Institutional Repository - Research Portal
Dépôt Institutionnel - Portail de la Recherche
researchportal.unamur.be
University of Namur

RESEARCH OUTPUTS / RÉSULTATS DE RECHERCHE

Rapport. Boudin blanc de Liège

Aucuit, Natacha; Parmentier, Isabelle; Sindic, Marianne; Fassotte, Bérénice; Cheval, Jean-Marc

Publication date:
2022

Link to publication

Citation for pulished version (HARVARD):
Aucuit, N, Parmentier, I, Sindic, M, Fassotte, B & Cheval, J-M 2022, *Rapport. Boudin blanc de Liège: Dossier de demande d'enregistrement pour une Indication géographique protégée (IGP) (Règlement (UE) n° 1151/2012)*. Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement – SPW et Association des Producteurs de Boudin blanc de Liège.

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.

Download date: 03. Jul. 2025

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Version 5 - Février 2022

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1er, a) et b) du règlement (UE) n° 1151/2012)

Version 7 - Février 2022

Table des matières

0. Introduction ... 3
0.1. Objet du dossier ... 3
0.2. Motivations ... 3
1. Groupement demandeur ... 4
2. Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012) ... 4
2.1. Nom du produit ... 4
2.2. Description du produit ... 4
2.2.1. Généralités ... 4
2.2.2. Caractéristiques du produit fini ... 5
2.2.2.1. Caractéristiques physico-chimiques ... 5
2.2.2.2. Caractéristiques organoleptiques ... 5
2.3. Délimitation de l'aire géographique ... 5
2.4. Preuve de l'origine et traçabilité du produit ... 5
2.5. Méthode d'obtention du produit ... 6
2.5.1. Matière première et ingrédients ... 6
2.5.1.1. Matières premières ... 6
2.5.1.2. Ingrédients ... 6
2.5.2. Fabrication ... 7
2.5.2.1. Préparation de la mêlée ... 7
2.5.2.2. Dessalage des boyaux ... 7
2.5.2.3. Cuisson et refroidissement ... 7
2.5.3. Conditionnement et présentation à la vente ... 8
2.6. Lien avec l'origine géographique ... 8
2.6.1. Spécificité de l'aire géographique ... 8
2.6.1.1. La marjolaine ... 8
2.6.1.2. Le savoir-faire des bouchers-charcutiers liégeois ... 14
2.6.2. Spécificité du produit ... 18
2.6.2.1. Caractéristiques et spécificité ... 18
2.6.2.2. Comparaison avec les autres boudins blancs ... 19
2.6.2.3. Réputation de la spécificité du produit ... 20
2.6.3. Lien causal ... 21
2.6.3.1. Influence des spécificités de l'aire géographique sur les spécificités du produit ... 21
2.6.3.2. Lien de réputation entre le produit et sa zone d'origine ... 22
2.6.3.3. Récapitulatif ... 32
2.7. Structure de contrôle ... 32
2.8. Règles spécifiques d'étiquetage ... 33
2.9. Exigences communautaires, nationales ou régionales ... 34
2.9.1. Exigences communautaires ... 34
2.9.2. Exigences régionales ... 34

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production

Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Boudin blanc de Liège*

Annexe 4 : Statuts de l'Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*

0. Introduction

0.1. Objet du dossier

L'objet du présent dossier est la demande d'enregistrement en tant qu'Indication géographique protégée (IGP) de la dénomination « Boudin blanc de Liège » conformément au règlement (UE) n° 1151/2012 (type de produit : Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)).

Remarque : cette partie du dossier ne reprend que les deux premiers éléments - points a) et b) - requis par l'article 8, § 1er du règlement (UE) n° 1151/2012 pour une demande d'enregistrement, à savoir l'identification du groupement demandeur et le cahier des charges visé à l'article 7 dudit règlement. Le document unique - point c) de l'article 8, § 1er - complétant le dossier, est présenté séparément de ce document.

0.2. Motivations

L'Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège* souhaite rendre ses lettres de noblesse au *Boudin blanc de Liège* préparé selon la recette traditionnelle dans la province de Liège depuis plus d'un siècle. En 2014, la production de *Boudin blanc de Liège* concernait environ 70 bouchers-charcutiers et les quantités produites estimées s'élevaient environ à 700 tonnes.

Force est de constater que, depuis plusieurs années, cette recette n'est plus rigoureusement respectée. Pourtant, le goût fin et spécifique du *Boudin blanc de Liège* provient essentiellement du savoir-faire des producteurs, tant par le choix des morceaux de viande de porc adaptés, que par l'utilisation de boyaux naturels (suivants ou fuseaux de porc) et l'incorporation d'une plante aromatique particulière à la mêlée, la marjolaine.

Par ailleurs, la notoriété et la réputation du *Boudin blanc de Liège* ont incité des producteurs situés en-dehors de l'aire géographique d'origine délimitée à imiter ce produit sans en respecter complètement ses spécificités. Par exemple, en Flandre, du boudin blanc est commercialisé sous la dénomination « Luikse pens » (Boudin de Liège), faisant ainsi directement référence au savoir-faire des producteurs de la province de Liège.

En cette période où les consommateurs se détournent facilement de la charcuterie, les producteurs veulent prouver que la charcuterie liégeoise, et plus particulièrement le « vrai » *Boudin blanc de Liège*, qui plait tellement aux enfants et aux gourmets, mérite de conserver une place de choix dans leurs assiettes.

Par conséquent, les producteurs souhaitent protéger leur savoir-faire et les spécificités du produit par la mise en application d'un cahier des charges qui leur permettra d'obtenir la reconnaissance officielle du *Boudin blanc de Liège* en tant qu'Indication géographique protégée.

1. Groupement demandeur

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège* (association sans but lucratif (a.s.b.l.))

Siège social : Rue du Château-Massart 32-34 01 - 4000 LIÈGE

Tél. : 0032 (0)472 520 171

Courriel : octave.simonis@skynet.be

Statuts : publiés au Moniteur belge le 23 février 2017 (voir annexe 4)

Composition : le groupement est composé de 30 producteurs

2. Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)

2.1. Nom du produit

Boudin blanc de Liège

Classification : classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

2.2. Description du produit[1]

2.2.1. Généralités

Le boudin blanc est une préparation cuite de charcuterie fine. Il est constitué d'une pâte fine de couleur très claire poussée dans un boyau de porc. Les ingrédients principaux qui entrent dans sa composition sont la viande maigre blanche (porc, volaille ou parfois veau), de la matière grasse sous forme de gras de porc et parfois de crème et des substances liantes telles que les œufs, l'amidon et le lait.

Selon la tradition, le boudin blanc est constitué d'une proportion importante de lait infusé à chaud avec des aromates et des légumes. Cette méthode permet de limiter l'adjonction ultérieure d'épices et aromates pulvérisés qui tendent à conférer une couleur grisâtre à la mêlée. L'aromatisation du boudin blanc dépend des régions et des spécialités, elle est généralement discrète mais toujours soignée[2].

Le Boudin blanc de Liège *est un boudin blanc issu de la transformation de la viande maigre et du gras de porc. Lors de sa préparation, la mêlée est obligatoirement aromatisée avec des feuilles de marjolaine entières et séchées.*

D'aspect cylindrique, le Boudin blanc de Liège *entier (fermé aux deux extrémités) vendu au consommateur présente une longueur de 15 à 40 cm et un diamètre de 60 mm maximum. Dans le cadre de la vente à la découpe ou pour le conditionnement en portions, la longueur du boudin peut excéder 40 cm* (art. 2).

[1] Dans la suite du document, les passages en italique et les articles entre parenthèses font référence au cahier technique des charges « Boudin blanc de Liège » figurant à l'annexe 1.

