

RESEARCH OUTPUTS / RÉSULTATS DE RECHERCHE

La Tarte au riz de Verviers, un patrimoine culinaire wallon

Aucuit, Natacha; Duchene, Julie

Published in:

Actes du 11e Congrès de l'Association des Cercles francophones d'histoire et d'archéologie de Belgique et du LVIIIe Congrès de la Fédération des Cercles d'archéologie et d'histoire de Belgique

Publication date:

2024

Document Version

le PDF de l'éditeur

[Link to publication](#)

Citation for pulished version (HARVARD):

Aucuit, N & Duchene, J 2024, La Tarte au riz de Verviers, un patrimoine culinaire wallon: Étude historique des spécificités et de la réputation du produit. dans Actes du 11e Congrès de l'Association des Cercles francophones d'histoire et d'archéologie de Belgique et du LVIIIe Congrès de la Fédération des Cercles d'archéologie et d'histoire de Belgique. vol. 4, pp. 1071-1083.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Natacha AUCUIT et Julie DUCHÊNE¹

La Tarte au riz de Verviers, un patrimoine culinaire wallon. Étude historique des spécificités et de la réputation du produit

Introduction

La réputation de la Tarte au riz de Verviers n'est plus à démontrer, elle fait partie du patrimoine culinaire de la Wallonie. La notoriété et l'ancrage territorial de cette tarte ont incité les boulangers-pâtisseries de Verviers et de son arrondissement à valoriser ce produit et leur savoir-faire en procédant à une demande d'enregistrement de la Tarte au riz de Verviers en tant qu'indication géographique protégée (IGP).

L'IGP, au même titre que l'appellation d'origine protégée (AOP) et la spécialité traditionnelle garantie (STG), est un système de qualité officiel de l'Union européenne². L'IGP vise un produit dont «une qualité déterminée, une réputation ou d'autres caractéristiques sont essentiellement dues à l'origine géographique», dans laquelle se déroule au moins l'une des étapes de la fabrication. Les matières premières ne proviennent pas nécessairement du territoire délimité, le lien entre le produit et son origine n'étant pas exclusif. La réputation du produit peut suffire.

Dans ce cadre, les boulangers-pâtisseries verviétois bénéficient du soutien d'AgriLabel, une cellule créée en 2011 par le Service public de Wallonie. Celle-ci réunit deux partenaires: l'Université de Namur-Pôle d'histoire et de sociologie environnementales (PolleN) et le Laboratoire Qualité et Sécurité des Produits agro-alimentaires de l'Université de Liège-Gembloux Agro-Bio

1071

- 1 N. Aucuit, historienne de l'alimentation, est assistante de recherche depuis 2013 à l'Université de Namur dans le cadre du projet AgriLabel. J. Duchêne est doctorante FRESH-FNRS en histoire à l'Université de Namur. Elles sont membres de l'Institute of Life, Earth and Environment, de l'Institut Transitions et du Pôle d'Histoire et de Sociologie environnementales.
- 2 Pour en savoir plus sur les systèmes européens de qualité: COMMISSION EUROPÉENNE, *Les systèmes de qualité en bref*, https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_fr (consulté le 29/03/2022).

Tech³. L'objectif d'AgriLabel est de soutenir les producteurs qui souhaitent mettre en évidence leur savoir-faire au travers des systèmes de qualité officiels européens ou du Système régional de qualité différenciée. L'aide apportée consiste à rédiger les cahiers des charges en adéquation avec les législations régionales et européennes, décrire les spécificités du produit (caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques) et son procédé de fabrication. Il s'agit, également, d'établir le lien entre le produit et son terroir qui est démontré grâce à l'expertise de l'Université de Namur⁴.

Une histoire éclairée par des sources éclectiques

Dans le cadre d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en tant qu'AOP ou IGP, la réglementation européenne exige qu'un lien entre le produit et son aire géographique d'origine soit établi et documenté. Pour autant, il n'est pas nécessaire de connaître l'origine exacte du produit ni de remonter plusieurs siècles en arrière pour apporter la preuve de son existence et de l'usage de la dénomination. En revanche, il est indispensable de démontrer que le produit présente des spécificités reconnues et que la dénomination bénéficie d'une notoriété avérée.

