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-es2**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Waterzoï (le ragoût blanc des Flandres)

1. Le waterzoï de poularde aux poireaux
2. Le waterzoï de poulet à la gantoise
3. Le waterzoï de chapon aux légumes nouveaux
4. Le waterzoï de poule au pot flamand
5. Le waterzoï d'anguille au vert
6. Le waterzoï de brochet de la Deûle
7. Le waterzoï de cabillaud de la mer du Nord
8. Le waterzoï de turbot à la flamande
9. Le waterzoï de carpe aux herbes
10. Le waterzoï de lotte de rivière
11. Le waterzoï mêlé poule et poisson
12. Le waterzoï de veau à la crème
13. La liaison du waterzoï aux jaunes d'œufs et crème
14. Le waterzoï maigre du vendredi

Chapitre 2 — Potjevleesch & viandes en gelée

1. Le potjevleesch traditionnel aux trois viandes
2. Le potjevleesch de lapin, poulet et veau
3. Le potjevleesch au porc et lard
4. Le potjevleesch de gibier d'hiver
5. La gelée de potjevleesch au genièvre
6. La hure de porc en gelée à la flamande
7. Le fromage de tête flamand au vinaigre
8. Le museau de bœuf en gelée à l'estaminet
9. Le pâté de lapin en terrine flamande
10. Les pieds de porc en gelée au genièvre
11. La langue de bœuf en gelée à l'oignon
12. Le potjevleesch de poule à la bière blanche

Chapitre 3 — Carbonades flamandes

1. La carbonade de bœuf à la bière de Jenlain ambrée
2. La carbonade au pain d'épice et moutarde
3. La carbonade de bœuf à la cassonade
4. La carbonade à la bière de garde
5. La carbonade de paleron aux oignons confits
6. La carbonade de joue de bœuf braisée
7. La carbonade au lard fumé et genièvre
8. La carbonade de porc à la bière ambrée
9. La carbonade aux pruneaux du Nord
10. La carbonade de bœuf aux deux bières et cassonade brune
11. La carbonade liée au pain de campagne moutardé
12. La carbonade aux chicons braisés
13. La carbonade de gîte à la bière de Noël
14. La carbonade au vieux-Lille fondu

Chapitre 4 — Plats à la bière

1. Le poulet de Licques à la bière blonde du Nord
2. Le lapin à la bière brune et pruneaux
3. Le jarret de porc à la bière et genièvre à la flamande
4. La soupe à la bière et au pain
5. Le rôti de porc braisé à la bière de mars
6. Les saucisses de Flandre à la bière
7. La poularde à la bière blanche du Nord
8. Le ragoût de mouton à la bière de garde
9. La queue de bœuf à la bière brune
10. Le pain perdu salé à la bière
11. Les rognons de porc à la bière et moutarde
12. Le canard à la bière et aux navets

Chapitre 5 — Anguilles & poissons

1. L'anguille au vert de la Lys
2. L'anguille à la bière brune
3. L'anguille grillée sauce moutarde
4. L'anguille marinée au genièvre
5. Le hareng saur de Dunkerque à l'échalote
6. Le hareng frais grillé à la flamande
7. Le maquereau au vin blanc et oignons
8. La sole de Dunkerque meunière au genièvre
9. Le cabillaud à la dunkerquoise aux crevettes grises
10. Les moules à la bière et au céleri
11. La friture de la mer du Nord à l'estaminet
12. Le flétan poché sauce flamande aux herbes

Chapitre 6 — Hochepots & potées

1. Le hochepot de queue de bœuf à la flamande
2. Le hochepot aux trois viandes de Dunkerque
3. Le hochepot de mouton et navets
4. Le hochepot de porc et chou frisé
5. La potée flamande au lard et aux choux
6. La potée de jarret aux légumes d'hiver
7. Le hochepot de queue de porc et oreilles
8. La potée de poireaux et pommes de terre au lard
9. Le hochepot de bœuf, mouton et lard fumé
10. La potée de saucisses et haricots blancs
11. Le hochepot maigre aux racines d'hiver
12. La soupe-potée au chou vert et genièvre

Chapitre 7 — Garnitures (chicons, frites, sauces)

1. Les chicons braisés au beurre
2. Les chicons au jambon et au gratin à la flamande
3. Les chicons à la bière et cassonade
4. Les frites de l'estaminet au blanc de bœuf
5. La sauce au genièvre pour viandes braisées
6. La sauce à la bière et moutarde
7. La purée de pommes de terre à l'oignon
8. Le chou rouge braisé aux pommes
9. Les pommes de terre sautées au lard
10. La compotée d'oignons à la cassonade
11. Les haricots de mer au beurre
12. La salade de chicons aux noix et vieux-Lille à la flamande

Chapitre 8 — Desserts du Nord

1. La tarte au sucre du Nord
2. Le cramique aux raisins
3. La tarte à la cassonade et crème
4. Les gaufres fourrées à la vergeoise
5. La tarte aux pommes à la flamande
6. Le pain d'épice de Flandre au miel
7. Les gaufres sèches de Dunkerque
8. La tarte au libouli (flan flamand)
9. Les bêtises de Cambrai en fin de repas
10. La cassonade brûlée à la crème
11. La tarte aux prunes de Flandre
12. Le riz au lait à la cassonade brune

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

es2-001. le waterzoï de poularde aux poireaux

Catégorie: Plat principal | Difficulté: Moyenne | Préparation: 30 min | Cuisson: 1 h 15 | Pour 6 personnes

Ingrédients: 1 poularde de 1,8 kg, 6 blancs de poireaux, 3 carottes, 2 branches de céleri, 1 oignon clouté, 80 g de beurre, 3 jaunes d'œufs, 20 cl de crème, 1 bouquet garni, jus de citron, sel, poivre blanc.

Préparation: Faites raidir la poularde découpée dans le beurre sans la laisser colorer, propre du ragoût blanc flamand, puis ajoutez les poireaux, les carottes et le céleri taillés en fine julienne. Mouillez d'eau à hauteur, joignez l'oignon clouté et le bouquet garni, salez et poivrez, et laissez frémir doucement une heure, jusqu'à ce que la chair se détache des os. Retirez la volaille et les légumes, tenez-les au chaud, et faites réduire le bouillon de moitié pour le concentrer. Hors du feu, liez-le avec les jaunes d'œufs battus dans la crème et un trait de citron, sans plus jamais bouillir, afin d'obtenir une sauce veloutée et nacrée. Remettez la poularde et les légumes dans cette liaison, réchauffez sans ébullition et servez aussitôt, dans des assiettes creuses, avec du pain bis ou des pommes vapeur.

Conseil du Chef: Austin de Croze, dans Les Plats régionaux de France de 1928, donne le waterzoï de volaille pour le grand plat blanc de la Flandre, cousin gantois de la blanquette. Tout repose sur la liaison aux jaunes montée hors du feu : un seul bouillon de trop et la crème tranche, ruinant la robe d'ivoire qui fait son nom.

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-es2**.