

EN MODE CASSE-CROÛTE

# SNACK DE CHEF

Trois étoilés, Eric Fernez, Thomas Troupin et Jean-Marie Bucumi, nous livrent leur version de ce repas à prendre sur le pouce.

L'essayer, c'est l'adopter.

PAR JEAN-PIERRE GABRIEL

Dans le hameau de Champagne, à Waimes, Thomas Troupin, le jeune chef de La Menuiserie, propose une cuisine fortement ancrée dans sa région, qui révèle le goût du produit. Au fil des menus et des saisons, il met tour à tour en avant le bœuf limousin de Lothar Viltz, les canards de Sylvie Manguette à Baelen, Markus Schulze, un orfèvre du gibier local à Bütgenbach, ou encore Yves de Tender, de la désormais célèbre Framboiserie de Malmedy. Sans oublier trois producteurs de fromages dont la remarquable Françoise Ledur, elle aussi située à Waimes, qui élabore le Troufleur. Cette adresse, c'est également un état d'esprit bardé d'humour insufflé dans la salle par Marie-Charlotte Portois, épouse du cuisinier. Un rien provocatrice, surprenant ici et là les clients, elle incarne à merveille

une nouvelle génération de restaurateurs pour qui le plaisir de la table est un tout. L'âme de la province comme on l'aime, à la fois moderne, empreinte de personnalité et enracinée dans son terroir. Ici, le snack est apparu « comme un moment où on lâche la pression avant la fermeture hebdomadaire, lorsque le service du dimanche midi se termine, confie le chef. L'idée était d'utiliser les restes de manière ludique. J'ai naturellement pensé à la pita. Lors de la dernière édition de Culinaria (NDLR : festival gastronomique bruxellois), je l'ai servi en la sophistiquant un peu, en recourant à du marccassin. J'aime ajouter la note acidulée des légumes lacto-fermentés car elle apporte de la fraîcheur. »

A l'autre bout de la Wallonie, Baudour abrite un cuisinier d'exception à qui le Gault & Millau a eu la très bonne idée de décerner le titre de chef de l'année 2018. Doublement étoilé avec le restaurant ▶



L'équipe du Bistro Racine, seul nouvel étoilé wallon pour 2018.



UN LIEU QUI LEUR  
RESSEMBLE, SANS  
PRÉTENTION.



PHOTOS : JEAN-PIERRE GABRIEL



## LA GAUFRE VENT DU SUD DE JEAN-MARIE BUCUMI

Pour 8 à 10 personnes

*Pour la pâte* : 250 g de farine de pois chiches, 5 g de fleur de sel, 1,5 dl d'huile d'olive vierge extra, 4 dl d'eau glacée.

*Pour la compotée de tomates* :

1 kg de tomates, 5 belles échalotes, 5 c à s d'huile d'olive vierge extra, 1 grosse pincée de thym frais émietté, 3 gousses d'ail écrasées, 1 c à c de sucre semoule, sel, poivre.

*Pour la poudre d'olives* :

150 g d'olives noires type Kalamata, sans noyaux.

La veille, mélanger les ingrédients de la pâte au fouet en terminant par l'huile d'olive. Laisser reposer un jour au frigo, recouvert d'un film alimentaire.

Faire sécher les olives dans un four ventilé, porte légèrement ouverte, pendant 5 h à 80 °C. Réduire ensuite en poudre.

Peler et épépiner les tomates, puis les concasser. Peler et émincer finement les échalotes.

Faire suer ces échalotes durant 4 à 5 min dans une poêle moyenne avec l'huile. Ajouter les tomates et tous les autres ingrédients. Laisser compoter à feu très doux pendant 2 heures ou jusqu'à ce que toute l'eau de végétation soit évaporée.

Chauffer le fer à gaufres à 200 °C. Remplir le moule à hauteur. Refermer et cuire durant 4 min. Retourner le fer et poursuivre durant 3 min. Vérifier la cuisson et ajouter si nécessaire 2 min de cuisson.