Bien que leur réputation ne soit plus à faire, de nombreux produits alimentaires traditionnels wallons ont une histoire qui a été peu étudiée, ou seulement de manière très succincte. Le cas de la Tarte au riz de Verviers en est un bon exemple⁵.

Ainsi, pour établir le lien de réputation entre un produit et son aire géographique d'origine, plusieurs questions doivent être

3 Les promotrices de ce projet sont les professeures I. Parmentier pour l'Université de Namur et M. Sindic pour l'Université de Liège-Gembloux Agro-Bio Tech.

4 Pour en savoir plus sur les activités d'AgriLabel, les systèmes officiels de qualité et les procédures de demandes d'enregistrement, voir: www.agrilabel.be.

5 Ph. Meyzie est l'un des rares historiens à consacrer entièrement ses recherches à la réputation des produits liés à une origine géographique en général: Ph. MEYZIE, *L'unique et le véritable. Réputation, origine et marchés alimentaires (vers 1680-vers 1830)*, Ceyzérieu, 2021. En Belgique, les historiens de l'alimentation comme L. Plouvier et P. Scholliers offrent plusieurs études sur la gastronomie en général, mais pas spécifiquement sur les appellations d'origine. On peut également retenir les travaux de R. Buren, G. Clément, R. Pinon, Ed. Schoonbroodt (alias R. de Warsage) et Ch. Van Gelderen qui explorent l'histoire et le folklore liés aux produits du terroir.

posées au cours de la recherche sociohistorique. Depuis quand le produit existe-t-il? Quel savoir-faire a été développé pour le fabriquer et s'est transmis de génération en génération? Quelle est la réputation de ce produit et de la dénomination qui le désigne? Jusqu'où s'étend cette réputation? Pour répondre à ces questions, plusieurs types de sources ont été mobilisés.

Tout d'abord, les dictionnaires anciens ou dialectaux ont permis de clarifier le sens de certains mots ou d'en avoir une traduction en français moderne. Dans le cas de la tarte au riz, ils nous éclairent sur l'usage du terme wallon *doraie* [dorée] qui la désigne parfois.

Les livres de recettes et les ouvrages sur les patrimoines culinaires wallon et belge ont contribué à collecter des preuves de l'usage et de la réputation de la dénomination «Tarte au riz de Verviers», apparue dans les années 1900. Les recettes permettent de déceler une continuité ou une évolution des pratiques dans l'utilisation des ingrédients et dans le savoir-faire mis en œuvre par les boulangers-pâtisseries. Plusieurs ouvrages contiennent également des anecdotes sur le produit et peuvent ouvrir sur d'autres pistes de recherche. Les témoignages contemporains ont révélé des informations sur l'ancrage de la tarte au riz à Verviers.

Enfin, la presse belge des XIX^e et XX^e siècles fournit de nombreuses informations sur la Tarte au riz de Verviers mettant en lumière une diversité de sujets et venant compléter les informations déjà récoltées dans les autres types de sources⁶. Celle-ci est, par exemple, mentionnée dans des annonces publicitaires de restaurants, des annonces pour des concours gastronomiques, des recettes ou encore des anecdotes sur la fabrication du produit.

Toutes ces informations ont permis de reconstituer une partie significative de l'histoire de la Tarte au riz de Verviers et d'établir une liste de facteurs humains ayant contribué à la faire connaître et à accroître sa réputation.

6 La recherche a été opérée à travers les nombreux journaux qui ont été numérisés par la Bibliothèque royale de Belgique et sont accessibles via le portail BelgicaPress: www.belgicapress.be.

