

*Pierre Wynants
Philippe Bidaine*



***la cuisine
belge de
demain***

*Un métier, une histoire,
une passion*

*15 chefs étoilés
50 recettes du terroir*

Racine



Le Sommaire

Les illustrations des recettes sont des interprétations artistiques proposées par les chefs. Lors de la réalisation de ces recettes, n'hésitez pas à simplifier et à laisser libre cours à votre imagination.

06
Les préfaces

08
Chapitre 1 - Le regard de l'expérience

16
Chapitre 2 - Transmettre la flamme

30
Chapitre 3 - Du plaisir avant toute chose

46
Chapitre 4 - Les concours classiques ou la télé-réalité...

52
Chapitre 5 - Un avenir en de bonnes mains

62
Les entrées

88
Les poissons

106
Les viandes et volailles

152
Les sauces

160
Les desserts

174
Les chefs



Les préfaces

Si j'ai accepté d'écrire la préface de cet ouvrage, ce n'est pas seulement parce que je voulais exprimer mon respect et mon admiration pour cette profession difficile et exigeante, dire au Chef tout le plaisir gustatif qu'il nous a offert durant ces années, mais aussi pour rappeler le gastronome et l'œnologue remarquable qu'était le prince Alexandre de Belgique. Il savait les difficultés et les contraintes de votre profession et il aurait été aujourd'hui, comme il l'a été jadis, très fier de vous. Mes vœux accompagnent la nouvelle génération belge de jeunes chefs.

De tout cœur,
Léa de Belgique

Wynants le CHEF

Pierre l'AMI

Deux personnages indissociables, tant il est important d'être en relation avec les deux.

Travaillant sous la houlette de l'un en tentant de comprendre l'autre dans sa philosophie de vie est le quotidien de tous ses collaborateurs, et je pense que c'est le chemin incontournable pour appréhender sa cuisine. L'œil toujours acéré, à l'affût du moindre défaut, de la plus belle combinaison des goûts et des couleurs qui fera chanter tous ses plats devenus mythiques, qui nous ont mis les papilles en émoi et donné tant de plaisir rétrospectif, Pierre Wynants porte la gastronomie belge au firmament triplement étoilé depuis 35 ans, en nous donnant l'air de se balader tant il a toujours l'air d'être heureux de faire ce qu'il fait. Fort de l'avoir fait connaître, il n'a de cesse de la propulser dans l'avenir, sa chère gastronomie belge. Toujours par monts et par vaux, il donne, milite, enseigne, prouvant à chacun de nous que croire en les buts et challenges que l'on se met est le plus sûr moyen de les atteindre.

Je me souviens d'un repas au Comme chez soi, je n'étais pas encore « dans le métier ». À la table voisine, les convives en étaient à leur troisième bouteille de château Yquem. Ils dégustaient ce breuvage d'or sur un met qui n'était pas l'accord parfait pour le sommelier. Pierre Wynants est passé près d'eux, les saluant avec bonhomie, s'amusant de ce sacrilège qui leur procurait tant de plaisir.

Pierre, c'est aussi les Maîtres Cuisiniers de Belgique, Traditions et Qualité, c'est aussi cette disponibilité perpétuelle pour des besoins caritatifs qu'il met un point d'honneur à satisfaire, et c'est encore ce besoin constant de se tourner vers la jeunesse, la promouvant comme en témoigne l'initiative du Prix des Jeunes Cuisiniers.

Pierre croit en la jeunesse, en ce relais vivant de son métier, de sa passion.

Pierre met tous ses coups de gueule, ses rires, son perfectionnisme, sa foi, pour que la cuisine belge soit et reste la cuisine de demain. Et il réussit.

Merci Chef, merci Pierre.

Ghislaine Arabian,

chef du restaurant Les Petites Sorcières à Paris,
jury de l'émission Top Chef et du concours
L'Étoile de la Cuisine belge.



Paul Bocuse et Pierre Wynnants



*Le regard
de l'expérience*

Le 8 novembre 2013, Pierre Wynants recevait très solennellement le titre de docteur honoris causa de l'Université François-Rabelais de Tours, pour « service rendu au rayonnement de la gastronomie ». Cette distinction remarquable, attribuée pour la première fois à quatre chefs étrangers par une institution universitaire française, donne une idée de la place qu'a prise au fil des années le chef du Comme chez Soi au sein du paysage gourmand mondial. « Pierrot », ainsi que l'appellent tous ses amis, n'en était pas pour autant à sa première reconnaissance internationale. Ainsi, toujours en France, il avait reçu, le 21 novembre 2004, le titre de chevalier de la Légion d'honneur des mains du ministre Xavier Darcos, une première absolue pour un chef non français, rappelons-le une fois encore. Énumérer les distinctions décrochées par le truculent personnage serait fastidieux tant, tout au long de sa carrière, il a accumulé récompenses et témoignages de reconnaissance, qui ont connu chez nous leur apothéose en 2002 avec le titre de Commandeur de l'Ordre de la Couronne, reçu au Sénat des mains de son président, Armand De Decker.