[2] FRENTZ J.-C ET JUILLARD A., *L'encyclopédie de la charcuterie - Charcuteries, salaisons, produits traiteurs*, tome I, France, 2003, p.125.

2.2.2. Caractéristiques du produit fini

Une étude de caractérisation du *Boudin blanc de Liège* a été réalisée par les services d'AgriLabel au cours de l'année 2016. Cette étude a permis de mettre en évidence les spécificités du produit en comparaison avec d'autres types de boudin blanc. Une série de paramètres physico-chimiques et sensoriels, communément utilisés pour décrire des produits de charcuterie similaires ont été mesurés. Les valeurs seuils spécifiquement associées au *Boudin blanc de Liège* sont présentées à la section 2.2.2.1 et 2.2.2.2.

2.2.2.1. Caractéristiques physico-chimiques

Au moment de la mise en vente du Boudin blanc de Liège*, les paramètres physico-chimiques mesurés correspondent aux valeurs suivantes :*

1° la teneur en matières grasses est comprise entre 10 % et 25 % ;

2° la teneur en protéines ≥ 10 % ;

3° la teneur en collagène ≤ 1,5 % ;

4° le rapport collagène / protéines ≤ 0,15 ;

5° la teneur en amidon ≤ 3 % ;

6° la teneur en sel ≤ 1,8 % (art. 12).

2.2.2.2. Caractéristiques organoleptiques

Pour répondre à la dénomination « Boudin blanc de Liège », le produit présente les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessous :

1° la couleur correspond à une teinte allant du blanc au gris clair (références RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Des fragments de marjolaine sont visibles à la coupe ;

2° la texture présente un grain de viande visible ;

3° l'odeur de marjolaine est majoritaire, l'odeur des autres ingrédients ne masque pas sa présence ;

4° l'arôme spécifique de la marjolaine est dominant (art. 13).

2.3. Délimitation de l'aire géographique

(Voir annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production)

Afin de pouvoir bénéficier de la dénomination « Boudin blanc de Liège », toutes les étapes de fabrication[3] *sont réalisées dans la province de Liège* (art. 3).

2.4. Preuve de l'origine et traçabilité du produit

L'origine géographique du *Boudin blanc de Liège* est garantie par un système de traçabilité établi depuis la préparation de la mêlée jusqu'à la vente du produit fini.

La traçabilité est vérifiée par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle indépendant(s) (appelé(s) l'(les) « organisme(s) certificateur(s) indépendant(s) (OCI) »). *Un (ou plusieurs) OCI est (sont) désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution du* Boudin blanc de Liège (art. 14, § 1er).

[3] Voir annexe 1 : le terme « fabrication » est défini à l'article 1er du cahier technique des charges.

L'(les) OCI applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 2 du cahier technique des charges *; il(s) détermine(nt) les types de documents et d'analyses assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système* (art. 14, § 2).

L'(les) OCI met(tent) en place un système de contrôle de la traçabilité du produit. Ce système est basé sur le système obligatoire de traçabilité (autocontrôle), tenant compte des assouplissements sectoriels éventuels consentis par la règlementation. Il passe notamment par un bilan des matières entrantes et sortantes (matière première et produit fini), un contrôle des registres de production et de commercialisation et un contrôle de l'étiquetage des produits. L'(les) OCI est (sont) en droit de requérir la tenue de documents complémentaires (par exemple : fiche « recette », fiche « spécifications des matières premières / intrants », registre de fabrication) aux systèmes de traçabilité imposés par la règlementation et ses assouplissements (art. 16).

Les opérateurs doivent être en mesure de présenter tous les documents requis, nécessaires et indispensables pour établir la traçabilité du *Boudin blanc de Liège*.

2.5. Méthode d'obtention du produit

2.5.1. Matière première et ingrédients

2.5.1.1. *Matières premières*

Les matières premières utilisées pour la préparation de la mêlée sont la viande maigre de porc et le gras de porc (joue et/ou épaule et/ou dos).

Hormis la viande maigre, le gras et les boyaux, les autres parties comestibles du porc ne sont pas autorisées.

Seuls les boyaux naturels (suivants ou fuseaux de porc) sont autorisés lors de l'embossage (art. 4).

2.5.1.2. *Ingrédients*

La marjolaine constitue un ingrédient obligatoire du Boudin blanc de Liège *; elle en détermine la spécificité. En outre, les exigences suivantes, destinées à conférer au produit fini les caractéristiques organoleptiques énoncées à l'article 13* du cahier technique des charges*, sont respectées :*

1° seule l'espèce Origanum majorana L. *est utilisée ;*

2° la marjolaine est cultivée en pleine terre ;

3° la marjolaine est récoltée avant la floraison ;

4° la marjolaine est préparée selon les prescriptions suivantes :

a) la marjolaine récoltée est lavée et essorée ;

b) le séchage débute dans les 24 heures suivant la récolte et s'effectue dans un local fermé, non chauffé, dont la température n'excède pas 40 °C. La marjolaine est disposée en couche de maximum 5 cm d'épaisseur sur des claies, à l'abri du rayonnement solaire direct. Le séchage s'effectue naturellement (évaporation de l'eau par exposition à l'air libre) ou à l'aide d'un dessiccateur, sans soufflerie ni ventilation mécanique ;

c) le taux d'humidité de la marjolaine à la fin du séchage est inférieur à 12 % en poids ;

d) la marjolaine séchée est stockée en branches, à maximum 40 °C et 40 % d'humidité relative et à l'abri du rayonnement solaire direct. Son taux d'humidité reste inférieur à 12 % en poids ;

e) la teneur en huile essentielle de la marjolaine séchée en branches est supérieure à 0,3 ml / 100 g ;

f) la marjolaine ne subit pas de traitement par rayonnements ionisants ;

g) lors du mondage, seules les feuilles entières sont retenues. La taille des brindilles et autres petits résidus résultant éventuellement du mondage ne peut excéder 7 mm ;

h) le stockage de la marjolaine mondée s'effectue à maximum 40 % d'humidité relative (maintien du taux d'humidité de la marjolaine inférieur à 12 % en poids) et dans l'obscurité. Le conditionnement final est étanche à l'air ;

i) aux fins du respect des paramètres mentionnés au 4°, le préparateur de marjolaine effectue un autocontrôle ;

5° seules les feuilles entières (en ce compris les brindilles et autres petits résidus éventuels) sont incorporées à la mêlée.

Le respect des exigences mentionnées au § 1er, 1° à 4° du cahier technique des charges *est vérifié par l'OCI auprès du producteur de marjolaine / préparateur de marjolaine. À cet effet, les opérateurs concernés s'identifient auprès de l'OCI et mettent en place, au besoin, un système d'enregistrement des paramètres, d'identification des produits et de traçabilité* ad hoc*.*

Lorsque l'approvisionnement en marjolaine remplissant les exigences reprises au § 1er, 2° à 5° du cahier technique des charges, *est insuffisant en raison de circonstances exceptionnelles, une dérogation portant sur l'utilisation de marjolaine cultivée ou préparée selon des techniques différentes de celles précitées peut être envisagée. La dérogation, dûment justifiée, est demandée par l'association pour l'ensemble des producteurs, par écrit à l'OCI et est octroyée avec l'accord du service. La dérogation est communiquée sans délai à tous les producteurs par l'association* (art. 5, § 1er)*.*

Les autres ingrédients autorisés sont présentés dans la liste positive figurant *à l'annexe 1* du cahier technique des charges (art. 5, § 2)*.*

2.5.2. Fabrication

2.5.2.1. *Préparation de la mêlée*

La viande et le gras sont hachés (hachoir, cutter ou mélangeur) (art. 6, § 1er).

