

Erik Verdonck



# ~ BEERSTRONOMY ~

Récits et recettes de la  
brasserie et la cuisine belge



Photographie des plats : Kris Jacobs

 | LANNOO

Y  
EVANDERPUTTEN  
DES BIÈRES











# Sommaire

## Mâîtres du goût

9

## Amburon Belgian Craftbrewery

- Entrecôte hesbignonne et pommes marinées à la Tungri Bitter 19
- Sébaste au stoemp de poireaux, mousseline à la Tungri Blond 21
- Pot-au-feu de joutes de porc à la Tungri Walk On The Wild Side 23

## Het Anker

- Carbonades à la Gouden Carolus Classic 31
- Coucou de Malines aux chicons caramélisés et à la Gouden Carolus Tripel 33
- Mousse au chocolat à la Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Whisky Infused 35

## Bosteels

- Skrei jaune aux scorsonères, Lardo di Colonnata et mousseline de Deus 43
- Poussins aux panais et aux navets, sauce à la Tripel Karmeliet 45
- Sorbet à la mangue au coulis de fruits de la passion et à la verveine 47

## Bourgogne des Flandres

- Tataki de bœuf à la Bourgogne des Flandres, chips d'ail 55
- Tête pressée aux pickles et à la Bourgogne des Flandres 57
- Coq à la Bruinen Os 59

## Brunehaut

- Dos de cabillaud à la meunière, pousses d'épinards et mousseline à la Brunehaut Blanche 67
- Cuisse de lapin à l'Abbaye de St-Martin Brune, salade tournaisienne et pommes de terre vapeur 69
- Pommes préparées de deux façons, tuiles de pommes, écume d'Abbaye de St-Martin Blonde et crumble à la cannelle 71

## Chimay

- Tartelettes aux petits-gris de S'loignes et au fromage Chimay Poteaupré 79
- Joutes de porc braisées au vadouvan et à la Chimay Bleue 81
- Gratin d'orange au sabayon de Chimay Rouge, glace au chocolat noir et pistaches fraîches 83

## Cornelissen

- Toast de pain à la Sint-Gummarus Dubbel garni de maatjes 91
- Cabillaud au beurre, sauce à la Limburgse Witte 93
- Sabayon à la Kriekenbier accompagné de fruits rouges et de glace vanille 95

## Dubuisson

- Moules de bouchot à la Bush Blonde et aux lardons 103
- Joutes de porc confites à la Bush Ambrée 105
- Bushamisu à la Bush de Noël 107

## Duvel Moortgat

- Langoustines poêlées aux haricots blancs, aux cèpes et au chou frisé 115
- Canard laqué aux scorsonères, aux châtaignes et au Belper Knolle 117
- Rougets marinés au fromage blanc et au chou-rave 119

## De Halve Maan

- Turbot accompagné d'artichaut, de poivron grillé, de réduction de crevettes et de coulis de tomate 127
- Entrecôte de bœuf rouge de Flandre occidentale à la butternut, à la patate douce et à la tomate 129
- Fraises au thé Sencha, à la mélisse, au sorbet de mangue et au crumble de spéculoos 131

Toutes les recettes sont calculées pour 4 personnes.



## Huyghe

- Carpaccio de Saint-Jacques, granité de Delirium Nocturnum et poireau grillé, vinaigrette à l'huile de pépins de potiron et au balsamique blanc 139
- Pain Delirium 141
- Sandre aux petits-gris de Namur et herbes fraîches 143

## Omer Vander Ghinste

- Dos d'agneau rôti aux légumes oubliés, grenailles et chips de topinambour, jus d'agneau et crème à l'Omer 151
- Églectin cuit sur la peau, stampers de Tripel LeFort et beurre noisette, crumble de noisettes à l'anguille fumée et couscous de croquant de chou-fleur garni de Lardo di Colonnata fondu et de mousseline 153
- Joutes de porc à la LeFort et au spéculoos accompagnées d'une salade de chicon et de frites fraîches 155

