



les sauces de la vie

DÉCOUVERTES GOURMANDES PAR PHILIPPE BIDAINE

Gastronomes en culottes courtes

Pour la 12^e année consécutive, les Maîtres Cuisiniers de Belgique accueillent leurs clients de demain !

Si, pour paraphraser Corneille, "la valeur n'attend pas le nombre des années", l'accès à la gastronomie est loin d'être évident pour une majorité de jeunes gens qui constituent pourtant la clientèle de demain de nos meilleurs restaurateurs. Le principal obstacle à la découverte de l'art de la table est bien entendu le prix d'une expérience qui, si elle procurera souvent d'incomparables souvenirs, est tout simplement impossible pour un budget junior.

L'Association des Maîtres Cuisiniers de Belgique l'a bien compris et, pour la douzième fois consécutive, elle organise sa désormais célèbre Semaine des Jeunes. Concrètement, du lundi 24 septembre au dimanche 30 septembre pro-

chain, plus de quarante restaurants dont les chefs sont membres de l'Association des Maîtres-Cuisiniers s'ouvrent aux jeunes de 18 à 25 ans qui, pour 40 €, peuvent bénéficier d'un menu comprenant apéritif, amuse-bouche, entrée, plat, dessert, vins assortis, eau et café. L'objectif est simple : permettre à une génération de jeunes consommateurs de découvrir - sans leurs parents, c'est très important - le chemin de maisons qu'autrement ils ne fréquenteraient pas, essentiellement pour les raisons budgétaires évoquées plus haut. Certes, pour un étudiant, 40 €, ce n'est pas une petite somme mais si l'on y réfléchit bien, ce n'est jamais que deux fois le budget d'un spaghetti médiocre arrosé de quelques bières. L'aventure vaut donc bien que l'on mette quelques sous de côté pour bénéficier d'une aventure qui, si elle devait être facturée à son juste prix, coûterait, en fonction de la maison choisie, facilement le double, voire le triple ou plus encore. Attention : en raison du succès énorme de la manifes-

tation, la liste précise des maisons participantes - parmi lesquelles bon nombre d'étoilés "pneumatiques" - ainsi que la possibilité de réserver sa table dans le cadre de cette opération, ne sera ouverte qu'à partir du jeudi 10 septembre sur le site des Maîtres Cuisiniers : www.maitres-cuisiniers.be.

Les restaurateurs sont souvent étonnés par les remarques aussi fraîches que pertinentes des 18-25 ans

À titre indicatif, en 2011, ce sont un peu plus de 10.000 jeunes qui ont ainsi pu aller à la rencontre d'un art autrement difficilement accessible aux porte-feuilles juvéniles. Une expérience souvent inoubliable pour ces jeunes, généralement plus habitués aux fast-foods qu'à la grande cuisine, mais un moment d'exception également pour les restaurateurs, qui sont souvent étonnés par les remarques aussi fraîches que pertinentes de ceux qui, ne le perdons pas de vue, seront pour beaucoup leurs clients de demain.

Pour mémoire, l'Association des Maîtres Cuisiniers de Belgique est née en 1980 à l'initiative de Pierre Romeyer. Celui-ci s'était entouré pour cette création de grosses pointures de la gastronomie bel-

ge comme Pierre Wynants, Jacques Deluc et Roger Souvereys, véritables parrains de la cuisine noir-jaune-rouge. La présidence a été ensuite ée assumée par d'autres chefs de premier plan comme Pierre Fonteyne, Guy Van Cauteren, Alain Deluc, et Robert Van Duÿren. En mai dernier, c'est, Frank Fol, le fameux chef louvaniste spécialiste des légumes, qui a repris le flambeau, bien décidé à conférer à l'association une nouvelle jeunesse (voir encadré). L'objectif de l'association, dont les membres sont sélectionnés sur base d'un parainage et de plusieurs inspections impitoyables, est de rassembler sous une même bannière les meilleurs professionnels de la cuisine belge. La définition la plus pertinente d'un Maître Cuisinier de Belgique que l'on puisse donner aujourd'hui est celle reprise sur le site du groupement : "Un Maître Cuisinier est un professionnel, fier de son état, qui ne se satisfait que du sommet de la qualité, ceci dans le respect de son équipe, de ses producteurs et fournisseurs et a pour ambition de combler ses hôtes. Il fait tout ce qui est en son pouvoir pour transmettre ses connaissances à ses collaborateurs motivés et aux générations suivantes."

Philippe Bidaine

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site des Maîtres Cuisiniers de Belgique www.maitres-cuisiniers.be



Les Maîtres Cuisiniers de Belgique n'oublient pas les gastronomes en herbe, qui sont leurs clients de demain.

