

LES CLASSIQUES SELON CLAUDIA



Les
classiques
selon Claudia

••• LES COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE TER DUINEN •••

Claudia Allemeersch
photographie Heikki Verdurme



*La bonne cuisine
est la base du
véritable bonheur.*

A. Escoffier



Claudia prépare les recettes classiques de Ter Duinen

La célèbre école hôtelière Ter Duinen, à Coxyde, est l'un des plus vieux établissements belges qui propose une spécialisation horeca. De futurs chefs y sont formés depuis plus de cinquante ans déjà et, aujourd'hui, nombre d'entre eux y ont développé leurs talents et font bénéficier la Belgique et les Pays-Bas de leurs créations gastronomiques. Citons par exemple Geert Van Hecke (De Karmeliet), Peter Goossens (Hof van Cleve), Jeroen Meus (Luzine), Piet Huysentruyt ou Stéphane Buyens (Hostellerie Le Fox)... Autant de noms illustres qui ont acquis dans cette école les fondements de leur art.

L'école a été fondée en 1964 parce que, selon l'ancien bourgmestre de la ville, il fallait un établissement de ce genre à la côte afin de pourvoir les hôtels et les restaurants de la région en personnel bien formé. Ter Duinen a débuté avec sept élèves. Aujourd'hui, ils sont plus de 400. Le principal objectif de la formation consiste à leur inculquer les bases. Jusqu'en sixième année, ils sont formés à la cuisine classique. Ensuite seulement, ils peuvent s'inscrire pour une année de spécialisation, pendant laquelle une plus grande attention sera accordée aux nouvelles tendances et aux autres aspects de la profession.

Ter Duinen est l'unique école hôtelière flamande sans section boucherie ou boulangerie. La majorité des élèves sont internes et l'Association des anciens est la plus grande d'Europe dans le domaine de l'horeca. L'école entretient de bons contacts avec une série de grandes maisons belges et étrangères, prône une relation franche avec les élèves et possède son propre vignoble ainsi que son restaurant « pratique ».

Lorsque l'on m'a proposé d'y suivre des cours, je n'ai pas hésité longtemps. On ne laisse pas passer ce genre d'opportunité ! Je n'ai suivi que la formation pratique, pendant laquelle je me suis concentrée sur les bases de



la cuisine classique. Le virus de la cuisine me tient depuis longtemps et j'ai des dispositions, mais les connaissances élémentaires me faisaient défaut. Mon professeur, le chef Pol Debaenst, m'a aidée à combler cette lacune. Debaenst est un chef de l'« ancienne génération ». Je l'admire pour l'étendue de ses connaissances, que l'on ne retrouve dans aucun livre ou ouvrage de référence. C'est une vraie encyclopédie culinaire ambulante, détenant une mine d'anecdotes instructives ainsi qu'un savoir-faire technique et une connaissance des produits uniques.

Comme ses collègues, Debaenst tient particulièrement à la précision. Les professeurs de Ter Duinen sont sévères, mais justes. Ils sont critiques, font de nombreuses remarques et corrigent jusqu'à ce que tout soit parfait, mais ils sont aussi très proches de leurs élèves. Cette attitude, ils l'ont également adoptée avec moi. Malgré mon « débarquement » soudain, j'ai été traitée comme les autres. Mon professeur s'est toujours montré disponible et a été prêt à tout moment à m'aider et à me transmettre ses connaissances.

Il règne dans l'école une discipline impressionnante. Les élèves respectent leurs professeurs et se respectent entre eux. Bien entendu, cela reste des étudiants : parfois jouettes, un rien téméraires et prompts à la plaisanterie. Ils jouissent de la liberté nécessaire, mais lorsqu'il faut travailler, ils changent de mode et se donnent à fond. L'ordre compte énormément : dans la cuisine, tout le monde porte un tablier et, à l'extérieur aussi, l'uniforme est de rigueur : costume pour les garçons, tailleur pour les filles.

Le lien entre élèves est remarquable. Ils se soucient les uns des autres, y compris pendant les cours pratiques. Ces jeunes forment un groupe soudé, répondant à une sorte de hiérarchie dans laquelle les « anciens » ont davantage d'autorité, mais prennent également soin de leurs jeunes condisciples. Lorsqu'ils quittent l'école, ils sont officiellement des « coxydiens », une appellation « pour la vie », dont ils sont à juste titre fiers.