## Palm et De Hoorn

- Croquettes de ris de veau, chicon au miso 163
- Salade de cresson, anguille fumée, crème aigre et avocat 165
- Poulet de ferme, salsifis, champignons et gnocchis de pomme de terre 167

## Rodenbach

- Petites moules, tomates tièdes, livèche et pain au levain 175
- Lard de poitrine laqué aux nouilles et aux shiitakes 177
- Sorbet au yaourt aux cerises, au café et à la Rodenbach Alexander 179

## Roman

- Millefeuille au chèvre, gremolata et pistache 187
- Coquilles Saint-Jacques, courgettes et nori 189
- Portobellos, racines de persil et lard de poitrine 191

## Silly

- Boudin noir aux cerises du nord 199
- Filets de sole, fondue de poireaux et Blanche de Silly 201
- Mousse au chocolat 203

## St-Bernardus

- Purée au lait battu (en langage populaire : stampers) 211
- Carbonades à la St-Bernardus Abt 12 213
- Cabillaud royal persillé au beurre blanc et à la St-Bernardus 215

## St-Feuillien

- Truite saumonée à la St-Feuillien Grand Cru 223
- Ris de veau à la St-Feuillien Blonde 225
- Carré de porc PQA (Porc Qualité Ardennes) aux deux bières 227

## Van Honsbroeck

- Anguilles au vert à la St-Louis Gueuze Fond Tradition 235
- Vol-au-vent « royal » à la Filou 237
- Lapin à la flamande à la Cuvée du Château 239

## Verhaeghe

- Filet de lotte, mélange de champignons des bois et sauce au beurre à la Barbe Noire 247
- Iberico pluma laqué à la Duchesse de Bourgogne, au miel et au piment 249
- Tiramisu aux cerises et au chocolat blanc 251

## Westmalle

- Carbonades maison à la Westmalle Dubbel 259
- Lapin de ferme à la Westmalle Dubbel 261
- Anguilles au vert à la Westmalle Tripel 263

## Index

266

## Remerciements

269

## Colophon

272







# Maîtres du goût

Sucré, acide, amer et salé. À l'exception du dernier, on retrouve tous ces goûts de base dans la bière. Les brasseurs belges savent composer des arômes et des saveurs surprenants à partir de malt, d'eau, de houblon et de levure, mais aussi d'herbes, de fruits, de café, de chocolat ou de copeaux de bois. Les bières peuvent être sèches comme une saison ou au contraire sirupeuses comme la quadruple. Dans les lambics acides et les rouges-brunes flamandes, levure et vieillissement sous bois jouent le premier rôle. Le houblon ou le malt torréfié procurent de l'amertume, quoique certaines variétés de houblon soient plutôt aromatiques. Même avec une poignée d'ingrédients tout simples, le champ gustatif est pratiquement illimité. Les brasseurs sélectionnent les matières premières avec soin, ils maîtrisent l'art de doser et de reproduire. Brasser, c'est transformer, tout comme cuisiner. Les brasseurs belges cherchent à créer un équilibre dans le verre. Ils brassent des bières faciles à boire, harmonieuses. Les meilleures bières étonnent – « Que suis-je en train de boire ? » – sans lasser. Une série de styles belges traditionnels ont traversé le temps sans trop d'altérations. Ils constituent aujourd'hui les références des amateurs de bière du monde entier. Ils font partie de notre culture brassicole. Les rituels participent évidemment du processus. Une bière d'abbaye se sert dans un verre calice, « sans quoi, elle n'a pas de goût ». Nous veillons aussi à ne pas servir nos bières glacées, car cela ne valorise pas les arômes et empêche la formation du col de mousse. Une bière brassée avec soin doit être dégustée avec le même soin.

## Bière cherche assiette

La cuisine de brasserie belge est connue pour sa grande qualité. La bière y occupe une place importante. Les grands chefs cuisinent avec la bière. Dans les familles aussi, on se transmet souvent une recette de lapin ou de carbonades à la trappiste de génération en génération. La bière est utilisée dans des sauces et les marinades accompagnant le cabillaud, les anguilles au vert ou les moules. Les joues de porc, les bouchées à la reine, le boudin, le poulet, l'agneau, l'églefin, les escargots ... Il n'est pas un plat qui ne soit bien accompagné par un verre de bière.

