé, rhubarbe, citron et pinot noir
- 136 Mijotée d'asperges, croûtons, lardons et muscat
- 138 Saumon à l'espuma de chou-fleur, escargots et noisettes
- 140 Lotte, tagliatelles de calamar, parmesan et chorizo
- 142 Râble de lièvre grillé, ravioles de potimarron, salsifis et pignons de pin
- 144 Filet de chevreuil à la gelée de coings, comté
- 148 Asperges vertes de Jurbise, ricotta de la ferme de la Sarthe et caviar petrossian
- 150 Fraises en diverses textures, sorbet de yaourt au citron vert et thé matcha
- 154 **ALBERT VERDEYEN**
- 156 Volmer tonic
- 158 Portobellos farcis au chicon et au lard
- 160 Stoemp servi en croquemonsieur avec du jambon de la boucherie Antoine et du fromage collégial Ciney
- 162 Saumon fumé cuit poêlé mariné à la bière bio namuroise
- 164 Bouillabaisse minute
- 166 Cabillaud rôti et petits-gris sauce blackwell
- 168 Steak de cerf à la mangue et au vin rouge de namur
- 170 Filet de biche à la sauce aux airelles et foie gras d'Upignac
- 172 Stoemp d'Albert de Belgique et boulette de Chertin
- 174 Fromage blanc (maquée de namur) aux fruits rouges et aux biscuits destrée



BIENVENUE À NAMUR

Les livres sont des objets fascinants qui ouvrent la voie aux rêves et permettent à certains miracles de prendre forme. Il en va également ainsi de ceux dont les pages sentent bon le terroir, fleurissent bon le houblon. De ceux qui se grisent des parfums de la vigne et des saveurs, sans autres pareilles, de recettes qui ne pouvaient naître... nulle part ailleurs que chez nous.

La cuisine est déjà une fête en soi : celle des papilles, des narines et des sens. Mais quand en plus elle s'allie et s'entremêle aux flonflons de la fête et qu'elle fricote sans complexe avec les joies des kermesses folkloriques et la ferveur des traditions ancestrales, elle acquiert alors un supplément d'âme, un peu comme quand les épices donnent à nos plats et à nos préparations un supplément de caractère.

C'est dans cet esprit qu'entre en scène le présent ouvrage pour faire, au travers de ses anecdotes et de ses évocations, convoler en justes et nobles noces l'art odorant et savoureux de la gastronomie – cocktail d'arômes, de textures et d'effluves gourmands – et les us et coutumes traditionnels, ceux d'où jaillissent musiques, chants, danses et rires.

Alors, quand les chefs de cuisine deviennent des chefs d'orchestre, c'est notre patrimoine matériel et immatériel tout entier qui se sublime. Les chefs de partie se transforment en régisseurs de chefs-d'œuvre. Les maîtres de musique se muent en maîtres queux. Les partitions se font recettes ; les ingrédients nous jouent leurs gammes.

Terrain de jeu incontournable pour les étoiles de la cuisine, garde-manger rabelaisien pour les artisans passionnés de la table, laboratoire d'expériences pour les Bocuse en herbe et les créatifs de l'assiette, la province de Namur est tout cela à la fois... mais elle est, croyez-moi sur parole, bien plus encore.

Et puisque la fête est le plus puissant des exhausteurs du goût de la vie, je ne doute pas que les pages que vous tenez entre vos mains et que vous feuillotez du bout des doigts, dans un même mouvement et avec un même bonheur, aiguïseront votre appétit, titilleront votre curiosité et feront vibrer vos racines.

Denis MATHEN
Gouverneur de la province de Namur

NAMUR

UNE CITÉ DE BONS VIVANTS, À L'OMBRE DE LA CITADELLE

Namur n'est pas seulement la capitale de la Wallonie et de la province du même nom, c'est aussi une ville animée peuplée de bons vivants et d'étudiants, un haut lieu de festivals et de folklore, de gastronomie et de culture. Le cœur historique est situé au confluent de la Meuse et de la Sambre. C'est un véritable plaisir de flâner dans le dédale de rues et de ruelles du centre ancien, qui est dominé par la célèbre citadelle, l'une des plus vastes d'Europe.