La Tarte au riz de Verviers au cœur d'une tradition culinaire pluriséculaire

La confection d'une Tarte au riz de Verviers débute entre les mains d'un des boulangers-pâtisseries de la région porteurs d'un savoir-faire spécifique. Elle comprend plusieurs étapes incontournables. En premier lieu, les boulangers-pâtisseries préparent la garniture dont la base est un riz au lait, sucré et aromatisé à la cannelle ou à la vanille. En fin de cuisson, sa consistance doit être épaisse. Le riz au lait est mis à refroidir et est conservé pendant au moins 10 heures au réfrigérateur. Si la tarte contient des macarons, biscuits à base de poudre d'amande, de sucre et de blancs d'œuf, alors les boulangers-pâtisseries verviétois les confectionnent au préalable. Ensuite, ils préparent la pâte levée qui constituera le fond de la tarte. Une fois la pâte reposée, les boulangers-pâtisseries procèdent au montage de la tarte dans un moule rond à bord évasé. Lorsque la tarte contient des macarons, ils les répartissent entiers ou morcelés sur la pâte. Ils finalisent la garniture en incorporant des œufs entiers dans le riz au lait et ils la versent sur le fond de tarte. Certains boulangers-pâtisseries dorent la tarte à l'œuf. Enfin, ils cuisent la tarte au four. Le temps et la température de cuisson sont déterminés par les boulangers-pâtisseries. Le démoulage des tartes est effectué à chaud, juste après la cuisson. Les tartes refroidissent à température ambiante.

À l'origine de la Tarte au riz de Verviers et de ce savoir-faire, se trouve une tradition qui semble remonter à plusieurs siècles. En Belgique, la plus ancienne mention de «tourte au riz» repérée à ce jour figure dans l'ouvrage *Ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau publié en 1604⁷. L. de Casteau est un maître queux, originaire de la ville de Mons. Il a travaillé au service de trois princes-évêques de Liège durant la seconde moitié du XVI^e siècle: Robert de Berghes (1557-1563), Gérard de Groesbeck (1564-1580) et Ernest de Bavière (1581-1612). Il organisa un banquet en 1557 à l'occasion de l'intronisation en tant que souverain de Robert de Berghes⁸. À la suite de cet événement, il compila les recettes des

7 Lancelot DE CASTEAU, *Ouverture de Cuisine*, édit. J. KOTHER, H. LIEBAERS et L. MOULIN, Anvers-Bruxelles, 1983.

8 Cet événement est richement documenté dans A. MARCHANDISSE, *La joyeuse entrée dans sa capitale d'un prince-évêque de Liège à la fin du Moyen Âge et au cours de*

plats servis dans son *Ouverture de cuisine*. Parmi ces recettes, figure celle «pour faire tourtes de ris»:

«Prennez un petit plat de ris qui soit cuit, & bien espes, puis prenez trois œufs cruds, quatre onces de beure fondu, deux onces de sucre, un satin de cannelle, un peu d'eau de rose, & faictes tourtes comme les autres». ⁹

À la lecture de cette recette, plusieurs similitudes et différences entre les «tourtes de ris» de L. de Casteau et la Tarte au riz de Verviers apparaissent. Aucune ne permet d'établir ou d'écarter avec certitude un lien de filiation entre les deux produits. Pour certains auteurs, comme P. Leclercq, la tourte de L. de Casteau pourrait être «l'ancêtre de la tarte au riz verviétoise»¹⁰. En effet, l'usage de la même base, c'est-à-dire une pâte contenant une garniture sucrée de riz au lait mélangée à des œufs, pourrait le faire penser. Si cette hypothèse se confirme, la Tarte au Riz de Verviers constituerait alors une représentante d'une tradition culinaire propre à nos régions. Mais une autre question se pose: la tarte au riz de L. de Casteau est-elle le reflet de pratiques culinaires déjà ancrées dans nos régions ou bien est-elle le produit d'un phénomène d'acculturation? J. Kother, H. Liebaers et L. Moulin privilégient cette seconde hypothèse. À leur instar, P. Leclercq, qui rappelle l'influence culturelle considérable de l'Italie au XVI^e siècle, affirme que de nombreuses recettes proposées par L. de Casteau sont inspirées de la cuisine italienne. Déterminer avec certitude l'origine de la Tarte au riz de Verviers contribuerait à améliorer nos connaissances sur l'émergence et la transmission des savoirs culinaires dans nos régions depuis le XVI^e siècle.

Le contexte d'apparition de la tarte au riz en Belgique demeure donc encore un mystère. La consultation d'une série de livres de cuisine¹¹, publiés en Europe pendant l'Antiquité et au Moyen Âge, révèle l'apparition des premières recettes de tarte au riz dans des

la Renaissance, dans *La joyeuse entrée du prince-évêque de Liège Robert de Berghes. Le 12 décembre 1557, une journée solennelle ponctuée par un somptueux banquet*, édit. P. LECLERCQ, Bruxelles, 2009, p. 12-16 (Histoire de la cuisine wallonne, Archéologie expérimentale).