Généralement, le chef conseille une bière qui renforce les arômes et les goûts du plat ou, au contraire, crée avec eux un contraste intéressant. Dans un accord mets et bière réussi, le tout vaut plus que la somme des parties et cette réussite se traduit par une expérience gustative unique. Faites confiance au chef quand il vous conseille une kriek avec un sabayon et une trappiste brune ou une stout avec de la glace au chocolat. Le chapitre « bière et fromage » est loin d'être épuisé. Ces deux éléments sont faits l'un pour l'autre. Dans une série de fromages à la bière, on la retrouve même au cœur – c'est-à-dire dans le caillé – du produit. La bière adoucit le salé, casse la sensation de gras et désaltère. À quand votre prochaine soirée fromages et bières ?

## Bière et gastronomie

Ce livre de cuisine centré sur la bière est un hommage à la cuisine de brasserie belge, dans laquelle nos bières sont si bien mises en valeur. Nous cédon la parole aux maîtres du goût. Les brasseurs nous parlent de leur passion, les chefs de leur amour de la bonne chère et de la bière. La culture brassicole belge a été reconnue par l'Unesco comme patrimoine mondial immatériel. Nos brasseurs, nos bières et nos brasseries sont réputés. Alors, les Belges sont-ils de bons vivants ? Pour vous en assurer, vérifiez par vous-même ! Je serai votre guide.

Je vous invite à lire, à cuisiner, à déguster, à boire et, surtout, à vous faire plaisir !

Erik Verdonck



*In wine there is wisdom  
In beer there is strength  
In water there is bacteria*

ANBURCN

CAKNGED

IRON  
DAPPER VOLK

ANBURCN

ANBURCN

WING TERRAS ZONDER

WINE ...













# AMBURON

## BELGIAN CRAFTBREWERY

---

**Ses habitants ont dû attendre un demi-siècle, mais ça y est : Tongres a à nouveau sa brasserie. Davy Daniëls, brasseur et propriétaire d'Amburon Belgian Craftbrewery, est attaché à sa ville et il y a de quoi. Tongres peut s'enorgueillir du titre de « plus ancienne ville de Belgique ».**



Véritable concentré d'histoire, elle permet de parcourir le temps depuis l'Antiquité romaine jusqu'au XXI<sup>e</sup> siècle en passant par le moyen âge, le siècle des Lumières, bref, Tongres appartient à toutes les époques. Une partie de l'enceinte romaine et médiévale est encore debout, avec, au centre de tous les regards, la Moerenpoort. À Tongres, on flâne dans le béguinage, on visite l'imposante basilique et son joli cloître et on se retrouve soudain nez à nez avec Ambiorix, chef des Éburons, qui a autrefois donné tellement de fil à retordre à l'occupant romain. La ville et ses environs comptent vingt-quatre églises, une quantité de monuments ainsi que des villages et des paysages préservés.

### | UN FUTUR POUR NOTRE PASSÉ |

Davy Daniëls a hérité de l'amour de la bière de sa famille et travaille depuis toujours dans le monde brassicole. En 1961, son grand-père a lancé un commerce de boissons qui existe encore aujourd'hui et propose quelque 600 bières de chez nous. Davy sait parfaitement ce qu'un



Les Tungri sont une ligne de bières régionales traditionnelles avec une touche d'originalité. Leur nom renvoie aux plus anciens habitants de la ville. Amburon produit une Tungri blonde, une Bitter et une Dubbel. Outre cet assortiment de base, on y trouve régulièrement des éditions limitées, comme la Tungri Walk On The Wild Side, fabriquée à partir de Tungri Dubbel et mûrie dans des tonneaux à whisky,

