

Joël THIRY

Zimtèye dí boute-boutes
Symphonie de caïlles en sol d'Ardenne



Mémoire de l'Ourthe
&
Musée de la Parole au Pays de Bastogne

2001

Joël THIRY (dir.)
Zimtèye di boute-boutes
120 pp.
16 x 24 cm

D 2001/3976/1

© Musée de la Parole au Pays de Bastogne, a.s.b.l.
Lutrebois 103
B- 6600 BASTOGNE

Imprimé en Belgique.

Tous droits de reproduction, d'adaptation ou de traduction, par quelque procédé que ce soit, réservés pour tous les pays sans l'autorisation écrite de l'éditeur ou de ses ayants droit.

Couverture: dessin de Maggy Destrée.

Joël THIRY

Zimtèye di boute-boutes

Symphonie de cailles en sol d'Ardenne

Cant.

Violon

Violoncelle

e ce soit,
t.

Table des matières

<i>Divant d' atakè - Introduction</i>	p. 7
Catégorie Amateurs	p. 9
Yvette Agaugué-Foulon	p. 10
Karpakeo Chansangphen	p. 16
Sabine De Blicck	p. 20
Raymond Leguèbe	p. 26
Yves Lomba	p. 32
Léa Rasquin	p. 36
Anny Sebille	p. 40
Catégorie Étudiants	p. 49
Julien Foucart	p. 50
Nicolas Ganseman	p. 54
Caroline Huart	p. 62
Philippe Lomers	p. 68
Michaël Malmendier et Nicolas Benoît	p. 72
Ludovic Pascolo	p. 76
Geoffrey Tiso	p. 80
Catégorie Professionnels	p. 83
André Bastogne	p. 84
Jérôme Gerarts	p. 88
Patrick Thomas	p. 90
Thierry Vander Vorst	p. 92
Notices biographiques	p. 101
Producteurs et partenaires associés	p. 113

Joël Thiry



Divant d' atakè
Introduction

La caille ne chante pas. André Remacle, producteur à Menil-Favay, vous le dira : elle margote. Ou alors elle carcaille.

L'a.s.b.l. " Mémoire de l'Ourthe " a pourtant reçu quelques dizaines de partitions qui, réunies, composent une véritable symphonie : la ...

Symphonie n° 1 de cailles en sol d'Ardenne

Engagée dans le programme européen Leader II avec le soutien de la Région Wallonne, l'a.s.b.l. " Mémoire de l'Ourthe " (Bardonwez - Rendeux) s'est associée à l'a.s.b.l. " Musée de la Parole au Pays de Bastogne " pour organiser, à l'automne 2000, un concours culinaire visant à promouvoir les productions alimentaires des communes de La Roche, Rendeux et Hotton.

Cet événement faisait suite à la publication de *Magnèdjes di Manèdjes* (1999) par le Musée de la Parole. Cet ouvrage est un recueil des traditions culinaires en usage au fil de l'Ourthe entre les deux guerres. Le lien avec le concours, c'est l'approvisionnement local de la ménagère de jadis, qui peut être remis à l'honneur pour autant que chacun soit informé de ce que les producteurs régionaux proposent pour remplir le panier. De là, l'idée d'un concours qui constitue une vitrine pour lesdites marchandises.

Les producteurs, ceux qui ont suivi notre démarche, sont recensés à la fin de ce livre. Nous n'établissons ici aucun label de qualité : c'est au consommateur qu'il revient de faire ses choix. Parmi toutes les denrées qu'ils nous proposent, c'est la caille qui a été retenue comme thème du concours. Mais les concurrents étaient invités à lui assortir un maximum d'autres produits. Un prix spécial a d'ailleurs récompensé la finaliste qui a le mieux réussi cette gageure.

Concurrents, prix, récompense, jury..., tout ce vocabulaire propre au concours, nous aurions préféré l'éviter. On aura compris, en effet, que l'objectif n'était pas de créer une compétition, mais de créer un cadre dans lequel des artistes du fourneau pourraient tirer le meilleur parti de denrées somme toute assez communes.

Président d'un jury composé de douze fins cuisiniers de la vallée de l'Ourthe réuni à l'Athénée Royal de La Roche-en-Ardenne, Claude Nykees, de Durbuy, a dû départager les recettes qui nous ont été proposées ; ce faisant, il a surtout souligné leurs qualités fort diverses.

Ce livret reprend donc 34 recettes, telles qu'elles ont été présentées au concours. Sauf indication contraire, elles prévoient six convives et requièrent un maximum de 90 minutes de préparation.

Une recette n'est pas anonyme : elle a un créateur et une histoire, elle a l'âme de celui ou de celle qui la pratique. Nous avons donc voulu assortir la publication des recettes d'une brève présentation de leurs auteurs, du moins chaque fois que ceux-ci y ont consenti.

Les recettes sont présentées dans une version bilingue: français et wallon. Parce que le wallon fait partie de notre héritage et de notre culture, il est aussi un lien entre les *magnèdjes di dvins l' tins* et cette symphonie moderne de caille en farce majeure. Serge David, restaurateur au Rucher à Hampteau, tombé dans la marmite du wallon quand il était petit, a apporté une aide indispensable pour la traduction des termes techniques.

Les illustrations sont des dessins originaux de Maggy Destrée, portraitiste et illustratrice originaire de Fronville - *êwe d' Oûte* - imprégnée de son terroir, employée comme dessinatrice en Archéologie au Musée Archéologique de Namur.

Ce livre a bénéficié de bien d'autres collaborations. Des gourmettes se sont faites correctrices : Annie Warny et Valérie Philippart. Et ce m'est un plaisir de citer Jacky Adam, président de l'a.s.b.l. " Mémoire de l'Ourthe ", pour sa présence active à chaque étape du chantier, de même que les Véroniques, Motteu et Goffoy, employées par cette même a.s.b.l. : nous leur sommes redevables notamment de l'excellente ordonnance du concours culinaire.

Beaucoup de cuisiniers travaillent " avec le poste allumé ". *Mins si vos cûjnez one ricète è walon, dji v' consèye pus vite d' ovrè tot choûtant " A m' vwèzène " sol plake " The Bièsse Tof " da Guy Cabay. Ou adon li plake " Êmacralaedje - 15 tchansons walones " ki Pître Otjacques do Tchèstê a tchèrpètè.*

Joël Thiry, 1^{er} février 2001.

Catégorie Amateurs

a vallée de
le Nykees,
osées ; ce

présentées
onvives et

e histoire,
onc voulu
rs auteurs,

rançais et
culture, il
ymphonie
Rucher à
a apporté

Destrée,
mprégnée
u Musée

ourmettes
m'est un
Ourthe ",
que les
nous leur
concours

. Mins si
itant " A
li plake
'chêstê a

Câyes al bîre dins leû nid d' purèye ô rēcènes

[Yvette Agaugué-Foulon]

Ingrédyints

Po lès câyes : 6 câyes, 1 botèye di neûre bîre di tôve, 1 dl di bon pèkèt, 2 èchalotes, 4 rēcènes, one dihin.ne di pwès d' pèkèt, on buskèt gârni, 2 dl di crin.me likîde, 100 g di bûre, do sé, do pwève.

Po l' purèye : 1 bote di rēcènes, 1 kg d' cromptîres, 2 ognons, 150 g di lôrd fougè discôpè è ptits crètons, 150 g di lôrd mēgue discôpè è ptits crètons, 100 g di sayin, 2 fouyes di lôrié, do sé, do pwève.

Po l' prēsintèdje : 18 oûs di câyes, 50 g di blè cût dins do bouyon d' poye, dès brèles, 6 fouyes di cabu frîzè, do sé.

Cuhinèdje

Lès câyes : dins one cocote, dôre dins do bûre lès-èchalotes èt lès rēcènes discôpèyes è dés, avou lès tiesses dès câyes èt fêtes, keûrs, magots. Lès sètchè foû, lès wôrdè sol costè do feû èt, dins l' min.me bûre, dôre tot-a-fêt lès câyes k' on-z-a dèdja sèmèyes di sé et d' pwève. Adon, adjoutè lès lègumes, vûdè l' pèkèt èt blamè. Adjoutè lès pwès d' pèkèt èt l' buskèt gârni èt vûdè 3/4 dol botèye di neûre bîre. Tapè sé èt pwève, mète li covra èt mète cûre a feû mwayin po 15 a 20 minutes, sùhant l' grosseûr dès câyes. Cand èles sont cûtes, lès sètchè foû dol cocote èt lès mète dins on plat ; ravantiè dins do papî alumignom èt wôrdè sol costè do feû. Lèy co souwè 15 minutes li sôce avou lès lègumes. So ç' tins-la, cûre deûrs lès-oûs d' câyes.

Li purèye : pèlè tos lès lègumes. Dins 2 marmites, cûre dins d' l' èwe salèye lès rēcènes èt lès cromptîres discôpèyes è gros bokèts. Lès sigotè cand èles sont cûtes mins co on pô deûres. Dins one cocote, dôre lès-ognons hatchès avou do sayin. Tapè tos lès crètons : lès fougès èt lès mēgues.

Cand tot-a-fêt èst cût, radjoutè lès cromptîres èt lès rēcènes, èt spotchè avou one fortchète. Tapè sé èt pwève â gosse, lès 2 fouyes di lôrié èt rmète a cûre tot douçmint sûr bin 15 minutes. Cûre on pô lès fouyes di cabu a l' êwe bolante èt salèye. Èles divèt dmore bin èlastikes. Lès sigotè èt lès wôrdè ô tchôd. Alè rkèri l' brouwèt èt lès lègumes k' on-z-a cût lès câyes. Sètchè fou li buskèt gârni, lès tièsses, fêtes, keûrs èt magots èt passè lès lègumes ô passe-vite. Dvièrsè li frisse crin.me, ritapè sé èt pwève èt lèy co souwè on pô.

Prèsintèdje

Chafiè lès-oûs d' câyes èt lès ristchôfè al vapeûr. Discôpè lès câyes, prinde lès filèts èt lès pates, lès wôrdè ô tchôd dins l' sôce. So l' assiète bin tchôde, sitinde one fouye di cabu. Dizeû, façonè on nid avou l' potèye. Dins l' nid, mète 3 oûs cûts deûrs. A costè, mète 2 blancs èt 2 pates. Arêwè d' sôce. Vièrsè one coyî d' sôce so lès-oûs. Sèmè kékes grins d' blè sol toûr do l' assiète èt stinde kékes fistus d' brèles.

Câyes so 'ne stièrnicheûre tère èt bwès

[Yvette Agaugué-Foulon]

Ingrédyints

6 câyes, 1 kg di sayin, 200 g di gros sé, 1 scarole, 300 g di cêpes, 150 g di neûjes, 100 g di grin.nes di pin, 200 g di crètons fougès, 30 cl d'ôle di neûje, 10 cl di vinêgue di vin, do sé, do pwève, dès brèles.

Cuhinèdje

Côpè lès câyes è deûs. Lès frotè avou do gros sé. Lêy rapwèzè 1/4 d' eûre. Fonde li sayin dins one cocote. Choûrbi lès câyes, lès mète dins l' sayin èt cûre a ptit feû. Cand èles sont cûtes, lès sigotè èt lès mète rafreûdi. Pèlè èt lâvè li salôde. Rinètî lès cêpes, lès cûre 10 minutes sins crôche, lès discôpè è lamèles bin tènes. Dôrè lès neûjes, èt lès grin.nes di pin a pôrt, dins one pêle ki n' plake nin. Dôrè lès crètons. Machè one vinêgrète avou l' ôle di neûje, li vinêgue, do sé, do pwève. Kimachè salôde, cêpes, neûjes, grin.nes di pin èt crètons. Assêzonè avou l' vinêgrète.

Prèsintèdje

Sitinde kékes fouyes di salôde po fè on nid ô mitan d' l' assiète. Rèmantchè lès câyes èt lès mète sol nid. Gârni tot l' toûr avou kékes grin.nes di pin èt dès brèles.

Câyes Diyamint

[Karpakeo Chansangphen]

Ingrédyints

6 câyes, do sé, do pwève, dol sôce Maggi, dol lâme, 2 grosses rēcènes, on cûbe di bouyon d' poye, 1 ananas, dol farène, 8 mastèles, 200 g di ptits pwès, one gourjète, on gros-ognon, one salôde, dol frisse crin.me, do souke.

Cuhinèdje

Côpè lès câyes è 4 bokèts. Lès trimpè 30 minutes dins on lawèt di sé, pwève, 4 grosses coyîs di sôce Maggi èt one grosse coyî di lâme. Cûre 2 grosses rēcènes dins 1/2 l d' êwe avou on cûbe di bouyon d' poye. Tchôfè l' friteûre. Tapè 3 grosses coyîs d' farène ô câyes èt machè. Èco tapè 3 grosses coyîs do bouyon d' rēcènes èt machè. Kimiètè lès mastèles dins one assiète. Sètchè lès rēcènes foû do bouyon èt lès discôpè è rondèles. Côpè 6 rondèles d' ananas è 4 bokèts. Panè lès bokèts d' câye dins lès miètes dèss mastèles èt lès passè ol friteûre. Adon, bin lès sgotè. Potchè dins d' l' ôle 1/4 d' on gros-ognon, one gourjète discôpèye è ptits bokèts, lès rēcènes, lès-ananas. Adjoutè 3 ptites coyîs di souke, 2 grosses coyîs di sôce Maggi, 5 grosses coyîs do bouyon d' rēcènes, 4 grosses coyîs di frisse crin.me, do sé. Bin machè. So on lèt d' salôde, sitinde on tapis d' lègumes èt î mète lès bokèts d' câyes.

Câyes ô pomes

[Karpakeo Chansangphen]

Ingrédyints

6 câyes, 2 bêes gros-ognons, 1 cube di bouyon d' poye, 20 tîjes di coriande fris' avou lès rècènes, kékes fistus di mante bin frisse, kékes cawes d' ognon, 2 pomes, 1 citron, 20 cacawètes frisses, do sé, do fin souke, dol sôce di pèchon.

Cuhinèdje

Mète cûre lès câyes tot-ètîres dins l' êwe avou on gros-ognon còpè è 4, do sé, on cûbe di bouyon d' poye èt 20 rècinèyes di coriande. Cand lès câyes sont cûtes, lès sètchè foû èt lès mète po rafreûdi. Wòrdè l' bouyon. Còpè 1/2 ognon è lamèles bin tènes. Pèlè 2 pomes èt lès còpè è lamèles bin tènes ossi. Còpè lès câyes è bokèts. Discòpè lès tîjes di coriande, di mante è lès cawes d' ognon. Machè lès câyes, l' ognon, lès pomes, li coriande avou on dju d' citron, 20 cacawètes kihatchèyes, 2 grosses coyîs di sôce di pèchon, 2 ptites coyîs di souke, 7 grosses coyîs do brouwèt d' câyes. Gn-a pu k' a sièvi.