Même si je n'ai suivi qu'une partie du cursus, je me suis moi aussi sentie un peu « coxydienne ». D'autant que les élèves m'ont pleinement intégrée dans leur groupe. Ils m'ont témoigné du respect. Ce qui ne veut pas dire que j'ai été épargnée... Le jour où j'ai appris à nettoyer une pintade et ai eu le malheur de faire savoir que « cela commençait à venir », ils se sont empressés de m'apporter une caisse remplies de 200 pintadeaux, histoire que je puisse faire mes preuves.

La formation était entièrement axée sur les bases de la cuisine classique, ce qui a exigé une assez grande adaptation. Pour moi, assaisonner un plat revenait à combiner une série d'épices. À la maison, j'en possède un large





assortiment. Je me réjouissais de découvrir celui de Ter Duinen. Mais en ouvrant l'armoire à épices et à condiments, j'ai découvert qu'elle ne contenait que sept épices – thym frais, graines de coriandre, laurier, poivre blanc, poivre de Cayenne, paprika et curry –, de l'ail frais, des tiges de persil et des parures de champignon. Un point c'est tout ! J'ai fait part de mon étonnement à Pol Debaenst, dont la réponse résume l'essence même de la formation : apprenez à partir de la base absolue.

J'ai d'ailleurs rapidement remarqué que la satisfaction après coup, une fois la recette réussie, n'en était que plus grande. J'ai également appris à utiliser les ingrédients jusqu'au bout. Nous ne nous en rendons pas toujours compte, mais nous sommes gâtés et, en cuisinant, nous gaspillons énormément. Pendant les leçons, nous ne jetons presque rien. Tous les « déchets » étaient réutilisés d'une façon ou de l'autre. J'ai appris à faire de même dans ma propre cuisine.

Les recettes de ce livre sont toutes réalisées exclusivement avec les épices avec lesquelles j'ai appris à travailler pendant les cours. Comme on le sait, notre gastronomie trouve ses origines dans le style culinaire français. Pendant mes années d'étude, je me suis procurée le Guide culinaire d'Auguste Escoffier, chef qui a, avec son manuel de la cuisine classique, jeté les bases de la cuisine française contemporaine. Par respect, nostalgie et amour de la culture française, j'ai choisi d'intégrer les termes traditionnels du jargon culinaire dans cet ouvrage. De plus, bien qu'enseignant dans une école néerlandophone, Pol Debaenst a été élevé en français et utilise presque exclusivement cette terminologie pendant les cours.

Grâce à la formation de Ter Duinen, j'ai appris à marcher. Je peux tout doucement songer à courir. Je maîtrise la cuisine classique et me sens prête à passer à la vitesse supérieure. Mais ce que j'espère plus que tout, c'est que vous aurez autant de plaisir que moi à réaliser ces recettes.

Claudia



TABLE DES MATIÈRES

LES FONDS DE CUISINE	13
Fond Blanc	15
Fond blanc de volaille	16
Fond brun	18
Fumet de gibier	21
Fumet de poisson	22
Court-bouillon	25
LES AMUSE-BOUCHE	27
Toast à la moelle	29
Saumon tiède à la vinaigrette aigre-douce et aux fines herbes	30
Goujonnettes de limandesoles frites, sauce tartare	33
Œufs brouillés à la moutarde, aux herbes aromatiques et au fromage	34
Cocktail de homard	37
Quiche au poireau et à l'anguille fumée	38
Pâté de campagne à la confiture d'oignons rouges	41
Tomate aux crevettes	45
LES POTAGES	47
Velouté d'asperges vertes	49
Potage au potiron	50
Potage « mulligatawny »	53
Potage au cerfeuil	54
Bouillon de légumes	57
Consommé de canard au Risone	59
Soupe à l'oignon à la bière blanche	63
Potage aux petits pois	67
LES ENTRÉES	69
Anguille au vert à la flamande	71
Fondus au fromage	75
Omelette à la provençale	79
Tomates farcies, sauce au poivron	80
Terrine de foie gras glacé au chocolat, chutney à l'ananas	83
Bouchées à la reine	87
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail	88
Noix de Saint-Jacques poêlées, céleri-rave et pomme avec sauce beurre blanc	91

