

LA BELGIQUE

Première Bac pro restauration

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Présentation et gastronomie



La Belgique est une monarchie constitutionnelle héréditaire du nord-ouest de l'Europe et un état fédéral présidé par un premier ministre depuis 1994.

Peu étendue, la Belgique s'étire sur une distance de 318 km pour 30528 km². Son relief est peu élevé et culmine aux alentours de 694 M.

Les plus grandes villes sont : Anvers, Bruges, Bruxelles, Charleroi, Gand, Liège, Namur...

La gastronomie belge s'est forgée une solide réputation grâce d'abord à son histoire (influence bourguignonne, espagnole, autrichienne, hollandaise et française) et grâce aussi aux apports exotiques d'un passé riche en échanges coloniaux.

Le littoral de la mer du nord, la côte, procure tous les coquillages, les crustacés (crevettes grises) et les poissons nécessaires à la réalisation de nombreuses spécialités.

Potjevleish, Waterzoi de Gand et carbonades représentent la trilogie gourmande de la Flandre maritime. Endives (chicons), choux de Bruxelles, chou rouges jets de houblon et pommes de terre frites sont les garnitures d'accompagnement incontournables des plats principaux.

La Belgique est le pays du houblon et sa tradition brassicole est exceptionnelle. Les bières plus de 350 marques entrent dans la composition de nombreuses spécialités.

Les chocolats Belges sont mondialement renommé (Léonidas, Godiva, Neuhaus)

La Belgique produit également plus de 300 variétés de fromages, principalement à pâtes dures, à base de lait de vache. On trouve des fromages fermiers, d'abbayes et de monastères.

Les gaufres quelle soient de Liège ou de Bruxelles sont très appréciées par les Belges.

La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'élevage et de la chasse :

- Bœuf, porc
- Coucou de Malines, volailles des Flandres et du Brabant
- sanglier, lièvre, chevreuil, lapins, faisans, grives, perdrix

Produits de l'agriculture et du maraichage :

- orge, houblon, avoine, blé betterave sucrière, pommes de terre (Bintje), endives, jets de houblon, asperges blanches de Malines, choux de Bruxelles, chou rouges et choux fleurs, raifort, poireau, blettes, légumes primeurs des hortillonages. Prunes, quetsche, rhubarbe, pommes, poires...

Produits de la pêche

- Poissons plats(sole, turbot, plie, carrelet...) Anguille de mer, hareng, merlan, cabillaud, bar de ligne, crevettes grises, moules, huitres escargots de mer, écrevisses, escargots de Namur...

Produits de l'agroalimentaire

- Jambon des Ardennes, pâté Gaumais, poissons fumés, charcuteries des Ardennes, foie gras d'Anvers, chocolat, pralines, avelines, biscuits de Bruges, gaufres de Bruxelles, spéculos, chicorée Leroux...

Produits laitiers

- Beurre des Ardennes, fromages industriels, d'abbayes et fermiers...

Les spécialités et les recettes

Consommé couronné

Consommé de bœuf servi en bol individuel et recouvert d'une abaisse de pâte feuilletée.

Anguille au vert

Tronçons d'anguille traités en ragout au vin blanc avec une garniture de feuilles d'herbes vertes (oseille, cresson, épinard, persil, cerfeuil) la liaison finale est composée de crème et de jaunes d'œufs.

Waterzoi

Spécialités à base de bouillon de légumes liée à la crème et aux jaunes d'œufs comportant soit du poulet à Gand, soit des poissons blancs sur le littoral. Le Waterzoi est servi en soupière et peut être accompagné de tranches de pain grillé et beurré.

Carbonade à la flamande

Fines tranches de bœuf cuites longuement avec des oignons émincés, de la cassonade, du pain moutardé et de la bière.

Hochepot des Flandres

Pot au feu local comportant plusieurs sortes de viandes (plat de côte de bœuf, queue de bœuf, épaule de mouton, oreilles de porc, saucisson à cuire.)

Potjeveish

Mélange de viandes gélatineuses ou renforcée en gélatine, mariné puis cuit longuement en terrine lutée. Le potjeveish est servi en tranches après refroidissement avec de la salade et des condiments.

Boulet à la liégeoise

Boulettes de viandes à l'oignon et à la cassonade servies avec des pommes de terre frites et de la sauce mayonnaise.

Matoulet

Sorte de galette composée d'une saucisse et d'une sorte de ratatouille belge, (mélange de pommes de terre, carottes, épinards et poireaux mijotés ensemble.

Spéculos

Biscuit à texture granuleuse due à la présence de cassonade et parfumé à la cannelle, noix de muscade et au clou de girofle.

Café liégeois

Glace à la vanille recouverte d'un excellent café et surmontée de crème chantilly. Certains ajoutent quelques grains de café liqueur.

Les bonnes tables

De Karmeliet à Bruges

Chef : M Geert van Hecke

Comme chez soi à Bruxelles

Chef : M Pierre Winants

Bruneau à Bruxelles

Chef : M Jean Pierre Bruneau

Produits avec sigles officiels

- Jambon des Ardennes AOP
- Pâté Gaumais AOP
- Beurre des Ardennes AOP, fromage hervé AOP

Vins flamands de Hageland et d'Haspengauv VQPRD

Menu

Asperges blanches de Malines, beurre émulsionné aux œufs durs.

Anguille au vert

**Carbonade de bœuf à la flamande
Endives et choux de Bruxelles sautés**

Fromage de l'abbaye de Chimay

Café liégeois et spéculos.