**Câyes crostilyantes al lâme
dins leû tchâloureû nid d' froumadje di gade,
avou dès pomes caramèlizèyes**

[Sabine De Blicck]

Ingrédyints

6 câyes, dol pôsse a fouyes, on djène d' oû, 150 g di froumadje di gade frisse, 4 grosses coyîs di corante lâme, 1 grosse coyî di souke di pot, 3 pomes, dès rêzins souwès, 15 cl di vin blanc doû (come do Monbazillac), kékes djayes, do bûre, di l' ôle, sé, pwève, paprika.

Cuhinèdje

Tchôfê tot douçmint li vin èt î mète trimpè lès rêzins souwès. Tchôfê l' for so tèrmostat 7 a 220°. Discôpè dins l' pôsse a fouyes 6 câres di 10 so 10. Lès badijonè avou l' djène d' oû èt lès mète so one platène plakèye di bûre èt sèmèye di farène. Èfornè po one dihin.ne di minutes. Dôrè lès câyes tot-a-fêt dins do bûre. Machè li lâme avou do sé èt do pwève èt badijonè lès câyes. Discôpè 6 rèctangues di papî alumignom, lès pinde avou d' l' ôle èt î ravontiè lès câyes. Cand-il èst tins di disfornè lès fouyes di pôsse, mète lès câyes è leû plèce. Mète cûre lès câyes 20 minutes a mitan-hôteûr do for. Ridrovi lès papiyotes a mitan-cûhèdje. So ç' tins la, cûre lès pomes dins do bûre avou do souke di pot djusk'a ç' k' èles toûrnèchent â caramèl. Adon, radjoutè lès rêzins. Discôpè on covra sol copète dès fouyes di pôsse èt hère dvins li froumadje di gade. Tapè sé, pwève, paprika. Cand lès câyes sont cûtes, mète lès nids d' froumadje è leû plèce po lès rosti. Prèsintè l' câye so s' nid. Sol toûr di l' assiète, mète lès pomes sèmèyes di djayes hatchèyes. Arêwè lès câyes avou l' brouwèt dès papiyotes.

Câyes al farce ô parmesan èt biscûtes ô-z-olîves

[Sabine De Blicck]

Ingrédyints

Po lès câyes : 6 câyes, 6 trintches di lôrd fougè, 120 g di féte di poye, 2 pèces bin spèsses di pwin nèyèyes dins do lècê, 4 tomates, 100 g di parmesan rapè èt kékes dés, 2 grosses coyîs di pièrsi kihatchè, 2 grosses coyîs di basilic kihatchè, 2 tièsses d' ây, 2 ptites coyîs di dju d' citron, 2 dl di vin rôsè, 5 dl di bouyon d' poye, 1 dl di crin.me, 50 g di bûre, do sé, do pwève, do paprika.

Po lès biscûtes : 2 blancs d' oûs, 80 g di parmesan rapè, 60 g di bûre, 80 g di farène, one dihin.ne di neûres-olîves, do sé, do pwève.

Cuhinèdje

Pèlè èt dispèpinè lès tomates èt lès discôpè è dés. Rinètî lès fétes di poye èt côpè lès gnèrs foû. Lès souwè dins do papî ki beût èt lès kihatchè tot fin. Machè li hatchis' avou l' miyète do pwin, li parmesan, lès dés d' one tomate, li dju d' citron, li mîtan do pièrsi èt do basilic, èt one tièsse d' ây kihatchèye. Tapè sé, pwève èt paprika. Lèy rapwèzè tout çoula 15 minutes ô rafreûdicheû. Souwè lès câyes po dvins èt po d' foû. Bôre li machis' ô fétes divins lès câyes. Rassèrè tot-a-fêt avou do fi d' kuhine èt rôlè dins do lôrd fougè. Mète fonde 50 g di bûre dins one cocote èt dôrè lès câyes tot-avâ. So 10 minutes, c' èst fêt. Sètchè lès câyes foû èt vûdè li vin dins l' cocote. Lèy souwè po k' i n' dimeûre pu ki l' mîtan do lawèt, èt adon, radjoutè li bouyon d' poye. Rastrinde li feû èt ritichikè lès câyes dins l' cocote. Lèy cûre a ptit feû one vintin.ne di minutes an n' roûviant nin do ritoûrnè lès câyes di tins-in-tins.

So ç' tins la, fè lès biscûtes. Tchôfè l' for a tèrmostat 8 a 240°. Mète fonde li bûre èt l' machè avou l' farène, li froumadje, lès blancs d' oûs, one pitite picèye di sé, do pwève. Rôyè lès pîrètes foû dès-olîves èt discôpè lès-olîves è lamèles bin tènes. Lès radjoutè ô lawèt. Plakè do bûre so 'ne platène èt î mète lès mêrons k' on-z-a pris avou one pitite coyî. Adon lès spatè po fè lès biscûtes. Èfornè 10 minutes. Cand-i sont cûts, lès mète so 'ne volète.

Sètchè lès câyes foû dol cocote èt lès ravantiè dins do papî alumignom. Lès mète o for k' èstéve dimorè tchôd. Passè l' brouwèt èt l' rivûdè dins on pèlon so on ptit feû. Radjoutè lès dés d' tomates, l' ay, li pièrsi, li basilic ki dmorèt co. Après kékes minutes, vûdè l' crin.me èt lès dés di parmesan.

Prèsintèdje

Prèsintè l' câye so 'ne basse di brouwèt avou 2 biscûtes ô-z-olîves.



Câye è fouyes di pôsse, sôce ô grèvèsses

[Raymond Leguèbe]

Ingrédjints

Po lès câyes : 6 câyes, 6 rèctangues di brîzèye pôsse di 20 so 10, 2 djènes d' oûs, 6 ptites trintches di crôs fête, 50 g di bûre, 3 fouyes di cabu frîzè cûtes a l' êwe bolante èt salèye, 10 cl di crin.me likîde.

Po l' sôce: 6 grèvèsses, 20 cl di crin.me, one pitite coyî di purèye di tomates, 20 cl di vin blanc sètch, 1 ognon, 1 rècène, 1 cotchète di cèlèri, on buskèt gârni, 50 g di bûre, 5 cl di cognac, 20 cl di bouyon d' câye.

Po lès gârniteûres : 2 grosses cromptîres, 1 gourjète, 15 cl di crin.me likîde, 2 grosses coyîs di crôche di canârd, sé, pwève, kékes fistus di cabu ki dmorèt dol farce, li tchôr dès grèvèsses.

Cuhinèdje

Câyes : discôpè l' cabu è lamèles. Lès mète a souwè dins 10 g di bûre avou 10 cl di crin.me, do sé, do pwève. Disochlè lès câyes. Prinde lès filèts èt lès pates èt lès fè potchè dins l' bûre fondou. Tapè sé èt pwève. Stôrè l' pôsse. O mîtan, litè : on dos d' câye, one trintche di crôs fête, sé èt pwève, kékes fistus d' cabu, li tchôr dès pates. Ravontiè tot-a-fêt dins l' pôsse. Plakè avou do djène d' ou machè avou one grosse coyî d' êwe. Cûre 15 minutes o for a 180°. Bin wètè al coleûr dol pôsse.

Sôce : vûdè lès grèvèsses. Pèlè, lâvè èt discôpè lès lègumes è pîts dés. Fè potchè lès grèvèsses dins l' bûre fondou. Blamè ô cognac. Radjoutè lès lègumes. Arêwè avou l' vin blanc èt l' bouyon d' câye. Mète li buskèt gârni avou. Cûre 20 minutes. Rôyè l' tchôr dès grèvèsses èt passè li brouwèt po n' rin piède di tos lès soukes. Ricûre li brouwèt so on blamant feû èt radjoutè li crin.me. Lèy souwè èt ritapè sé èt pwève sùhant l' gos'.

le l'eau salée.
nard. Enlever
dans la crème
es de terre de

Gârniteûres : lâvè lès cromptîres. Lès cûre a mîtan dins d' l' êwe salèye. Lès discôpè è trintches èt mète a dôrè dins l' crôche di canârd. Rôyè l' keûr dol gourjète. Discôpè l' gourjète è ptiès dés èt lès mète a cûre dins dol frisse crin.me. Tapè sé èt pwève. Tot-a-fêt deût dmore crokant. Dvièrsè lès dés d' gourjète so lès cromptîres.

Prèsintèdje

Placè li câye ô mîtan d' l' assiète èt stôrè dol sôce tot-ôtoûr. So lès costès : lès rondèles di cromptîres èt l' cabu ricovrou dol tchôr dès grèvèsses.



Salôde di câyes ô peûres

[Raymond Leguèbe]

Ingrédyints

Po lès câyes : 6 câyes, 150 g di crôs fête tot fris', 2 tomates, 1 salôde, 1 frîzèye salôde, 1 salôde fouyes-di-tchin.ne, dol doucète, 3 peûres, 5 cl di gote di peûre, 20 cl di bouyon d' câye, do sé, do pwève, 50 g di bûre, 1 bone coyî di Purnalet.

Po l' vinêgrète : 2 ptites coyîs di vinêgue di xérès, 1 bonne coyî di vinêgue d' âmon.ne, 2 èchalotes, 3 ptites coyîs d' ôle d' olîve, 3 ptites coyîs d' ôle di neûje, sé, pwève.

Cuhinèdje

Lès câyes : lâvè èt poûrè lès salôdes. Pèlé, dispèpinè lès tomates èt lès discôpè è rondèles. Prinde lès filèts èt lès pates dès câyes. Lès fè potchè avou do bûre fondou. Tapè sé èt pwève. Discôpè lès filèts è 3 bokèts. Wôrdè sol costè do feû.

Divant d' sièrvi, discôpè li crôs fête è dés èt l' pèlè. Pèlè lès peûres èt rôyè lès tûrsons. Lès discôpè è dés èt mète dôre dins do bûre fondou. Blamè a l' gote di peûre. Vûdè dzeû li bouyon d' câye èt l' Purnalet.

Li vinêgrète : pèlè èt hatchè l's-èchalotes. Machè avou lès vinêgues, do sé, lès-ôles. Machè èt sèmè do pwève.

Prèsintèdje

Tapissè l' cinte do l' assiète avou totes lès sôres di salôdes. Arêwè d' vinêgrète. Sèmè kékes rondèles di tomates èt dès dés di crôs fête. Î coûtchè lès pates èt lès filèts. Dvièrsè lès dés d' peûres èt l' sôce so lès bwards do l' assiète.

Chiconôde di câye ô froumadje

[Yves Lomba]

Ingrédyints

6 câyes, 6 tomates mwayènes, 3 èchalotes, 4 gros chicons, one bone nokète di bûre, dol frisse crin.me, do bouyon d' poye, 2 vêres a gote di muscat blanc, 10 bokèts di souke candi, 1 tièsse d' ây, dès pèces di doû froumadje di bèrbu, do sé, do pwève.

Cuhinèdje

Dins one cocote, fonde li nokète di bûre avou l' souke candi. La dvins, dôrè lès câyes di tos lès costès. Sètchè lès câyes foû èt, dins l' min.me cocote, fè rivni lès-èchalotes kihatchèyes, lès 4 chicons discôpès è lamèles èt li tièsse d' ây kihatchèye ossi. Pèlè èt dispèpinè lès tomates. Wôrdè 6 dmèy tomates po l' prèshintèdje. Discôpè l's-ôtes è ptits dés èt lès tapè avou lès chicons. Bin machè, salè, pwèvrè on ptit pô èt nèyè dins do bouyon d' poye èt do blanc muscat. Arindjè lès câyes dins l' cocote èt mète cûre 20 minutes a feû mwayin. Ritoûrnè régulièrmint lès câyes po k' èles trimpèchent bin dins l' brouwèt. Cand lès câyes sont cûtes, lès mète so lès-assiètes. Lès ricovri d' one tène pèce di froumadje. Lès mète o for : li froumadje va kmincè a fonde. Vûdè l' frisse crin.me o brouwèt. Lêy souwè l' sôce po k' èle si spèchisse on pô.

Prèshintèdje

Prinde lès-assiètes foû do for. Ristopè one dimèy tomate avou dol sôce èt fè parèy avou dès foyes di chicon. Tapè sol sôce kékes bokèts di doû froumadje dol contrèye.

Li djène câye èt sès bêgnèts

[Yves Lomba]

Ingrédyints

Po lès câyes : 6 câyes, 5 grosses coyîs di sôce soja, 1 grosse coyî d' ôle di sésame, dès nouyes di ri chinwès, 1 picèye dès 4 épices chinwèsses, 4 bokèts d' souke, do sé, do pwève.

Po l' sôce : one bwète d' ananas ô dju, 5 bokèts di souke candi, 3 ptites coyîs di vinêgue di vin, 6 grosses coyîs di sôce soja, 6 grosses coyîs di ketchupe, dès djèts d' soja, do sé, do pwève.

Po lès bêgnèts : 2 oûs, dès djèts d' soja, 2 rondèles d' ananas, 2 grosses coyîs di sôce soja, dol farène, 1 rodje pwèvron, do djindjibe tot fris', 1 dimèy coyî d' ôle di sésame.

Cuhinèdje

Lès câyes : assèzonè èt dôrè lès câyes ol pêle avou one nokète di bûre. Dins on plat ki pout alè o for, machè li sôce soja, l' ôle di sésame, lès-épices chinwèsses èt l' souke. Cand lès câyes sont bin dôrèyes, lès tapè dins l' lawèt. Tchôkè o for 15 minutes a 220°. Arêwè règulièrmint èt ricovri l' plat.

Li sôce : dins on pèlon, machè l' dju d' ananas, li souke candi, li vinêgue di vin, li sôce soja èt l' ketchupe, sé èt pwève. Machè, adjoutè lès bokèts d' ananas èt lès djèts d' soja. Lèy souwè.

Lès bêgnèts : fè rivni lès dés d' pwèvron dins d' l' ôle. Dins on grand plat, machè lès djèts d' soja discôpès è fistus di 2 cm, lès dés d' pwèvron bin sgotès, dès bokèts d' 1 cm d' ananas, li sôce soja, l' ôle di sésame èt dès dés di 2-3 mm di djindjibe. Adjoutè lès-oûs batous èt l' farène, manîre d' avou on lawèt spès assè po passè ol friteûre.

Prèsintèdje

Mète li câye ô mîtan d' l' assiète èt l' î rèclôre avou lès bêgnèts èt lès nouyes di ri chinwès. Arêwè tot-a-fêt avou l' sôce. Mète li rèstant d' sôce dins on ptit plat.

Câyes ô cèrîjes

[Léa Rasquin]

Ingrédyints

Po lès câyes : 6 câyes vûdèyes, 120 g di fête di poye, 180 g di hatchis' (couchèt - vê) sins-épices, on blanc froumadje, do pwève di cayène èt do sé, 1 èchalote kihatchèye, one pèce di miyète di pwin trimpèye dins do lècê, one vintin.ne di cèrîjes al gote, 12 trintches fwart tènes di lôrd fougè, do kirch, dol confiteûre di cèrîjes, one nokète di bûre, 25 cl di frisse crin.me, 25 cl di bouyon d' poye (on cûbe avou d' l' êwe).