LES PLATS DE RÉSISTANCE	93
Steak de boeuf grillé, beurre maître d'hôtel et pommes frites	94
Canard à l'orange, pommes gaufrettes	97
Pommes de terre gratinée aux salsifis et à la sauce aux épinards	100
Râble de lièvre Arlequin, purée de céleri-rave	103
Ris de veau sauce aux crevettes, linguine au beurre	105
Sole meunière, purée de pommes de terre	109
Aile de raie pochée aux câpres, pommes duchesse	110
Couronne d'agneau « belle trouvaille », pommes de terre au four	113
Blanquette de veau, riz pilaf	117
Ragoût de boeuf à la bourguignonne, pommes paille	119
Faisan rôti en feuille de vigne, röstis au thym et à la pomme	123
LES DESSERTS	125
Panna cotta, coulis aux fruits rouges	127
Fraises au citron et glace vanille	128
Mousse au chocolat, biscuit aux amandes	131
Crème au caramel	132
Crêpes « Suzette »	137
Orange à la turque	139
OEufs à la neige, sauce au caramel	140
Bavarois à la vanille	145
Cerises à la jubilee, crème glacée aux amandes et sabayon	146
Soufflé glacé au Grand Marnier	149
LES GOURMANDISES	151
Tartine russe	152
Rouleau suisse à la noix de coco	155
Rochers	159
Baisers à la confiture et au chocolat	160
Petits cakes aux raisins et pépites de chocolat	163
Biscuits sablés	164
Profiteroles à la crème pâtissière	167
Madeleines	168
LES MENUS	171
LE JARGON DE LA CUISINE	181
INDEX	189
COLOPHON	192



Les fonds de cuisine



Les fonds s'utilisent surtout pour la préparation de soupes et de sauces, mais aussi dans différentes recettes de poisson, de viande ou de légumes.

—
Les os doivent être concassés en petits morceaux.

—
Pour le fond blanc, on coupe les oignons horizontalement en deux, on y pique quelques clous de girofle et on les saisit du côté plat, directement sur la plaque de cuisson ou dans une poêle, jusqu'à ce qu'ils brunissent.

—
Pour nettoyer un poireau, il faut en enlever les feuilles extérieures et en couper le sommet.

—
Après préparation, les fonds sont passés d'abord dans un chinois, ensuite au passe-sauce. Cela améliore la qualité des soupes et des sauces.

—
Après avoir passé et soigneusement dégraissé le fond, on le porte à ébullition. Ensuite, on le refroidit rapidement, pour allonger sa durée de conservation.

—
Les fonds doivent évidemment être préparés à l'avance. Ils se conservent longtemps au surgélateur en petites portions.

—
Ne jetez jamais les pieds des champignons et les tiges du persil, car ils peuvent être ajoutés aux fonds, en particulier au fumet de poisson. Ce sont de formidables aromatisants.

—
Types de fonds

Fond blanc

Fond blanc de volaille

Fond brun

Fond ou fumet de gibier

Fumet de poisson

Court-bouillon ou cuisson de légumes



HOTELSCHOOL
KOKSIJDE

Fond blanc

COMPOSITION POUR 5 LITRES

Éléments nutritifs :

4 kg d'os (jarrets) et de parures de veau



les os de veau peuvent être remplacés en partie par des os de bœuf

Élément humide :

6 l d'eau

Éléments aromatiques et légumes

(« garniture marmite ») :

300 g de carottes

200 g d'oignons, piqués de 3 clous de girofle

150 g de poireau

50 g de céleri

1 bouquet garni

sel

PRÉPARATION

Lavez les os dans de l'eau froide légèrement salée pour éliminer le sang et les impuretés.

Laissez-les égoutter brièvement.

Plongez-les dans de l'eau froide légèrement salée.

Portez à ébullition et dégraissez soigneusement.

Ficelez la « garniture marmite » et ajoutez-la. Salez et cuisez tout ensemble.

Laissez mijoter pendant 3 heures environ.

Écumez à nouveau et dégraissez soigneusement.

Passez le fond et portez-le à nouveau à ébullition.



Les chefs préparent à l'avance un mélange de sel et de poivre. Comptez 125 g de poivre blanc moulu pour 1 kg de sel.

Fond blanc de volaille

COMPOSITION POUR 5 LITRES

Éléments nutritifs :

4 kg d'os ou de carcasse de poulet

200 g d'oignons, piqués de 3 clous de girofle

150 g de poireau

Élément humide :

6 l d'eau

50 g de céleri

1 bouquet garni (laurier, thym, tiges de persil)

Éléments aromatiques et légumes

sel

(« garniture marmite ») :

300 g de carottes

PRÉPARATION

Lavez les os à l'eau froide légèrement salée pour éliminer le sang et les impuretés. Laissez-les égoutter brièvement.

Plongez-les dans de l'eau froide légèrement salée.

Portez-les à ébullition, écumez et dégraissez soigneusement.

Ficelez la « garniture marmite » et ajoutez-la. Salez et cuisez tout ensemble.



