

les «Toques Blanches d'un soir» édition 2010 !

Après un 1er succès enregistré en 2007 avec un thème assez générique sur le «Terroir»..., suivi par la «mise à l'honneur du Porc, du Groin à la Queue», un sujet qui emballa tout son monde et cela en 2008...avec, en 2009, un classique de nos «tables» actuelles, à savoir... le «Magret de Canard», cette pièce majeure qui peut, parfois, remplacer le gibier, il était judicieux de lancer nos «Cuisiniers amateurs d'un Soir» sur un sujet alliant subtilement... le Terroir et la Fête avec un produit particulièrement apprécié en Province de Liège et en Cité Ardente pour commencer...le «Boudin»!

Ainsi, fut-il annoncé ... «**Cuisiner les Boudins du Pays de Liège**» ... c'est-à-dire «proposer en version cuisinée, froide ou chaude, un ou des boudins dont on aime se régaler dans nos chaumières! Dans le cas présent ... avec un petit «plus», à savoir le «tour de main» de nos «**Chefs d'un Soir**»!

Un «Concours culinaire» peu ordinaire qui, pour sa 4e édition, retrouvait une fois encore le cadre idéal de l'Ecole d'Hôtellerie et du Tourisme de la Ville de Liège et, ne les oublions pas, les 2 «Jurys» qui avaient la délicate tâche de juger, tester et apprécier ... en «Cuisine» d'abord et ... en «Dégustation» ensuite ... le travail de ces «**Toques Blanches d'un Soir**»!

Le «*Jury Dégustation*» était présidé par Madame Myriam ABAD-PERICK, Présidente du Conseil provincial.

Un programme qui étonna mais qui trouvait sa place à l'approche des «Fêtes de Fin d'Année»!

Un petit mot sur le classement final de ces «Toques Blanches d'un Soir» 2010!

Classé 1er: Monsieur Jacques LILIEU - Directeur de la Maison du Tourisme du Pays d'Ourthe-Amblève, qui réalisa ... une «Boudinade flambée aux Saveurs de nos Vallées»!

Classé 2e: Monsieur Philippe DODRIMONT - Député-Bourgmestre d'Aywaille qui proposa sa recette ... «Boudin blanc et Saint-Jacques à la mode Ourthe-Amblève».

Classé 3e: Madame Marie-Christine EBERT - Directrice de l'Ecole Communale de Saive, qui annonça un «Parmentier de Boudin».

Classé 4e: Monsieur Jean-Marc VANDENBERG - Secrétaire Général de la CAPAC-Liège, qui proposa ... un «Duo de Boudins noirs au sang, de la Région».

Classé 5e: Monsieur Yves BERNARD - Secrétaire Général de l'A.L.G. (Assoc.Liég.du Gaz), qui réalisa ... un «Boudin Noir sur un lit de Sabayon».

Classé 6e: Monsieur Zaïr KEDADOUCHE - Consul Général de France, qui annonça ... un «Boudin de Liège à la Chabrol».

Classé 7e: Monsieur Michel VINCENT - animateur de Radio-Vivacité, qui réalisa ... une «Tarte Tatin au Boudin noir et aux Pommes de chez Nous».

Classé 8e: Monsieur Georges YERNA - Architecte, qui annonça le «Triangle au Boudin Noir».

Classé 9e: Monsieur Michel FAWAY - Secrétaire Général du CPAS de Liège, qui proposa ... une «Bouchée Tatin Pommes Boudin».



Un classement qui ne manque ni d'allure, ni de surprises goûteuses dans ses choix! Ainsi, pourrez-vous découvrir, à votre tour, les deux premières recettes classées!

La «Boudinade flambée aux Saveurs de nos Vallées»

... de Jacques LILIEU

Ingrédients pour 10 personnes

1 kg de boudin noir à la Cervoise d'Anthisnes - 1 kg de pommes Boskoop - 1 kg de pommes de terre - 1 potimarron - 500g. de champignons des bois - 500g. de framboises fraîches - 15 cl de «The Belgian PURE single Malt» (Maison Etienne Bouillon) - 15 cl de vinaigre de framboise - 2 bottes de cresson - 6 feuilles de brick. Beurre, lait, huile d'olive, sucre fin, poivre, sel et muscade.

Préparation

- **Les «purées»** ... cuire séparément les pommes de terre et le potimarron. Les réduire en purées en y ajoutant ... beurre, lait, sel, poivre et muscade.

