LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Estaminets

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-es1**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Les soupes flamandes (le hochepot fondateur)

1. Le hochepot de Flandre aux trois viandes
2. La soupe à la bière et au pain bis
3. La soupe aux pois cassés et lard fumé de l'estaminet
4. Le hochepot de Dunkerque au mouton
5. La soupe aux poireaux et pommes de terre du Nord
6. La garbure flamande aux choux verts
7. La soupe au lait battu et orge
8. La soupe à l'oignon brûlé des estaminets
9. Le bouillon de queue de bœuf à la lilloise
10. La soupe aux herbes et cerfeuil de printemps

Chapitre 2 — Les waterzoïs (poule et poisson)

1. Le waterzoï de poule à la gantoise
2. Le waterzoï de poisson de la mer du Nord
3. Le waterzoï d'anguille au cresson
4. Le waterzoï de poulet à la flamande
5. Le waterzoï de cabillaud aux légumes-racines
6. Le waterzoï de brochet et de tanche
7. Le waterzoï de poule à la crème et au jaune d'œuf
8. Le waterzoï de turbot et de sole
9. Le waterzoï de poularde à la julienne de légumes
10. Le waterzoï de merlan et de lotte

Chapitre 3 — Les carbonades & plats à la bière

1. La carbonade flamande à la bière brune
2. La carbonade au pain d'épice et à la cassonade
3. Le lapin à la bière de garde et aux pruneaux
4. Le coq à la bière de Flandre
5. La carbonade de bœuf aux oignons confits
6. Le rôti de porc braisé à la bière
7. La carbonade à l'ancienne des houillères
8. Le jarret de porc à la bière et au genièvre
9. La joue de bœuf braisée à la bière brune
10. La carbonade de cheval à la flamande
11. Le faisan à la bière et aux endives
12. La carbonade aux carottes et clou de girofle

Chapitre 4 — Le potjevleesch (viandes en gelée)

1. Le potjevleesch de Cassel aux quatre viandes blanches
2. Le potjevleesch lapin, poulet, veau et porc
3. Le potjevleesch à la gelée au vinaigre
4. Le potjevleesch de Dunkerque au genièvre
5. Le potjevleesch de lapin de garenne
6. Le potjevleesch aux herbes et au laurier
7. Le potjevleesch de volaille en terrine
8. Le potjevleesch à la bière blonde
9. Le potjevleesch des estaminets de Bailleul
10. Le potjevleesch froid aux cornichons et frites

Chapitre 5 — Les poissons de la mer du Nord

1. Le hareng saur de Boulogne grillé
2. Le hareng frais à la flamande au vin blanc
3. Les craquelots de Dunkerque marinés
4. La sole de la côte d'Opale meunière
5. Le maquereau au vin blanc et aux groseilles
6. Le cabillaud à la flamande aux moules
7. Les moules-frites de l'estaminet
8. La sole-frites du dimanche
9. La raie au beurre noisette de Calais
10. Le bar de ligne au court-bouillon flamand
11. Les crevettes grises de la baie de Somme
12. La carpe à la bière des étangs de l'Avesnois

Chapitre 6 — Les anguilles (au vert, fumées)

1. L'anguille au vert des Flandres
2. L'anguille fumée des polders
3. L'anguille au vert aux sept herbes
4. L'anguille frite à la lilloise
5. L'anguille en gelée au persil
6. L'anguille à la bière et aux oignons
7. La matelote d'anguille à la flamande
8. L'anguille au vert à l'oseille et au cerfeuil
9. L'anguille grillée des canaux de la Lys
10. L'anguille fumée en salade aux chicons

Chapitre 7 — Les charcuteries & terrines

1. La langue de bœuf Lucullus de Valenciennes
2. Le boudin noir à la flamande aux pommes
3. Le pâté de foie à la bière
4. La terrine de lapin aux pruneaux
5. Les saucisses de Cambrai grillées
6. Le fromage de tête à la flamande
7. La terrine de gibier des Flandres
8. Le saucisson à l'ail fumé du Nord
9. Les pieds de porc panés des estaminets
10. La terrine de canard au genièvre
11. Le jambon d'Arras braisé
12. Les andouillettes à la lilloise

Chapitre 8 — Les légumes (chicons, chou)

1. Les chicons au gratin et au jambon
2. Les chicons braisés au beurre et à la cassonade
3. Le chou rouge à la flamande aux pommes
4. Les choux de Bruxelles sautés au lard
5. La purée de chicons à la crème
6. Les pommes de terre à la flamande aux oignons
7. Le chou-fleur au maroilles gratiné
8. Les salsifis à la bière blonde
9. La compote de chicons aux raisins secs
10. Le gratin de chou vert au lard
11. Les chicons en salade aux noix et vieux-Lille
12. Les haricots de Soissons à la flamande

Chapitre 9 — Les fromages (Maroilles, vieux-Lille)

1. La tarte au maroilles des estaminets
2. La goyère de Valenciennes au maroilles
3. Le vieux-Lille en welsh à la bière
4. Les croquettes au maroilles
5. La flamiche au fromage blanc et aux poireaux
6. Le maroilles rôti au pain d'épice