⁹ Lancelot DE CASTEAU, *Ouverture...*, *op. cit.*, p. 41, 224.

¹⁰ P. LECLERCQ, *Le goût*, dans *La joyeuse entrée...*, *op. cit.*, p. 29-50.

¹¹ Pour prendre connaissance de la liste des ouvrages consultés, voir: www.oldcook.com.

ouvrages datant des XV^e et XVI^e siècles en Italie¹². Des recherches sur les tartes au riz, salées et sucrées, permettraient de mieux comprendre le développement de cette tradition culinaire en Italie et son influence à l'étranger.

Quant au riz, son commerce et sa consommation en Belgique devaient déjà exister à l'époque de L. de Casteau, comme le laisse penser l'ouvrage imprimé à Bruxelles par Thomas Vander Noot vers 1514¹³. Introduit en Europe par les Maures d'Italie et d'Espagne, le riz serait cultivé en Espagne depuis le XII^e siècle et en Italie à partir du XV^e siècle¹⁴. D'après M. Montanari, les relations politiques établies au XVI^e siècle entre l'Espagne et les Pays-Bas espagnols ont participé à la diffusion du riz dans le nord de l'Europe¹⁵. Une étude historique sur l'importation et le commerce du riz en Belgique à la fin du Moyen Âge et à l'Époque moderne pourrait éclairer les dynamiques d'échanges entre la Belgique et les autres pays d'Europe et, peut-être, permettre de déterminer à quel moment et où la production de tartes au riz aurait pu commencer en Belgique.

À partir du XIX^e siècle, les mentions de tarte au riz se multiplient en Wallonie. Elles apparaissent notamment dans des dictionnaires anciens de langue wallonne ou plus spécifiquement de langue liégeoise, publiés au XIX^e siècle, où elles sont associées au terme *doraie*¹⁶. À la fin du XVIII^e siècle, la *doraie* désigne simplement une «pièce de pâtisserie», appelée aussi «dariolle»¹⁷. Plus

12 La recette de la «Torta di riso» est présentée dans le livre *Libro de arte coquinaria* de Maestro Martino écrit vers 1460: E. FACCIOLI, *Arte della cucina. Libri di ricetta. Testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, Milan, 1966, p. 162. «Tartre de rys», dans B. SACCHI, S. SERVENTI, J.-L. FLANDRIN et M. RIBOT, *Le platine en François ou De bonesta voluptate et valetudine, d'après l'édition de 1505*, Houilles, 2003, p. 155 r.-156 v.

13 R. JANSEN-SIBEN et M. VAN DER MOLEN-WILLEBRANDS (édit.), *Een notabel boecxken van cokeryen*, Bruxelles, 1994, recettes n° 52, 73, 76, 122, 147.

14 A. FERRERO et A. TINARELLI, *Storia e arte*, dans A. FERRERO (coord.), *Il riso*, Milan, 2008, p. 34-49 (Coltura e cultura).

15 M. AYMARD et M. MONTANARI, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, 1995, p. 138-140 (Faire l'Europe).

16 Les dictionnaires et les témoignages récoltés mettent en évidence l'existence de nombreuses variations orthographiques du terme *doraie*: *dorée*, *doré*, *doraye*, *dorèye*, *doréye*, *dorèie*, *dorèie*, *dorèie*.

17 R. H. J. CAMBRESIER, *Dictionnaire walon-françois ou recueil de mots et de proverbes françois*, Liège, 1787, p. 48. «Les dariolles sont de petits flans cuits dans une croûte de tartelette à hauts bords»: J.-L. FLANDRIN et C. LAMBERT, *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Paris, 1998, p. 136.

tard, ce terme wallon, dans son acception la plus courante, désigne une tarte. La présence du riz dans la *doraie* est notamment signalée, en 1839, dans le *Dictionnaire wallon-français* de J. L. L. Remacle:

«Doraie. Dorée, pièce de grosse pâtisserie, ainsi nommée, parce que les blanches [«blanke doraie»], qui sont composées de riz, d'œufs, de sucre, etc.- Prennent au four une couleur dorée très agréable à l'œil»¹⁸.