Les premiers remparts de pierre datent du haut Moyen Âge, mais la colline a toujours représenté un lieu stratégique. Elle a été utilisée comme place forte par les Romains et a servi entre le X^e et le XV^e siècles de siège aux comtes de Namur. Le site a conservé une vocation militaire jusqu'en 1975. La citadelle regorge de tunnels, de couloirs et de galeries dont une bonne partie a été restaurée et peut aujourd'hui être visitée. De là-haut, on a évidemment une vue magnifique sur la ville et son cadre.

Mais Namur ne se résume pas à sa citadelle, loin de là. La ville renferme de nombreux trésors historiques et culturels. Depuis la citadelle, on remarque immédiatement la silhouette de l'imposante **cathédrale** classique **Saint-Aubain**, avec sa coupole verte. De l'ancienne église qui se trouvait à cet emplacement, on a conservé le clocher du XI^e siècle, qui compte pas moins de 49 cloches. La place située à l'avant accueille chaque année pendant les Fêtes de Wallonie un spectaculaire tournoi d'échassiers.

La plus ancienne église conservée de la ville est Saint-Jean-Baptiste, sur le Marché aux légumes. Elle a été construite au XIII^e siècle dans le style gothique, puis transformée au cours de la Renaissance. Le **beffroi** et la **tour Saint-Jacques**, qui

faisaient autrefois partie d'une enceinte médiévale et figurent aujourd'hui sur la liste du patrimoine universel de l'Unesco, valent également le détour.

Ne manquez pas non plus la **Halle al'Chair**. Cette ancienne maison de la guilde des bouchers, élevée au XVI^e siècle, abrite depuis 1856 le Musée archéologique de la ville. Derrière elle, on aperçoit la porte du **Grognon** (1728). Le Grognon, promontoire qui sépare la Sambre et la Meuse, constitue d'ailleurs le cœur d'origine de Namur. C'est sa forme rappelant un groin de porc qui lui a valu ce nom. Le site est habité depuis des temps immémoriaux et constituait déjà une place commerciale à l'époque gallo-romaine.

C'est ici que se trouve le Parlement wallon, établi dans l'ancien **hospice Saint-Gilles**. L'Élysette, siège du gouvernement wallon, lui fait face sur la rive droite de la Meuse, dans la commune de Jambes.

Le théâtre royal, en plein cœur historique, est une véritable perle. Après avoir brûlé au XIX^e siècle, il a été reconstruit dans le style italien et en grès, ce qui lui donne une apparence bien plus lumineuse que les autres bâtiments anciens de la ville.



FRAISES DE WÉPION

La capitale belge de la fraise est sans conteste Wépion, une petite localité des bords de Meuse, située entre Namur et Dinant. Comme dans le cas des raisins et du vin, le terroir influence fortement le parfum et la saveur des fruits. À Wépion, les conditions sont très favorables à la culture de la fraise en raison de l'orientation des coteaux, d'un sol calcaire bien perméable, d'une terre caillouteuse légère qui se réchauffe vite et du brouillard qui envahit régulièrement la vallée. Tout cela donne aux fruits un goût exceptionnel.

Depuis des temps immémoriaux, les hommes consomment des fraises et leur prêtent des vertus magiques. Il a toutefois fallu attendre le Moyen Âge pour que des plants de fraisiers sauvages soient transplantés dans les jardins. La plante était alors surtout utilisée à des fins ornementales et dans la médecine populaire. Plus tard, son fruit rouge et juteux a reçu une connotation sensuelle et a été considéré comme un aphrodisiaque. Sur bien des peintures anciennes, la fraise est également représentée en tant que symbole du plaisir fugace. La fraise que nous connaissons aujourd'hui n'a que deux cents ans. Les variétés qui sont à son origine ont été importées d'Amérique du Sud et du Nord en Europe au début du XVII^e siècle. Peu après, on s'est mis à la cultiver dans la région de Wépion, en particulier dans les jardins des plus riches. Le nombre de cultivateurs n'a réellement augmenté qu'au cours du XIX^e siècle. Un âge d'or a suivi la Première Guerre mondiale en raison de l'amélioration des transports et des systèmes réfrigérants. De nos jours, les fraises de Wépion représentent un quart de la surface de culture fraisière wallonne. Du point de vue botanique, la fraise n'est pas un fruit, mais le faux-fruit – développement du réceptacle floral – d'une plante appartenant à la famille des roses. Il existe plus de vingt espèces de fraisiers et des centaines de variétés de fraises cultivées. La fraise de Wépion est connue comme un produit naturel et authentique. Elle est encore plantée à la main en pleine terre et en plein air ou cultivée au printemps sous des tunnels de protection.