- La «sauce» ... faire réduire les framboises avec un peu d'eau et de sucre pour obtenir un sirop, ajouter le vinaigre de framboise et poivrer. Réserver.
- Préparation ... éplucher les pommes Boskoop, les couper en rondelles de 4 à 5mm d'épaisseur et les faire dorer dans un peu de beurre. Flamber au Whisky (single Malt).
- Couper le «boudin» en rondelles et «saisir» dans un peu de beurre. Dorer le boudin avec sa peau et enlever celle-ci lors du dressage.
- Dorer les champignons, saler et poivrer.
- Faire 2 éventails par pers. avec les feuilles de brick légèrement huilées (fixer avec un cure-dent) et les placer au four préchauffé (220°) durant 3 minutes.
- Sur un lit de cresson, déposer les champignons puis alterner ... rondelles de boudin et rondelles de pommes afin de créer une petite «tour» que l'on maintiendra grâce à un petite brochette en bois. Napper avec la sauce tiède.
- Remplir à mi-hauteur un emporte-pièce circulaire de purée de pommes de terre en complétant avec la purée de potimarron.
- Dresser et servir «tiède»!

«Boudin blanc et Saint-Jacques à la mode Ourthe-Amblève»

de Philippe DODRIMONT

Ingrédients pour 1 personne

- 3 Saint-Jacques (sans le corail) - 3 tranches de boudin blanc aux poireaux - 100g. de champignons de l'Abbaye de Brialmont - 1 petit bouteille de bière d'Aywaille (brune) - ¼ de l. de lait - beurre pour la cuisson - gros sel - baies de poivre rose - queues d'oignon.
- Pour la purée d'accompagnement ... 2 belles pommes de terre - 1 quartier de pomme à cuire - 2 échalotes - quelques noisettes concassées - 1 c.à.c. de cassonade - du beurre.
- Pour la décoration de l'assiette ... 25g. de poireau - ½ citron vert - 1 physalis - 1 carotte.

Préparation

- La purée ... peler les échalotes, les tailler en dés.
- Poêler les échalotes avec les noisettes (en garder pour la garniture) dans 20g. de beurre.
- Saupoudrer d'une c.à.c. de cassonade. Faire caraméliser sur feu vif.
- Eplucher la pomme et l'épépiner et éplucher les pommes de terre. Couper le tout en dés et faire cuire 20 min. à la vapeur.
- Réduire en purée, y ajouter les ¾ des échalotes + 30g. de beurre, sel et poivre. Dresser dans un emporte-pièce.

Le plat

- Plonger les champignons de Brialmont (desséchés) dans le lait pendant 10 minutes.
- Cuire les Saint-Jacques (dorer 2 min. par face). Déglacer les sucs de cuisson avec un peu de bière brune d'Aywaille et laisser réduire jusqu'à légèrement sirupeux. Rectifier l'assaisonnement selon le goût (sel, poivre).
- Réserver au chaud ... les «St-Jacques» et la sauce à part.

- Faire «sauter» les champignons (bien égouttés) dans un peu de beurre blondi, saler, poivrer!
- Faire dorer légèrement les rondelles de boudin (1 à 2 min. par face) - les éponger avec papier absorbant (éliminer le trop de graisse).

Le Dressage

- Disposer les champignons au milieu de l'assiette. Ensuite, y placer ensuite les tranches de boudin et, sur chacune d'elles placer une «St-Jacques». Napper le sommet des St-Jacques avec une «touche» de sauce. Compléter le dressage avec quelques baies de poivre rose, d'une pointe de gros sel et les queues d'oignons.
- Compléter ce dressage sur l'assiette, avec ...
 - × La purée garnie de quelques noisettes.
 - × Les poireaux émincés revenus dans du beurre.
 - × Un quartier de citron vert.
 - × Un peu de piment d'Espelette moulu, rouelle de carotte, larme de sauce et physalis!

Et, comme le disait Monsieur Philippe Jacquemin, Journaliste - Radio à la RTBF (émission «Ma Région») dans un très beau reportage réalisé sur cet événement ... «Le spectacle était partout mais probablement plus «en cuisine» que dans l'assiette et, tout cela, par la grâce de 9 personnalités qui, pour un soir, ont œuvré comme de vraies «Toques Blanches»! Une soirée un peu folle, soulignait-il dans son «papier»!



La réalisation d'un tel événement n'est possible que grâce à la précieuse générosité de nombreux donateurs, tels ... «Robot-Coupe et Magimix» Belgium - «Chef Culinary Network» de Paris - ISPC-Liège - «The Old Distillery» et son fameux «Single Malt» (un produit liégeois) - La Maison «DETRY» - La «Maison WUIDAR» qui couvrit chaque «chef» de sa toque blanche! Et, tout cela, sans oublier nos restaurateurs liégeois, membres des Jurys, tels ... Messieurs: E. Deketelaere (l'Ecailler), H. Henkens (l'Amuse-Bouche), E. Roquet (La Table d'Upignac) et, aussi ... Madame Jacqueline DEPIERREUX (directrice de la Fédération Tourisme Province de Liège) et Gérard GEORGES (directeur de l'Ecole d'Hôtellerie et du Tourisme de la Ville de Liège).

André Viatour
Président du Jury «Cuisine»
Organisateur de ce Concours Culinaire