---

**« Nous nous concentrons sur des bières équilibrées et accessibles, au goût franc, un peu différentes de ce à quoi l'amateur est habitué. »**

---

amateur de bière belge attend. Les exigences ont-elles changé au cours des années ? Davy : « Oui, c'est un fait. Le monde actuel de la bière est particulièrement dynamique. La bière est à la mode. Les amateurs d'aujourd'hui ne se contentent plus de quelques fûts de leur bière préférée. Ils veulent de la diversité, sont plus ouverts à la nouveauté. Mais une nouvelle venue comme notre brasserie doit d'abord veiller à ce que ses bières de base soient au point et se fassent connaître et apprécier. Nous y sommes assez bien arrivés en Belgique et nous tentons pour l'instant de nous faire un nom en dehors de nos frontières.

La micro-brasserie tongrienne de Davy cultive l'innovation ancrée dans la tradition. « Nous nous concentrons sur des bières équilibrées et accessibles, au goût franc, un peu différentes de ce à quoi l'amateur est habitué. Nous suivons les dernières tendances en matière de maturation sous bois, utilisons des levures sauvages et observons les nouveaux styles de bière. Nous brassons de manière artisanale, avec minutie et précision, afin de garantir la qualité la plus stable possible.

ou la Tungri Perfect Day, à base de Tungri Blond et mûrie dans des anciens fûts de chardonnay. Davy : « Nous prévoyons également un bel avenir pour des bières à la fois légères et savoureuses. Nous avons l'intention de produire ce genre de session beers. » Peu d'alcool et en même temps, beaucoup de goût ? Bert Housen, brasseur, est prêt à relever le défi.

## | TRINITÉ |

Les doubles belges sont fortes et de couleur brun foncé. Ce type est inspiré des bières d'abbaye classiques. La Tungri Dubbel est douce et bien équilibrée. Elle est refermentée en bouteille, ce qui contribue à sa complexité. Son malt torréfié lui donne une légère amertume relevée de touches de café et de caramel. Les houblons sélectionnés lui confèrent un caractère subtilement épicé, sensible dans la finale.

La Tungri Bitter est une bitter belge qui se situe entre la pale-ale et l'IPA (India Pale Ale). L'amertume du houblon y est assez atténuée. La bière présente un arôme d'agrumes et des touches houblonnées intenses suivies par une finale douce et fraîche, se terminant par une agréable amertume.

La Tungri Blond est une blonde typique forte, que





certaines considèrent comme une triple. La levure et l'ajout de houblon à trois reprises déterminent son goût. Une blonde à l'arôme épicé et légèrement fruité, à la saveur fraîche associée à une amertume légère et équilibrée et une finale sèche à notes épicées.

La qualité compte plus que tout. C'est pour cette raison que le brasseur opte pour des bières non filtrées avec refermentation en bouteille. Elles sont mieux protégées et développent une plus grande complexité. La Tungri Blond et la Tungri Bitter doivent leurs arômes prononcés au *dry hopping* (houblonnage à cru) qui intervient en cours de maturation. Il consiste à ajouter du houblon à la bière encore chaude et à le laisser refroidir avec elle dans le tank de garde, ce qui permet le développement d'arômes typiques.

## | POMMES ET POIRES |

Nichée dans les vergers, la brasserie représente un point de départ idéal pour partir à la découverte des vallons hesbignons, grenier à fruits de la Belgique. Vous pourrez vous y promener à pied ou à vélo parmi les châteaux, les anciens moulins à eau et les villages pittoresques. Mais dans la région comprise entre Tongres et Saint-Trond, ce sont les vergers qui sont rois. C'est là que sont produites les pommes Jonagold et les poires Conférence.

On trouve à Borgloon une ancienne siroperie, où l'on fabrique un produit entièrement naturel à base de pommes et de poires. La région a d'autres trésors à offrir, comme le cresson, riche en vitamines, cultivé







---

**« En tant que brasseurs, nous donnons des conseils de food pairing sur l'étiquette, en guise d'inspiration. » Voilà les gourmets prévenus.**

---

à Lauw près de Tongres, le genièvre et le spéculoos de Hasselt et le célèbre fromage bleu, *grevenbroecker*, de la fromagerie Catharinadal d'Achel, également nommé bleu d'Achel.