Po l's-acompagn'mints : 6 crompîres mwayènes, dol frisse crin.me, do l' ây, do gruyère rapè, dès cèrîjes confites, 2 pèces di pwin, on pô d' ôle, do rodje cabu, do bûre, dol poume, on ptit buskèt di crèssonète, do sé, do pwève.

Cuhinèdje

Rinètî lès câyes. Prèparè l' fârce : hatchè l' èchalote, li miyète do pwin èt l' fête di poye ; lès machè avou li hatchis', radjoutè li blanc froumadje, do sé, do pwève di cayène èt do kirch. Bôrè lès câyes avou, po kmincè, one cèrîje al gote, adon dol fârce èt achèvé avou one cèrîje al gote. Rôlè one trintche di lôrd fougè ôtoûr dès câyes. Fonde li bûre dins one cocote èt î fè dôrè lès câyes. Radjoutè li bouyon d' poye tchôd, on pô d' kirch èt lêy mijotè one bone eûre a ptit feû. Sètchè lès câyes foû dol cocote èt lès lêy sol costè do feû. Radjoutè li frisse crin.me, lès cèrîjes al gote ki dmorèt co, èt on pô d' confiteûre. Lêy souwè l' sôce. Rèplin.ni lès crompîres avou dol fârce èt l'z-î broûlè on ptit pô l' copète o for.

Prèsintèdje

Mète so l' assiète on pô d' rodje cabu al poume, on croston d' pwin pèlè, one câye, one crompîre al fârce, dès cèrîjes confites, on pô d' crèssonète.

**Câyes al likeûr di Montaigu,
ô dés di crôs fête, avou s' cope di purèyes**

[Léa Rasquin]

Ingrédyints

Po lès câyes : 6 câyes, one nokète di bûre, 12 trintches fwart tènes di lôrd fougè, 50 cl di bouyon d' poye, do sé, do pwève di cayène, dol likeûr di Montaigu, 90 g di crôs fête (di canârd c' èst mî), 180 g di bûre, dol djalèye d' âmon.nes.

Po l's-acompagn'mints : dès rēcènes, do cèleri, do ri, dol frisse crin.me, do sé, do pwève, on buskèt d' crèssonète, dès-âmon.nes s' i-gn-a mwayin.

Cuhinèdje

Rinètî lès câyes èt discoyènè lès trintches di lôrd. Dins one cocote, mète a fonde li nokète di bûre èt dôrè lès trintches di lôrd. Sètchè lès trintches foû èt mète dôrè lès câyes. Tapè on pô d' sé, adjoutè 30 cl di bouyon d' poye èt on strûtchon di likeûr di Montaigu. Lèy a ptit feû djusk'a tant ki l' dju do cûhèdje sèye souwè. Riprinde lès câyes foû dol cocote, lès disochlè èt lès wôrdè ô tchôd. Pûjè li crôche foû do brouwèt, radjoutè çou ki dmeûre do bouyon d' poye, lèy souwè. Machè li sôce avou do bûre. Ritapè do sé sùhant l' gos', li pwève di cayène èt on pô di djalèye d' âmon.nes. Djusse divant d' sièrvi, radjoutè lès dés di crôs fête èt co on strûtchon di likeûr di Montaigu. Po-z-alè avou ça : one purèye di cèlèri èt one purèye di rēcènes.

Prèsintèdje

So l' assiète : lès purèyes, li tchôr dès câyes avou dol sôce èt lès bokèts d' lôrd, kékes-âmon.nes èt on buskèt d' crèssonète. Sièrvi avou do ri.

**Fouyes di câyes, confit d' èchalotes,
fouyes di pôsse ô froumadje ô peûres
avou 'ne clapante vinêgrète**

[Anny Seville]

Ingrédyints

Po lès câyes : 6 câyes do Mayni, 70 g di bûre di cinse di Rindeû, 3 trintches di lôrd fougè di Houton, do fin sé d' mêr, do neûr pwève, one pitite spiyèure d' ây, do tin, on strûtchon d' cognac, 30 g di djènes rêzins souwès, one pitite coyî di mostôde vî-sistin.me do Bouchon, on strûtchon di Purnalet dol Rotche.

Po l' confit d' èchalotes : 250 g d' èchalotes, 30 g di bûre di Rindeû, 20 g di rodje souke candi, 1/2 dl di bouyon d' boû, li dju d' one dimèy oranje, 2 grosses coyîs di vinêgue di cîde do Bouchon, one grosse coyî di rodje porto, 25 g di rêzins souwès, do pwève ô 5 sôres di pwès do molin, 1/2 grosse coyî di pwès d' rôse pwève.

Po lès garniteûres : 3 peûres Conférence ou Doyenné du Comice, one viète salôde Lolo Bionda, 6 grosses coyîs di brèles kihatchèyes, do pwève ô 5 sôres di pwès do molin, on cârè di pôsse a fouyes di 40/30 di Houton, 2 froumadjes di gade 150 g natûre di Mièrtchamps, 2 grosses coyîs di lâme do Mwin.ni, do fin sé d' mêr, do tin, di l' origan souwè.

Po l' tchôte vinêgrète : 1 èchalote, 10 grosses coyîs d' ôle d' olîve ô tin do Bouchon, 3 grosses coyîs di vinêgue di cîde do Bouchon, 1 pitite coyî d' vinêgue d' âmon.nes do Bouchon, 1 pitite coyî d' lâme do Mwin.ni, do tin, do pwève ô 5 sôres di pwès do molin, one grosse coyî di likeûr di peûres Williams, do fin sé d' mêr.

Cuhinèdje

Lès câyes : prinde 30 g di bûre èt mète cûre lès câyes 10 minutes. Tapè l' crâche èvoye èt rmète li rèstant d' bûre ol casserole. Radjoutè li lôrd fougè. Tapè sé èt pwève. Blamè avou l' Purnalet èt adon, radjoutè li cognac, l' ây, lès rêzins, li mostôde èt one picèye di tin. Lèy midjotè one eûre an n' roûviant nin di rtoûrnè lès câyes di tins-in-tins. Rvûdè on pô d' èwe cand-i fôt.

*lotes coupées en
on de bœuf, le jus
les baies de poivre
Laisser confire 1*

*découper en fines
Superposer 6 fois
four préchauffé à
parer les tranches
nent. Les tapisser*

*2 dans 2 cuillers à
aigres puis l'huile
moulin et liqueur*

*lilles en lamelles.
on encore tiède.
de l'assiette. La
5 baies du moulin.
tés refroidis en 2
ies de fromage de
ndant 4 minutes.*

*re de l'assiette, y
y dresser un petit
soupe de confit
Tout autour de
tés avec les petits*

Li confit d' échalotes : côpè lès-échalotes è lamèles èt lès tapè ol casserole avou l' bûre po lès dôrè. Radjoutè li rodje souke candi, li bouyon d' boû, li dju d' oranje, li vinêgue di cîde, li porto, lès rèzins souwès èt lès pwès di rôse pwève. Moûde on pô d' pwève ô 5 sôres di pwès. Lêy cûre a ptit feû.

Po lès garniteûres : lâvè one salôde Lolo Bionda èt l' discôpè è dintèles. Pôrti li pôsse a fouyes è 12 cârès di 10 so 10. Plakè 6 côps 2 cârès l' onk so l' ôte èt lès tchôkè on bon kuart d' eûre o for a 200°. Discoplè lès 2 cârès tot tchôds. Côpè dès trintches foû dès froumadjes, lès salè on pô, lès plakè d' lâme èt lès sèmè di tin èt d' origan.

Li tchôde vinêgrète : dôrè one échalote discôpèye è lamèles dins 2 grosses coyîs d' ôle d' olîve ô tin. Radjoutè li lâme, lès 2 sôres di vinêgue èt l' ôle ki dmeûre co. Adon, tapè li sé, li pwève ô 5 sôres di pwès èt l' likeûr di peûres. Lêy cûre tot douçmint 10 minutes. Rafreûdi.

Divant d' sièrvi : dismantchè l' tchôr dès câyes èt lès discôpè è lamèles. Lès lêy s' atrimpè one miyète dins l' brouwèt k' èst co tiène. Mète on ptit lit d' salôde ô mitan d' l' assiète. Sèmè lès brèles kihatchèyes èt moûde do pwève ô 5 sôres di pwès. Arêwè di vinêgrète rafreûdèye. Hèrè one trintche do froumadje préparè intèr 2 fouyes di pôsse. Discôpè è 2 sùhant l' diyagonale. Ritchikè 4 minutes lès pôsses o for a 200°.

Prèsintèdje

Sol salôde k' èst dja so l' assiète, mète one flêur di ptits bokèts d' peûre èt stampè kékes fistus d' brèles. Tot djondant, mète one bone coyî d' confit d' échalotes èt lî dnè one forme di rôse. Sol toûr do l' assiète, mète l' onk après l' ôte dès ptits hopès di tchôr di câyes èt dès fouyes di pôsse ô froumadje.

Câyes ô fruts dol passion, rôlôdes di pleûrotes, tchikès bêgnèts al bîre

[Anny Sebille]

Ingrédyints

Po lès câyes : 6 câyes do Mayni, 70 g di bûre di cinse di Rindeû, 2 ptites coyîs d' lâme do Mwin.ni, 1 pitite coyî di mostôde vî-sistin.me do Bouchon, one spiyeûre d' ây, do fin sé d' mêr, do neûr pwève, do tin, 1 bone coyî di Purnalet dol Rotche, 2 trintches di djambon fougè di Houton.

Po l' sôce ô fruts dol passion : 30 g di bûre di cinse di Rindeû, po 100 g di trintches di lôrd fougè di Houton, 2 ptites coyîs d' lâme do Mwin.ni, 2 ptites coyîs di mostôde vî-sistin.me do Bouchon, 3 grosses coyîs di vinêgue d' âmon.nes do Bouchon, 25 cl di dju d' fruts dol passion, 3 fruts dol passion (ènne wôrdè 2 po l' sôce èt wôrdè lès dmèy chèfes po l' prèshintèdje), 1 grosse coyî di Passoa, 1 pitite coyî di likeûr d' âmon.nes di Hodistêr, 1 pitite coyî di djalèye d' âmon.nes do Bouchon, do neûr pwève, do pwève ô 5 sôres di pwès do molin, 20 cl di frisse crin.me di cinse di Rindeû, 1 pitite coyî dès 5 épices do lèvant (anis al siteûle, fagara, canèle di Chine, grin.nes di fènô, clôs d' jirofe).

Po lès rôlôdes di pleûrotes : 400 g di pleûrotes, 50 g di bûre di cinse di Rindeû, 1 êchalote, do fin sé d' mêr, do neûr pwève, 20 cl di frisse crin.me di cinse di Rindeû, 6 tènes trintches di djambon d' cinse di Houton.

Po lès bêgnèts al bîre : 150 g di farène, 1 ou ètîr èt 2 blancs d' ou d' cinse di Rindeû, one picèye di fin sé d' mêr, 25 cl di bîre La Jamboise, on strûtchon d' ôle d' olîve ô tin do Bouchon, 100 g di pleûrotes.

Cuhinèdje

Lès câyes : prinde 30 g di bûre èt mète cûre lès câyes po 10 minutes dins one marmite. Tapè li crâche évôye. Prinde li rèstant do bûre dins one marmite. Salè èt pwèvrè lès câyes èt stitchè one tchitchèye di mostôde divins chake. Î adjoutè dol spiyeûre d' ây discôpèye è lamèles, do tin èt l' djambon côpè è lamèles ossi. Lèy cûre a pitit feû 3/4 d' èure.

Li sôce : rosti dès trintches di lôrd dins l' bûre. Lès sètchè fouû èt lès lèy ratinde on pô. Tapè li crôche èvôye èt mète fonde li lâme. Adjoutè li mostôde èt l' vinègue. Èco adjoutè l' tchôr di 2 fruts dol passion, li Passoa, li likeûr d' âmon.nes èt l' djalèye d' âmon.nes. Pwèvrè. Adjoutè lès 5 épices do lèvant èt l' frisse crin.me. Lèy souwè di 2/3.

Lès rôlôdes di pleûrotes : mète dôrè tot douçmint dins l' bûre l' èchalote còpèye è lamèles. Chovè lès pleûrotes, lès còpè è lamèles èt lès tapè avou l' èchalote. Tapè sé èt pwèwe èt lèy cûre tot douçmint. Vûdè l' frisse crin.me. O momint d' sièrvi, ravontiè lès pleûrotes dins lès pèces di djambon.

Lès bêgnèts al bîre : dins on bol, machè li farène, li picèye di sé avou l' oû tot-êtîr, l' ôle d' olîve èt l' bîre. Èt adon, machè avou lès blancs d' oûs batous a nîve. Adjoutè lès lamèles di pleûrotes èt passè ol friteûre.

Po-z-achevè : 10 minutes divant d' sièrvi, plakè lès câyes avou on pô d' lâme èt lès tapè o for k' èst dja a 200°, po bin lès dôrè. Adon, lès rmète dins leû brouwèt ol marmite èt blamè ô Purnalet. Vûdè on pô di ç' brouwèt la dins l' sôce ô fruts dol passion.

Prèsintèdje

Mète one câye so l' assiète. Vûdè tot-ôtoûr dol sôce ô fruts dol passion. Mète one rôlôde di pleûrotes èt kékes bêgnèts al bîre. Â dzeû dol rôlôde, mète one dimèy chèfe di frut dol passion rèplin.nèye di lamèles di lôrd rosti èt d' on physalis bin drovou. Sol toûr do l' assiète, mète kékes-anis al siteûle èt kékes physalis bin drovous.



Catégorie Étudiants

Flan di câyes al sôce ô Purnalèt

[Julien Foucart]

Ingrédyints

12 câyes, 100 g di pôsses, 4 oûs, 50 cl di lècê, 20 cl di crin.me, 4 dl di fond d' câye, 1,5 dl di likeûr di Purnalèt, 100 g di bûre, do sé, do pwève.

Cuhinèdje

Nètî, blamè èt rinètî lès câyes. Tchôfè d' l' êwe po cûre lès pôsses. Dins one pêle, cûre lès câyes avou do bûre one dîhin.ne di minutes. Cûre lès pôsses. Disochlè lès câyes sôf one pate. Rafreûdi lès câyes. Machè lès-oûs, li lècê èt l' crin.me. Assêzonè. Sigotè lès pôsses èt lès rafreûdi. Lès mète tot-ôtoûr d' on cèrke d' a pô près 10 cm di diyamète. O cinte, mète li tchôr di câye èt li flan.

Po l' sôce, tchôfè li fond d' câye èt adjoutè li likeûr. Fè souwè èt machè avou do bûre.

Prèsintèdje

Dismolè l' flan èt vûdè dol sôce tot-ôtoûr.