L'ajout des autres *ingrédients repris dans la liste positive permet l'obtention d'une mêlée* (art. 6, § 2).

Les feuilles entières de marjolaine sont ajoutées simultanément aux autres constituants de la mêlée. La quantité minimale incorporée est de 1,5 g par kg de mêlée (art. 6, § 3).

La mêlée est préparée de façon à respecter les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques définies aux articles 12 et 13 du cahier technique des charges*, respectivement* (art. 6, § 4).

2.5.2.2. Dessalage des boyaux

Les boyaux sont conservés en chambre froide et sont dessalés avant l'embossage (art. 7).

2.5.2.3. Cuisson et refroidissement

La cuisson se réalise à la vapeur ou par immersion, tout en respectant une température à cœur de minimum 68 °C (art. 8, § 1er)*.*

Les boudins sont refroidis immédiatemment après la cuisson, soit par immersion dans de l'eau froide, soit par aspersion d'eau froide dans une douche (art. 8, § 2)*.*

2.5.3. Conditionnement et présentation à la vente

Le produit, qu'il soit entier ou coupé en deux ou trois morceaux, peut être présenté :

– *nu ;*

– *conditionné à l'air atmosphérique sous papier plastifié ou film perméable à l'air ;*

– *conditionné sous vide ou sous atmosphère protectrice* (art. 9).

Le produit est commercialisé à l'état frais et conditionné comme stipulé à l'article 9 du cahier technique des charges (art. 10, § 1er).

Le producteur peut vendre en vrac des boudins éventuellement conditionnés qui seront portionnés et conditionnés par un conditionneur / distributeur / détaillant. Dans ce cas, la référence au producteur est requise et les exigences d'étiquetage des produits conditionnés sont contrôlées (art. 10, § 2).

2.6. Lien avec l'origine géographique

(Voir annexe 2 : Carte de l'aire géographique et annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Boudin blanc de Liège*)

Le lien entre le *Boudin blanc de Liège* et son origine géographique est basé, d'une part, sur l'incorporation de marjolaine dans la mêlée qui constitue sa spécificité et, d'autre part, sur sa réputation. Ces deux éléments résultent de la mise en œuvre d'un savoir-faire issu de la tradition, localisé en province de Liège, et sont déterminés par des facteurs humains propres à l'aire géographique.

2.6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique liée à la dénomination « Boudin blanc de Liège » correspond à la province de Liège.

Les spécificités de l'aire géographique résident essentiellement dans les facteurs humains, tant par le savoir-faire mis en œuvre par les bouchers-charcutiers liégeois que par leur capacité à s'approvisionner en marjolaine de manière constante via des réseaux d'approvisionnement variés depuis plus d'un siècle.

2.6.1.1. *La marjolaine*

Attrait gustatif des Liégeois pour la marjolaine

Les Liégeois semblent avoir un penchant particulier pour la marjolaine depuis plusieurs siècles. Ceci se traduit autant par l'intégration du mot « marjolaine » dans la langue wallonne que dans les pratiques culinaires locales.

D'un point de vue linguistique, le wallon et sa variété dialectale liégeoise ont intégré une traduction du mot « marjolaine » au moins depuis le début du 19e siècle. Différentes formes existent. L. Remacle, auteur et instituteur, propose une traduction en wallon dans le *Dictionnaire wallon et français* [1823] : le mot en français « marjolaine » est traduit en wallon par « mariolainn »[4]. Puis, dans l'ouvrage *Recherches sur la statistique physique, agricole et médicale de la province de Liège* [1828] de R. Courtois, sous-directeur du jardin botanique de l'Université de Liège, il est indiqué que la « Marjolaine (*Origanum majorana* Willd.) » est appelée en wallon « *Mariolaine* »[5]. L. de Casteau emploie la même orthographe dans

[4] REMACLE L., *Dictionnaire wallon et français*, Liège, 1823, p. 216.
[5] COURTOIS R., *Recherches sur la statistique physique, agricole et médicale de la province de Liège*, t. 2, Verviers, 1828, p. 78.

l'ouvrage *Ouverture de cuisine* [1604][6]. Quant à J. Haust, linguiste, dans le *Dictionnaire liégeois* [1933], il traduit la variété liégeoise de « marjolaine » par « mariolinne »[7]. Enfin, dans l'encyclopédie *Histoire populaire ou histoire naturelle des plantes* [1967] d'E. Rolland, ethnologue, complétée par H. Gaidoz, professeur de géographie et d'ethnographie, une liste de plantes est établie et y associe tous les termes utilisés dans différentes langues pour les désigner ainsi que des éléments de folklore. Dans la notice consacrée à l'*Origanum majorana* (Linné) (marjolaine), les termes wallons renseignés sont « mardjolin-ne, maryolin-ne, maryoléne »[8].

D'un point de vue alimentaire, la marjolaine fait partie de l'identité culinaire des Liégeois. Leur attrait pour cet aromate est mis en évidence dans un article relatif à l'identité alimentaire liégeoise rédigé par M. Hubin en 1999 en s'appuyant sur les propos de G. Marinx. En effet, il y est précisé que la marjolaine est présente dans quelques plats liégeois dont « les écrevisses de rivières préparées 'à la liégeoise' »[9]. De plus, à Liège, les bouchers-charcutiers utilisent cet aromate dans diverses préparations comme la tête de veau, les boulettes de viande, le pain de viande, le pâté de foie et le boudin noir, en plus du *Boudin blanc de Liège*[10]. En outre, Gh. Hénaux rapporte qu'au 18e siècle, dans le Condroz, qui inclut une grande partie de la province de Liège, on préparait avec de « la viande fraîche [qui] était hachée […], puis introduite dans des boyaux bien nettoyés pour former des *tripes*, [des] boudins aromatisés à la marjolaine »[11]. Ce goût pour la marjolaine s'avère être relativement ancien, si l'on se réfère au livre *Ouverture de cuisine* écrit par L. de Casteau et publié en 1604. Ce cuisinier en faisait déjà usage pour la préparation d'une mêlée à base de viande de volaille, de veau, de mouton ou de poisson[12]. Le livre reprend notamment la recette de la « trippe de brochet », que l'on traduit en français moderne par « boudin de brochet », et dont le procédé de fabrication est similaire à celui du *Boudin blanc de Liège*. Sa préparation requiert de suivre les instructions suivantes :

> « Prenez de la chair de brochet, de la chair de carpe, de la chair de saumon frais en proportions égales. Hachez le tout ensemble. Ajoutez-y de la muscade, du sel, du poivre, de la marjolaine hachée. Mélangez-le tout avec trois jaunes d'œuf puis roulez à la main comme pour en faire des petites saucisses. Prenez l'estomac et la vessie du brochet, et remplissez-les de la chair des poissons, et mettez-les cuire dans du vin, de l'eau, du beurre, un limon salé coupé en tranches, du romarin, de la marjolaine. Quand la préparation sera cuite à point, servez. ».

Il est à noter que la marjolaine (*Origanum majorana* L.) ne doit pas être confondue avec l'origan (*Origanum vulgare* L.). Une étude menée en 2015 par l'Université de Liège-Gembloux

---

[6] DE CASTEAU L., LIBAERS H., KOTHER J. et MOULIN L., *Ouverture de cuisine*, Anvers-Bruxelles, 1983, p. 88-90, 251-252 [d'après l'édition de 1604].

[7] HAUST J., *Dictionnaire liégeois*, Liège, 1933, p. 392 (Le dialecte wallon de Liège, 2).

[8] GAIDOZ H. et ROLLAND E., *Flore populaire ou histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore*, t. 9, Paris, 1967, p. 22-23.

