

La gastronomie Européenne

Bénélux (Belgique, Hollande, Luxembourg)



Données locales

Superficie : 37.500 km²
 Population : Belgique 10.200.000, Hollande 15.800.000, Luxembourg 430.000
 Capitale : Belgique : Bruxelles, Hollande : Amsterdam, Luxembourg : Luxembourg
 Langues officielles : flamand, hollandais, français (wallon), allemand

Agriculture

Pêche	Harengs, cabillauds, moules, écrevisses, truites, anguilles, maquereaux (truites, soles, turbots, limandes).
Végétaux	Fruits : pommes. Légumes : carottes, céleri rave, chou, chou-fleur, oignons, poireaux, pommes de terre, chou de Bruxelles, chicons (endives). <i>Oppeerdoezer ronde (P. de T. A.O.P.)</i>
Animaux	Élevage : boeufs, volailles, porcs, porcs Grand-Duché du Luxembourg (I.G.P.) Gibier : marcassins, sangliers, cerfs, chevreuils, lièvres, perdrix, faisans.
Autres	Genièvre, cumin, cacao (ex : Van Houten), réglisse (1er consommateur au monde).

Principales Spécialités Culinaires

Entrées

- **Uitsmijter** : pain, gouda, jambon, oeuf au plat.
- **Potage de pois cassés.**
- **Consommé couronné** : consommé, pâte feuilletée.
- **Potage aux Choux de Bruxelles.**
- **Soupe de légumes, boulettes de viande** : jarret de boeuf, céleri, chou-fleur.
- **Croquettes aux crevettes** : crevettes, chapelure.

Plats

- **Filets de sole à la bière** : sole, échalotes, bière.
- **Truites à la crème.**
- **Anguilles au vert** : anguilles, oseille, cresson, etc.
- **Carbonade flamande**: boeuf, bière.
- **Waterzooi de poulet** : poulet, fond blanc, crème.
- **Waterzooi de poissons** : cabillaud, lotte, anguille, blancs, P. de T.
- **Hochepot des Flandres** : boeuf, mouton, saucisson, haricots blancs, P. de T.
- **Hutspot** : boeuf, saucisse fumée, P. de T., oignons (H).
- **Escalopes de veau au gouda** (Hollande).
- **Endives (chicons) braisées à la flamande.**

Desserts

- **Boterhock** : farine, sucre, amandes, beurre (H).
- **Pannekoeken** : brioche fourrée au gouda, lardons, pommes, raisin secs et confiture (H).
- **Tarte au sucre** : sucre, beurre, farine, crème.
- **Tarte liégeoise aux pommes et aux prunes.**
- **Beignets aux pommes.**
- **Tarte au chocolat** (Hollande).
- **Café et chocolat liégeois.**

Éléments de décoration

- Serveur, Serveuse** : en habit traditionnel des fermières hollandaises.
- Décors** : peintres hollandais (Van Gogh, Rembrandt) les tulipes, les moulins, dentelle de Bruges.
- Couleurs** : noir jaune rouge (B), bleu, blanc rouge (H).
- Musiques** : Jacques Brel.

Divers, pour information

Les beignets "américains" : ces pâtisseries, mondialement connues, apparurent pour la première fois au XVI^e siècle. Ils étaient cuits dans l'huile et les Hollandais les appelaient "olykooks", ou gâteaux huileux. Les pèlerins qui habitaient le pays emportèrent la recette en Amérique mais ils en firent de la grosseur d'une noix, d'où l'appellation américaine "doughnut".

Situation géographique :

Ces 3 pays sont limitrophes et se situent au nord-ouest de l'Europe. Leur taille étant assez petite on les cite très souvent ensemble sous le nom de Bénélux reprenant la première syllabe de chaque pays. Le Luxembourg est un Duché grand comme un département français enclavé entre la France, l'Allemagne et la Belgique. La Belgique est frontalière à la France par le SW, La Manche le long de ses côtes du NW, la Hollande au NE et le Luxembourg et l'Allemagne à E. La Hollande est longée par ses côtes du NW par la manche, au SW par la Belgique au S et N par l'E l'Allemagne et tout au N par le Danemark.

Généralités :

Climat : L'ensemble de ces pays est sous influence océanique, ce qui les soumet à d'abondantes précipitations.

Économie : La Hollande possède une agriculture dynamique et son passé colonial (route des Indes) lui confère une bonne place dans d'autres secteurs. La Belgique, autrefois réputée pour ses textiles et son charbon, se tourne aujourd'hui vers le secteur tertiaire.

Habitudes alimentaires : **Petit déjeuner** (Ontbijt) : petit déjeuner copieux et complet avec café, céréales, oeufs et charcuteries. **Déjeuner** (Middageten) : en Hollande, c'est un repas simple et léger composé d'un sandwich.. En Belgique c'est un repas complet et copieux. **Dîner** (Avondeten) : en Hollande, repas le plus important, en famille à 18h00 et se composant d'un plat simple mais consistant. En Belgique, c'est un repas léger.

Produits marqueurs

- **Anguilles, harengs (maatjes)**
- **Poissons fumés**
- **Jambon des Ardennes**
- **Fromages**
- **Pommes frites**
- **Endives**
- **Fromages**
- **Bières**

Fromages (A.O.P. / I.G.P.)*

La Hollande est le 1er pays exportateur mondial de fromages. Les fromages hollandais sont des pâtes pressées non-cuites, autrefois fabriqués selon les méthodes traditionnelles, aujourd'hui fabriqués dans de grandes laiteries

Nom	Famille	Lait
Gouda*	Pâte pressée non-cuite	Vache
Edammer*	Pâte pressée non-cuite	Vache
Mimolette	Pâte pressée non-cuite	Vache
Fromage de Herve*	Pâte molle à croûte lavée	Vache
Kanterkass*	Pâte pressée non-cuite	Vache
Boeren Leidse*	Pâte pressée non-cuite	Vache

Boissons

Bières : nombreuses, variées et réputées. Blondes ou brunes (ex : Leffe, Heineken, Chimay)
 - Les vins du luxembourg étude complète.
 - **Genever** : eau de vie de genièvre.

Spécialités (*I.G.P.)

Boulangerie, pâtisserie : *flamiche* (tarte au fromage), *gaufres de Liègescrامية* : petite brioche aux raisins, *spéculoos* : biscuit sec aux épices (à la St Nicolas), *mokken* : petits gâteaux ronds au sirop, *pralines belge* : bouchées au chocolat fourrées, la *couque* : biscuit de farine froment, miel pur et sucre, la *gosette* : chausson aux fruits en pâte levée, *pain à la Drèche*. *Babelutte* : sorte de sucre d'orge, *bretzels*, *massepain*.

Charcuteries : *Jambon d'Ardenne**, *pâté gaumais** : tourte à base de pâte levée, farcie de morceaux nobles de viande de porc marinée et cuite au four. Le *jambon d'Oesling* : fumé au bois de hêtre et chêne aromatisé aux baies de genièvre. *Juddmat Gaardebounen* : roulade de porc fumé aux fèves. *Träipen* : les boudins noirs. *Kuddelfleck* : le gras double. Salaisons fumées *Grand-Duché de Luxembourg**.

Autres : Beurre des Ardennes (A.O.P.), Miel luxembourgeois (A.O.P.).

Accords mets et vins

- **Apéritif** -> Bière hollandaise ou belge
- **Croquettes aux crevettes** -> Rivaner
- **Carbonade flamande** -> Bière blonde (Leffe)
- **Hutspot** -> Bière brune (Chimay)
- **Boterhock** -> Crémant du Luxembourg
- **Digestif** -> Genever