Câye ô fruts dès bwès avou si ptite dorèye

[Julien Foucart]

Ingrédyints

12 câyes, 300 g di fruts dès bwès, 3 dl di likeûr di Purnalèt, 2 dl di dju d' pomes, 100 g di bûre, 1 grosse coyî di vinêgue ô-z-âmon.nes, 400 g di pôsse a fouyes, 2 pêches, 2 pomes, 2 peûres, one grape di rêzins, 1 kg d' cromptîres, 500 g d' èpinârd.

Cuhinèdje

Tchôfê l' for a 200°. Nètî èt pèlè lès cromptîres èt lès-èpinârd. Pochè lès cromptîres. Machè lès-èpinârd avou do bûre. Nètî èt blamè lès câyes. Dins one pèle, cûre lès câyes 10 minutes dins do bûre. Stinde li pôsse a fouyes dins dès moles po ptite dorèye èt lès cûre 7 bones minutes o for. Adjoutè ô câyes lès fruts dès bwès, li likeûr di Purnalèt èt l' dju d' pomes. Ricovri one minute. Wôrdè lès câyes ô tchôd. Adjoutè li vinêgue d' âmon.nes al sôce. Sprâtchè lès fruts dès bwès. Fè one purèye avou lès cromptîres èt lès-èpinârd èt on pô d' bûre. Lâvè èt pèlè lès pomes, lès peûres èt lès pêches. Lès discôpè è gros dés. Lâvè lès rêzins, lès côpè è 2, lès dispèpinè èt lès rcôpè è 2.

Prèsintèdje

Mète lès câyes dizo so l' assiète, li ptite dorèye ô fruts dès bwès so li dzeû èt li purèye al coyî sol dreûte. Vûdè l' sôce ôtoûr dès câyes.

**Câye ô crôs fête,
purèye d' olîves èt di tomates,
bègnèts di cromptîres**

[Nicolas Ganseman]

Ingrédyints po 4 djins

Po lès câyes : 4 câyes, 250 g di crôs fête d' âwe, 2 kg di crôche d' âwe, 10 pwès d' pèkèt, 3 clôs d' jirofe, 3 fouyes di lôrié, 1 buskèt di tin, 1 pitite coyî di cardamone, 100 g di lôrd foumè, 3 tièsses d' ây.

Po lès bègnèts : 500 g di cromptîres, 50 g di farène, 1 tièsse d' ây, 1 djène d' ou, dès brèles, do pièrsi, do sé, do pwève.

Po lès gârniteûres : 3 tomates, 100 g di neûres-olîves, 1 dl d' ôle d' olîve, 4 trintches di djambon Serrano, 1 bote di coriande fris', 1/2 ôbèrjine, 4 grosses coyîs di likeûr di neûre gurzale.

Cuhinèdje

Lès câyes : râyè lès pîrètes foû dès-olîves. Lès fè souwè avou lès tomates dins l' ôle d' olîve. Kimolè èt sigotè dins one étamine. Salè èt pwèvrè li purèye. Tapissè 4 cèrkes avou li djambon. Rèplin ni lès cèrkes di purèye. Fonde li crôche d' âwe dins one grande marmite èt adjoutè lès-épices, l' ây èt l' lôrd. Tapè sé, pwève èt cardamone. Mète lès câyes dins l' crôche èt fè bolè. Adon lèy cûre lès câyes tot douçmint one eûre ô long. Mète li bokèt d' fête dins l' crôche. Sètchè l' marmite foû do feu mins î lèy lès câyes. Discôpè l' ôbèrjine è tènès rondèles èt lès pinde avou on pô d' ôle d' olîve. Lès mète so 'ne platène èt mète souwè o for. Pûjè lès câyes foû dol crôche. Discôpè l' fête è trintches.

Lès bègnèts d' cromptîres : pèlè lès cromptîres. Lès discôpè al mandoline po fè dès cromptîres aloumètes. Adjoutè one tièsse d' ây kihatchèye, lès brèles èt li pièrsi kihatchès ossi. Tapè sé èt pwève. Adjoutè on djène d' ou èt dol farène. Fè dès boudins avou one coyî èt lès passè ol friteûre a 170°.

Prèsintèdje

Mète lès câyes, li fête, lès purèyes, li bêgnèt d' cromptîre so dèss-
assiètes tchôdes. Arêwè d' on strûtchon d' likeûr di neûre gurzale. Gârni di
trintches d' ôbèrjines souwèyes èt di fouyes dol fène copète do coriande.



**Câye fârcèye al trufe,
tulipes di neûjes di cromptîres,
ôbèrjines souwèyes**

[Nicolas Ganseman]

Ingrédyints po 4 djins

Po lès câyes : 4 câyes, 400 g di hatchis' couchèt èt boû, 1 grosse trufe, 100 g di bûre, 2 cl di cognac, do sé, do pwève.

Po l' sôce : 1 pitite bwète di dju d' trufe, 3 dl di brun fond, 1,5 dl di frisse crin.me, do sé, do pwève.

Po lès-ôbèrjines èt lès tomates souwèyes : 1 ôbèrjine, 2 tomates mwayènes, 5 cl d' ôle d' olîve, 1 tièsse d' ây, do sé, do pwève.

Po lès tulipes di neûjes di cromptîres : 6 bèles cromptîres, 14 trintches di djambon Serrano fwart tènes, 30 g di bûre, do sé, do pwève.

Po lès gârniteûres : kékes buskèts di pièrsi, 4 cotchètes di tin fris', 16 brèles, 8 fouyes di sèdje, 8 fouyes di crèsson, 10 fouyes di vièrt célèri, 1 blanc d' porète, di l' ôle d' olîve.

Cuhinèdje

Lès câyes : po fè l' fârce, machè li hatchis', li sé, li pwève, li cognac èt l' trufe kihatchèye è ptiets dés. Nèti lès câyes, lès bôre avou l' fârce èt lès keûse. Mète bruni do bûre dins one potcheûse èt dôre lès câyes. Tapè sé èt pwève. Achèvé l' cûhèdje o for. Adon, lès còpè è deûs, prinde li fârce foû èt li discòpè è trintches. Wòrdè ô tchôd.

Li sôce : prinde lès câyes foû dol potcheûse, discrôchè èt disglècè avou l' dju d' trufe. Adjoutè li brun fond èt lèy souwè. A mîtan souwèdje, vûdè l' crin.me èt adon co lèy souwè. Tapè sé èt pwève. Passè èt wòrdè ô tchôd.

Lès-ôbèrjines èt lès tomates souwèyes : còpè l' ôbèrjine èt lès tomates è rondèles bin tènes. Lès mète so do papî soufrè èt cûre o for 30 minutes a 50°. Wòrdè ô tchôd.

*anches de jambon
l'au moment où le
eler les pommes de
mes noisettes dans
ier au four. Après*

*er un peu d'huile
ais et laisser cuire
Garder au chaud.
à l'huile d'olive.
ans la même huile.
. Faire des petits*

*fines tranches de
ym confite dans la
mes noisettes, le
poudrer de persil.
s séchées avec la
e persil.*

Lès tulipes di neûjes di cromptîres : mète lès trintches di djambon dins on bol ki pout alè o for èt cûre a 50° k'a tins ki l' djambon sèye crostilyant. Pèlè lès cromptîres èt î prinde lès neûjes avou one coyî po ça. Cûre lès neûjes dins on bûre brun po lès dôrè. Salè, pwèvrè èt achèvè l' cûhèdje o for. Wôrdè ô tchôd.

Lès gârneteûres : dins on pèlon, tchôfè on pô d' ôle d' olive. Cand èle kimince a bolè, î nèyè lès cotchètes di tin èt lêy cûre tot douçmint po lès confi. Wôrdè ô tchôd. Còpè li blanc d' porète è tènès lamèles èt lès frîre a l' ôle d' olive. Wôrdè ô tchôd. Frîre lès fouyes di célèri dins l' min.me ôle. Wôrdè ô tchôd. Nèf lès-èrbyèyes, ènnè fè dès ptits buskèts k' on wòde dins dol freûde èwe. Kihatchè l' pièrsi.

Prèsintèdje

A 6 eûres so l' assiète, mète li câye còpèye è 2 avou lès trintches di fârce dizo. Plantè one cotchète di tin dins l' câye. A 10 eûres, mète li tulipe di djambon ô neûjes di cromptîres avou l' buskèt d' ièbes èt lès fouyes di célèri. Sèmè do pièrsi. A 2 eûres, mète lès trintches d' ôbèrjine èt di tomates souwèyes avou lès blancs d' porète. Gârni avou dol sòce èt do pièrsi.

ette tiède au vin

*de vinaigre de vin
letterave rouge, 100
ée, 1 œuf, du persil
e la ciboulette, du
e persil, 1/2 salade
250 g de sciure de*

*la sciure de chêne
de 6/6 sur plaque
met de caille brun
minutes, passer au
dans les différents
er les cailles et les
l, poivre, bouquet
ver et châtrer les*

*la caille tranchée.
e sautoir avec la
nagement. Décorer
suleurs. Disposer*

Crowes foyes di câye fougèye avou grèvèsses èt vinègrète tiène ô vin rodje

[Caroline Huart]

Ingrédjints

6 câyes, 12 grèvèsses, dès-èchalotes, 20 cl di vinègue di vin rodje, 120 g di bûre, 60 g di poume rin.nète, 70 g di rodje pétrôte, 100 g di peûre confèrance, 100 g di rēcènes, 1 pousse a foyes, 1 oû, do plat pièrsi, do coriande, 6 fleurs fuchsia, dol rokète, dès brèles, do cièrfou, 200 g di cèlèri a boule, 70 g di navê, one bote di pièrsi, 1/2 salôde fouye-di-tchin.ne, 20 cl di vinègue, 5 cl d' ôle d' olîve, 250 di soyeûre di tchin.ne, sé, blanc pwève.

Cuhinèdje

Vûdè, blamè, assèzonè èt fougè lès câyes one vintin.ne di minutes avou lès soyeûres di tchin.ne. Discôpè dès bokèts di 6/6 dins l' pousse a foyes èt lès cûre so one platène on pô frèche. Fè on brun bouyon d' câye an cûhant 20 minutes lès-ochês, lès dispoyses èt on buskèt gârni. Passè èt rafreûdi. Nètî lès lègumes èt lès frûtèdjes èt î pûjè dès ptitès boules. Lès cûre 6 minutes a l' bolante êwe. Disochlè lès câyes èt les trimpè 1/4 d' eûre dins on dju fè avou lès vinègues, li brun bouyon rafreûdi, do sé, do pwève, on buskèt gârni. Nètî lès-èrbyèyes èt lès salôdes. Lâvè èt vûdè lès grèvèsses: l'z-î rôyè li chaye do mîtan dol cawe po lès vûdè âyimint. Lès potchè à l' ôle d' olîve èt lès cûre.

Prèsintèdje

Mète on hatch èt match di salôdes ô cinte di l' assiète djondant dol câye disochlèye èt discôpèye. Mète lès grèvèsses tot-ôtoûr. Disglècè l' potcheûse avou l' brouwèt ô vinègue, souwè èt machè avou do bûre. Adramtè l' assèzon'mint. Dvièrsè on corion d' sôce so l' assiète èt mète lès boules di coleûrs. Mète lès foyes di pousse. Sèmè do pièrsi kihatchè.

Djambètes èt filèts d' câye dins on vèvi d' Rochefôrt

[Caroline Huart]

Ingrédyints

6 câyes, 3 trintches di sâçusson al bîre, 100 g di froumadje di gade fris', 50 g d' êmèntâl rapè, 1/4 di blanc cabu, 300 g di rēcènes, 2 tomates mwayènes, 200 g di tchampions, do pièrsi, 1 citron, 300 g di cromptîres charlotte, 50 g d' èchalotes, 1 tièsse d' ây, dès brèles, 3 peûres, 2 chicons, 1/4 l di lècê, 4 oûs, 100 g di farène di frumint, 50 g di farène di blè, 100 g di lâme, 100 g di bûre di cinse, 50 g di margarine, 1 l di tripe Rochefôrt, do sé, do blanc pwève, do tin, do lôrié.

Cuhinèdje

Vûdè, blamè èt disochlè lès câyes. Prinde lès filèts foû èt lès trimpè dins 25 cl di Rochefôrt. Fè on brun bouyon avou l's-ochês èt lès dispoyes, èt on buskèt gârni, cûre 20 minutes èt passè. Bôrè lès pates disochlèyes avou on hatchis' di tchampions bin machè avou dès-èchalotes èt l' êmèntâl. Fiçlè. Lès ravontiè dins do papî alumignom èt lès pochè 10 minutes dins l' brun bouyon. Po lès gârniteûres, discôpè l' blanc cabu è tènès lamèles èt lès sitoûvè, discôpè li mîtan dès rēcènes è ptits dés èt lès sitoûvè, discôpè l' rèstant dès rēcènes è lamèles èt lès cûre one miyète a l' bolante êwe, pochè lès peûres pèlèyes dins 25 cl di bîre, 15 cl d' êwe èt 100 g di souke, cûre lès chicons, pèlè lès tomates èt lès côpè è rondèles. Cûre dès vôtes fêtes avou lès 2 sores di farène. Discôpè lès cromptîres è lamèles èt lès cûre one miyète a l' êwe bolante èt salèye. Avou on kipèçleû, discôpè lès vôtes, li sâçusson, lès cromptîres èt lès rondèles di tomates. Fè dès mète-fouyes avou : vôte, sâçusson, vôte, tomate, vôte, froumadje di gade, cromptîre, vôte. Tot-ôtoûr, mète lès lamèles di rēcènes. Côpè lès peûres de deûs, lès vûdè, lès kitèyè èn-èvantay, lès sèmè di souke èt lès glècè ô gril. Potchè lès filèts èt lès plakè d' lâme. Wôrdè lès pates ô tchôd. Souwè l' bouyon d' câye, li passè, machè avou dol lâme èt adon avou do bûre. Radramtè l' assèzon'mint.

Prèsintèdje

Placè lès fouyes di chicon come one siteûle. O cinte, mète on hopê d' cabu. Mète lès pates èt lès filèts intèr lès chicons. Mète li mète-fouyes sol costè d' l' assiète èt l' peûre di l' ôte costè. Arêwè lès câyes avou rin k' on strûchon d' sôce. Sèmè dès dés d' rēcènes èt do pièrsi kihatchè.



Tronla d' mosse di câye ô Purnalèt èt dju d' sawèri

[Philippe Lomers]

Ingrédyints

6 câyes, 100 g di bûre, do sé, do pwève, 2 dl di Purnalèt, 2,5 dl di frisse crin.me, 3 fouyes di djalèye d' ochês, 6 pumes po cûre, 100 g di souke, 30 tchikès-ognons rudjons, 1 dl di djalèye di sawèri, 50 cl di vinêgue balsamike, 50 cl d' ôle d' olîve, kékes pwès d' sawèri.