[9] HUBIN M., *Ces singularités qui nous distinguent (I). Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es. L'épice des saveurs du terroir. Des singularités qui font l'identité*, lundi 12 juillet 1999, *Lesoir.be*, http://archives.lesoir.be/ces-singularites-qui-nous-distinguent-i-dis-moi-ce-que- t-19990712-Z0H0JD.html (consulté le 22/11/2017).

[10] Cette pratique se retrouve chez les bouchers-charcutiers interrogés qui sont Martial Bar, Jacques Delaval, Raymond Lebeau, Jean-Pierre Marneffe et Octave Simonis.

[11] HENAUX Gh., *En Condroz, XVIIIe siècle*, dans LAPORT G. et al., *L'abattage du cochon*, dans *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, vol. 8, 1925, p. 300.

[12] Les recettes dont les farces ou mêlées contiennent de la marjolaine sont celles du « Heuspot de bœuf », de la « tourte de fonge [bolet] », du « pastez de pouplin [perdrix] », du « pastez d'Huistres », du « pastez d'Esturgions », du « pastez de chien de mer », de l' « Écrevisse ou crabe de mer farcie », de la « trippe de brochet », du « chapon revestu », du « heuspot de veau en ménage », du « Chapon boully farcy », d' « une épaule de mouton farcie et rostie », du « gigot de mouton rosty à la mode d'Irlande », des « œufs farcis » : DE CASTEAU L., LIBAERS H., KOTHER J. et MOULIN L., *Ouverture de cuisine*, Anvers-Bruxelles, 1983, respectivement p. 10, 43, 70-71, 72, 74, 76, 87-88, 88-89, 99-100, 105, 109-110, 114-115, 115-116, 116, 121, 133 [d'après l'édition de 1604].

Agro-Bio Tech a d'ailleurs montré que les arômes procurés au boudin blanc par ces deux condiments sont significativement différents[13].

Réseaux d'approvisionnement

D'après les recherches statistiques menées par R. Courtois [1828], la marjolaine (*Origanum majorana* L.) est cultivée dans la province de Liège au moins depuis le 19e siècle[14]. Par ailleurs, son incorporation dans la mêlée du *Boudin blanc de Liège* fait l'objet d'un usage constant dans cette même zone.

Les Liégeois se sont donc organisés pour garantir un approvisionnement régulier de ce condiment. Depuis le début du 20e siècle, cet approvisionnement peut s'effectuer de diverses manières : en cultivant la marjolaine dans le jardin familial, en s'adressant aux maraîchers ou en faisant appel à des entreprises spécialisées dans la transformation des épices et des aromates.

Plusieurs Liégeois ont apporté leur témoignage quant à la culture, au séchage et à l'approvisionnement en marjolaine. Il s'agit de M. Bar (boucher-charcutier pensionné ayant exercé à Boncelles), J. Delaval (boucher-charcutier pensionné ayant exercé à Grivegnée), R. Lebeau (boucher-charcutier pensionné ayant exercé à Rocourt), J.-P. Marneffe (boucher-charcutier pensionné ayant exercé à Waremme), O. Simonis (boucher-charcutier pensionné ayant exercé à Bressoux), et H. Willemart (maraîcher pensionné ayant exercé à Vottem)[15]. Les propos reccueillis sont résumés dans les sections suivantes.

Le jardin familial

En 1971, J.-P. Marneffe a commencé à travailler au sein de la boucherie-charcuterie de son père située à Waremme. Il a ensuite repris le commerce en 1986. Il raconte que la culture de la marjolaine était une histoire de famille. Sa grand-mère, liégeoise, qui est née au cours de la dernière décennie du 19e siècle et décédée en 1978, la cultivait déjà dans le jardin familial pour leur consommation personnelle. Par la suite, son père a poursuivi cette culture. Après la récolte, il faisait sécher la marjolaine dans une dépendance de la maison, composée de plusieurs pièces qui servaient de séchoir pour les salaisons et la marjolaine. La marjolaine était pendue au plafond. Lorsqu'elle était sèche, son père pratiquait le mondage, c'est-à-dire la séparation des feuilles et des branches en les secouant ou en les faisant passer entre les mains. Les feuilles tombaient sur une table recouverte de papier sulfurisé. Ensuite, celles-ci étaient débarrassées des impuretés, puis mises dans des sacs de lin pour achever le séchage mais également pour préserver l'arôme de cette plante et la protéger des insectes. Enfin, la marjolaine était prélevée des sacs en fonction des besoins. Cette production familiale de marjolaine pour un usage domestique et professionnel a persisté jusqu'en 2015. Quand les quantités n'étaient pas suffisantes, J.-P. Marneffe s'approvisionnait chez le grossiste liégeois Spaens et Rossius.

Quant à R. Lebeau, qui a exercé en tant que boucher-charcutier indépendant à Rocourt de 1964 à 2006, celui-ci raconte que son père, lui aussi boucher-charcutier, cultivait la marjolaine pour les besoins de l'entreprise, depuis l'ouverture de son commerce dans les années 1930. La production familiale était suffisante pour subvenir aux besoins de la boucherie-charcuterie. En effet, à l'époque où son père travaillait, la boucherie se situait en milieu rural et avait peu de débit, ce qui lui laissait le temps de cultiver la marjolaine. Lorsque R. Lebeau a repris le commerce de son père, cette culture a été interrompue parce qu'il n'avait pas de jardin domestique. Il a donc décidé de s'approvisionner chez un grossiste liégeois.

---

[13] UNIVERSITÉ DE LIÈGE-GEMBLOUX AGRO-BIO TECH, *Analyse sensorielle (jury naïf) : Boudin blanc de Liège*, Gembloux, 2015, p. 3.

[14] COURTOIS R., *Recherches sur la statistique physique, agricole et médicale de la province de Liège*, t. 2, Verviers, 1828, p. 78.

[15] Le reccueil des témoignages a eu lieu en février et en mars 2014 pour Henri Willemart et en juillet 2017 pour les bouchers-charcutiers pensionnés. Nous leur adressons tous nos remerciements.

Entre 1952 et 1961, J. Delaval a travaillé au sein de la Boucherie Thiebaut, située à Verviers. Il a ainsi pu constater que le boucher-charcutier qui l'employait cultivait sa propre marjolaine. Le mondage s'effectuait chaque samedi afin d'avoir les quantités suffisantes pour la production des charcuteries de la semaine suivante.

En ce qui concerne O. Simonis, dont la carrière de boucher-charcutier a commencé en 1955, il a travaillé pour la boucherie Hubert, située autrefois à Tilff, entre 1962 et 1964. Son employeur, J. Hubert, cultivait la marjolaine dans le jardin familial à Villers-aux-Tours (Anthisnes) pour les besoins de son entreprise. Après la récolte, il faisait sécher la marjolaine sur des claies en osier qui laissaient circuler l'air, en conservant les branches entières avec leurs feuilles. Il mondait ensuite la marjolaine lorsqu'il en avait besoin. En 1964, O. Simonis décide d'ouvrir sa propre boucherie-charcuterie à Bressoux. Jusque dans les années 1970, il s'approvisionne en marjolaine auprès des maraîchers liégeois, dont H. Willemart, puis il décide d'en cultiver lui-même dans son jardin pour son activité professionnelle. À l'époque, Octave Simonis séchait lui-même sa marjolaine et la mondait lorsque c'était nécessaire.

Les maraîchers

À ce jour, plusieurs maraîchers sont connus pour avoir cultivé de la marjolaine en province de Liège. Ce sont, par exemple, H. Willemart et Monsieur Delange, dont les jardins étaient situés respectivement à Vottem et à Bressoux. Plus récemment, Ch. Hoyoux, É. et R. Mewissen et É. et Th. Philippe ont établi leurs cultures respectivement à Haccourt, Liège et Saint-Nicolas.

