

Le foie gras, c'est aussi notre spécialité

Les canards wallons se mettent à toutes les (bonnes) sauces

Les produits à déguster



Une vingtaine d'entreprises wallonnes de taille variable, offrent des produits finis du canard gras d'une étonnante diversité. Le canard élevé et produit dans cette région chaleureuse fournit non seulement du foie gras, mais aussi du foie cru, des magrets frais et fumés, des pâtés, des rillettes, des mousses, des jambonneaux farcis de viande et de foie gras et cuits au court-bouillon, des confits, des cous farcis de viande de canard gras, du boudin, des tourtes, etc.

Les producteurs wallons ont choisi d'élever le canard mulard suivant des règles très strictes d'hygiène. Les canards grandissent en plein air et sont nourris à l'herbe et aux céréales. Ils sont ensuite transformés et préparés de façon artisanale.

Chaque producteur a ses recettes et ses trouvailles. Nous avons choisi de déguster quelques produits d'Upignac, en compagnie d'experts.

Cette réunion gourmande a eu lieu au restaurant «La Salicorne» à La Hulpe dont le chef-proprétaire est Stéphane Charlier.

Le chef dépose un ruban de crème sur la sauce



Autour de la table, Laurent Cluyse, son sommelier, Sébastien Leroy, chef-proprétaire du restaurant «Le Petit-Fils» à Lasne, et Jacques Liens, Responsable commercial d'Upignac, dont le nom est associé depuis 1985 à tous les produits du canard mulard et à celui des Foies Gras de Strasbourg, une société rachetée en 2005.

A froid...

En entrée, un foie gras de canard au torchon 100% morceaux, cuit dans un court-bouillon. Les chefs le trouvent onctueux et goûteux. Laurent Cluyse choisit comme escorte un Edelzwicker 2005 de Joseph Moellinger, plus en phase, dit-il, qu'un vin moelleux. Il apporte fraîcheur, minéralité et fruité. Jacques Liens partage son opinion : «Je me bats, précise-t-il, contre l'habitude de servir des vins sucrés avec le foie gras».

Superbe



le montage



Le plat



De gauche à droite : Laurent Cluyse, Stéphane Charlier, Sébastien Leroy et Jacques Liens



Pour suivre, un carré de foie de canard 50% morceaux aromatisé d'une pointe de calvados. Un produit d'excellence, très équilibré. Il faut le sortir du réfrigérateur un quart d'heure avant de le servir et veiller à la température de l'assiette, qui doit être très froide. Laurent Cluyse propose un Rivesaltes ambré 2000 du Domaine Boucabeille.

... et à chaud

Stéphane Charlier et Sébastien Leroy partent en cuisine préparer le foie chaud. Le secret de la réussite : une poêle brûlante, sans matière grasse dans laquelle Stéphane Charlier dépose les escalopes très froides, ce qui assure une belle croûte. Il faut compter une minute trente de chaque côté et ajouter poivre noir et fleur de sel. Le chef accompagne sa préparation d'une sauce au vinaigre de vin rouge, madère, glace de viande.

Il en a fait une composition avec des morceaux de pommes fruits caramélisées et des feuilles de brick poêlées dans un beurre clarifié et égouttées sur un papier absorbant.

Sébastien Leroy apprécie ce plat typique de La Salicorne, délicieux en bouche avec ses contrastes : le sucré-salé, avec le vinaigre qui compense le côté sucré du fruit, et

Stéphane Charlier et Sébastien Leroy



Stéphane Charlier



Sébastien Leroy



Jacques Liens



Laurent Cluyse



le moelleux du foie et de la pomme contrés par le croustillant des feuilles de brick. Le chef du Petit-Fils aime l'accommoder, quant à lui, «avec une poêlée de champignons des bois, une sorte de préparation en pot-au-feu, avec un bouillon de légumes, de l'huile de truffe blanche, du poivre, et les champignons coupés, restés croquants, dans le bouillon savoureux.»

Un petit truc de Jacques Liens : pour transcender le goût du foie gras cuit, il trempe ses doigts dans du jus de citron et il jette quelques gouttelettes dessus. Ici encore, Laurent Cluyse propose un Edelzwicker.