Back to the future

Qui n'avance pas recule... Bien conscient de la nécessité de s'inscrire dans un monde et un marché en évolution permanente, Frank Fol, le nouveau président des Maîtres Cuisiniers, a bien décidé de donner un solide coup de jeune à son association. C'est ainsi qu'il a lancé une grande enquête auprès de ses membres, afin de mieux être à l'écoute de ce que sont leurs attentes.

Par ailleurs, il a organisé des rencontres avec des membres de la presse spécialisée, des représentants d'entreprises qui sont des clients naturels des bonnes maisons, mais aussi des partenaires potentiels, afin de voir comment une institution comme celle qu'il préside peut s'inscrire au mieux dans le paysage gourmand de la Belgique d'aujourd'hui.

Un travail en profondeur, dont on devrait connaître les effets dès le début de l'année 2013...

Ph. B.



au menu

RECETTES PROPOSÉES PAR LUDIVINE NOLF

Le pain de seigle



fait maison

Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min
Repos : 4 h

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- ▶ 300 ml d'eau
- ▶ 1,5 cuillère à café de sel
- ▶ 300 g de farine de blé crème T80

- ▶ 200 g de farine de seigle
- ▶ 6 à 8 g de levure boulangère déshydratée

Pour réaliser cette recette, munissez-vous d'une machine à pain ou d'un moule à pain. Versez-y tous les ingrédients, préférentiellement dans l'ordre ci-dessus. Lancez le programme pâte seule et une fois le programme fini, attendez-vous à pétrir la pâte et à la façon-

ner. Laissez-la ensuite reposer 1 heure à 1 h 30 couverte d'un linge humidifié et fariné. Ensuite, il vous suffit de fariner le pain et de l'enfourner pendant 30 minutes à environ 220°C.

▶ **ASTUCE** La marque Lékue vient de mettre sur le commerce un moule à pain en silicone ! Son avantage ? Vous pesez, pétrissez et cuisez, en utilisant

qu'un seul outil : ce moule, qui remplace à lui seul une machine à pain encombrante. Vous pouvez le mettre au four jusqu'à 220°. Le résultat est époustouffant et la croûte, dorée à souhait...

▶ **VIDÉO** Cliquez sur <http://www.youtube.com/watch?v=vaqzeT9n0-w> et voyez par vous-mêmes !

▶ **PRIX** Disponible à 39,90 €

La confiture de groseilles

fait maison

Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes

- ▶ 1 kg de groseilles
- ▶ 750 g de sucre

Commencez, naturellement, par laver les groseilles. Versez-les ensuite dans une grande casserole de type chaudron. Faites chauffer tout ça et écrasez les baies. Retirez la casserole du feu et passez les groseilles dans un tamis pour enlever les pépins. Pesez le jus obtenu,

remettez-les dans la casserole, et ajoutez du sucre à raison de 750 g de sucre pour 1 kg de jus. Faites bouillir et remuez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse en surface. Versez votre préparation dans des pots et couvrez immédiatement. Si vous la trouvez très liquide, pas de panique : la confiture durcit en refroidissant.

▶ **ASTUCE** Ne confondez pas confiture de groseilles avec la gelée de groseilles !

▶ **CONSEIL** Avant de porter votre confiture à ébullition, vous pouvez y ajouter une noix de beurre pour atténuer la mousse en surface au moment de l'ébullition...



Le cocktail "After sex"

cocktail

POUR 2 VERRES

Vous aurez besoin de 3 cl de vodka, 2 cl de crème de bananes, du jus d'oranges pressées, 0,5 cl de sirop de grenadine et une pincée de sucre. Versez la vodka la crème de bananes et le jus d'oranges dans un verre rempli de glaçons. Agitez avec une cuillère et terminez avec la grenadine et le sucre. Nous vous conseillons toutefois de réaliser la recette dans un verre de type tumbler.



produit de la semaine

La farine

La farine est une poudre obtenue en broyant et en moulant des céréales contenant du gluten, comme le blé. Elle est ainsi l'un des principaux éléments de l'alimentation de certains peuples du monde. Elle est à la base de la fabrication des pains, des pâtes, des crêpes, des pâtisseries et de plusieurs mets préparés.

La farine de blé Le grain de blé est constitué de trois parties : l'amande, le germe et l'enveloppe. Le germe sera jeté ou mélangé à l'enveloppe ce qui fera les gros sons et les sons fins qui serviront pour le pain au son ou le pain complet. La farine de blé vient du cœur du grain de blé, l'amande. En l'écrasant, le meunier obtient de la farine blanche à laquelle il ajoutera des additifs afin d'améliorer sa qualité.

La farine fermentante La farine fermentante, c'est de la farine avec de la levure incorporée, boulangère ou chimique.