Le lien entre la *doraie* et la région liégeoise est établi en 1866 par H. Forir dans le *Dictionnaire liégeois-français*¹⁹. Cet usage linguistique possède également un ancrage à Verviers, comme en témoignent plusieurs mentions datées du XX^e siècle. En 1910, H. Poetgens publie un article consacré à ses souvenirs de Verviers lorsqu'il était enfant²⁰. Dans son récit, il emploie *dorêye à riz* tout en précisant qu'elle «doit être bourrée de macarons». Puis, J. Meunier évoque «l'excellente spécialité de Verviers *lu blanque dorêye*, au riz et aux macarons» dans son livre *Verviers, la bonne ville* publié en 1932²¹. Soulignons que les macarons font visiblement partie intégrante de la Tarte au riz de Verviers au début du XX^e siècle.

Pour les Verviétois, la consommation de Tarte au riz de Verviers était un véritable moment de gourmandise. Par exemple, en 1895, H. Poetgens, alias J. Krahli, évoque le souvenir de sa mère invitée chez l'une de ses amies pour prendre le goûter qui «rapportait toujours un morceau de tarte au riz» à la maison:

«On se représentait pendant quelque temps le plaisir qu'on allait avoir à absorber son minuscule morceau de tarte. On débutait par la croûte de dessous, comme étant la moins bonne, on continuait par celle du dessus pour terminer par le riz qu'on laissait fondre dans la bouche le plus longtemps possible pour conserver le bon goût»²².

La tarte au riz en général est entrée dans les habitudes de consommation en devenant une pâtisserie répandue dans toute

18 J. L. L. REMACLE, *Dictionnaire wallon-français*, Liège, 1839, p. 527.

19 H. FORIR, *Dictionnaire liégeois-français*, t. 1, Liège, 1866, p. 287.

20 H. POETGENS, *Souvenirs de Verviers ancien (suite)*, dans *Bulletin de la Société verviétoise d'archéologie et d'histoire*, t. XI, 1910, p. 57.

21 J. MEUNIER, *Verviers, la bonne ville*, Paris-Bruxelles, 1932, p. 139.

22 J. KRAHLI, *Coutumes et silhouettes du Verviers ancien*, Verviers, 1895, p. 9, 15.

la Belgique dès le XIX^e siècle²³. Elle est servie pour le goûter ou en guise de dessert. Mets à la fois familial et festif, on la partage le dimanche ou pendant les repas de fête, tels que les communions et les mariages²⁴. Elle est aussi consommée lors d'événements populaires comme les ducasses, les fêtes de village ou encore les concours. Ainsi, le journal *La Meuse* explique que, lors de la fête de Chênée organisée entre le 20 et le 22 septembre 1908, le dernier jour est «le jour principal des Liégeois» et l'on assiste généralement à un «exode général vers la foire de Chênée et le pèlerinage de Chèvremont où l'on va manger de la tarte au riz et la traditionnelle fricassée»²⁵. Quelques décennies plus tard, un article, publié dans le quotidien *Le Soir* en 1955, rapporte qu'un «concours du plus fort mangeur de tarte au riz» fut organisé à Gosselies à l'occasion de l'arrivée de nombreux travailleurs grecs en Belgique pour l'exploitation des mines de charbon²⁶. On sait aussi qu'elle fut proposée aux points de ravitaillement aux cyclistes du Tour de Belgique en 1919, au même titre que des sandwiches au jambon, des côtelettes de veau, des biscuits et des bananes²⁷. De surcroît, la tarte au riz figure à la carte de certains restaurants. À titre d'exemple, une publicité du restaurant *Filet de Sole* à Bruxelles, publiée en 1949 dans le quotidien *La Libre Belgique*, présente le menu de la semaine, se composant des plats suivants:

«Crème S-Germain aux croûtons
Tronçons d'anguille frite Tartare
Cassoulet de Castelnaudary
Tarte au riz de Verviers»²⁸.

Ce succès de la tarte au riz, et notamment celle de Verviers, s'étend jusqu'aux couches sociales les plus élevées. Une chanson

23 G. CLÉMENT, *Cuisine et folklore. Choix de recettes régionales belges*, Bruxelles, 1971, p. 50; L. INGHELAM et R. INGHELAM, *Sweet Belgium*, Oostkamp, 2008, p. 236; TANTE LÉA, *Les propos de Tante Léa*, dans *La Libre Belgique*, 21/04/1947, p. 6.