Toutefois, au-delà de ces ors et titres ronflants, l'homme reste avant tout un grand professionnel de terrain qui a influencé la cuisine belge de manière aussi profonde que durable. Couronnant le Comme chez Soi d'une

troisième étoile au Guide Michelin en 1979 et décrochant, la même année, un 19,5 au guide Gault et Millau, celui qui avait brillamment remporté le prix Prosper Montagné en 1965 ne cessera de caracoler en tête des classements gastronomiques de notre pays.

À l'aube de ses 75 ans – il est né le 5 mars 1939, sous le signe du poisson –, même s'il a déjà remis sa toque et son fouet, il a souhaité livrer un témoignage de la foi qu'il a en l'avenir d'une cuisine belge dont il a toujours été le plus ardent défenseur. Comme il l'explique lui-même, « peu de pays peuvent se vanter de présenter, sur un si petit territoire, une aussi vaste diversité de produits et de traditions gourmandes. » La qualité des produits, ainsi que celle des produits de base mais aussi de ceux qui les travaillent, constitue un facteur très encourageant. C'est dans cet esprit qu'en 2013, avec le président des Maîtres Cuisiniers de Belgique, Frank Fol, et le chef Christophe Hardiquet, de Bon Bon, nous avons décidé de mettre sur pied un concours culinaire qui mettrait particulièrement ces qualités en valeur. C'est ainsi qu'est né le concours « l'Étoile de la Cuisine belge ». Son originalité : mettre des produits belges en avant et permettre que les plats qui y sont présentés puissent être dégustés dans les restaurants des concurrents, ce qui n'est le cas d'aucun autre concours.



Une carrière ponctuée de nombreuses distinctions honorifiques, dont la Légion d'Honneur. Ici : la cérémonie des docteurs honoris causa de l'Université François Rabelais de Tours, la réception de la Médaille d'argent de la Ville de Paris ou encore la remise de la cravate de Commandeur de l'Ordre de la Couronne.





De gauche à droite : Pierre Résimont, chef de l'Eau Vive à Arbre, Grégory Gillain, du restaurant l'Eau Vive à Arbre, Christophe Hardiquet, chef du Bon Bon à Woluwe-Saint-Pierre, Yves Mattagne, chef du Sea Grill à Bruxelles et Éric et Tristan Martin, chefs du restaurant Lemonnier à Lavaux-Sainte-Anne.



C'est du déroulement de ce concours qu'est née l'idée de proposer quelque chose de résolument tourné vers l'avenir, en confrontant son expérience avec celle de chefs plus jeunes mais déjà parvenus à une certaine reconnaissance. C'est à ses plus jeunes collègues, à commencer par son gendre Lionel Rigolet, aujourd'hui à la tête du Comme chez Soi, qu'il a demandé de réfléchir avec lui à un certain nombre de défis posés par le métier de la cuisine en Belgique. Le choix de ceux-ci s'est imposé par un certain nombre de considérations guidées aussi bien par la notoriété médiatique que par certaines affinités.

C'est ainsi que par un jeu de questions et réponses, une série de problèmes et de questions sur le passé, le présent et l'avenir de la cuisine belge ont été évoqués. Ce sont ces points de vue, chaque fois éclairés par l'expérience personnelle de Pierre Wynants, qui constituent la première partie de cet ouvrage.

Toutefois, un livre sur la cuisine belge de demain n'aurait pas été complet sans la possibilité de s'imprégner de celle-ci en mettant la main à la pâte ! C'est ainsi que notre homme a imaginé pour l'occasion une trentaine de recettes simples et démocratiques, spécialement conçues pour le présent ouvrage. Lionel Rigolet en a proposé six. Et puisque l'idée était d'ouvrir le propos à une série de chefs « invités », chacun d'entre eux a également proposé une des recettes illustratives de son rapport avec la tradition.