La cueillette s'étale de mai à septembre. Traditionnellement, la saison débute avec la variété Darselect, une fraise juteuse et sucrée. Ensuite, jusqu'à la fin juin, c'est le tour de l'Elsanta, star de l'été. Il s'agit d'une variété ferme et très sucrée, à longs fruits coniques. La Lambada, avec son arôme unique et sa belle couleur rouge, est connue comme la plus fine et est très prisée en cuisine et en pâtisserie. Elle est suivie de juillet à octobre par les fraises « tardives » de la nouvelle récolte, issues de plants mis en place entre avril et juin.

Avec leur délicieux parfum, leur goût frais et leur couleur attirante, les fraises sont très appréciées. Y compris par ceux qui font attention à leur ligne, car elles renferment très peu de calories. On peut bien entendu les manger « nature », mais elles sont également excellentes sous forme de glace, de tarte, de coulis et même de soupe aromatisée à la menthe ou au champagne, en guise de punch estival.

Bernard et Annette Wieme comptent parmi les derniers fraisiéristes de Wépion. Beaucoup de fraises vendues sous ce nom ne proviennent en effet pas de Wépion mais des environs. Les Wieme possèdent deux points de vente : rue Alphonse Jaumain, à 5170 Profondeville (croisement de la rue Alphonse Jaumain et de la rue de l'Oseraie), et sur la route de Saint-Gérard à Wépion, chemin du Bienvenu, tout près de leurs champs.

Si vous voulez en savoir plus sur l'histoire locale de la « véritable fraise de Wépion », ne manquez pas de visiter le Musée de la fraise, établi dans une maison de jardinier, au cœur du parc d'une villa mosane datant du XIX^e siècle.



ADRESSE

BERNARD WIEME
Taille aux Jones 19
5100 Namur
T 081 46 10 90

MUSÉE DE LA FRAISE
Chaussée de Dinant
1037 Wépion
T 081 46 20 07
www.musedelafraise.eu

ESCAVÈCHE LA MADELEINE

L'escavèche est une recette wallonne très ancienne préparée à base de poisson mariné dans du vinaigre avec de l'oignon, du citron et des aromates et épices du type sel, poivre, thym, laurier, noix muscade, échalotes et ail...

La méthode qui consiste à conserver le poisson et parfois aussi la viande et les légumes en les « cuisant » de cette façon existe depuis longtemps. Elle a été introduite dans nos contrées au XVI^e siècle par les occupants espagnols, qui l'avaient eux-mêmes apprise des Arabes. Son nom serait d'ailleurs dérivé de l'arabe *iskebég* et certains prétendent que le plat est déjà mentionné dans les Contes des mille et une nuits. On trouve diverses interprétations de l'escavèche dans les pays entourant la Méditerranée et en Amérique du Sud. La Wallonie l'a également reprise à son compte, puis adaptée au fil du temps à ses goûts et aux ingrédients disponibles. Elle reste très populaire aujourd'hui.

Dans le Namurois, l'escavèche est préparée avec diverses variétés de poissons de rivière comme le brochet et la truite, mais aussi avec de l'anguille de mer – détaillés en darnes. L'anguille est souvent remplacée par de l'aiguillat, une espèce moins coûteuse. Des rondelles d'oignon sont glissées entre les darnes, qui sont d'abord pochées et cuites à la poêle. Ensuite, on couvre le tout de tranches de citron et on mouille de marinade. Le plat est conservé pendant une dizaine de jours dans un endroit frais afin que l'acidité et les épices puissent faire leur travail. L'escavèche peut être mangée comme entrée ou plat de résistance froid et servie avec de la salade et du pain ou des frites, mais elle est également délicieuse sous forme de bouchées apéritives avec un petit verre de vin blanc ou de bière blonde.