Cuhinèdje

Mète trimpè lès câyes dins l' Purnalèt. Lès cûre tot-a-fêt. Lès disochlè. Bin lès kimolè. Fè one mosse avou l' tchôr kimolèye, li frisse crin.me èt l' djalèye d' ochê racrouwèye. Assêzonè èt parfumè ô Purnalèt. Molè dins dès ptits moules èt lèy sèrè ô freûd. Pèlè lès pumes èt lès còpè è cwartîs. Lès cûre avou do bûre èt lèy caramèlisè avou do souke. Cûre one miyète lès-ognons a l' êwe bolante èt salèye. Lès dôrè ô bûre èt soukrè. Po l' sôce, tchôfè l' djalèye di sawèri. Î vûdè li balsamike, on strûtchon d' Purnalèt, èt l' ôle d' olîve. Adramtè l' assêzon'mint. Rafreûdi.

Prèsintèdje

Dismolè l' tronla d' câye so l' assiète. Dvièrsè l' sôce rafreûdèye tot-ôtoûr. Gârni avou lès cwartîs d' pumes èt lès-ognons. Sèmè kékes pwès d' sawèri.

**Câye djusse fougèye, fârcèye ô ris d' vê
èt ô tchampions dès bwès,
côte al sitofèye, crin.me di potiron**

[Philippe Lomers]

Ingrédyints

6 câyes, 6 trintches di lôrd fougè, 50 g di ris d' vê pochès, 200 g di pîds-d' moton èt tchantrèles, 100 g di crôs fête, do sé, do pwève, dol mémoscôte, 100 g di lègumes còpès è gros dés, 1,5 dl d' ôle d' olîve, 150 g di bûre, 3 dl di dmèy glèce, 2 bèles cotchètes di tin bin fris', 300 g di potiron, 100 g d' èchalotes, 50 g di crètons fougès, 5 dl di bouyon d' poye, 2 dl di frisse crin.me, 6 bèles fouyes di cabu d' Savwa, 200 g di cardon.

Cuhinèdje

Lès câyes : disochlè lès câyes. Prèparè l' fârcè. Nèf lès ris d' vê pochès. Potchè dins l' ôle d' olîve 50 g d' èchalotes èt lès tchampions. Wòrdè kékes tchampions po gârnî l' assiète. Tapè sé èt pwève. Bôre lès câyes avou l' fârcè èt avou on bokèt d' crôs fête. Rôlè lès trintches di lôrd fougè ôtoûr dès câyes èt lès fiçlè. Lès dôre èt adon lès cûre 20 minutes al sitofèye avou li machis' di lègumes. Cand c' èst a mîtan cût, assèzonè èt adjoutè li dmèy glèce. Cand c' èst fin cût, diskeûse lès câyes èt lès wòrdè ô tchôd. Passè l' brouwèt, li machè avou on pô d' bûre èt mète do tin. Adramtè l' assèzon'mint.

Li crin.me di potiron : souwè lès-èchalotes ki dmoret avou lès crètons. Adjoutè lès dés d' potiron èt l' bouyon d' poye. Fè one compote, assèzonè èt kimolè. Passè, machè avou do bûre, adramtè l' sipècheûr èt l' assèzon'mint.

Lès rôlès ô cardons : discòpè lès cardons è pti bokèts, lès passè al bolante êwe èt lès sgotè. Lès potchè ô bûre èt vièrsè l' crin.me. Tapè sé, pwève èt mémoscôte. Passè lès fouyes di cabu a l' êwe bolante èt salèye, lès sgotè, lès sitinde. Mète do cardon dizeû, lès rôlè èt lès wòrdè ô tchôd.

Prèsintèdje

O cinte di l' assiète, mète li rôlè èt, po dzeû, li câye. Tot-ôtoûr, dvièrsè li crin.me di potiron èt l' brouwèt avou l' tin. Gârnî avou dès tchampions.

Ragout d' câye èt ris d' vê ô morîyes, èssance di banyuls èt mosse di célèri

[Michaël Malmendier et Nicolas Benoît]

Ingrédyints

Po 4 djins : 4 câyes, 500 g di ris d' vê di keûr, 50 g di farène, 1 tièsse d' ây, 250 g di bûre, do banyuls, do vin rodje, do brun fond, dès morîyes souwèyes, dès-èchalotes, 1 cabu d' Savwa, 1/2 célèri a boule, dol crin.me, 5 oûs, 1 kg di bintjes, 4 èchalotes, do sé, do pwève, dol mémoscôde, dol farène.

Cuhinèdje

Tchabotè lès bintjes, lès pochè al friteûre. Pochè lès ris d' vê avou l' ây. Discrôchè. Lès discôpè è trintches sipèsses d' 1 cm. Passè ol farène èt potchè ô bûre djusse divant d' sièrvi. Cûre one miyète lès fouyes di cabu a l' êwe bolante èt salèye. Ècrôchè dès moles a dariyole. Cûre li célèri avou d' l' êwe salèye. Fè one purèye. Machè avou l' crin.me, lès-oûs, do sé, do pwève, dol mémoscôde. Rèplin.ni lès moles èt cûre o for dins on bin-marîe.

Po l' sôce, souwè l's-èchalotes hatchèyes èt lès morîyes. Arêwè d' vin rodje èt d' banyuls, lêy souwè a glèce, adjoutè l' brun fond d' poye, assêzonè èt machè avou do bûre ô momint d' sièrvi. Disochlè lès câyes, lès spatè, lès dôrè èt lès cûre o for. Sièrvi so dès tchôdes-assiètes.

Câyes ô rêzins

[Michaël Malmendier et Nicolas Benoît]

Ingrédyints

Po 4 djins : 8 câyes, 50 g di bûre, 1 pitite grape di blancs rêzins, 1 pitite grape di neûrs rêzins, 1 kg di bintjes, 1 l di bouyon, 2 dl di dju d' vê.

Cuhinédje

Prèparè dès câyes come po lès rosti. Lès cûre dins one marmite di tère avou 50 g di bûre. Tapè sé èt pwève, lès dôrè ratmint èt achèvè d' lès cûre one dozin.ne di minutes dins l' for fwart tchôd. Sol tins k' ça cût, pèlè lès rêzins èt lès dispèpinè. I fôt 8 rêzins po one câye. Cand lès câyes sont cûtes, tapè lès rêzins ol marmite, adjoutè on tot ptit pô di dju d' vê po disglècè. Mète d' on còp on covra, lèy fè djustice one bolèye èt sièvi d' on còp.

Prèsintèdje

Li marmite èst so on plat gârni d' one sèrviète. Mète sol tôte on plat d' cromptîres ossi.

Mamèye salôde tiène di câye, lègumes crokants ô fènes-ièbes èt sirôpe di rēcènes

[Ludovic Pascolo]

Ingrédyints

6 câyes, 50 g di bûre, 6 grosses rēcènes, 1 salôde, 1 salôde fouye-di-tchin.ne, 2 porètes, 1/2 chou fleur, 300 g di viètes fêves, 2 ptites gourjètes, 1 fouye di lôrié, 1,5 dl di crin.me, 1 dl d' ôle d' olîve prumîre prèssion a freûd, do vinêgue balsamike, dès brèles, do cièrfou, do plat pièrsi, sé èt pwève.

Cuhinèdje

Discôpè lès filèts èt lès pates foû dès câyes. Lâvè 4 rēcènes èt lès passè ô kimoleû sins lès pèlè. Lâvè èt poûrè lès salôdes. Machè l' ôle d' olîve, li vinêgue balsamike, sé èt pwève po fè one vinêgrète. Còpè al cizète one pôrt dès brèles, do plat pièrsi èt do cièrfou. Lâvè tos lès lègumes èt lès cûre séparémint dins d' l' êwe bolante èt salèye. Sigotè èt lêy rafreûdi. Mète souwè li dju d' rēcène k'al mîtan, adjoutè l' crin.me èt l' fouye di lôrié. Lêy co souwè èt adrantè l' assèzon'mint. Passè èt wòrdè sol costè. Machè tos lès lègumes avou lès-èrbyèyes discôpèyes èt l's-arêwè d' vinêgrète. Cûre lès bokèts d' câye assèzonès so on feû mwayin dins do bûre k' arète djusse di tchantè. Li tchôr deût dmore bin djuteûse. Spondjè on pô al fin do cûhèdje.

Prèsintèdje

Mète li hatch èt match di lègumes ô cinte di l' assiète. Po dzeû, mète dol salôde. Vûdè dol sirôpe di rēcène tot-ôtoûr. Mète lès 4 bokèts d' câye èt gârni avou kékes frisses-èrbyèyes.

**Rizoto d' câye ô plat pièrsi èt djambon d' Ârdène,
cêpe pêlè, radis a l' ôle d' olîve,
bouyon d' poye ô bûre**

[Ludovic Pascolo]

Ingrédyints

6 câyes, 6 ptits cêpes, 6 longs radis, 150 g di bûre, 1/2 dl d' ôle d' olîve prumîre prèssion a freûd, 1 trintche di djambon d' Ârdène, do bouyon d' poye, 1 buskèt gârni, 150 g di ri Arborio, 1 buskèt di plat pièrsi, 1 dl di crin.me, 2 grîses èchalotes.

Cuhinèdje

Discôpè lès filèts èt lès pates foû dès câyes, mins wôrdè lès filèts ètîrs. Ritrossè l' tchôr dès pates èt wôrdè sol costè. Nètî lès cêpes, discôpè lès pîds è ptits dés, pêlè lès tchapês, assêzonè èt wôrdè sol costè. Dins one potcheûse, souwè lès radis avou do bûre èt d' l' ôle d' olîve, assêzonè, arêwè avou do bouyon d' poye èt achèwè l' cûhèdje dîzo on covra. Dins one potcheûse a spès cou, fonde do bûre avou on pô d' ôle d' olîve èt î souwè one èchalote hatchèye avou lès dés d' cêpes. Adjoutè li djambon d' Ârdène discôpè è lamèles. Êcrôchè èt blondi l' ri dins one nokète di bûre, adjoutè li buskèt gârni, arêwè avou 1,5 pôrt di bouyon d' poye, assêzonè èt cûre tot douçmint dîzo on covra. So ç' tins la, kimolè li pièrsi avou on strûtchon d' freûde êwe. Prèssè dins on drap dizeû on pêlon, adon tchôfè l' dju djusk'a 80°. Foû do feû, pûjè l' vièrt ki s' a mètou â dzeû do lawèt. Cand l' ri èst fin cût, î adjoutè ç' vièrt la èt dol crin.me batouwe. Souwè 3 dl di bouyon d' poye èt l' mète sol costè. Cûre lès bokèts d' câye assêzonès so on feû mwayin dins do bûre k' achève di tchantè. Cand i sont cûts, discrôchè on pô, adjoutè l' deûzime èchalote hatchèye èt do plat pièrsi còpè al cizète. Souwè on tot ptit pô, adjoutè li bouyon d' poye souwè èt machè avou do bûre. Adramtè l' assêzon'mint.

Prèsintèdje

Avou one ronde èssègne, molè li rizoto ô cinte di l' assiète. Po dzeû, mète on tchapê d' cêpe, kékes lamèles di radis, dès fouyes dol copète do pièrsi. Mète lès bokèts d' câye. Arêwè avou l' brouwèt ô bûre.

**Zimtèye di câye cûte a pont
èt djambon d' Ârdène
avou 'ne crin.mèye di ptits pwès**

[Geoffrey Tiso]

Ingrédyints

6 câyes, 12 trintches di djambon d' Ârdène, 400 g di ptits pwès, 100 g di bûre sins sé, 1 rèce, 1 ognon, 2 clôs d' jirofe, 200 g di crin.me a 35 %, dès brèles, 1 tomate.

Cuhinèdje

Pèlè èt nètî tos lès lègumes. Rosti lès câyes, lès discochlè. Prèparè on bouyon avou lès-ochês. Prèparè li crin.mèye di ptits pwès avou l' crin.me, 8 trintches di djambon discôpèyes è ptits dés, li bouyon d' câye, on pô d' souke, lès clôs d' jirofe. Lèy cûre 12 minutes. Kimolè èt passè. Rôlè lès câyes dins one trintche di djambon d' Ârdène. Achèvé d' lès cûre an lès tchôkant 7 minutes o for a 175° d' jusse divant d' sièrvi.

Prèsintèdje

O cinte di l' assiète, mète li câye. Adon, dvièrsè li crin.mèye di ptits pwès. Còpè dès dés d' tomates po gârni.



Catégorie Professionnels

Câyes a m' manîre

[André Bastogne]

Ingrédyints

6 câyes, 1/2 dl di likeûr d' âmon.nes, 1 grosse coyî di confiteûre d' ognons, 1 citron, 2 dl di cîde, 100 g di bûre, 4 èchalotes, 2 cochètes di tin, 2 pèces di pwin gris, 2 cochètes di pièrsi, 1 fouye di lôriè, 1 tièsse d' ây, 25 g di fris' froumadje di gade, 100 g di djambon d' Ârdène fougè, dol maizéna, 1 cochète di célèri, sé èt pwève.

Cuhinèdje

Salè èt pwèvrè li dvins dès câyes. Lès mète dins one cocote avou l' bûre po lès rostî. Adjoutè li pièrsi èt l's-èchalotes hatchès, lôrié èt djambon è bokèts, 2 dl di cîde, 1/2 dl di likeûr d' âmon.nes èt li dju d' on dmèy citron, li froumadje di gade, l' ây, li tin èt l' confiteûre d' ognons. Lèy cûre 25 minutes. Loyè li sôce avou on pô d' maizéna. Tchôfè li plat po sièrvi. Cand lès câyes sont cûtes, lès mète sol plat. Sièrvi fwart tchôd avou kékes crostons a l' ây. Gârni avou on dmèy citron, do pièrsi èt do célèri. Ni nin roûvyè li rince-deûts.

Câyes ô Purnalèt

[André Bastogne]

Ingrédyints

6 câyes, 12 pwès d' pèkèt, do sé, do pwève, do lôrié, 2 cochètes di tin, 150 g di crèton, 4 èchalotes, 150 g di bûre, 1,5 dl di Purnalèt, 1 dl di bouyon d' poye, 6 cromptîres " charlotte ", 2 grosses coyîs di confiteûre d' ognons, 1 grosse coyî di lâme, 4 cochètes di pièrsi, maizéna.

Cuhinèdje

Tapè sé, pwève èt 2 pwès d' pèkèt dvins lès câyes. Dins one cocote, dôrè lès câyes 4 minutes avou 50 g di bûre. Tapè l' crêche èvôye. Adjoutè lès-èchalotes, lès crètons, li tin èt l' lôrié, 2 grosses coyîs di confiteûre d' ognons, li lâme, li Purnalèt tiène èt l' bouyon d' poye èt l' maizéna. Lêy cûre 20 minutes a ptit feû. Tchôfè on plat po sièrvi. Î mète lès cromptîres cûtes al pèlote. Lès tchabotè al coyî. Mète lès câyes dins l' trô avou on nokète di bûre. Gârni l' plat avou do pièrsi.