Pierre Wynants insiste : « Certaines de ces recettes sont très simples, d'autres sont plus compliquées, mais toutes sont réalisables. Plusieurs d'entre elles, entre autres celles de Lionel, sont longues parce qu'elles sont développées dans le détail. Autre point important : la plupart des illustrations de ces mêmes recettes sont basées sur des dressages de grandes maisons contemporaines. Il est évident que ceux-ci sont très, voire trop complexes à mettre en œuvre pour des non-professionnels. Aussi, il ne faut les considérer le plus souvent que comme des interprétations artistiques et, lorsque l'on passe soi-même, en tant qu'amateur, à la réalisation de la recette, il ne faut pas hésiter à en donner sa propre interprétation au moment d'en disposer les éléments sur l'assiette. »

À travers cet ouvrage tout écrit en noir-jaune-rouge, Pierre Wynants espère sincèrement démontrer que, de quelque côté de la frontière linguistique que l'on se trouve, les défis qui se posent aux cuisiniers de notre pays sont les mêmes. Formant avec son épouse Marie-Thérèse un couple archétypique d'une certaine vision de la Belgique située bien au-delà des vaines querelles linguistiques, il est également un ardent défenseur des valeurs familiales. Celles-ci transparaissent d'ailleurs tout au long des entretiens repris dans le présent ouvrage, le monde culinaire reposant en bonne partie sur celles-ci.



De gauche à droite et de haut en bas : Lionel Rigolet, chef du Comme chez Soi, Sang Hoon Degeimbre chef de l'Air du Temps, Kobe Desramaults, chef du restaurant In de Wulf à Dranouter, Arabelle Meirlaen, chef du restaurant Arabelle Meirlaen à Marchin.





De gauche à droite et de haut en bas : Tim Boury, chef du restaurant Boury à Roeselaere, Bart Desmidt, chef du restaurant Bartholomeus à Heist-aan-Zee, Gert de Mangeleer, chef du Hertog Jan à Zedelgem, Maxime Colin, chef de la Villa Lorraine à Bruxelles, Pascal Devalkeneer, chef du Chalet de la Forêt à Bruxelles.







*Pierre Wynants
Comme chez Soi*

Ingédients

pour 4 personnes

- 12 blancs de poireaux nettoyés et lavés
- 2 dl de fond de volaille
- 100 g de mayonnaise
- 50 g de chorizo (saucisson espagnol)
- 50 g de moutarde
- 1 cuillère à moka de pimenton doux (sorte de paprika espagnol légèrement fumé)
- un peu d'eau
- sel marin
- poivre du moulin

Préparation

1. Pocher les poireaux dans le fond de volaille jusqu'à ce qu'ils cèdent sous la pression du doigt.
2. Égoutter et réserver.
3. Découper le chorizo en petits dés.
4. Préparer une sauce en mélangeant dans un bol la moutarde avec la mayonnaise. Assaisonner de sel et de poivre.
5. Mélanger cette sauce avec le pimenton, relâcher avec un peu d'eau et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
6. Déposer 3 blancs de poireaux et quelques dés de chorizo sur chaque assiette et saucer sans excès.





Pascal Devalkeneer
Le Chalet de la Forêt

Ingrédients

pour 4 personnes

- 4 dos de cabillaud épais de 200 g
- 1 petit chou-fleur blanc primeur
- noisettes torréfiées
- feuilles de pimprenelle
- 50 g de spéculoos
- 100 g de beurre salé
- vieux vinaigre de Xérès
- huile de noisettes grillées
- fleur de sel

Préparation

1. À la mandoline japonaise, émincer le chou-fleur pour obtenir de jolies tranches fines les plus entières possibles (6 par personne).
2. Faire mariner l'émincé de chou-fleur sur une plaque +/-10 minutes avec l'huile de noisettes grillées et la fleur de sel.
3. Colorer les dos de cabillaud à l'huile d'olive côté peau, ensuite les retourner et ajouter 50 g de beurre salé et continuer doucement la cuisson en arrosant régulièrement avec le beurre moussieux et couleur noisette jusqu'à ce que le poisson soit nacré.
4. Mixer 50 g de spéculoos et 50 g de beurre salé pour obtenir une pâte uniforme. Ajouter une cuillère à soupe de vieux vinaigre de Xérès.
5. Dresser le chou-fleur mariné comme un carpaccio – la pâte de spéculoos en dessous du cabillaud, les noisettes torréfiées en éclats par-dessus et les feuilles de pimprenelle sur le côté.
6. Terminer avec un trait d'huile de noisettes et de vieux vinaigre de Xérès.