H. Willemart a appris à cultiver la marjolaine avec son père durant toute sa jeunesse et a régulièrement accompagné sa mère sur les marchés pour vendre la production familiale. Il s'est installé à Vottem et a commencé son activité de maraîcher indépendant à la fin de l'année 1948. Dès 1950, il s'est initié au séchage et au mondage de la marjolaine auprès d'un de ses confrères, Monsieur Delange, situé à Bressoux. À l'instar de ses parents, il a vendu la marjolaine sur les marchés, en particulier celui de la Place Cockerill. Celle-ci était présentée à l'état frais, sous forme de bottes. En parallèle, il proposait aux bouchers-charcutiers de lui commander de la marjolaine et de venir la récupérer chez lui. Ensuite, le boucher-charcutier la faisait sécher et la mondait au moment opportun. Tel était le cas lorsque O. Simonis travaillait pour la Boucherie Leveaux, située à Grivegnée (Liège), entre 1955 et 1960. À l'ouverture de sa boucherie-charcuterie en 1964, ce dernier a fait appel pendant quelques années aux services de Monsieur Willemart. Cependant, Monsieur Willemart a souhaité s'épargner la contrainte des commandes dans les années 1970 et s'est associé au grossiste liégeois Spaens & Rossius pour approvisionner les bouchers-charcutiers de la région. Après avoir pris sa pension en 1981, il a tout de même continué le maraîchage dans une moindre mesure.

La famille de H. Willemart n'était pas la seule à commercialiser de la marjolaine sur les marchés. En effet, cette pratique est attestée dans les journaux wallons comme *La Libre*, *La Meuse* et *La Wallonie* au moins depuis la première moitié du 20e siècle. Entre 1924 et 1947, ces journaux ont créé une rubrique consacrée aux « marchés » de Malines, Liège, Dieghem, Tongres, Hasselt, Aubel, Anvers, etc. C'est ainsi que l'on constate, durant cette période, que la marjolaine est vendue sous forme de bottes uniquement sur les marchés de Liège, et plus particulièrement sur le Marché aux légumes, les marchés de la Place Cockerill et de la Place de l'Yser[16], mais également sur le marché de Huy, situé en province de Liège[17].

[16] *La Libre Belgique*, 5 décembre 1947, p. 8 ; *La Libre Belgique*, 7 décembre 1947, p. 7 ; *La Libre Belgique*, 14 décembre 1947, p. 6 ; *La Libre Belgique*, 21 janvier 1948, p. 8 ; *La Libre Belgique*, 11 avril 1948, p. 6 ; *La Libre Belgique*, 24 octobre 1948, p. 7 ; *La Libre Belgique*, 12 octobre 1949, p. 6 ; *La Meuse*, 16 juillet 1930, p. 7 ; *La Meuse*, 21 octobre 1931, p. 7 ; *La Meuse*, 30 juillet 1947, p. 4 ; *La Meuse*, 12 avril 1950, p. 4 ; *La Meuse*, 16 juin 1950, p. 2 ; *La Meuse*, 23 juin 1950, p. 2 ; *La Meuse*, 6 septembre 1950, p. 2 ; *La Meuse*, 16 octobre 1950, p. 2 ; *La Wallonie*, 11 mai 1924, p. 3, *La Wallonie*, 8 juin 1924, p. 3 ; *La Wallonie*, 3 août 1924, p. 2 ; *La Wallonie*, 11 décembre 1924, p. 2 ; *La Wallonie*, 25 décembre 1924, p. 2 ; *La Wallonie*, 12 août 1925, p. 2.

[17] *La Meuse*, 23 juillet 1948, p. 3.

Dans certains cas, les maraîchers passaient aussi par les petites annonces publiées dans les journaux pour commercialiser leur marjolaine, comme en témoignent plusieurs publicités apparaissant dans le journal *La Meuse.* Par exemple, le 29 novembre 1902, un certain Monville, situé à Sclessin en province de Liège, propose aux « charcutiers » d'acheter la « marjolaine du pays ». La date de publication laisse supposer que la marjolaine est vendue séchée. Dans ce même journal, le 1er août 1945, une annonce propose de la « marjolaine à vendre » au « rue en-Bois, 116, à Liège ». Enfin, une annonce du 8 janvier 1949 est plus explicite car elle indique qu'il s'agit de « marjolaine séchée à vendre »[18].

Il ressort du témoignage de H. Willemart et des extraits de journaux que la marjolaine était intégrée au sein d'une économie locale, restreinte à la province de Liège. Depuis les années 2010, cette réalité économique est réapparue progressivement car plusieurs maraîchers se sont investis dans cette filière : la famille Philippe (Saint-Nicolas) depuis 2011 ainsi que Ch. Hoyoux (Haccourt) et la famille Mewissen (Liège) depuis 2014.

Les entreprises spécialisées dans la transformation des épices et des aromates

En plus des maraîchers, plusieurs entreprises spécialisées dans la transformation et la distribution d'épices et d'aromates ont pris en charge la commercialisation de la marjolaine séchée auprès des bouchers-charcutiers liégeois à partir des années 1950-1960.

C'est ainsi que le maraîcher H. Willemart a approvisionné l'entreprise liégeoise Spaens & Rossius, qui a été reprise par la société Blancke, située à Anderlecht, qui fournit encore aujourd'hui de la marjolaine. Néanmoins, ce grossiste a d'abord valorisé la production locale pour ensuite s'orienter vers une marjolaine produite hors Belgique, soit pour augmenter le volume des ventes, soit pour réduire le coût de revient. Certains bouchers-charcutiers se sont aussi tournés vers les entreprises Evlier, située à Schoten (Belgique)[19], et Van Hees, située à Forbach (France)[20]. Par ailleurs, l'Allemagne, connue pour sa production de marjolaine[21], est également un des acteurs de ce marché, comme le laisse supposer l'article intitulé *Le marché allemand des plantes médicinales et aromatiques*, publié dans *Le Journal de Verviers*, le 22 février 1941. Cette année-là, il y est expliqué que « les quantités disponibles de marjolaine ont été entièrement absorbées », une information qui semble devoir intéresser les lecteurs liégeois[22]. Les autres zones reconnues pour la production de marjolaine sont également Saint-Rémy de Provence (France), la Tunisie, les États-Unis d'Amérique ainsi que l'Europe centrale[23].

Plusieurs raisons peuvent justifier l'essor de ces entreprises. Tout d'abord, l'évolution des logements a fait que la présence d'un jardin potager n'était plus une condition pour l'achat d'une maison. Pour une boucherie située en ville, l'accès à un jardin était plus difficile. Ensuite, afin d'assurer un meilleur bénéfice, la taille des boucheries-charcuteries s'est agrandie. Il en a résulté une spécialisation des tâches, une séparation des métiers, et l'approvisionnement en marjolaine a été confié à des producteurs / négociants en aromates. Les grandes boucheries-charcuteries ont donc pu se concentrer sur leur activité principale. Certaines petites boucheries ont cependant continué à produire leur propre marjolaine, les quantités utilisées étant limitées.

---

[18] *La Meuse*, 29 novembre 1902, p. 3 ; *La Meuse*, 1er août 1945, p. 4 ; *La Meuse*, 8 janvier 1949, p. 4.

[19] *Produits*, dans *Evlier*, https://www.evlier.be/fr/produits/ (consulté le 15/02/2022).

[20] *Van Hees. We know how !*, http://france.van-hees.com/accueil.html (consulté le 22/11/2017).

