

## LA BELGIQUE

### 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 km<sup>2</sup>. 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 renommés (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, huîtres 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.)

### Potjevleish

Mélange de viandes gélatineuses ou renforcée en gélatine, mariné puis cuit longuement en terrine lutée. Le potjevleish 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.**

## LE LUXEMBOURG

Dans ce cours :

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

### Présentation et gastronomie



**Capitale** : Luxembourg

**Superficie** : 2586 km<sup>2</sup>

**Population** : 430 000 habitants.

**Principales villes** : Mersch, Pétange, Dudelange, Esch sur Alzette, Differdange, Sanem...

Petit pays très vallonné entouré par trois voisins : l'Allemagne, la Belgique, et la France, le Luxembourg à une cuisine empruntée à ceux-ci est particulièrement à celle de Lorraine frontalière.

Les produits naturels et bio sont prédominants. Les labels de qualité existent depuis 1932 (marque nationale). Le climat océanique fait que les pluies y sont nombreuses.

### La carte



### Les produits Marqueurs

#### Produits de l'élevage et de la chasse

- Bœuf, Porc  
Gibier

#### Produits de l'agriculture et du maraichage :

Pommes de terre, chou, pois, haricots, avoine, sarrasin, prune, raisins...

#### Produits de la pêche

- Brochets, truites, écrevisses, friture...

#### Produits de l'agroalimentaire

- jambon cru au cuit, fromage de tête, collet de porc, saucisson, boudin noir, salaisons fumées (marque nationale) jambon fumé d'Oesling, moutarde, miel luxembourgeois (marque nationale), vinaigre, huile de lin, de colza et de chanvre...

#### Produits laitiers

- beurre rose (marque nationale)
- fromages : Stoffi, Kachkeis, de Berdorf...

## Les spécialités et les recettes

### Bouneschlupp

soupe aux haricots verts

### Kriepsen

Ecrevisses

### Traïpen

boudin noir

### Kuddelfleck

gras double

### Judd mat gaardebounen

collet fumer aux fèves

### kniddeken

quenelles de farine

### fiirteg

galettes de pommes de terre et choucroute

crêpes, tartes aux quetsches, Knapkuch (gâteau aux amandes), Baumkuchen (gâteau cuit à la broche)

## Les bonnes tables

Mosconi à Grund

Clairefontaine à Luxembourg

Speltz à Luxembourg

## Produits avec sigles officiels

Viande de porc (AOP)

Salaisons fumées (AOP)

Jambon fumé d'Oesling (AOP)

Beurre rose (AOP)

## Menu

**Soupes ou haricots verts et pommes de terre**

**Fritures de poissons de la Moselle**

**Collet de porc fumé aux fèves de marais**

**Fromage cuit servi avec de la moutarde**

**Tarte aux quetsches**

## LES PAYS BAS

Terminale 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



**Capitale** : Amsterdam

**Superficie** : 41526 km<sup>2</sup>

**Villes Principales** : Utrecht, Maastricht, Rotterdam, Arnhem, Zwolle, Breda...

Entre Belgique et Allemagne, les pays bas sont bordés à l'ouest par la mer du nord. Traversés par de grands fleuves ou rivières européens comme le Rhin et la Meuse, les pays Bas sont un pays plat.

Des terres fertiles prises sur la mer fournissent d'excellents légumes. Son Climat est tempéré. Son passé colonial se retrouve dans sa cuisine ou hareng, porc et riz mélangés à des épices y ont une place importante.

### La carte



### Les produits Marqueurs

#### Produits de l'élevage et de la chasse

Bœuf, Porc  
Poulet  
Gibier

#### Produits de l'agriculture et du maraichage :

- Blé, betteraves, sucre, pommes de terre, pommes, poires, prunes, fruits rouges, carottes, céleris rave, chou, chou-fleur, oignon, poireaux, concombres, tomates...
- Fleurs comestibles...

#### Produits de la pêche

- Hareng, sole, carrelet, turbot, merlan, congre, morue, anguille, crevettes, huitres, moules...

#### Produits de l'agroalimentaire

- Charcuteries, (saucisson de Gueldre)
- Fromageries, légumes de serres.

#### Produits laitiers

- Fromages AOP
- Edam, leerdamer, geitekaas (fromage de chèvre)



## Les spécialités et les recettes

### Maatjes haring

Harengs Marinés

Balkenbrij

Gâteau de dés de tête de porc moulé avec la cuisson liée ; servi avec de la compote de pommes)

### Soupe verte

**Soupe de haricots au persil et gouda râpé.**

### Boerenkass soep

**Soupe aux légumes gratinés au gouda ou à l'Edam**

### Erwtensoep

Soupe aux pois cassés et jarrets de porc

### Toast Wihelmine

Toast couvert de d'de gouda ou d'Edam, amandes hachées et ananas. Le tout lié à la mayonnaise.

### Rijsttafel

Riz épicé accompagné d'assiette de viande, de poisson, de légumes et de sauces diverses.

### Hutspot

Pot-au-feu aux légumes cuits écrasés et saucisses fumés.

### Booren Kool

Potée de chou frisée et pomme de terre à la saucisse

### Gehaktbal

Boulettes de viande épicées.

### Rolpens

viande marinée puis sautée avec des pommes de terre et ananas.

### Hazepepper

Civet de lièvre au poivre

### Poffert

Sorte de kouglof

### Gaufres

### Hopjes

Caramel au café

### Boterloek

Gâteau au beurre et amandes

## Les bonnes tables

**LA RIVE** à Amsterdam

Chef Christophe Vermeer

## Produits avec sigles officiels

Fromages (AOP)

## Menu

**Soupe de légumes gratinés au gouda**

**Filets de harengs marinés**

**Pot-au-feu aux légumes cuits écrasés et saucisses fumés**

**Kanterkass AOP**

**Gâteau de crêpes**