Détailler les gaufres en petits rectangles, les croiser et les garnir d'une quenelle tiède de tomates. Parsemer de poudre d'olives. On peut ajouter un filet d'huile et quelques feuilles de saison : basilic, origan...



**Eric Fernez entouré de son épouse et des cuisiniers, Christian Debel et Kevin Cloquette.**

D'Eugénie à Emilie, Eric Fernez n'a qu'à traverser la rue pour se retrouver dans sa brasserie belge, le Faitout, orchestrée par sa fille Emilie. A noter aussi qu'à une vingtaine de kilomètres de là, dans le village de Blaregnies, son enseigne La Marelle affiche une carte de plus de 450 bières et un menu de bistrot tout en décontraction. C'est sans doute parce qu'il a commencé dans la simplicité en servant des planches de charcuteries et de fromages dans le café familial que ce chef s'est longtemps cantonné dans l'ombre médiatique. Mais les gourmets avertis qui fréquentent sa table ne s'y trompent pas et encensent la recherche extrême des matières, à l'image de ces produits de la pêche qui lui arrivent en direct de Bretagne. Le snack proposé ici par Eric et Emilie repose sur un hamburger de cochon. Les boulettes qui le composent, un des musts du Faitout lorsqu'elles sont accompagnées de sauce tomate ou de chou cabus, ont été aplaties. La boulangerie maison a étudié un petit pain allongé au levain, nature et légèrement mou. « Pour la sauce, nous nous sommes inspirés de la côte de porc Blackwell, un autre de nos incontournables. ►



« TOUTE L'ÉQUIPE  
L'A TESTÉ ET  
APPROUVÉ ! »



PHOTOS : JEAN-PIERRE GABRIEL

## LE HAMBURGER DOUBLE DE COCHON, MAYONNAISE BLACKWELL D'ÉRIC ET ÉMILIE FERNEZ

### Pour 4 personnes

*4 petites baguettes tendres (type ciabatta), 1 kg de porc gras haché, 1 gousse d'ail émincée, 2 petites échalotes grises émincées, 1 œuf entier, 2 tranches de pain de mie rassis, 3 c à s de lait, 3 c à s de persil frisé haché, sel, poivre, muscade, 1 noix de beurre doux, 8 tranches fines de fromage de Chimay, 1 poignée de mâche, 1 chicon de pleine terre émincé, 8 à 12 c à s de haricots coco ou lingot pré-cuits, 1 à 2 c à s d'huile d'arachide, 1 c à c de vinaigre de vin rouge.*

#### Pour la mayonnaise au piccalilli :

*12 cl d'huile de maïs, 1 œuf entier, 1 c à c de moutarde, sel, poivre, 1 pincée de curry, 1 trait de vinaigre de vin, 2 c à s de piccalilli L'Etoile en purée.*

Mouiller le pain de mie émietté au lait. Dans un bol, mélanger soigneusement la viande hachée, le pain de mie, l'ail, l'échalote, l'œuf,

le persil, le sel, le poivre et la muscade. Former 8 boulettes de 125 g. Les aplatir de la paume de la main.

Rassembler tous les ingrédients de la mayonnaise dans un bol haut, à l'exception du vinaigre et du piccalilli. Y plonger le mixer à deux ou trois reprises. Terminer par le vinaigre de manière à détendre légèrement cette mayonnaise épaisse qui se conserve bien au frigo. Incorporer au mixer les 2 cuillerées de piccalilli (sauce et légumes) réduit en purée.

Mélanger les ingrédients de la salade (mâche, chicon et haricots) et assaisonner. Cuire les boulettes au beurre. Les égoutter, déposer dessus les tranches de fromage pliées en deux et les faire fondre sous le grill du four.

Dresser immédiatement en tartinant le pain fendu en deux de mayonnaise Blackwell.



