

# 5 escapades gourmandes

## EN WALLONIE ET À BRUXELLES

La gaufre de Bruxelles, le boudin blanc de Liège, l'escavèche de Chimay... Certains produits appartiennent au patrimoine culinaire. Et si on partait les redécouvrir là où ils sont nés, au cœur de nos terroirs ?

TEXTE CHRISTINE MASUY



### MMMH... C'EST QUOI ?

Un boudin blanc préparé avec de la viande de porc, de la mie de pain, du lait, des échalotes, du persil... et de la marjolaine. Cette plante aromatique, très utilisée dans la cuisine liégeoise, est l'ingrédient signature du boudin blanc de Liège. Depuis novembre dernier, il affiche fièrement le label IGP (indication géographique protégée). Ce label garantit une production locale, avec de la véritable marjolaine (*Origanum majorana*) cultivée, récoltée et séchée dans les règles de l'art. Le boudin blanc de Liège se mange chaud ou froid. Comme le boulet, on le sert le plus souvent avec de la compote et des frites. Pour un repas simple et réconfortant.

### QUI A EU CETTE IDÉE FOLLE ?

Comme toutes les charcuteries, le boudin permettait jadis de prolonger la conservation de la viande. Les anciens l'aromatisaient avec ce qu'ils avaient sous la main. Or la marjolaine était très présente sur les coteaux ensoleillés de la citadelle... Comme le thym ou le romarin, c'était une herbe du quotidien pour les Liégeois d'autrefois. Mais la marjolaine a un avantage : elle apporte une note légèrement amère, qui

contrebalance le goût rond et parfois gras du boudin. On dit qu'elle facilite la digestion. La précieuse marjolaine de Liège a failli disparaître, mais les charcutiers de Liège se sont organisés pour la sauver.

### OÙ EN DÉGUSTER ?

Si vous cherchez un endroit typique, vous trouverez votre bonheur chez As Ouhès. Installé sur la place du Marché, face à l'emblématique Perron, ce restaurant est considéré comme le plus ancien de la ville. Dans une ambiance typique des maisons liégeoises d'autrefois, il propose une cuisine de terroir. On y déguste donc des boulets ou des rognons à la liégeoise, des pieds de cochon, du lapin aux pruneaux... et le fameux boudin blanc grillé. Le chef se fournit chez le boucher Louis Lontin, dont le boudin a décroché une médaille d'or.

### ON EN RAPPORTÉ ?

Seuls les bouchers de la région liégeoise peuvent fabriquer le boudin blanc de Liège IGP. Louis Lontin est l'un d'eux, installé depuis 3 générations dans la rue de la Boucherie. Il n'est pas le seul. On peut notamment citer les bouchers Simonis, qui se sont battus de père en fils pour faire labelliser le véritable boudin blanc de Liège. Avant de faire vos emplettes à la boucherie ou la supérette, vérifiez donc l'IGP.

### PROLONGER L'EXPÉRIENCE...

Faites comme la marjolaine : profitez des coteaux ensoleillés de la citadelle. Ce vaste espace naturel invite à la balade. Suivez

le sentier des Terrasses, reliant la rue Pierreuse aux escaliers de la Montagne de Bueren. Vous profiterez de très beaux points de vue sur la ville.  
[visitezliege.be](http://visitezliege.be)

### JUSQU'AU LENDEMAIN !

Réservez votre chambre à Bonjour Pierreuse, dans une maison datant du 17<sup>e</sup> siècle adjacente aux coteaux de la citadelle. Le jardin offre un panorama à 180 degrés.  
[bonjourpierreuse.be](http://bonjourpierreuse.be)

### Anguille sous roche L'ESCAVÈCHE DE CHIMAY



### MMMH... C'EST QUOI ?

Une préparation froide, à base de poisson conservé dans une sauce au vinaigre et aux aromates. L'escavèche était traditionnellement cuisinée avec les anguilles que l'on pêchait naguère en abondance dans nos rivières. Mais l'anguille s'est faite de plus en plus rare et est désormais protégée. On prépare donc l'escavèche avec d'autres poissons, de préférence de nos rivières (truite, brochet...). Mais il n'est pas rare qu'elle soit produite avec de la saumonette (aiguillat). Selon la tradition, l'escavèche se conserve dans un pot en grès. On la déguste avec des frites et une bière de Chimay.