Câye fârcèye èt silvèsse avou si ptite sôce al trufe djondant 'ne pèche di vigne

[Jérôme Gerarts]

Ingrédyints

6 câyes, dès tchampions dès bwès : 200 g di pîds-d'moton, 100 g di jiroles, 150 g di trompète-do-djèrin-voyèdje, 2 dl di dju d' trufe, one trufe do Périgôrd, 3 pêches di vigne, 12 fouyes di vigne, 1/2 l di frisse crin.me, 2 rodjes èchalotes, on buskèt d' brèles, 100 g di lâme di lavande, do bouyon d' poye, 2 oûs.

Cuhinèdje

Côpè lès pêches di vigne è 2. L'z-î ôtè l' pîrète, lès pèlè avou dol bolante èwe. Mète lès dmèy pêches dins on pèlon avou one nokète di bûre èt on pô di lâme di lavande. Cand lès fruts sont èrôlès d' caramèl bin clêr, lès sètchè foû do pèlon èt lès wôrdè ô tchôd. Po fè l' fârcè, mète dins l' kimoleû lès 3 ou 4 sôres di tchampions bin rnètîs, lès-èchalotes èt lès brèles kihatchèyes, 2 djènes d' oûs, on strûtchon di dju d' trufe, li frisse crin.me, do sé, do pwève, one picèye di tin. Bin moûre tot çoula k'a tins k' on-z-atrape one bèle fârcè. Adon, disochlè lès câyes manîre k' on lès fârciche ôhimint. Lès fiçlè. Lès cûre â mîtan dins one pèle avou dol crâche. Lès rprinde po-z-achèvè l' cûhèdje o for k' èst dja a 165°. I fôrèt a pô près 15 minutes. So ç' tins la, disglècè l' pèle avou do bouyon d' poye. Î adjoutè li dju d' trufe èt l' frisse trufe passèye al rape. Lèy souwè â mîtan. Passè èt adon machè avou one nokète di bûre. Adramtè l' assêzon'mint. Vûdè d' l' ôle dins one pèle ki n' plake nin èt î fè rivni l' one après l' ôte lès fouyes di vigne. Lès spondjè èt l's-assêzonè. Sètchè lès câyes foû do for, lès disloyè èt lès mète so lès-assiètes avou les pêches di vigne èt lès fouyes di vigne. Arêwè lès câyes avou leû ptite sôce.

**Filèt d' câye fârcèye
cûte dins 'ne nokèye di lègumes, ô Purnalèt,
djambètes al lâme**

[Patrick Thomas]

Ingrédyints

6 câyes do Mayni, 2 rēcènes èt 1 gourjète discôpèyes è trintches dins l' longueûr, 1 dl di Purnalèt dol Rotche, 250 g di bûre d' Ârdène, 1 dl di bouyon d' poye, 2 grosses coyîs di lâme, 3 cromptîres Nicolas, 150 g di hatchis' boû-couchèt-vê assêzonè do boutchî Bosquée dol Rotche, 6 tchikèts mèye-fouyes a bôrè, 6 oûs d' câye, 1/2 èchalote kihatchèye.

Cuhinèdje

Prinde lès filèts sins lès-êles. Discoplè lès pates. Kitchirè 6 fouyes d' alumignom èt plakè on pô d' bûre ô mitan d' chake. Mète dizeû, l' one sitindoye so l' ôte, kékes trintches di rēcènes èt d' gourjète. Mète adon on filèt on pô spatè, one grosse coyî di hatchis' èt adon li deûzime filèt avou l' pê so li dfoû. Assêzonè. Rôlè lès filèts dins les trintches di lègumes èt adon dins l' papî alumignom. Bin lès-î strinde. Lès rôlè dins on choumant tchantant bûre èt lès cûre o for 8 minutes a 225°. Sol costè, bruni lès carcasses avou do bûre dins dès dés d' lègumes. Frèchi on pô avou d' l' êwe, adjoutè on buskèt gârni èt assêzonè. Adon bruni lès pates avou do bûre aclêri. Assêzonè. Discrôchè èt adjoutè dol corante lâme èt on pô d' bouyon d' poye passè. Lèy cûre kékes minutes avou on covra. Prinde lès djènes dès-oûs d' câye, lès mète dins lès mèye-fouyes. Riprinde lès filèts, lès lèy rapwèzè kékes minutes, lès discôpè.

Po l' sôce, discrôchè li platène èt disglècè ô bouyon d' poye. Lèy souwè câyi a sètch èt vûdè l' Purnalèt. Lèy souwè èt machè avou do bûre. Adramtè l' assêzon'mint.

Prèsintèdje

So on dmèy-toûr di l' assiète, mète lès bokèts d' filèt ki s' gripèt on pô l' onk so l' ôte. Mète li mète-fouyes avou l' ou k' ont cût 2 minutes o for. Adon lès pates avou leû brouwèt k' a stou machè avou one nokète di bure. Arêwè lès filèts avou l' brouwèt ô Purnalèt. Ô mitan d' l' assiète, drèssè 2 chôles di cromptîre. Sièrvi avou dèss lègumes dol sâhon.



Salôde tiène di câye ô vinêgue d' âmon.nes

[Patrick Thomas]

Ingrédyints

6 câyes, do bon vinêgue di vin, dès salôdes di sâhon, 6 oûs d' câyes, 200 g di bûre, 3 pèces di blanc pwin, dès brèles.

Cuhinèdje

Nèyè on ptit plat d' âmon.nes dins do vinêgue di vin. Li vinêgue sèrè co pu clapant si on mèt dja trimpè lès âmon.nes li djoû di dvant. Disochlè lès câyes an lès discôpant è 2 sùhant li fortchète do stoumak èt sèparè lès-êles dès pates. Mète totes sôres di salôdes di sâhon so l' assiète an wètant bin a mète dès colèurs difèrantes l' one drî l' ôte. Bruni lès bokèts d' câye dins do bûre bin choumant. Tapè sé èt pwève èt lès tchôkè o for 5 minutes a 200°. Pûjè l' crôche foû. Wôrdè lès câyes ô tchôd.

Prèsintèdje

Mète lès câyes sol salôde, pates èt êles l' one après ôte. O mîtan, mète on-oû d' câye pochè so 'ne rondèle di blanc pwin a pon.ne rosti. Arêwè lès cayes di sôce. So l' oû, sèmè on pô d' brèles hatchèyes.

Glècèdje di câye rostèye a l' oranje

[Tierry Vander Vorst]

Ingrédyints

6 câyes, on pistolèt d' wassin, 6 bèles-oranjes di montagne, 2 lites di dju d' oranje, 5 dl di glèce di tchôr, one bote di plat pièrsi, do sé, do pwève, do bûre salè.

Cuhinèdje

Nèfî lès câyes, lès-assêzonè èt lès bruni ô bûre. Adon lès boutè dins l' for bin tchôd po lès rosti tot-a-fêt. Discôpè dès cossins dins l' miyète dès pwin èt lès bruni dès deûs costès dins l' bûre. Pèlè 3 oranjes èt discôpè lès pèlotes è fistus. Bin lès cûre al bolante êwe. Pèlè lès-oranges a vîve-tchôr, dismantchè lès cwartîs èt lès tchôfè tot doûçmint dins on pèlon avou l' dju d' oranje. Lêy souwè l' dju ki deût divni come dol sirôpe. Adjoutè l' glèce di tchôr po-z-avou one sôce brune mins on pô clêre. Adramtè li sé èt li pwève do molin èt l' sipècheûr dol sôce. Li sôce deût bin gostè l' pwève. Passè l' sôce a l' étamine. Adjoutè lès pèlotes sigotèyes, èt machè l' sôce avou one bèle nokète di bûre. Avou on pincê, plakè lès câyes cûtes avou dol glèce di tchôr fondowe. Lès glècè o for.

Prèsintèdje

Mète li cossin d' pwin rosti ô cinte di l' assiète. Mète li câye sol cossin. Placè lès cwartîs d' oranje tot-ôtoûr do pwin. Dvièrsè on filèt d' sôce tot-ôtoûr dol câye. Mète on bê plumèt dol copète do buskèt d' pièrsi sol hôt d' l' assiète.

Câyes ô pistaches èt kètches ô cognac

[Tierry Vander Vorst]

Ingrédyints

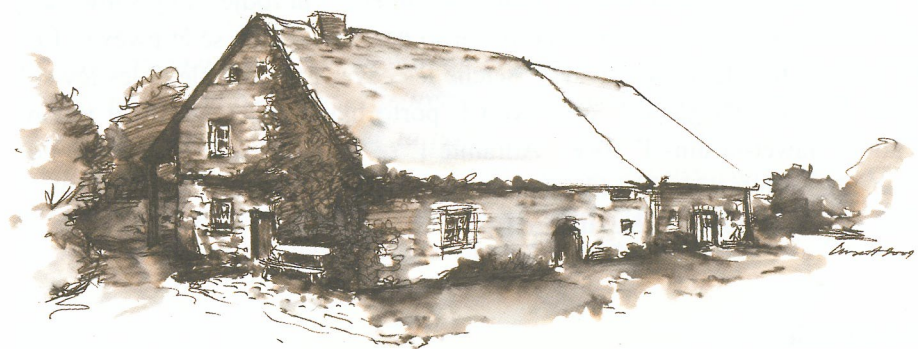
6 câyes, 250 g di pistaches kihatchèyes, 3 blancs d' oûs, 48 kètches, 4 dl di cognac treûs-siteûles, 3 dl di vin rodje, 4 dl di brun bouyon d' câye, 3 dl di porto blanc, dol glèce di tchôr (mins on pout s' è passè), 500 g di sakwantes sôres di djon.nes salôdes, dol vinêgrète al mostôde, 200 g di farène, one bote di plat pièrsi, do sé, do pwève, do bûre salè.

Cuhinèdje

Discôpè lès pates èt lès filèts foû dèès câyes, lès chwarcè. On n' wôde ki l' prumîr ochê d' l' êle. Assêzonè lès bokèts d' tchôr èt lès trimpè a l' anglèse (ça vout dire dins on lawèt d' oûs batous, sé èt pwève) dins dol pouûssîre di pistaches kihatchèyes. Cûre lès bokèts d' tchôr dins do bûre, tot douçmint po n' nin k' i dôrinchent trop rate èt trop fwârt. Sgotè lès kètches ki trimpèt dispôy li djoû di dvant dins l' cognac èt lès wôrdè ô tchôd. Tchôfè l' cognac dins on pêlon avou l' brun bouyon èt l' vin rodje. Lêy souwè k'a tins ki l' sôce sèye spèsse assè po plakè so one coyî. Tapè sé èt pwève. I n' fôt nin sèy trop tchin sol pwève. Sètchè lès câyes foû dol pèle èt lès lêy sol costé do feû. Disglècè l' pèle avou l' porto blanc èt lêy souwè li mîtan. Vûdè ç' lawèt-la dins l' sôce. Adramtè l' sé èt l' pwève èt l' crôchtè dol sôce. Passè ô tamis. S' i fôt, radjoutè one coyî di glèce di tchôr. Machè l' sôce avou one bone nokète di bûre fris'.

Prèsintèdje

Mète ô cinte di l' assiète li salôde avou s' vinêgrète al mostôde. Mète lès bokèts d' câye èt lès kètches l' onk drî l' ôte tot-ôtoûr dol salôde. Arêwè lès kètches avou l' sôce, mins nin lès bokèts d' tchôr. Sèmè one bone picèye di pouûssîre di pistache sol salôde èt l' ploumèt dol fine copète do buskèt d' pièrsi.



Notices biographiques

AGAUGUÉ-FOULON, Yvette [A]

“ Âgée de 67 ans, ex-Parisienne, ex-assistante sociale, je vis à Ans depuis plus de 41 ans. J’ai mis en application dans mon ménage l’intérêt que je portais à la cuisine et, au fur et à mesure des années, je l’ai étendu aux concours culinaires. Je me suis inspirée de la cuisine traditionnelle liégeoise des cailles et potée aux carottes pour élaborer la recette primée. Pour la cuisine des cailles confites, la cuisine de ma grand-mère française, originaire de la Sologne, m’est revenue en mémoire. On préparait et conservait ainsi les volailles. J’essaie toujours de suivre les traditions gastronomiques régionales qu’elles soient belges ou françaises. Je veux surtout qu’elles soient simples, peu onéreuses en y ajoutant ma note d’originalité ou de nouveauté. ”

Avec ses cailles en sauce à la bière sur leur nid de purée aux carottes, Yvette Agaugué s’est classée 2^e au concours 2000 de “ Mémoire de l’Ourthe ” en catégorie Amateurs.



BASTOGNE, André [P]

“ Rochois de souche, père de cinq enfants, André Bastogne habite le joli village d’Hodister, au pied même du clocher de la vieille église St-Brice. En 1949, à l’âge de 12 ans, il commence son apprentissage à l’Hôtel des Bains à La Roche, tout en continuant ses études moyennes dans la même localité. Puis il travaille 10 saisons consécutives à l’Hôtel des Nymphes à La Roche. Les hivers correspondants le voient à l’ouvrage à la Rôtisserie de l’Empereur, place du XX-Août à Liège. Pendant ce temps, il suit en plus des cours de perfectionnement culinaire. En 1960, il transforme la vieille forge de ses parents, rue Clérue, et y crée le Restaurant du Vieux La Roche. En 1964, il épouse Anne Faymut, infirmière O.N.E. Ils reprennent ensemble l’Hôtel des Terrasses à Belvaux et l’exploitent pendant 13 ans. En 1976, André Bastogne est nommé cuisinier à l’I.M.P. de Marloie. Maintenant, il est pensionné et la cuisine du terroir reste pour lui une passion et un gage de qualité de vie. ”

Les cailles à la façon d'André Bastogne ont été finalistes du concours 2000 de "Mémoire de l'Ourthe".



BENOIT, Nicolas [E]

Est étudiant à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège.



CHANSANGPHEN, Karpkaeo [A]

"Karpkaeo est d'origine thaïlandaise. C'est dire l'importance de la cuisine dans sa vie, la cuisine thaïe étant réputée pour sa finesse, ses parfums... et son caractère (très) pimenté ! Mais comme elle vit en Belgique depuis dix ans, elle a eu le temps de s'essayer aux recettes de par ici. C'est en effet une autodidacte qui aime essayer des choses nouvelles.

Ce concours culinaire lui a donné l'occasion de le faire. Les recettes proposées allient ingrédients d'ici et de son pays, n'hésitant pas à marier des saveurs a priori opposées, comme le salé et le sucré."



DE BLIECK, Sabine [A]

"Tout a commencé à Louvain-la-Neuve. En effet, personne

n'ignore que pour l'étudiant, l'épreuve des fourneaux est au moins aussi redoutée que les périodes de blocus. Ainsi, durant toutes mes études, des livres de cuisine ont siégé sur l'étagère entre les syllabus de géophysique et de mécanique quantique.