Succulent magret frais

Le magret frais est remarquablement bon et Stéphane Charlier insiste sur sa cuisson : il doit être saisi côté graisse (laquelle est quadrillée au couteau), sans matière grasse, évidemment. On le croûte ensuite sur le côté chair et on effectue la cuisson sur le côté graisse de 5 à 8 minutes selon sa grosseur. On le pose sur une assiette creuse et on le recouvre de papier alu pour qu'il se détende. On le réchauffe au four et on le découpe. C'est délicieux avec des petites pommes de terre, cwènes di gate, sautées dans la graisse de cuisson.

Ou un gratin dauphinois aux courgettes, ajoute Sébastien Leroy. Ou bien avec des lentilles et des pommes sarladaises et une sauce au madère et balsamique, avec une

La cuisse de canard confite



Un choix royal



Le magret



petite pointe de moutarde à la fin.

Ou un mesclun parfumé d'huile de noisette, dit Jacques Liens.

A servir avec un vin du Languedoc, conseille Laurent Cluyse.

Toscane ou Provence ?

Les magrets fumés proposés à la dégustation sont l'un à la tomate confite, l'autre aux fines herbes. Le premier aimera un Bordeaux blanc. L'autre, un Châteauneuf-du-Pape blanc.

«L'essentiel est de couper le magret très fin, dit Stéphane Charlier. Le Toscane est surmonté d'un peu de tomate confite qui est très bonne et moelleuse, un peu sucrée ; elle fera merveille avec une salade bien relevée.

La cuisse de canard confite arrive ensuite à table. Les chefs sont d'accord : il faut la

réchauffer doucement sous la salamandre ou sous le gril une vingtaine de minutes porte ouverte pour qu'elle soit bien chaude à l'intérieur et croustillante à l'extérieur. Un véritable régal qui fera un beau mariage, estime le sommelier, avec une Première Côte de Bordeaux.

Des produits nobles

Mais, le prix ? Ce sont des produits nobles ! Jacques Liens estime que le foie gras n'est pas cher si on le compare notamment aux crevettes. Il ne faut que 50 à 70 grammes par personne. Il ne demande pas de préparation complexe ni d'accompagnements particuliers.

Il n'y a pas que du foie gras français, affirment les chefs. Ceux-ci sont excellents et le foie chaud est ce qui se vend le mieux en été, c'est consistant et ce n'est jamais écoeurant.



Photo Apatq-W

La race des vainqueurs

Le foie gras wallon est produit par le canard mulard mâle issu du croisement entre un mâle de Barbarie et une femelle commune. Son jabot bien développé permet un gavage plus facile que pour l'oie qui d'ailleurs, doit être gavée 3 fois par jour pendant 3 semaines, alors que le mulard se contente de 2 gavages par jour (à 12 heures d'intervalle) pendant généralement 12 jours, période durant laquelle il est nourri exclusivement de maïs cuit qui lui donne une saveur incomparable. Pourquoi gaver seulement les mâles ? La qualité de leur foie est supérieure à celui des femelles : des foies remarquables de 450 à 550 gr qui perdent peu de graisse à la cuisson.

Apaq-W, Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Rue Burniaux, 2, B. 5100 Jambes
Tél : 32 81 33 17 00
Fax : 32 81 30 54 37
www.apaqw.be
info@apaqw.be

La Salicorne

Rue Pierre Broodcoorens, 41,
1310 La Hulpe
ChefPropriétaire :
Stéphane Charlier
Tél : 02/ 654 01 71
Fax : 02/ 653 71 23
la.salicorne@yucob.be
www.lasalicorne.be

Le Petit-Fils

Directeurs-propriétaires:
Sébastien Leroy et Laurent Tournay
Chef : Sébastien Leroy
Rue de l'Abbaye, 13A
1380 Lasne
Tél : 02/ 633 41 71
0475/ 451 454
Fax : 02/ 633 51 11
www.resto.com/lepetitifils

Upignac et les Foies Gras de Strasbourg

Route de la bruyère 100
5310 Upigny (Eghezée)
Tél : 081/ 51 20 05
Fax : 081/ 51 22 40
www.upignac.be
www.lfgs.be
contact@upignac.be