L'escavèche la plus connue de la province de Namur est à n'en pas douter celle de Philippe Dumoulin, un Français qui a hérité la recette de son beau-père,

Pierre Lobet, traiteur dans la région de Chimay, et a fondé en 2002 une entreprise familiale nommée Escavir à Olloy-sur-Viroin, non loin de Couvin. Son « escavèche la Madeleine » a été couronnée d'un Coq de Cristal, récompense décernée aux meilleurs produits régionaux. Il la prépare avec des darnes de l'aiguillat dont il cuit la chair ferme à la poêle. La sauce se compose de vin blanc, de vinaigre, d'oignons, de citron, de farine et d'épices, fortement réduits. Le poisson et la sauce sont conditionnés dans de jolis pots en terre cuite. L'escavèche est servie froide et a une saveur fraîche et acidulée.

ADRESSE

ESCAVIR

Rue Jean Chot 35

5670 Olloy-sur-Viroin

T 060 39 00 35 ou 0474 38 80 39

www.escavir.be

Escavèche

((La Madeleine))



FABRICATION ARTISANALE

"Coc de Cristal 2004" *Foire de Libramont*
Spécialité préparée selon la recette de P. LOBET - traiteur
ESCAVIR s.p.r.l. - rue Jean Chot 35
5670 OLLOY sur VIROIN
Tél. / Fax +32 60 39 00 35 - GSM +32(0)474 38 80 39
www.escavir.be



COMPOSITION: Aiguillat - beurre - farine de froment
vin blanc - vinaigre naturel - oignons - citron - épices

2 personnes (4Mcx)

BE
VE 7015
CE

Poids de poisson : +/- 180 g par pers.
NE PAS RECHAUFFER
NE PAS CONGELER

- TEMPERATURE DE CONSERVATION: +/- 4°C -
Consommer de préférence avant le:
Lot n°

VIN CHAUD

CECI EST UNE BOISSON POUR LES JOURNÉES FROIDES. AVEC ELLE, FINI DE FRISSONNER ! PRÉPARÉE AU-DESSUS D'UN FEU DE BOIS, ELLE GAGNE UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ. LE PARFUM DU ROMARIN AJOUTE UNE SENSATION SUPPLÉMENTAIRE. INDISPENSABLE LORS D'UN BARBECUE D'HIVER.

POUR 8 PERSONNES

1 orange
1 citron
2 tasses de tisane de tilleul concentrée
2 bâtons de cannelle
2 graines d'anis étoilé
5 clous de girofle
200 g de sucre de canne
1 bouteille de vin blanc sec
2 dl de genièvre vieux
0,5 dl de rhum brun

GARNITURE :
brins de romarin

Épluchez l'orange et coupez-la en tranches. Conservez un morceau de la peau pour en râper le zeste. Blanchissez. Rafraîchissez. Pressez le citron. Amenez le jus juste en dessous du point d'ébullition avec la tisane, la cannelle, la girofle et le sucre. Retirez du feu et laissez infuser 5 min. environ. Ajoutez le vin, le genièvre et le rhum. Réchauffez à nouveau jusqu'à 80 °C (surtout, ne laissez pas bouillir).

FINITION :

Répartissez dans des verres résistant à la chaleur. Ajoutez les tranches d'orange et un peu de zeste blanchi. Décorez de bâtons de cannelle. Servez aussi chaud que possible, avec un brin de romarin fumant, sur le plat de service.





TRUFFES AU FROMAGE DU CONDROZ ACCOMPAGNÉES DE COMPOTE DE COING

LE SAVOYARD ET LE MORTIER SONT D'AUTRES PLATS DANS LESQUELS ON MÉLANGE DIFFÉRENTES SORTES DE FROMAGE. IDÉAL POUR UTILISER LES RESTES. LE SAVOYARD EST TOUJOURS PRÉPARÉ AVEC DU BRIE, DU CAMEMBERT ET DU ROQUEFORT. LE MORTIER EST EN GÉNÉRAL FAIT À BASE DE HERVE.

LA CHAPELURE PEUT ÊTRE REMPLACÉE PAR DES PISTACHES MOULUES, DES GRAINES DE SÉSAME OU DES HERBES HACHÉES.