Après avoir été pendant 4 ans la Maité de mes co-koteurs, je sévis aujourd'hui dans la cuisine familiale (à Hargimont) où je m'efforce de soulager les grandes faims de mes 3 petits monstres et de flatter les papilles de mon gastronome d'époux. À force d'expérimentations et d'explorations culinaires, tirant des leçons tant de mes réussites que de mes revers, avec beaucoup d'enthousiasme et de passion, le credo des repas quotidiens est devenu : " varions les plaisirs ". La famille aime les parfums et couleurs qu'offre la Méditerranée. Les saisons inspirent aussi les menus de la maison. En hiver, les fromages et les saveurs sucrées se mélangent pour un métissage parfois plein de surprises. "



FOUCART, Julien [E]

" Je m'appelle Julien Foucart. Je suis né le 9 décembre 1983. J'habite Herchies, un petit village situé entre Mons et Ath. Je suis en 6^e année Technique de Qualification Hôtelière à l'Institut Saint-Joseph de Saint-Ghislain. Je compte continuer mes études ensuite. En 1999, j'ai eu l'occasion de participer à plusieurs concours :

*Le Coq gourmand : le thème principal était le gibier à plumes à la moutarde. Je me suis classé en 2^e place.

*Concours de l'ORPAH : le thème était la pomme de terre. J'ai terminé 4^e avec le prix du jury. Dans le même concours, sur le thème du jambon d'Ardenne, je me suis classé en 5^e place.

Depuis que je suis petit, dès l'école primaire, j'avais décidé de travailler dans les cuisines et d'en faire ma profession. Les motivations qui m'ont poussé à participer au concours " Mémoire de l'Ourthe ", sont le plaisir de travailler avec des produits inhabituels (les cailles) et de rencontrer des gens qualifiés de mon métier. Je remercie mon chef de cuisine, M.

Comble, et mes professeurs de salle, M^{me} Dernoncourt et M^{me} Delcourt. ”



GANSEMAN, Nicolas [E]

Il est né à Ath le 9 novembre 1982. Il a commencé l'hôtellerie à l'âge de 12 ans à l'Institut Technique d'Enseignement Supérieur à Ath. Après la 6^e année, il effectue une 7^e Gastronomie Européenne à l'ITMA à Tournai.

Avec sa caille farcie à la truffe, Nicolas Ganseman a été finaliste du Concours 2000 de “ Mémoire de l'Ourthe ”. Son professeur, Philippe Votquenne, l'a soutenu pendant le concours et pendant la préparation.



GERARTS, Jérôme [P]

Doit sa sélection au Concours culinaire de “ Mémoire de l'Ourthe ” à une savoureuse recette de caille farcie à la forestière.



HUART, Caroline [E]

“ Je suis âgée de 18 ans et élève de 6^e Technique Hôtellerie à l'Institut Sainte-Marie à Couvin. Poussée par M. Coubeaux, chef d'atelier, pour participer au concours, c'est avec M. Dhont, professeur de cuisine, que j'ai élaboré la recette. Si tous les trois, nous tenions à y participer, c'est dans l'espoir de faire connaître notre école et notre savoir faire, car quoi de plus

valorisant pour une école et ses élèves que d'être reconnus par ses pairs. Si j'ai suivi les cours d'Hôtellerie, c'est pour satisfaire mon plaisir de cuisiner et je trouve le contact avec les clients très agréable. ”

Jambette et suprême marinés de caille au fumet de Rochefort ont valu à Caroline Huart le rang de finaliste au concours 2000 de “ Mémoire de l'Ourthe ”.



LEGUEBE, Raymond [A]

De Chantemelle, 56 ans, marié, un enfant, ouvrier papetier. “ Si pour moi, la cuisine est une passion, un concours est chaque fois une remise en question. Tous les concours ont un thème (poisson, volaille, bières, gibier,...) à partir duquel il faut créer et réaliser de nouvelles recettes en mettant en valeur les produits régionaux. La clef de la réussite d'une recette et de faire des choses simples avec de bons produits.

J'ai été trois fois vainqueur au concours de gibier à Saint-Hubert en cinq participations. Finaliste du concours du meilleur cuisinier de l'année à Bruxelles en 1997, 98 et 99. J'ai remporté l'Expogast à Luxembourg, le Coq Gourmand à Namur et le concours Mémoire de l'Ourthe à Rendeux. ”

La caille en feuilleté, sauce douce aux écrevisses a remporté le 1^{er} prix au concours 2000 de “ Mémoire de l'Ourthe ” en catégorie Amateurs.



LOMBA, Yves [A]

“ Yves Lomba, 39 ans, père de 2 enfants, habite à Marche et y enseigne l'Éducation Physique. Il a cuisiné pour la première fois lors de ses études où il était plus agréable de peler des patates ou de cuire des pâtes pour

la communauté que de récurer. Enfin, son épouse, Sandrine, étant “ une bonne fourchette ” mais n’ayant pas le temps de lui préparer des petits plats, il se voit de plus en plus obligé de se remettre au fourneau. Et, en tant que bon père de famille et merveilleux époux, il n’hésite pas à ouvrir régulièrement de bons livres de recettes pour satisfaire sa précieuse clientèle toujours plus exigeante. ”



LOMERS, Philippe [E]

“ Je suis étudiant en terminale à l’École Hôtelière de l’Athénée Royal de La Roche-en-Ardenne. Mes parents possèdent l’établissement “ L’Auberge des Grands Prés ” à Salmchâteau (Vielsalm). Mon dernier stage a été effectué au “ Domaine du Val d’Amblève ” à Stavelot. Après mes études, je désire réaliser des stages à l’étranger afin de perfectionner ma formation. Ma passion a toujours été la cuisine. C’est pour cela que je me suis présenté au concours sur la caille. Avec la complicité de mon professeur, M. Nizette, j’ai élaboré 2 recettes à base de cailles et de produits du terroir. ”

Avec sa caille légèrement fumée, Philippe Lomers a remporté le 1^{er} Prix Étudiants au Concours 2000 de “ Mémoire de l’Ourthe ”.



MALMENDIER, Michaël [E]

Est étudiant à l’École d’Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège.





PASCOLO, Ludovic [E]

“ Je suis élève en 6^e Technique à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Charleroi. Je suis intéressé par la cuisine depuis mon plus jeune âge, tout d'abord à la maison en aidant ma mère et ensuite en m'inscrivant à l'école d'hôtellerie où j'ai pu apprendre ce beau métier. En effet, j'ai eu l'occasion, au cours de mes études, de me perfectionner lors de stages dans de bonnes maisons rigoureusement sélectionnées. De plus, l'école participe à de nombreux projets européens et cette année, j'aurai l'occasion de me rendre en Espagne avec toute ma classe pour un échange avec l'École d'Hôtellerie de Gérone. En ce qui concerne ma participation à un concours, c'est une chose que j'avais envie de réaliser depuis longtemps. Cette année, mon professeur de cuisine, M. Coppée, m'a offert cette opportunité et c'est avec une grande joie que j'ai participé à votre concours car c'est l'occasion de rencontrer d'autres élèves et de me situer par rapport aux autres écoles. ”



RASQUIN, Léa [A]

“ Je suis originaire de la commune de Rendeux, et, petite fille très gourmande déjà, je traînais volontiers dans la cuisine auprès de ma maman. En grandissant, j'ai continué à essayer de confectionner de bons petits plats. Toutes les recettes n'ont pas toujours été couronnées de succès, mais il paraît que l'expérience est le reflet de nos erreurs. J'ai immédiatement été séduite à l'idée de participer à un concours culinaire organisé par une association de ma commune natale. J'ai présenté deux recettes dont “ la caille farcie aux cerises ” qui m'avait déjà valu des lauriers à un autre concours. Quant à la caille à la liqueur de Montaigu, j'ai tout simplement inventé la recette en piquant des bribes ici et là, ce qui me permettait de mettre à l'honneur des produits locaux. ”

Léa Rasquin a été finaliste du concours 2000 de “ Mémoire de

l'Ourthe ” grâce à sa préparation de caille à la liqueur de Montaigu.



SEBILLE, Anny [A]

“ Elle a toujours enseigné à Durbuy Vieille Ville, endroit bien renommé pour sa gastronomie. Cette proximité avec les enfants dont les parents travaillent dans le secteur de l'horeca a aiguisé chez elle le sens d'une cuisine fine, allant s'améliorer davantage sous les conseils judicieux de différents papas, chefs de restaurants. De là, il n'y avait qu'un pas à franchir pour participer à plusieurs concours culinaires. Elle a d'ailleurs remporté le premier prix amateur au “ Coq gourmand ” à Namur en automne 99 avec le thème du gibier à plumes. Avec sa caille aux fruits de la passion, elle a aussi remporté le prix spécial 2000 de “ Mémoire de l'Ourthe ” pour la valorisation des produits locaux. ”



THOMAS, Patrick [P]

“ Il a fait 3 années d'études à l'École Technique d'Hôtellerie à Arlon. Durant tout le cycle scolaire, il a effectué des stages pratiques les week-ends et les vacances. Après vint le service militaire, d'abord à la cuisine troupe, puis au mess sous-officiers pour terminer au mess officiers. Après avoir travaillé 5 ans chez Léo à Bastogne, il a repris avec sa femme le restaurant-traiteur “ La Sapinière ” à La Roche. C'était en 1983. Puis en 1997, ils ont ouvert une salle de banquet, “ Les Senteurs de Lys ” à Ronchamps (La Roche). En 1996, leur fils a rejoint l'équipe. En clôture de son contrat d'apprentissage, il avait remporté le titre de meilleur apprenti 2000. “ Les Senteurs de Lys ” est repris comme Maison de Terroir. ”

Le ballottin de filet de cailles a été classé 2° au concours 2000 de “ Mémoire de l'Ourthe ”.



TISO, Geoffrey [E]

“ J’habite à Durbuy et je suis étudiant en 7^e année Traiteur-Organisateur de banquets à l’Institut Saint-Roch de Marche-en-Famenne. J’ai commencé à m’intéresser à l’art culinaire dès mon arrivée en 3^e Professionnelle Hôtellerie-Restauration à Marche-en-Famenne. Je m’y suis bien adapté et maintenant, j’ai entamé une 7^e année de perfectionnement. Je suis bien décidé à poursuivre d’autres études dans le même secteur. Mes amis, mes collègues et professeurs sont toujours derrière moi pour me motiver et me redonner confiance en moi. Pourquoi ai-je choisi de faire un métier de la cuisine ? Très poétiquement, j’aime “ faire chanter les mets, les couleurs, les saveurs ”, apporter du plaisir aux gourmets. Participer à un concours sur la caille et ses diverses préparations était une expérience intéressante. Mon professeur d’art culinaire, M^{me} Martine Sevrin, et moi avons élaboré 2 recettes...”

Geoffrey Tiso a été finaliste du concours 2000 de “ Mémoire de l’Ourthe ”.

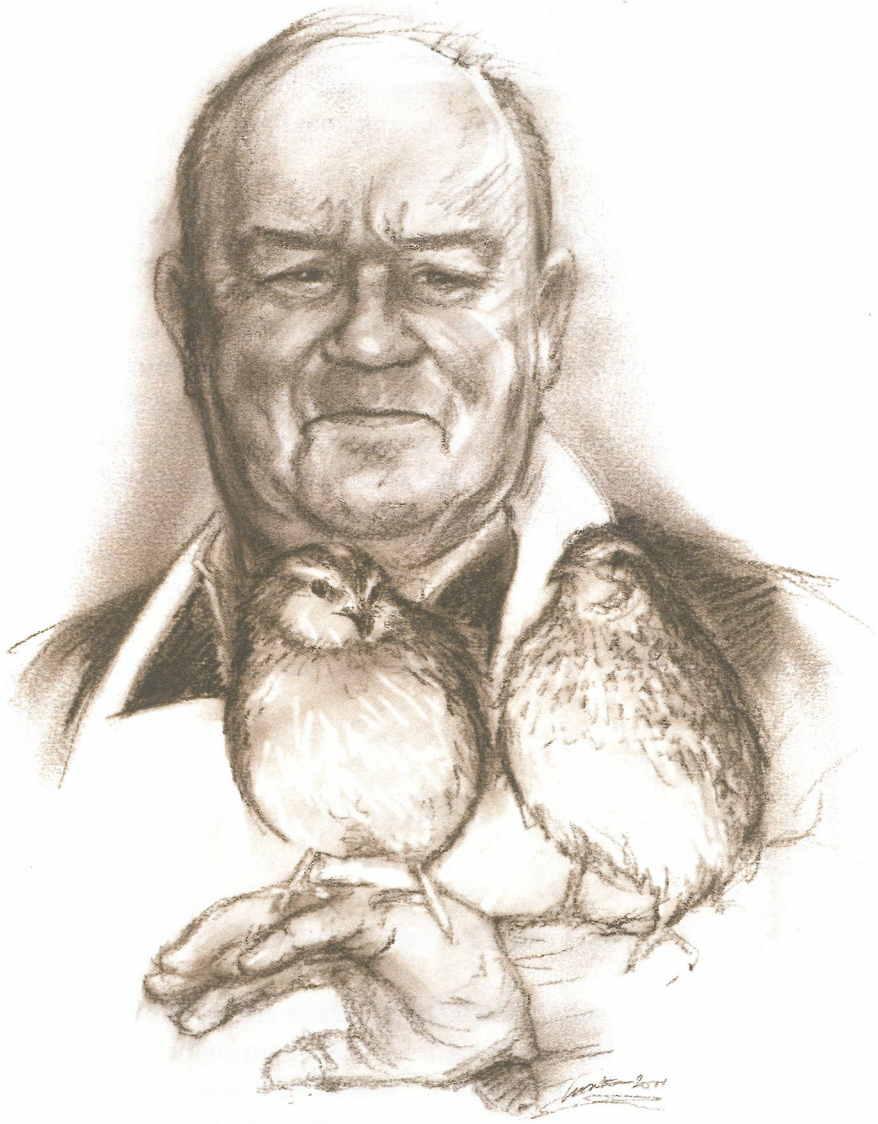


VANDER VORST, Thierry [P]

“ J’ai débuté les études hôtelières à 12 ans. Après mes 6 années d’études, j’ai pratiqué mon métier pendant 12 ans chez un traiteur. Avant de reprendre le restaurant “ Le Mosan ” à Anseremme, j’ai passé 2 ans comme intérimaire dans les meilleures maisons bruxelloises. Le désir de me comparer à d’autres membres de la profession a motivé ma participation à ce concours. L’élaboration des recettes est inexplicable. Il s’agit d’une création sortie de l’imaginaire pour la satisfaction des papilles gustatives. Mon métier est un art. Mes réalisations sont éphémères, mais la satisfaction est à

rechercher non dans la création elle-même, mais dans le souvenir qu'elle laisse au fond de l'esprit de celui qui l'a savourée. Outre le besoin vital de manger, la nourriture doit être une source de plaisir et la fonction de mon métier est d'apporter cette satisfaction aux convives qui prennent place autour de ma table. Je souhaite que tous les lecteurs éprouvent beaucoup de plaisir lors de la découverte des recettes présentées et qu'ils garderont à l'esprit qu'un art ne peut tolérer la critique que si celle-ci est constructive et que cette critique n'engagera jamais que celui qui l'émet. ”

Caille rôtie aux pistaches et pruneaux au cognac : c'est avec cette préparation que Thierry Vander Vorst a remporté le Premier Prix du concours 2000 de “ Mémoire de l'Ourthe ”.