Chapitre 10 — Les desserts (tarte au sucre, cramique, gaufres)

1. La tarte au sucre de cassonade brune
2. Le cramique aux raisins de Corinthe
3. Les gaufres fourrées à la vergeoise de Lille
4. La tarte aux pommes et à la cassonade
5. Les craquelins de Dunkerque
6. La tarte au libouli, crème pâtissière du Boulonnais

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VII. Le Waterzoï : La Soupe-Roi de la Table Flamande

Le waterzoï de poulet gantois est la version la plus connue aujourd'hui. Sa préparation est simple dans ses composants, complexe dans son exécution. Un poulet fermier entier est poché lentement dans un bouillon de volaille déjà corsé. Les légumes sont taillés en julienne fine et régulière — carottes, poireaux, céleris-branches, céleris-raves, navets — et ajoutés au bouillon de manière progressive, de façon à ce que chacun soit cuit à point sans s'effondrer. La liaison finale est assurée par de la crème fraîche épaisse — la crème du Nord, plus dense et plus acide — et quelques jaunes d'œufs, qui donnent au bouillon une onctuosité veloutée et une couleur dorée lumineuse. Les herbes — persil plat, thym, laurier — sont présentes en bouquet garni pendant la cuisson et retirées au service.

Il est des plats qui définissent une culture gastronomique aussi sûrement qu'une langue définit une identité nationale. Le waterzoï est ce plat pour la Flandre. Son nom est immédiatement reconnaissable — même ceux qui n'y connaissent rien à la cuisine flamande ont entendu ce mot au moins une fois —, et sa préparation, dans sa double version volaille et poisson, incarne toutes les valeurs de la table nordiste : générosité, patience, profondeur des saveurs, respect du produit brut.

Waterzoï vient du flamand waterzooitje — littéralement « petite eau bouillie » — ce qui constitue l'une des désignations les plus modestes de l'histoire culinaire pour un plat qui n'a de modeste que l'appellation. La recette est attestée dans les archives des cuisines gantoises depuis au moins le XVIe siècle. Gand — aujourd'hui en Belgique, mais dans une aire culturelle continue avec la Flandre française — est considérée comme le berceau historique du waterzoï, dont la version originelle est au poisson de rivière : carpe, anguille, brochet, perche, pêchés dans les rivières et canaux qui traversent la ville.

Le waterzoï de poisson est techniquement plus délicat mais gastronomiquement au moins aussi intéressant. Le poisson de choix est le cabillaud — la morue fraîche, dont la chair blanche et ferme résiste bien à la cuisson pochée —, accompagné de moules ouvertes à la vapeur dont on réserve le liquide précieux, et parfois de quelques crevettes grises, la crevette de la mer du Nord dont la saveur est incomparable. Le bouillon est ici plus léger — fond de poisson réduit, vin blanc sec —, la crème plus légèrement dosée pour ne pas masquer les saveurs iodées. La cuisson du poisson doit être menée avec une précision horlogère : un cabillaud trop cuit est une catastrophe irréparable, sa chair se défaisant en morceaux inégaux et perdant toute sa texture fondante.

Dans les estaminets, le waterzoï est un plat du dimanche — un plat de fête accessible, que la patronne prépare depuis le matin et que les habitués attendent avec une anticipation non dissimulée. Il est servi en soupière au centre de la table, accompagné de pain de campagne grillé et d'une bière blonde légère dont la fraîcheur tranche avec l'onctuosité du bouillon.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

IX. La Carbonade Flamande : La Patience en Cocotte

La carbonade flamande — karbonade en flamand — est l'emblème absolu de la cuisine de résistance nordiste. Elle demande du temps — trois heures au moins, quatre si l'on peut —, des ingrédients de qualité, et cette patience tranquille qui est une vertu flamande fondamentale.

La recette de base est d'un dépouillement trompeur. Des morceaux de bœuf — basse-côte, macreuse, paleron, les pièces qui travaillent et qui ont du goût —, coupés en gros dés et saisis brièvement à feu vif dans du saindoux pour les colorer. La Jenlain ambrée est versée généreusement sur la viande : un litre, parfois plus. On ajoute des oignons revenus jusqu'à la caramélisation, du pain d'épices tartinés de moutarde de Gand, de la cassonade brune du Nord (un sucre roux légèrement mélassé qui donne à la sauce sa profondeur amère-sucrée), du thym, du laurier, du poivre noir concassé.