**Autour de Thomas Troupin, le team de La Menuiserie.**

Simplement, le piccalilli est incorporé à une mayonnaise, la même que préparait ma grand-mère, explique Eric Fernez. Toute l'équipe l'a testé et approuvé ! A un point tel que nous allons mettre ce nouveau mets à la carte du Faitout. »

Enfin, c'est du côté de Braine-le-Château que l'on découvre le seul nouvel étoilé wallon du Michelin 2018, le bien nommé Bistro Racine. Associé à Jimmy Collodoro, Jean-Marie Bucumi a officié pendant dix ans dans des grandes maisons de la Côte d'Azur. Les deux hommes ont uni leurs forces pour ouvrir un lieu qui leur ressemble, sans prétention. Le matin, les compères se retrouvent en cuisine pour les mises en place, Jimmy se chargeant entre autres du pain et des desserts. Lorsque les tables sont dressées par Giuseppe, cousin de Jimmy, ce dernier passe de l'autre côté du décor, en salle. S'inspirant du patrimoine culinaire niçois – la fameuse socca ou galette de pois chiches –, il nous livre une gaufre agrémentée d'une compotée de tomates et de poudre d'olives noires. Que de saveurs exclusives pour un... casse-croûte.

[www.fernez.com](http://www.fernez.com)

[www.lamenuiserie.eu](http://www.lamenuiserie.eu)

[www.bistroracine.be](http://www.bistroracine.be)





PHOTOS: JEAN-PIERRE GABRIEL

## LA PITA DE MARCASSIN DE THOMAS TROUPIN

### Pour 10 personnes

*Pour le marcassin confit : 700 g de civet de marcassin en une pièce, 1 à 2 c à s de gros sel, 3 à 5 baies de genévrier en poudre, 1 dl de fond de gibier, 1 dl d'eau, 2 à 3 c à s d'huile.*

*Pour 10 pains de 15 à 20 cm : 90 g d'eau, 4,5 g de levure boulangère fraîche, 250 g de farine de froment complète (et quelques c à c pour le plan de travail), 20 g d'huile d'olive vierge extra, 2,5 g de sel, 5 g de sucre semoule.*

*Pour le crumble aux céréales soufflées : 100 g de quinoa soufflé, 20 g d'oignons frits à l'huile.*

*Pour la mayonnaise sauce barbecue : 200 g d'huile de tournesol, 60 g de blancs d'œufs, 40 g vinaigre de Xérès léger, 60 g de sauce barbecue.*

*Pour le yaourt fumé : 400 g de yaourt, 1 gousse d'ail émincée, sel et poivre, 1 petite poignée de baies de genévrier.*

*Pour la garniture : légumes lacto-fermentés ou choucroute bien fraîche et légère, herbes et fleurs de saison.*

Mélanger les baies de genévrier avec le sel. Frotter le civet. Garder au frais dans un plat couvert d'un film alimentaire pendant 24 heures. Dessaler dans de l'eau pendant 3 à 4 heures. Eponger.

Détailler en lanières, saisir dans une cocotte. Couvrir des liquides et laisser mijoter 3 heures à feu doux.

Pour la pâte à pain, pétrir tous les ingrédients jusqu'à formation d'un pâton homogène. Laisser reposer la pâte 2 heures à couvert au frigo. Pétrir à nouveau en farinant le plan de travail. Peser des boules de 40 g et laisser pousser à température ambiante pendant 20 min. Abaisser au laminoir en saupoudrant légèrement de farine. Cuire directement à la plancha ou dans une poêle légèrement huilée, 2 à 3 min sur chaque face.

Concasser à la moulinette tous les ingrédients du crumble.

Réunir tous les ingrédients de la mayonnaise dans un bol haut. Homogénéiser au mixer plongeant.

Egoutter le yaourt dans un linge étamine ou une passoire fine pendant une nuit. Ajouter l'ail, saler et poivrer. Fumer aux baies de genévrier dans une boîte hermétique, type fumeur de pêcheur.

Au dressage, poêler dans l'huile le pain pita sur une face. Ajouter, dans l'ordre, la mayonnaise, le yaourt, la viande réchauffée (sans sauce), le crumble, les légumes fermentés, les herbes et fleurs.

« UTILISER  
LES RESTES  
DE MANIÈRE  
LUDIQUE. »