**Producteurs et partenaires associés
au concours culinaire**

Les producteurs

Les producteurs de la commune de La Roche

Boulangerie Fokan, rue de l'Église 23, 6980 La Roche
Boulangerie Lambert, rue de la Gare 9, 6980 La Roche
Boulangerie Pâtisserie Danloy, rue de l'Église 21, 6980 La Roche
Boucherie Baltus, place du Bronze 2, 6980 La Roche
Boucherie Bouillon, place du Marché 9, 6980 La Roche
Boucherie Bosquée, rue de l'Église 33, 6980 La Roche
Boucherie Linchet, rue de l'Église 16, 6980 La Roche
Fromage de chèvre Moreau, Mierchamps 14, 6980 La Roche
Écrevisses Val d'Herlin, Herlinval 70, 6980 La Roche
Confrérie du Purnalet, rue du Châlet 49, 6980 La Roche
Confits et vinaigres Anne Collignon, Thimont 52, 6980 Buisson
Miel Michiels, Bérismenil 29, 6980 La Roche

Les producteurs de la commune de Rendeux

Boucherie Kinet, route de Hotton 40, 6987 Rendeux
Produits laitiers de brebis Culot, Laidprangeleux 1, 6987 Marcourt
Produits laitiers Désert, route de Hotton 43, 6987 Rendeux
Produits laitiers Dacot, Bois de Tave 1, 6987 Rendeux
Produits laitiers Brucq, Bois du Ry 15, 6987 Rendeux
Lait et miel Louis Vincent, rue de l'Église 16, 6987 Beffe
Œufs et poulets Carlier, rue de l'Église 8, 6987 Beffe
Confrérie des Chevaliers de Montaigu, rue du Moulin 14, 6987 Hodister

Les producteurs de la commune de Hotton

Boulangerie Pâtisserie Louche, avenue de la Gare 118, 6990 Hotton
Boulangerie Pâtisserie Lobet, rue de La Roche 41, 6990 Hampteau
Boulangerie Pâtisserie Demelenne, rue de la Vallée 5, 6990 Hotton
Boulangerie Pâtisserie Adrians, rue des Pèheux 26, 6990 Fronville
Boulangerie Pâtisserie Donche, route de La Roche 48, 6990 Hampteau
Boucherie Lembrée, rue du Batty 2, 6990 Hotton
Boucherie Schevers, rue des Écoles 12, 6990 Hotton
Boucherie Marischal, rue du Thier 2, 6990 Hotton
Produits laitiers Joseph Renaud, Grand-route 60, 6990 Bourdon
Lait et viande BB José Dassy, rue sur Surmont 1, 6990 Fronville
Cailles André Remacle, rue de la Chapelle 71, 6990 Menil-Favay
Fruits Asbl Vie du Village, rue du Moulin 24, 6990 Hampteau
Jus de pomme Stanny Petit, rue de La Roche 77, 6990 Hampteau

Les restaurateurs membres du jury

David Serge, Le Rucher, rue du Moulin 24, 6990 Hamptean
Defays Michel, Le Châlet, rue du Châlet 61, 6980 La Roche
Delfosse Michel, La Commanderie, rue Haute 44, 6990 Hotton
Dienst J.-M., Les Pieds dans le Plat, rue du Centre 3, 6990 Marenne
Fabry Jacques, La Vieille Tour, rue des Pèheux 11, 6990 Monville
Grevisse Éric, Le Moulin de Hamoul, route de Hotton 86, 6987 Rendeux
Heiderscheid Georges, L'Ermitage, route de La Roche 5, 6987 Marcourt
Lambert Pascal, Le Floréal, avenue de Villez 6, 6980 La Roche
Linchet Sophie, Hostellerie Linchet, route d'Houffalize 11, 6980 La Roche
Son Étienne, Les Tilleuls, Clos des Champs 11, 6987 Jupille.

À cette liste, il faut ajouter Claude Nykees, professeur et hôtelier retraité de Durbuy, et André Moussebois, cuisinier retraité de Bérismenil.

Organisateur

Mémoire de l'Ourthe, a.s.b.l., Moulin de Bardonwez, 6987 Rendeux.



Dis-moi, m'amour la caille, où t'as ton nid ?
Où t'as ton nid, m'amour, où t'as ton nid ?

Là-haut sur la montagne, le long d'un ru,
Le long d'un ru, m'amour, le long d'un ru.

Dis-moi, m'amour la caille, de quoi bâti ?
De quoi bâti, m'amour, de quoi bâti ?

De fleur de marjolaine, de romarin,
De romarin, m'amour, de romarin.

Dis-moi, m'amour la caille, de quoi dedans ?
De quoi dedans, m'amour, de quoi dedans ?

Trois œufs comme les autres, mais plus jolis,
Mais plus jolis, m'amour, mais plus jolis.

Dis-moi, m'amour la caille, sont-ils éclos ?
Sont-ils éclos, m'amour, sont-ils éclos ?

Écoute dans les bois leur gazouillis,
Leur gazouillis, m'amour, leur gazouillis.

Collection " PAROLES DU TERROIR "
dirigée par Michel FRANCARD

éditée par l'a.s.b.l.
Musée de la Parole au Pays de Bastogne
LUTREBOIS 103
6600 BASTOGNE
Tél.: 061 / 21 37 00

En cas de commande

Le versement du prix des ouvrages commandés, majoré des frais de port (100 FB pour les ouvrages de moins de 200 pages, 200 FB pour les autres) est à effectuer au compte 068-2170822-86 du Musée de la Parole (Bastogne).

TEXTES WALLONS

Wallon de Bastogne

Michel FRANCARD, *Do pa la-y-ôt â pa lâvâ*, 1982, 111 p. épuisé

Wallon d'Érezée

Georges MEURISSE, *Tot houmant l' êr dè timps*, 1995, 152 p. **650 FB**

Wallon de la Haute-Sûre

Maurice GEORGES, *Lès flâwes da Fèrnan*d, 1989, 133 p. **350 FB**

Wallon de Sibret

Louis PIRON, *Ah ! ç' astét l' bon timps*, 1971, 46 p. épuisé

Louis PIRON, *La p'tite vatch'rèsse*, 1972, 29 p. **200 FB**

Louis PIRON, *Facteûrs, gendârmes èt Cie*, 1979, 60 p. **300 FB**

Wallon de Rondu

Charles BENTZ, *Coradje !* 1988, 114 p. **300 FB**

Wallon de Tenneville

Rodolphe DEDOYARD et Michel FRANCARD,
Dès mèstîs èt dès djins k' è vont, 1983 (2^e édition), 115 p. épuisé

Rodolphe DEDOYARD et Michel FRANCARD,
Cand l' djâle s' è mèle ! (comédie en quatre actes), 1983, 42 p. épuisé

Rodolphe DEDOYARD et Michel FRANCARD,
Â pus lon dès djoûs, 1987, 87 p. **320 FB**

Rodolphe DEDOYARD et Michel FRANCARD,
Hatche èt matche, 1998, 104 p. **600 FB**

ÉTUDES LINGUISTIQUES

Michel FRANCARD,
des parlers wallons

Michel FRANCARD,
1994, 1 069 p.

**HISTOIRE QUÉBÉCOISE
TRADITIONS**

François BERTIN,
1988, 71 p.

Michel FRANCARD,
1983, 98 p.

Michel FRANCARD,
Les rues de Bastogne

Joseph GÉLAR,
pendant la campagne

Joseph GÉLAR,
et dans les comités

Jean JACQUETTE,
Robert MOËRISSE,

Le monument aux morts

Joël THIRY, M. ...
La cuisine familiale

René GEORGE,
Joël THIRY, Z. ...
Symphonie de chambre

En collaboration

Robert MOËRISSE,
Les édifices religieux

En collaboration

René LEJEUNE,

CASSETTES

En collaboration
Rodolphe DEDOYARD,

Dès mèstîs èt dès djins
Louis PIRON,

ÉTUDES LINGUISTIQUES

Michel FRANCARD, *Le parler de Tenneville. Introduction à l'étude linguistique des parlers wallon-lorrains*, 1980, 312 p. (Prix Élisée Legros 1981). épuisé

Michel FRANCARD, *Dictionnaire des parlers wallons du pays de Bastogne*, 1994, 1 069 p. épuisé

HISTOIRE QUOTIDIENNE, TRADITIONS POPULAIRES ET FOLKLORE

François BERTIN, *La ruée de von Runstedt à travers nos Ardennes*, 1988, 71 p. **220 FB**

Michel FRANCARD, *Traditions populaires au pays de Bastogne*, 1983, 98 p. épuisé

Michel FRANCARD et Robert MOËRYNCK, *Pavêye et pa podrî. Les rues de Bastogne hier et aujourd'hui*, 1991, 222 p. épuisé

Joseph GÉLARD, *Le premier régiment d'artillerie pendant la campagne des 18 jours*, 1985, 241 p. (+ cartes). **550 FB**

Joseph GÉLARD, *L'artillerie belge en Grande-Bretagne et dans les combats de la Libération*, 1986, 269 p. **600 FB**

Jean JACQUET, *Au pays de Vaux-sur-Sûre*, 1984, 83 p. épuisé

Robert MOËRYNCK, *Passant, souviens-toi ! Le monument aux morts de Bastogne*, 1992, 250 p. **900 FB**

Joël THIRY, *Magnèdjes di manèdjes. La cuisine familiale au fil de l'Ourthe*, 1999, 212 p. **800 FB**

René GEORGES, *Saga d'Ardenne*, 2000, 319 p. **1100 FB**

Joël THIRY, *Zimtèye di boute-boutes. Symphonie de cailles en sol d'Ardenne*, 2001, 120 p. **600 FB**

En collaboration avec la Ville de Bastogne

Robert MOËRYNCK, *À l'ombre de saint Pierre. Les édifices religieux de la commune de Bastogne*, 1998, 363 p. **1100 FB**

En collaboration avec la Quadrature du Cercle

René LEJEUNE, *L'abbé Dedoyard*, 1998, 112 p. **600 FB**

CASSETTES SONORES

En collaboration avec la R.T.B.F. (Arlon)

Rodolphe DEDOYARD et Michel FRANCARD, *Dès mèstîs èt dès djîns k'è vont*, 1984, c.a. 90 minutes. épuisé

Louis PIRON, *Ah ! ç' astét l' bon tins !* 1984, c.a. 60 minutes. épuisé

En collaboration avec Medipress Services

Bastogne 1944-1984, c.a. 90 minutes. épuisé

CARTES POSTALES “ Visages du pays de Bastogne ”

(photos de Jean MEZIER)

Série I (8 cartes postales noir et blanc) **100 FB**

Série II (8 cartes postales couleur) **200 FB**

REVUE “ Singuliers ”

Revue des parlers romans de la province de Luxembourg

Trimestriel Abonnement ordinaire **400 FB**

Abonnement de soutien **600 FB**

Numéros partiellement disponibles depuis 1993 (4 livraisons par an)

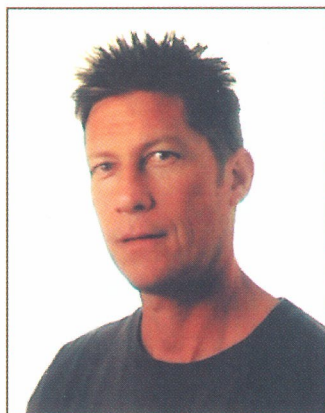
Zimtèye di boute-boutes
Symphonie de cailles en sol d'Ardenne

En Région wallonne, la caille est une espèce protégée depuis 1994. Mais voilà une quarantaine d'années que ce migrateur a déserté nos contrées. Qui veut évoquer le courcaillet montant des hautes herbes parfumées de nos doux étés doit faire appel à de très anciens souvenirs. C'en est fini d'entendre les cailles margoter ou carcailler leur joie de vivre, avec ce cri caractéristique à l'origine de leur nom wallon : *boute-boute*. Pas plus qu'on ne peut les entendre margauder ou courcailler dans leurs villégiatures modernes.

Dans la cacophonie qui s'élève aujourd'hui des batteries d'élevage, d'autres préoccupations se font jour. Les cailles, que les spécialistes veulent dodues, y mènent une existence savamment programmée, dont l'itinéraire aboutit généralement au fond d'une casserole. Triste fin pour un oiseau dit migrateur ? Pas du tout !

Une autre poésie prend alors le relais. Elle est l'œuvre des cuisiniers, capables de décliner la caille en 34 versions différentes. Ce livre en est l'illustration. Il trouve son origine dans un concours culinaire organisé en octobre 2000 par l'a.s.b.l. "Mémoire de l'Ourthe", associée au Musée de la Parole, pour promouvoir les productions alimentaires des communes de La Roche, Rendeux et Hotton. Il en reste ce livret de partitions : 34 recettes créées par 18 maîtres, 34 courcailllets composant une symphonie de cailles en sol d'Ardenne. Une symphonie – *zimtèye* – qui associe, pour chaque recette, version wallonne et version française.

Les subtiles saveurs, les parfums délicats sont déjà tout en évocation dans les intitulés : *Câyes so 'ne stièrnichèure tère èt bwès, Crowes fouyes di câye foumèye avou grèvèsses èt vinègrète tiène ô vin rodje, Djambètes èt filèts d' câye dins on vèvi d' Rochefôrt, Zimtèye di câye côte a pont èt djambon d'Ârdène avou 'ne crin.mèye di ptits pwès*. Vous l'avez compris : avec la recette wallonne, votre cuisine s'emplira de quelques arômes de plus.



Joël THIRY est le maître d'œuvre de cette publication. Enseignant de français, membre actif des a.s.b.l. "Mémoire de l'Ourthe" et "Musée de la Parole", il a recueilli les recettes en version française, puis en a assuré une très belle traduction en wallon. Après le remarquable *Magnèdjes di manèdjes. La cuisine familiale au fil de l'Ourthe*, du même auteur, ce livre apporte un nouveau témoignage de l'inventivité culinaire wallonne, que les petits plats soient ou non mis dans les grands.



Collection «Paroles du terroir»
dirigée par Michel FRANCARD

Parlers et traditions d'Ardenne

Musée de la Parole au Pays de Bastogne
Lutrebois, 103
6600 BASTOGNE
Tél. 061 21 37 00