24 COMMISSION ROYALE BELGE DE FOLKLORE. SECTION WALLONNE, *La gastronomie populaire*, Bruxelles, 1978, p. 27 (Contributions au renouveau du folklore en Wallonie, 7); P. NANDRIN, *Guy Lemaire raconte ... À la mode de chez nous*, Bruxelles, 1985, p. 164.

25 *Chênée*, dans *La Meuse*, 14/09/1908, p. 2.

26 AJAX, *Les travailleurs étrangers. Compétition gastronomique*, dans *Le Soir*, 24/06/1955, p. 9.

27 *Cyclisme. Du 25 mai au 1^{er} juin. Le tour de Belgique. Professionnels*, dans *La Dernière Heure*, 25/05/1919, p. 4.

28 Publicité du restaurant *Filet de Sole*, dans *La Libre Belgique*, 14/12/1948, p. 5.

populaire évoque l'inauguration du barrage de la Gileppe en présence du roi Léopold II le 28 juillet 1878 à Verviers, et raconte que sur le chemin du retour à Bruxelles, le Roi aurait tenu à revenir à Verviers pour acheter une *dorêye à riz* et en rapporter à la Reine²⁹.

Depuis la seconde moitié du XX^e siècle, la consommation de la tarte au riz a évolué, avec notamment un cantonnement dans la sphère domestique et une popularité moins grande parmi les jeunes générations. De nos jours, cette pâtisserie est ainsi principalement dégustée lors du goûter ou d'événements familiaux. Peu de restaurants la proposent dans leur carte, y compris dans la région de Verviers. Un seul restaurant verviétois, *L'entrepôt* de l'Hôtel Van der Valk, propose parmi les «desserts incontournables» de sa carte «la tarte au riz, spécialité verviétoise»³⁰. Cette évolution est notamment liée à l'arrivée de nouvelles pâtisseries plus en vogue qui supplantent la tarte au riz. Toutefois, ces changements ne s'accompagnent pas d'une perte de réputation pour la Tarte au riz de Verviers. Au contraire, la renommée du produit amène certaines enseignes belges de supermarché à y faire référence. Ainsi, Delhaize propose une tarte au riz réalisée «selon la recette originale de Verviers»³¹. Cet exemple, témoin de la renommée actuelle de la Tarte au riz de Verviers, souligne également l'importance de protéger son nom et le savoir-faire des artisans.

29 *Chanson pour l'inauguration du barrage de la Gileppe*, dans INSTITUT ROYAL SUPÉRIEUR DE MUSIQUE ET DE PÉDAGOGIE, *Melchior. [Res]sources pour les musiques de tradition en Wallonie*, <https://www.projet-melchior.be/fr/phonotheque/chanson-pour-l-inauguration-du-barrage-de-la-gileppe> (consulté le 29/03/2022); *Les fêtes royales de Verviers. Inauguration du barrage de la Gileppe et de la distribution d'eau*, dans *La Meuse*, 29/07/1878, p. 1-2. Nous remercions Madame Fr. Lempereur de nous avoir aimablement communiqué cette information, collectée en 1974.

30 Restaurants renseignés sur le site Internet *Resto.be* et dont le menu est accessible en ligne: <https://www.resto.be/restaurant/verviers/4800-verviers> (consulté le 04/09/2019).

31 DELHAIZE, *Delhaize*, <https://www.delhaize.be/fr-be/shop/Boulangerie/Patisserie/Tartes-et-gateaux/Tarte-Riz-Moelleux-4-6-personnes/p/S1988051308191140000> (consulté le 01/07/2022).

Le lien sociohistorique entre la Tarte au riz de Verviers et son aire géographique d'origine

Le savoir-faire mis en œuvre par les boulangers-pâtisseries verviétois est à la base des spécificités de la Tarte au riz de Verviers. Ceci constitue un lien technique entre ce produit et son aire géographique d'origine. Par exemple, la maîtrise de la méthode de cuisson de la tarte permet d'obtenir une croûte, dite «fleurie», sur le dessus qui comporte des taches caractéristiques allant du jaune au brun. Une autre spécificité de la tarte est sa texture moelleuse, liée à plusieurs facteurs comme le choix d'un riz adapté au type de cuisson et la quantité d'œufs utilisée.