La bière a-t-elle sa place dans cet assortiment ? Davy : « Dans notre pays de bière, elle a sa place à chaque table. Nous invitons volontiers les chefs à goûter nos produits et à les intégrer dans de bonnes recettes. En tant que brasseurs, nous donnons des conseils de beer and food pairing sur l'étiquette, en guise d'inspiration. » Voilà les gourmets prévenus.

Dans la localité voisine de Kortessem, cet appel n'est pas tombé dans l'oreille d'un sourd, ainsi qu'en témoignent les recettes de Lieven Treunen de l'Oud Corteshem, une brasserie très fréquentée caractérisée par un intérieur contemporain, une carte souvent renouvelée et une belle offre de vins et de bières. La Hesbaye bucolique n'est jamais bien loin. Sur la vaste terrasse de l'établissement, on profite réellement de la campagne. L'Oud Corteshem propose des plats authentiques, généreusement servis. La carte est complétée par des suggestions de saison inscrites à la craie au tableau. À conseiller tout particulièrement : les pâtes Oud Corteshem, généreusement accompagnées de fruits de mer et servies avec une sauce au fond de poisson, les bouchées à la reine, les spare-ribs et le thon rôti.





« DANS NOTRE PAYS DE BIÈRE,  
ELLE A SA PLACE À CHAQUE TABLE. »





# Entrecôte hesbignonne et pommes marinées à la Tungri Bitter

Coupez les pommes en tranches et faites-les mariner dans la Tungri Bitter. Cuisez les entrecôtes à votre goût et assaisonnez-les de sel et de poivre. Rôtissez brièvement les morceaux de pommes et réservez-les au chaud. Déglacez la poêle où la viande a cuit avec le fond brun et la marinade de Tungri Bitter, puis réduisez jusqu'à obtenir la consistance de sauce souhaitée.

*Déposez les entrecôtes sur les assiettes, garnissez-les de quelques morceaux de pommes et arrosez-les de jus. Servez avec une salade fraîche et des frites.*

## | INGRÉDIENTS |

2 pommes Jonagold, en morceaux  
½ bouteille de Tungri Bitter  
4 entrecôtes de Hesbaye (200 g/pièce)  
2 dl de fond brun  
100 g de beurre  
sel et poivre









# Sébaste au stoemp de poireaux, mousseline à la Tungri Blond

## | INGRÉDIENTS |

1,5 kg de pommes de terre  
3 poireaux  
4 morceaux de sébaste  
(ou d'un autre poisson blanc)  
200 g de beurre  
5 jaunes d'œufs  
½ bouteille de Tungri Blond  
2 dl de crème  
1 ravier de tomates cerises  
sel  
poivre  
muscade  
jus de citron

Épluchez les pommes de terre et portez-les à ébullition. Ajoutez les poireaux lavés et détaillés et cuisez le tout à point. Égouttez et remettez à sécher sur le feu. Mixez les pommes de terre et les poireaux en stoemp et assaisonnez celui-ci de sel, de poivre et de muscade. Ajoutez éventuellement un peu de beurre et un jaune d'œuf. Rôtissez le sébaste des deux côtés dans le beurre, assaisonnez-le de sel et de poivre et passez-le 8 minutes environ dans un four préchauffé, pour qu'il achève de cuire. Battez quatre jaunes d'œufs et la Tungri Blond à feu doux jusqu'à obtenir une mousseline lisse. Dès que les œufs commencent à cuire, retirez la casserole du feu et incorporez délicatement le beurre clarifié. Assaisonnez le tout de sel, de poivre et de jus de citron. Battez la crème à moitié et incorporez-la à la sauce à l'aide d'une spatule.

*Disposez le stoemp de poireaux sur les assiettes avec le poisson et arrosez de mousseline. Décorez d'une tomate cerise.*