La cocotte en fonte est fermée et glissée au four à 150°C. Elle n'en sortira que trois heures plus tard. Pendant ce temps, la bière réduit lentement, les sucres de la cassonade caramélisent doucement, le pain d'épices se dissout en épaississant le jus, le collagène de la viande se gélatinise. Ce qui sort du four n'est plus tout à fait un ragoût : c'est quelque chose de plus profond, de plus complexe — une amalgame de saveurs que seule la bière nordiste peut produire et que les gastronomes parisiens tardent toujours trop longtemps à découvrir.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XV. Pour Entrer dans Ce Volume

Les recettes qui suivent constituent une reconstitution fidèle du répertoire de l'estaminet flamand, depuis les plats de résistance du quotidien ouvrier jusqu'aux préparations de fête qui marquent les moments importants de la vie collective. Elles sont toutes fondées sur des sources documentées — livres de cuisine nordistes, enquêtes ethnographiques, menus d'estaminets anciens conservés dans les archives régionales — et présentées dans le respect du format authentique.

Quelques principes guident cette sélection. D'abord, l'authenticité : nous n'avons retenu que des préparations réellement pratiquées dans les estaminets du Nord, non des recettes dans l'esprit de la cuisine flamande. Ensuite, la cohérence géographique : les recettes sont celles de la Flandre française spécifiquement, même si leur parenté avec la cuisine belge voisine est évidente et assumée. Enfin, la faisabilité : toutes ces recettes peuvent être reproduites par un cuisinier attentif et motivé, avec des ingrédients disponibles dans la région ou par correspondance spécialisée.

La bière est présente dans nombre de ces recettes, non comme artifice de cuisine régionale mais parce qu'elle est effectivement l'ingrédient de liaison fondamental de la cuisine flamande. Pour les recettes qui font appel au maroilles, aux fromages affinés locaux ou aux charcuteries spécifiques, nous fournissons des adresses de producteurs dans les notes de fin de volume.

Bienvenue à l'estaminet. La bière est fraîche, le poêle Godin ronfle, et le potjevleesch a trempé toute la nuit dans son genièvre. Il n'y a rien à faire qu'à s'asseoir, commander, et prendre le temps — ce temps flamand, lent et généreux, que l'estaminet a toujours su préserver contre la hâte du monde.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XXII. Les Confréries Gastronomiques du Nord et la Défense du Patrimoine

Leurs banquets annuels — organisés dans des salles des fêtes de communes ou dans des estaminets rénovés — sont des moments de convivialité collective qui perpétuent l'esprit même de l'institution qu'ils célèbrent : l'estaminet comme lieu de rassemblement joyeux et de partage généreux autour d'une table bien garnie.

La Flandre française possède ses propres confréries gastronomiques — ces fraternités bénévoles qui se consacrent à la promotion et à la défense d'un produit ou d'une tradition culinaire locale. La Confrérie du Maroilles, la Confrérie des Chevaliers de la Flamiche, la Confrérie de la Carbonade Flamande organisent des banquets annuels, des intronisations solennelles et des campagnes de promotion qui contribuent à maintenir la visibilité de ces préparations dans le paysage gastronomique national.

Ces confréries jouent un rôle symbolique important dans la culture culinaire régionale : elles affirment la dignité des plats populaires en les célébrant avec les mêmes fastes que les grandes confréries viticoles du Bordelais ou de la Bourgogne. Elles rappellent que le potjevleesch ou la flamiche au maroilles méritent autant de considération que le château-pétrus ou la blanquette de Limoux — une affirmation qui n'est pas sans courage dans le contexte d'une gastronomie française où les hiérarchies régionales restent tenaces.

Les recettes de ce volume sont des reconstitutions fidèles fondées sur des sources primaires et secondaires datées. Toute recette repose sur au moins une attestation documentaire.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

es1-001. le hochepot de Flandre aux trois viandes

Catégorie: Plat principal | Difficulté: Facile | Préparation: 30 min | Cuisson: 3 h | Pour 8 personnes

Ingrédients: 500 g de plat de côtes de bœuf, 500 g d'épaule de mouton, 1 queue de bœuf, 1 oignon piqué de girofle, 4 carottes, 2 navets, 1 chou vert, 4 poireaux, 4 pommes de terre, 1 bouquet garni, gros sel, poivre, pain bis.

Préparation: Le hochepot est le plat-mère de la Flandre, ce pot bouilli que les estaminets tenaient au chaud sur le poêle Godin et qu'Austin de Croze relevait parmi les gloires du Nord. Mettez les viandes et la queue de bœuf à l'eau froide, portez doucement et écumez avec soin tant que monte la mousse. Joignez l'oignon clouté, le bouquet et le gros sel, et laissez frémir deux heures sans gros bouillon. Ajoutez alors carottes, navets et poireaux, puis le chou émincé et les pommes de terre, et poursuivez une heure jusqu'à ce que tout soit fondant. Le hochepot se sert en deux temps : d'abord le bouillon brûlant sur des tranches de pain bis, ensuite les viandes et les légumes dressés sur le plat, relevés de gros sel et de moutarde. C'est un repas entier, généreux comme la Flandre.

Conseil du Chef: Austin de Croze, dans Les Plats régionaux de France (1928), tient le hochepot pour la soupe fondatrice de la table flamande, cousine du pot-au-feu mais hérissée de queue de bœuf et de mouton. L'écumage patient fait le bouillon clair. Le pain bis, plus rustique que le blanc, est de rigueur au fond de l'assiette.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Estaminets » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-es1**.