La qualité de la Tarte au riz de Verviers est reconnue depuis longtemps sur l'ensemble du territoire belge. Selon certains auteurs, elle ne peut être obtenue que grâce au savoir-faire des boulangers-pâtisseries verviétois et à l'utilisation de l'eau de la Gileppe. Depuis l'inauguration du barrage et de la distribution d'eau en 1878, cette rivière approvisionne la ville de Verviers en eau, utile autrefois surtout pour l'industrie lainière verviétoise. Cette eau a la particularité d'être peu calcaire. L'article *Aux méandres de la Vesdre*, publié en 1946 dans le journal *La Wallonie*, explique que la Tarte au riz de Verviers est «incomparable» au regard des autres tartes au riz produites ailleurs et que cela tiendrait au fait que l'un «des secrets de fabrication c'est de cuire le riz dans l'eau de la Gileppe». Il ajoute même que «paraît-il, des boulangers verviétois exilés à Liège ou à Bruxelles, en font venir par bouteilles» pour la fabriquer³². Quelques décennies plus tard, É. Lange avance également cet argument dans son livre de recettes *La cuisine belge*, publié en 1982. Ainsi, «à Verviers, l'eau ne contient pas de calcaire et le riz, à être lavé dans cette eau pure et douce, gagne évidemment en saveur»³³. En réalité, l'eau a peu d'importance dans le procédé de fabrication de la tarte car les boulangers-pâtisseries verviétois utilisent du lait pour cuire le riz. En outre, ils ne lavent plus le riz comme cela pouvait être le cas autrefois. L'eau peut éventuellement être utilisée pour confectionner la pâte levée, mais certains producteurs la remplacent plus volontiers par du lait. Ainsi, les

32 *Ici Wallonie. Méandres de la Vesdre IV*, dans *La Wallonie*, 06/09/1946, p. 1.

33 É. LANGE, *La cuisine belge*, Bruxelles, 1982, p. 119-120.

bénéfices de l'eau de la Gileppe relèveraient plutôt du mythe que de faits scientifiques et feraient davantage écho au passé glorieux de l'industrie lainière de la ville. Il s'agit là d'une manière de créer un lien indissociable entre la tarte au riz et la ville de Verviers.

La mise en avant de cette qualité a permis à la Tarte au riz de Verviers d'acquérir une notoriété et une réputation tant pour le produit lui-même que pour sa dénomination. Le lien de réputation est établi entre le produit et l'aire géographique d'origine de manière certaine en 1895, grâce au témoignage de H. Poetgens (J. Krahl)³⁴. À partir du début du XX^e siècle, la Tarte au riz de Verviers est reconnue comme un produit faisant partie du patrimoine gastronomique de la ville et de son arrondissement. En 1932, dans l'ouvrage de J. Meunier, elle est déjà considérée comme une «spécialité de Verviers»³⁵. En 1938, dans un article sur les *Spécialités provinciales* de la Belgique, rédigé par Le Flaneur et publié dans le journal *La Libre Belgique*, la Tarte au riz de Verviers est vue comme une «spécialité gastronomique» qui bénéficie d'un «juste renom»³⁶. Dans un autre article de 1949, issu du journal *Le Drapeau rouge*, intitulé *Fête du Heysel. À propos de la composition d'une tarte à Verviers*, il est écrit que, pour les Verviétois, cette tarte «fait la gloire de leur région»³⁷. Cet ancrage dépasse même les limites de la Belgique, comme en témoignent X. Istasse et Fr. Lempereur dans leur ouvrage *Les Wallons du Wisconsin*, publié en 2011. Pour cette population, arrivée aux États-Unis entre 1852 et 1862, la tarte au riz est classée dans la catégorie des «Belgian pies» [«Tartes belges»]³⁸.

