

Du boulet au péket, les Confréries Gastronomiques du Pays de Liège séduisent - 13/05/2014 14:01:01

LIÈGE -

Li Confreye Da Droguegne, Les Coyeûs di Mangnèye, Maïsses Brikteus ou en Macrâles di Hacou, tous ces noms aux sonorités étranges ne vous signifient certainement rien . Pourtant, ils font bien partie de notre patrimoine.



Rillettes de volailles, fricassée au lard, bière à la cerise...

bienvenue dans le monde des confréries. Ce mardi, à Liège avait lieu la remise du Grand prix annuel des Confréries Gastronomiques du Pays de Liège. Un concours culinaire qui s'adresse à tous les étudiants des écoles de la province de Liège dont le but est la mise en valeur des produits des confréries gastronomiques liégeoises.

Une belle occasion pour découvrir qui se cache derrière ces habits moyenâgeux et ces sourires coquins. Joie de vivre et gourmandise sont de mises pour ces amoureux de la gastronomie et de la ripaille. Loin des clichés poussiéreux, ces ardents défenseurs de notre terroir se veulent être les garants de l'authenticité de nos vieilles recettes. Pain, bière, fromage, tourte ou encore péket, le folklore est au service des produits.

Défenseurs d'une tradition et témoins de l'histoire

«Les confréries remettent à l'honneur certaines traditions culinaires souvent oubliées. » nous explique Jean Bogaert, président de l'Union des Groupements du Folklore Gastronomique de la province de Liège et membre de la Cloche d'Or de Saint-Jacques. «Nous sommes les défenseurs de ces traditions car il est important qu'elles soient préservées car derrière cela c'est notre identité qui se cache. »

Si on compte pas moins de 140 confréries gastronomiques en Wallonie, la province de Liège ne fait pas de la figuration avec sa cinquantaine de confréries. De la potée au chou frisé, au cake à la carotte, en passant par le pâté de marcassin, la gastronomie c'est bien une affaire de Liégeois.

Le boulet Liégeois

Et ce n'est pas les joyeux lurons des Gay Boulet qui diront le contraire. Créé il y a 20 ans, au coin d'une table, la confrérie compte aujourd'hui une quarantaine de membres. «L 'idée nous est venue après avoir mangé de très mauvais boulets dans un restaurant. En moins d'une heure, nous avons écrit le règlement. » confie Robert Respens, l'un des fondateurs.

Volume, poids, fermeté, ingrédients, à l'entendre, la recette n'est pas compliquée et mais vu le nombre de boulets qui coexistait, il était grand temps de mettre sur papier la recette ancestrale.

«Bien sûr, il est important de signaler que notre recette ne se veut pas être "LA" recette du boulet à la liégeoise car il en existe à peu près autant qu'il y a de personnes qui en confectionnent. Mais pour nous, le boulet doit répondre à ces critères afin d'offrir toute sa quintessence. » poursuit Robert aux yeux rieurs.

Mais ne vous moquez pas car la confrérie a même créé le boulet de cristal, un prix qui récompense chaque année un restaurant pour la qualité de ces boulets. Une récompense que les restaurants affichent fièrement en façade.

Un règlement strict

Si l'expérience d'une confrérie vous tente, les compagnons vous ouvriront grand leurs bras sachez toutefois que votre admission sera assortie d'un règlement strict. « Que ce soit pour créer une nouvelle confrérie ou pour être admis, il y a un règlement pointilleux. Vous devrez passer par un stage d'attente et après avoir rempli certaines conditions propres à chaque confrérie vous serez intronisé. »

En août aura lieu à Louvain-la-Neuve, la 31^{ème} journée annuelle des Confréries de tradition gastronomique et culturelle de Wallonie et de Bruxelles. Un rendez-vous qui attire chaque année de nombreux visiteurs.

+ Découvrez toutes les Confréries Gastronomiques de la province de Liège

Grand Prix annuel des Confréries Gastronomiques du Pays de Liège

Le 20^e Grand Prix des Confréries Gastronomiques du Pays de Liège a été remis au Palais provincial. Ce concours était ouvert aux écoles de la province de Liège. Les participants devaient créer une entrée et un plat avec l'obligation d'utiliser des produits défendus par les Confréries Gastronomiques de la Province de Liège.

6 lauréats ont été récompensés. Le premier prix a été attribué à Frédéric Guillemeau (Institut de Formation Continué Jonfosse). Ensuite, David-Alexandre Bruno (IFAPME Château Massart); Amel El Hadadi (IFAPME Château Massart); Jenny Ndem A Zock (IFAPME Château Massart); Angela Ricottone (IFAPME Château Massart); Benjamin Rion (Institut Provincial de Herstal)

M.-A.P. (L'Avenir)