POUR 8 PERSONNES

TRUFFES AU FROMAGE :

300 g de fromages du Condroz
(par ex. restes de Falaën,
Molignard aux orties, boulette
de Chertin, fromage frais aux
fines herbes...)
100 g de beurre de ferme frais
1 oignon, haché, rincé et essuyé
2 c. à s. de persil haché
4 cl de cognac
4 cl de porto
sel et poivre
poivre de Cayenne
10 tranches de pain de seigle
(type pumpernickel)

COMPOTE :

2 coings
jus d'1 citron
250 g de sucre
2 dl de jus de pomme

GARNITURE :

brins de sarriette ou de thym

TRUFFES AU FROMAGE :

Écrasez le fromage et le beurre à la fourchette. Ajoutez l'oignon, le persil, le cognac, le porto, le sel, le poivre et le poivre de Cayenne. Mélangez. Formez des truffes et laissez-les durcir au réfrigérateur.

Entre-temps, préparez la chapelure. Broyez le pain au robot de cuisine et faites sécher les mies 30 min. dans le four à 80 °C. Laissez refroidir. Passez les truffes de fromage dans la chapelure.

COMPOTE :

Épluchez les coings et coupez-les en morceaux. Aspergez-les de jus de citron et mettez-les dans une casserole avec le sucre et le jus de pomme. Laissez cuire à feu doux pendant 25 min. (la durée de cuisson dépend du degré de maturité des fruits). Laissez refroidir.

FINITION :

Déposez un peu de compote de coing sur une assiette et disposez-y les truffes au fromage. Décorez d'herbes.



SOUPE AUX ORTIES, PETITS-GRIS DE NAMUR, FILET DE LAPIN GRILLÉ ET SAUCE À L'AIL ET AU PANAIS

LE LAPIN ET LES ESCARGOTS VONT TRÈS BIEN ENSEMBLE. ASSOCIEZ-LES DANS DES BROCHETTES GRILLÉES AU BARBECUE.

POUR LES CHIPS D'AIL, CHAUFFEZ DE L'HUILE D'OLIVE À 160 °C. FAITES-Y FRIRE L'AIL ÉMINCÉ, DÉPOSEZ-LE SUR DU PAPIER ABSORBANT ET SAUPOUDREZ-LE DE SEL MARIN.

POUR 8 PERSONNES

1 râble de lapin, fileté
(préparez du bouillon avec les os et les parures)
poivre noir
sel marin fumé
zeste d'¼ de citron vert, râpé
1 c. à s. de Mycryo (beurre de cacao pur sous forme de poudre) ou d'huile
1 bocal d'escargots
« Petits-Gris de Namur »

SOUPE :

50 g de beurre
1 oignon, haché
1 grosse pomme de terre, épluchée et coupée en morceaux
1 blanc de poireau, en morceaux
2 gousses d'ail, écrasées
1 litre de bouillon de légumes
+ 0,5 litre de bouillon préparé avec les os du lapin
1 bouquet d'herbes
400 g de sommités d'orties
200 g de feuilles d'épinards

SAUCE :

100 g de panais, cuits à l'eau salée
6 gousses d'ail, sautées sur une plaque chaude et épluchées
sel et poivre

GARNITURE :

chips d'ail
rognons de lapin poêlés
feuilles d'ortie frites
feuilles de thym citronnelle

Parez les filets de lapin et coupez la viande en petits morceaux. Mélangez le sel, le poivre, le zeste de citron vert et le Mycryo. Assaisonnez la viande avec ce mélange. Placez 1 heure au moins au réfrigérateur sous un film plastique. Égouttez les escargots en conservant le jus.

SOUPE :

Préparez la soupe. Étuvez l'oignon, la pomme de terre, le poireau et l'ail 5 min. dans le beurre. Mouillez de bouillon (les deux sortes), ajoutez le bouquet d'herbes et laissez mijoter 40 min. au moins. Ajoutez ensuite l'ortie et l'épinard. Enlevez le bouquet d'herbes. Mixez et filtrez.

SAUCE :

Préparez la sauce. Mettez le panais, l'ail et le fromage dans le robot de cuisine. Pendant que celui-ci tourne, ajoutez le jus des escargots. Salez et poivrez.

FINITION :

Versez la soupe dans des assiettes creuses chaudes. Ajoutez les petits-gris légèrement réchauffés, la viande et la sauce. Décorez.