[21] CHEVALIER A., *La Marjolaine vraie (*Majorana hortensis*) et sa culture*, dans *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, n° 204-205, 1938, p. 599.

[22] EUROPAPRESS, *Le marché allemand des plantes médicinales et aromatiques*, dans *Le Journal de Verviers*, 22 février 1941, p. 2.

[23] BRACONNIER R. et GLANDARD J., *Nouveau Larousse agricole*, Paris, 1952, p. 205 ; CHEVALIER A., *La Marjolaine vraie (*Majorana hortensis*) et sa culture*, dans *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, n° 204-205, 1938, p. 599.

L'image de la marjolaine provenant de ces entreprises spécialisées varie très fortement selon les bouchers-charcutiers. Pour certains, le passage aux entreprises spécialisées a entrainé une perte de qualité. Cette marjolaine ne possèderait pas l'arôme qu'ils avaient connus autrefois, lorsque le boucher-charcutier ou le maraîcher la séchait et la mondait lui-même.

Séchage et mondage de la marjolaine

La marjolaine nécessite un soin particulier pendant le séchage, le mondage, le conditionnement et le stockage. Plusieurs Liégeois peuvent encore témoigner des pratiques qui se sont mises en œuvre entre les années 1930 et 1980 pour sécher, monder et conserver la marjolaine. Par exemple, R. Lebeau raconte que son père récoltait les branches de marjolaine et qu'ensuite, il pendait des bottes au plafond du grenier afin de les faire sécher. Il plaçait du papier sur le sol pour protéger les feuilles qui tombaient afin de les récupérer. Lorsque la marjolaine avait séché, elle était mondée, c'est-à-dire qu'il la passait entre les mains pour que les feuilles se séparent des branches. Ensuite, elle était mise en sachets pour la conserver au moins sur l'année, jusqu'à la prochaine récolte. Quant à H. Willemart, celui-ci employait une technique de séchage particulière. La récolte de la marjolaine avait lieu durant les mois de juillet et août. Il étendait une bâche sur son sentier et y déposait la marjolaine fraîche en branches, profitant ainsi de la chaleur du soleil pour accélérer le séchage. Il retournait plusieurs fois les branches au cours de la journée. Le soir, il enfermait la marjolaine en rabattant les bords de sa bâche puis la mettait à l'abri. Le lendemain, il la ressortait pour continuer le séchage. Une fois que la marjolaine était sèche, il la tamisait à deux reprises, en utilisant un tamis plus fin pour le deuxième passage afin d'écarter les tiges séchées.

De nos jours, la technique de séchage de la marjolaine destinée à la fabrication du *Boudin blanc de Liège* a été quelque peu modifiée. Les branches de marjolaine sont mises à sécher au cours des 24 heures suivant la récolte. Puis, elles sont disposées en couche de 5 centimètres d'épaisseur sur des claies. Le séchage s'effectue naturellement (évaporation de l'eau par exposition à l'air libre) ou à l'aide d'un dessiccateur, dans un local fermé. Le traitement par rayonnements ionisants est proscrit. Ensuite, la marjolaine séchée est stockée en branches dans un endroit sec et à l'abri du rayonnement solaire direct. Lors du mondage, seules les feuilles entières sont retenues. Elles sont conservées dans un conditionnement final étanche à l'air et stockées dans l'obscurité. Le respect de ces étapes permet d'obtenir une qualité organoleptique optimale pour la marjolaine. En 2015, l'Université de Liège-Gembloux Agro-Bio Tech a mené une analyse sensorielle qui a permis de conclure qu'un boudin blanc aromatisé avec une telle marjolaine se différencie gustativement de manière significative d'un boudin blanc aromatisé avec une marjolaine du commerce[24].

Dans le contexte où les bouchers-charcutiers ne pouvaient plus maîtriser la qualité du séchage et du mondage de la marjolaine, il a été décidé de relancer cette filière de production en Wallonie, et plus particulièrement en province de Liège. Pour ce faire, depuis 2014, la Corporation des Bouchers Charcutiers Traiteurs de Liège et Environs a mis en place un partenariat avec plusieurs maraîchers, tout en bénéficiant du soutien du Collège des Producteurs, du Service public de Wallonie - Agriculture, Ressources naturelles et Environnement et de l'Université de Liège, Gembloux Agro-Bio Tech. Le savoir-faire de H. Willemart a permis aux maraîchers d'apprendre à cultiver cette plante et à la corporation de mettre en place des installations dans le but d'assurer le séchage et le mondage de la marjolaine. La maîtrise de ces deux procédés, en plus du soin apporté lors du conditionnement et du stockage, permet aux bouchers-charcutiers d'obtenir une qualité organoleptique optimale pour cet aromate.

[24] UNIVERSITÉ DE LIÈGE-GEMBLOUX AGRO-BIO TECH, *Analyse sensorielle (jury naïf) : Boudin blanc de Liège*, Gembloux, 2015, p. 3.

2.6.1.2. *Le savoir-faire des bouchers-charcutiers liégeois*

Le boudin blanc en province de Liège

En Wallonie, le boudin blanc à base de viande de porc est un produit traditionnel. Ceci tient au fait que la viande de porc avait et a encore une importance considérable dans l'alimentation des wallons. En effet, dans les campagnes wallonnes, au cours des 19e et 20e siècles, les familles élevaient leur porc et procédaient parfois elles-mêmes à l'abattage ou bien faisaient appel au « tueur de cochon ». Le plus souvent, cet abattage avait lieu durant les mois de novembre ou de décembre, peu avant les fêtes de Noël. Les familles se retrouvaient avec une grande quantité de viande dont il fallait valoriser les morceaux par différents moyens afin de les conserver plus ou moins longtemps. Par conséquent, en Wallonie, la valorisation de cette viande de porc a donné lieu à de nombreux produits aux spécificités qui leur sont propres et qui bénéficient d'une réputation affirmée, comme par exemple le *Jambon d'Ardenne* IGP, le *Pâté gaumais* IGP, le *Saucisson d'Ardenne* IGP et le *Saucisson gaumais*. En matière de boudin blanc, diverses spécialités ont émergé en Wallonie. Par exemple, à Jodoigne, le boudin vert se compose de viande de porc et de chou vert ou de chou frisé. En revanche, à Charleroi, le boudin blanc, composé de lard et de viande de porc, est aromatisé aux épices. En province de Liège, c'est le *Boudin blanc de Liège* qui domine.

Malgré cela, l'origine exacte du *Boudin blanc de Liège* demeure encore inconnue de nos jours. Toutefois, les recherches historiques menées jusque-là révèlent que l'existence de ce produit remonte au moins au 19e siècle. Il fait son apparition dans des publicités ou bien dans des articles. Ceux-ci témoignent de l'ancrage remarquable que revêt ce produit en Belgique à cette époque en plus de l'intérêt que peuvent avoir les consommateurs envers ce produit, au travers des publicités des commerçants. Déjà à cette époque, le *Boudin blanc de Liège* se distingue des autres produits du même type. Par exemple, en 1885, dans le journal *La Meuse*, l'article *Belgique. Agriculture et protection* aborde la question de la protection de la production agricole en Belgique par rapport aux produits d'importation. L'auteur y relate le résultat d'un vote en faveur de la mise en application d'un impôt sur la viande fraîche provenant de l'étranger. Ce droit d'entrée ne s'appliquerait pas aux produits de charcuterie. Dès lors, l'auteur pose la question d'étendre cette protection à « la charcuterie nationale ». Pour renforcer son propos, il mentionne plusieurs produits connus en Belgique : « les jambons de Bastogne, les saucisses de Diest, les boudins de Liège et les filets fumés d'Anvers »[25]. En outre, la même année, le *Boudin blanc de Liège* est mentionné dans une publicité de la charcuterie P. Rosaer (Bruxelles), publiée dans *Le Patriote*. Cette courte publicité met en avant un seul argument pour toucher les lecteurs du journal : « Les véritables boudins de Liège ne se vendent que chez le charcutier PIERRE ROSAER », tout en ajoutant qu'il faut « Se méfier des contrefaçons »[26]. L'utilisation du *Boudin blanc de Liège* comme atout commercial par des commerçants revient régulièrement dans des publicités entre la fin du 19e siècle et le début du 20e siècle. Des commerçants, situés à Bruxelles et à Liège, le mettent en avant, comme la Charcuterie liégeoise (Bruxelles)[27] et la charcuterie M. Michels (Liège) en 1887[28], la charcuterie de J.-B. Simeons-Pierreu (Bruxelles) en 1893[29], un dépositaire en vin (Liège) en 1900, la Maison veuve Plain (Bruxelles) en 1906[30], la Charcuterie Coenen (Charleroi) en 1923[31] et le magasin Au fin gourmet (Bruxelles) en 1932[32].