Pour former un bouquet garni, il suffit de ficeler ensemble le laurier, le thym et les tiges de persil. (1)

—

Piquez d'abord le clou de girofle dans le côté arrondi du demi-oignon. Saisissez le côté plat sur une plaque chaude ou dans une poêle, sans matière grasse. Cela donnera une délicieuse saveur à votre fond. (2-3)

—

Pour préparer une garniture marmite, liez avec de la ficelle culinaire une carotte, une branche de céleri et un morceau de poireau. (4-6)

—

N'utilisez jamais les feuilles extérieures du poireau, elles sont très amères.

—

Vous utilisez une poule à bouillir plutôt qu'une carcasse de poulet ? Portez d'abord les légumes à ébullition puis ajoutez la poule. Les pores de la poule resteront fermés et la viande conservera mieux son goût.

Laissez mijoter pendant 1 heure 30 environ.

Écumez à nouveau et dégraissez soigneusement.

Passer le fond et portez à nouveau à ébullition.



1



2



3



4



5



6

COLOFON

www.lannoo.com

En vous enregistrant sur notre site, vous recevrez régulièrement une lettre qui vous informera de nos nouvelles parutions et vous proposera des offres exclusives.

Recettes : Claudia Allemeersch et Pol Debaenst
Introductions : Annelies Ryckaert et Inne Vanden Bremt
Photographies : Heikki Verdurme
Mise en page : www.bad.be

Ce livre a été créé en collaboration avec Cera.

Si vous avez des remarques ou des questions, n'hésitez pas à prendre contact avec notre rédaction redactielifestyle@lannoo.com

© Éditions Lannoo sa, Tielt, 2013
D/2013/45/470 – NUR 440-441
ISBN: 978 94 014 1388 6

Tous droits réservés.

Aucun élément de cet ouvrage ne peut être dupliqué, enregistré dans un fichier automatique et/ou publié sous quelque forme ou de quelque manière que ce soit, par le biais d'un procédé électronique, mécanique ou autre sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.

REMERCIEMENTS

École hôtelière Ter Duinen

Je remercie en premier lieu Raf Sonnevile, directeur de l'établissement, pour m'avoir donné la chance de suivre la formation.

Koen Hardeman, pour sa confiance et sa foi en mon projet.
Olivier Willaert et Franky Malbrancke, pour leur cordialité et leur accueil. Je me suis sentie la bienvenue à l'école et vous avez contribué à la réussite de mon livre.

Je suis particulièrement reconnaissante à Pol Debaenst, mon

Escoffier ambulant, le chef qui m'a guidée dans la cuisine classique. Il m'a transmis sa connaissance des techniques et des produits et fourni les recettes. Ce livre n'aurait pas été possible sans sa contribution.

L'ensemble des professeurs de pratique, pour tous les trucs qui ne sont dans aucun ouvrage ; votre créativité et votre enthousiasme représentent pour moi une mine d'inspiration. Mais, surtout, pour la chaleur avec laquelle j'ai été reçue. Vous me manquez déjà...

Direction BAD

Ça y est ! Nous l'avons réalisé, Stefan Doutreluingne ! Sans ton soutien et ton aide, nous n'y serions pas arrivés. Cette fois, tu t'es également investi dans le projet et la mise en page du livre, pour un résultat professionnel d'un bout à l'autre, mais aussi incroyablement beau ! Tu es si doué pour capter les atmosphères. Merci pour ce fantastique résultat !

Photographie

Heikki Verdurme, lorsque j'ai fait ta connaissance en 2009, je n'aurais jamais imaginé le chemin que nous allions parcourir ! Je ne compte plus les plats que tu as photographiés pour moi. Ta passion pour les images et la cuisine illumine les illustrations de ce livre. Merci pour tout !

Éditions Lannoo

Johan Ghysels, Evelien Kayaert et Heidi Verschaeve, pour la confiance que vous m'avez accordée et la décision d'éditer mon livre. Notre collaboration a été un plaisir et le résultat est exactement tel que je l'espérais !

Rédaction

Annelies Ryckaert, quand j'ai appris que tu avais libéré du temps dans ton agenda bien rempli pour assurer la rédaction de mon livre, j'ai été enchantée. Toi seule connais « mon récit ».

Ma famille

Avec un gentil mari comme Kurt et mes deux adorables enfants, Sophie-Anne et Antoine, je suis comblée. La façon dont vous vivez avec moi mon aventure culinaire fait plaisir à voir. Merci à vous, mes trésors !