De nos jours, deux acteurs principaux contribuent à faire connaître et à préserver la Tarte au riz de Verviers. Le premier est la Seigneurie de la Vèrvî-riz. Cette confrérie gastronomique apporte son soutien à la promotion de ce produit local depuis 1990. Ses actions dépassent les frontières de la Belgique, en attirant les

34 J. KRAHLI, *Coutumes...*, *op. cit.*, p. 9, 15.

35 J. MEUNIER, *Verviers...*, *op. cit.*, p. 139.

36 LE FLANEUR, *Menus propos. Spécialités provinciales*, dans *La Libre Belgique*, 20/06/1938, p. 1.

37 *La Fête du Heysel. À propos de la composition d'une tarte de Verviers*, dans *Le Drapeau rouge*, 24/10/1949, p. 2.

38 X. ISTASSE et Fr. LEMPEREUR, *Les Wallons du Wisconsin: nos cousins d'Amérique ont émigré il y a 150 ans*, Namur, 2011, p. 111.

regards jusqu'en Chine³⁹. Le deuxième est l'Union Professionnelle des Patrons Boulangers Pâtisseries de Verviers et région germanophone qui contribue également à leur manière à faire connaître ce produit en espérant aboutir à l'enregistrement officiel par l'Union européenne de la dénomination « Tarte au riz de Verviers » en tant qu'IGP, avec le soutien d'AgriLabel.

Conclusion

Faire l'histoire des produits dits du terroir n'est pas une chose aisée. Si l'existence de ce type de denrées, liées à une zone géographique spécifique, est une réalité depuis des siècles, en trouver des mentions explicites pour l'Ancien Régime ou le début du XIX^e siècle relève parfois de la gageure. L'exercice équivaut à chercher une aiguille dans une botte de foin. Mais lorsqu'elles apparaissent, on sait en reconnaître la valeur. L'un des exemples les plus remarquables est le poème la *Bataille des Vins*, attribué à Henri d'Andeli et daté du début du XIII^e siècle⁴⁰.

La Tarte au riz de Verviers, dont on trouve des mentions dans des dictionnaires anciens, des livres de recettes, des ouvrages sur le patrimoine culinaire et dans la presse du XIX^e siècle, est devenue un produit emblématique de la Wallonie. Elle s'intègre dans une tradition culinaire plus large avec une présence de la tarte au riz en Belgique au moins depuis le XVI^e siècle. La réputation de la Tarte au riz de Verviers est liée au savoir-faire développé par les boulangers-pâtisseries verviétois, gage notamment d'une texture moelleuse et d'une croûte fleurie caractéristiques. Très appréciée des consommateurs, cette pâtisserie a vu un renforcement de son ancrage et un accroissement de sa notoriété en Belgique et en-dehors de ses frontières à partir du XX^e siècle.

Malgré son succès, de nombreuses parts d'ombre persistent dans l'histoire de la Tarte au riz de Verviers. Afin de mieux comprendre l'origine de la tarte au riz en Belgique, il serait judicieux

39 *Notre tarte au riz séduit Pékin au tour!*, dans *L'Avenir*, 18/07/2011, <https://www.lavenir.net/regions/verviers/verviers/2011/07/18/notre-tarte-au-riz-seduit-pek-in-au-tour-RIBM6T2BJBBARG2FESPAA2B3XY/> (consulté le 15/04/2022).

40 L'auteur y mentionne des vins provenant de terroirs encore renommés de nos jours comme la Moselle, Sancerre, Beaune, la Provence, etc.: A. HENRI, *La bataille des vins. Édition, avec introduction, notes, glossaires et tables*, dans *Bulletins de l'Académie Royale de Belgique*, t. 2, n^o 1, 1991, p. 203-248.

d'étudier la circulation des recettes en Europe, le commerce et la consommation de riz en Belgique au Moyen Âge et à l'Époque moderne. Les registres comptables des villes comme Verviers et Liège apporteraient, par exemple, un nouvel éclairage sur la fabrication et la place de la tarte au riz dans les habitudes culinaires des XVII^e et XVIII^e siècles, voire des siècles précédents. De manière générale, de nombreux témoignages sur l'histoire de l'alimentation en Wallonie attendent d'être révélés. Or, étudier notre passé culinaire est indispensable pour protéger le patrimoine gastronomique wallon, comme l'illustre le cas de la Tarte au riz de Verviers et des autres produits labellisés, tels que le Saucisson d'Ardenne IGP ou l'Escavèche de Chimay IGP.