Dans la ville de Liège, la corporation professionnelle des Mangons regroupait les bouchers et les tripiers dès le Moyen-Âge. D'après l'analyse de R. de Warsage, à cette époque, les tâches

[25] *Belgique. Agriculture et protection*, dans *La Meuse*, 16 février 1885, p. 1.
[26] *Le Patriote*, 5 janvier 1885, p. 3.
[27] *La Réforme*, 24 février 1887, p. 3.
[28] *La Meuse*, le 24 décembre 1887, p. 10.
[29] *Le Soir*, 28 octobre 1893, p. 3.
[30] *La Meuse*, 24 décembre 1900, p. 2 ; *Le Soir*, 4 décembre 1906, p. 3.
[31] *Gazette de Charleroi*, 25 mars 1923, p. 3.
[32] *Le Soir*, 7 février 1932, p. 4.

qui étaient atribuées aux bouchers étaient celles de l'abattage des animaux, la découpe et la vente de la viande. Pour les tripiers, leurs missions étaient la transformation de la viande et des abats en « tripes » et leur commercialisation. Cependant, très peu d'informations sont fournies sur les différentes tripes que les acheteurs pouvaient retrouver sur le marché. Seuls l'origine des viandes et les ingrédients qui composent la saucisse à base de viande uniquement font l'objet d'une règlementation[33]. Aux 19e et 20e siècles, le terme « tripe » est spécifique au milieu de la boucherie et de la charcuterie. Il désigne le « boudin» en wallon[34]. À partir de 1894, ce terme se retrouve parfois associé à l'adjectif wallon « blanke » ou « blanque » pour désigner le « boudin blanc »[35]. Gh. Hénaux rapporte que, dans le Condroz, au 18e siècle, l'on faisait des « tripes », des boudins réalisés avec de la viande de porc hachée[36]. Dans les contrées wallonnes, autres que la province de Liège, le mot « tripe » peut désigner des pratiques liées à la fabrication d'autres produits de charcuterie ou à l'abattage du cochon[37]. Il est à noter qu'en 1604, L. de Casteau, maître-cuisinier montois de trois princes-évêques de Liège successifs au 16e siècle, fait figurer dans son livre *Ouverture de cuisine*, deux recettes qui peuvent s'apparenter à celles du boudin blanc : la « trippe de brochet » et la « trippe de chien de mer ». En l'occurrence, il s'agit de recettes de boudins dont la mêlée

[33] Les règlements des 15e et 16e siècles de la ville de Liège réunissent sous le terme « Mangons » les métiers des bouchers, des vignerons, des tripiers, des cabaretiers et des taverniers (DE WARSAGE R., *Analyse des chartes et privilèges des XXXII bons métiers de la ville, cité et banlieue de Liège*, Wetteren, 1933, p. 44-46).

[34] CARLIER A. et BAL W. (éd.), *Dictionnaire de l'ouest-wallon*, vol. 3, Charleroi, 1991, p. 221 ; DE WARSAGE R., *Le folklore de la table. La cuisine régionale wallonne*, Liège, 1938, p. 15-16 ; FRANCARD M., *Dictionnaire des parlers wallons du pays de Bastogne*, Bruxelles, 1994, p. 976 ; GILLIARD E., *Dictionnaire wallon. Niyau d'ratoûrnûres èt d'mots walons d'après Moustî èt avaur la (payis d'Nameur)*, Liège, 2007, p. 650 ; GOTHIER G., *Dictionnaire français-wallon*, Liège, 1879, p. 24 ; GRANDGAGNAGE Ch., *Dictionnaire étymologique de la langue wallonne*, Bruxelles, 1973, p. 452 ; HAUST J., *Dictionnaire liégeois*, Liège, 1933, p. 677 (Le dialecte wallon de Liège, 2) ; HAUST J. et LEGROS É. (dir.), *Dictionnaire français-liégeois*, Liège, 1948, p. 59 (Le dialecte wallon de Liège, 3) ; LEMPEREUR J. et MORAYNS J., *Dictionnaire pratique du wallon liégeois*, t. 2, Visé, 1974, p. 349 (Li wallon d'Lîdge, 2) ; SEMERTIER Ch., *Vocabulaire de la boucherie et de la charcuterie augmenté de quelques termes culinaires*, Liège, 1894, p. 95-96 ; SOMME L., *Lîve di mots d'après Nameur èt avaurlà*, Namur, 1997, p. 374 ; STASSE S., *Dictionnaire populaire de wallon liégeois*, Liège, 2004, p. 425 ; VILLERS A.-F., WILLEMS M. et LECHANTEUR J., *Le Dictionnaire wallon-françois (Malmedy, 1793) d'Augustin-François Villers*, Liège, 1999, p. 482 (Mémoires de la Commission royale de toponymie et de dialectologie section wallonne, 19) ; VRAY M., *Lexique français-wallon du parler cerfontainois : wallon illustré d'Entre-Sambre et Meuse*, Charleroi, 2000, p. 32 ; WISIMUS J., *Dictionnaire populaire wallon-français en dialecte verviétois*, Verviers, 1947, p. 457.

[35] CARLIER A. et BAL W. (éd.), *Dictionnaire de l'ouest-wallon*, vol. 3, Charleroi, 1991, p. 221 ; FRANCARD M., *Dictionnaire des parlers wallons du pays de Bastogne*, Bruxelles, 1994, p. 976 ; GILLIARD E., *Dictionnaire wallon. Niyau d'ratoûrnûres èt d'mots walons d'après Moustî èt avaur la (payis d'Nameur)*, Liège, 2007, p. 650 ; HAUST J., *Dictionnaire liégeois*, Liège, 1933, p. 677 (Le dialecte wallon de Liège, 2) ; LEMPEREUR J. et MORAYNS J., *Dictionnaire pratique du wallon liégeois*, t. 2, Visé, 1974, p. 349 (Li wallon d'Lîdge, 2) ; SEMERTIER Ch., *Vocabulaire de la boucherie et de la charcuterie augmenté de quelques termes culinaires*, Liège, 1894, p. 95-96 ; SOMME L., *Lîve di mots d'après Nameur èt avaurlà*, Namur, 1997, p. 374 ; STASSE S., *Dictionnaire populaire de wallon liégeois*, Liège, 2004, p. 425 ; WISIMUS J., *Dictionnaire populaire wallon-français en dialecte verviétois*, Verviers, 1947, p. 457.

[36] Le texte de Gh. Hénaux, rédigé en 1925, s'appuie sur les notes manuscrites de F. Hénaux, historien liégeois, et É. Hénaux sur le 18e siècle : HENAUX Gh., *En Condroz, XVIIIe siècle*, dans LAPORT G. et al., *L'abattage du cochon*, dans *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, vol. 8, 1925, p. 300.

[37] Par exemple, pour Fl. Depretre et R. Nopère, le mot wallon « tripe » désigne la « tripe, saucisse campagnarde » ou un « repas copieux que l'on fait à la campagne lorsqu'on a tué le cochon » ou « déchets de porc » (DEPRETRE Fl. et NOPERE R., *Petit dictionnaire du wallon du centre (La Louvière et environs)*, La Louvière, 1942, p. 276). L. Vindal rejoint cette idée en traduisant le mot picard « tripes » par « tripes, abats de cochon » ou un « repas de cochonnailles organisé à la ferme une fois l'an pour la famille et les proches » (VINDAL L., *Lexique du parler picard d'Irconwelz (Ath)*, Nivelles, 1995, p. 254). Quant à É. de Ridder, le mot picard « tripe » désigne le « débitage du porc tué » ou « repas familial ou amical, dont le menu est composé de morceaux de viande provenant de l'abattage d'un porc » ou « les abats du porc » (DE RIDDER É., *Dictionnaire du parler picard de Flobecq*, vol. 2, Flobecq, 2000, p. 153).

se compose de divers poissons et est contenue dans une « vessie de brochet » ou « des boyaux de moutons ou des boyaux de pourceaux »[38].

La fabrication du *Boudin blanc de Liège*

Le savoir-faire des bouchers-charcutiers liégeois, appliqué à la fabrication du *Boudin blanc de Liège*, est antérieur au 20e siècle. Il est mis à profit au cours des différentes étapes du procédé de fabrication.

Pour réaliser du *Boudin blanc de Liège*, les bouchers-charcutiers liégeois préparent tout d'abord la mêlée. Ils hachent la viande et le gras de porc. Puis, ils y ajoutent le pain, le lait et les feuilles entières de marjolaine séchée, sans traitement. L'utilisation d'une technique comme l'infusion dans du lait porté à 90 °C ne ferait pas apparaître la marjolaine dans le produit fini. Ensuite, ils dessalent les boyaux, les embossent avec la mêlée. Ils ferment les boudins à chaque extrémité. Puis, ils les font cuire à la vapeur ou dans un bouillon. Enfin, lorsque la température à cœur des boudins atteint 68 °C, ils les extraient du bouillon et les mettent à refroidir immédiatement dans de l'eau froide, par immersion ou par aspersion. Les deux étapes de fabrication les plus significatives sont l'incorporation de la marjolaine dans la mêlée et la cuisson du boudin.

Ce procédé de fabrication est resté constant dans le temps comme en témoigne le boucher-charcutier H. Budin de l'ancienne boucherie Pétré-Verjans (Liège). Les propos sur son savoir-faire sont rapportés par Ch. Van Gelderen :

> « Rien n'a changé depuis 1922. On charcute toujours de la même façon. Après avoir haché la viande de porc maigre avec un peu de gras de joue, Henri [Budin] ajoute les oignons crus, le lait, le sel, le poivre, le macis, le persil et la marjolaine. Et c'est à la force du bras qu'il pétrit les ingrédients […]. Puis il poigne, une à une, les mottes de viande qui terminent leur course dans la 'boudinière'. Longs d'une bonne vingtaine de centimètres, les larges boyaux de porc ont été préalablement trempés dans l'eau tiède et ficelés à un bout. Tout est fin prêt pour le bourrage. Henri Budin enfourne délicatement la viande dans les boyaux, puis noue l'autre extrémité du boudin. Dans la cuve sise au fond de l'atelier mijote un grand bouillon. Les boudins y sont plongés pendant une petite heure […]. En fin de cuisson, Henri écume, puis vérifie la consistance du boudin. […] Ceux-ci sont ensuite mis à refroidir dans un grand bassin d'eau claire »[39].

La transmission de ce savoir-faire s'effectue au sein des boucheries-charcuteries liégeoises, de génération en génération ou au cours d'une période d'apprentissage ou d'emploi.

La réputation du savoir-faire

En plus de ce témoignage, plusieurs auteurs de rubriques culinaires diffusées dans la presse ou d'ouvrages et d'inventaires portant pour la plupart sur le patrimoine gastronomique de la Wallonie, ont pris soin d'exposer au grand public leur version du procédé de fabrication du *Boudin blanc de Liège* et ce, régulièrement depuis le début du 20e siècle. Les étapes de fabrication au cours desquelles le savoir-faire des bouchers-charcutiers est évoqué correspondent à celles qui sont mises en œuvre actuellement et attestent de la continuité de leurs pratiques[40].

---

[38] DE CASTEAU L., LIBAERS H., KOTHER J. et MOULIN L., *Ouverture de cuisine*, Anvers-Bruxelles, 1983, p. 88-90, 251-252 [d'après l'édition de 1604].

[39] VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999, p. 115-118.

[40] Par ordre chronologique : DE GOUY J., *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous*, 5e éd., Paris-Bruxelles, [*circa* 1903], p. 225-226 ; *Petites recettes pratiques. Cuisine*, dans *Le Courrier de l'Escaut*, 11 juin 1914, p. 3 ; *Les boudins*, dans *Le Bien public*, 24 novembre 1916, p. 1-2 ; PAQUOT J., *La cuisine au jour le jour : 365 menus saisonniers*, Liège, 1936, p. 74 ; CLEMENT G., *Le plat du jour. Boudin liégeois*, dans *Le Soir*, 2 mars 1960, p. 13 ; CLÉMENT G., *Cuisine et folklore. Choix de recettes régionales belges : Liège*, Bruxelles, 1971, p. 22 ;

Ce savoir-faire liégeois est particulièrement reconnu durant les concours mettant en compétition les charcutiers. Par exemple, lors du concours Eurobeef 2009, A. Deffernez a reçu la médaille d'argent pour son « Boudin de Liège » tandis que B. Verhasselt a obtenu la médaille de bronze[41]. Pour sa part, le concours Boudinwall, organisé par la Corporation des Bouchers Charcutiers Traiteurs de Liège et Environs, récompense chaque année le charcutier préparant le meilleur *Boudin blanc de Liège* depuis 2013. Une médaille d'or a récompensé le « Boudin blanc de Liège » de B. Thoumsin (Boucherie Air Pur) en 2013, 2015 et 2016[42] ainsi que celui de M. Bar (Boucherie Bar) en 2014[43] et celui de Cl. Jacoby (Bouchere de l'Avenue) en 2017[44]. Enfin, en 2014, D. Boca a reçu la médaille d'or pour son « Boudin blanc de Liège » lors du Concours international de charcuteries porcines de Ransart (Charleroi)[45]. Cette même année, B. Thoumsin (Boucherie Air Pur) a reçu la médaille d'or et le prix national pour son « Boudin blanc de Liège » lors du Concours international du meilleur boudin organisé par le Comité de Promotion des Spécialités gastronomiques ransartoises[46].

Les producteurs de *Boudin blanc de Liège* ont eu, à plusieurs reprises, l'occasion de présenter leur savoir-faire au grand public, grâce au soutien de la Corporation des Bouchers Charcutiers Traiteurs de Liège et Environs. En effet, ils ont tenu à battre régulièrement le record du monde du plus long boudin blanc. C'est ainsi qu'en 1983, leur *Boudin blanc de Liège* a atteint 385 m. Par la suite, il a atteint 500 m en 1989, 600 m en 2005 et 1040 m en 2013[47]. Pour chacun de ces événements, la corporation a tenu à ce que ce soit la recette du *Boudin blanc de Liège*

DEDOUAIRE R., *La vraie cuisine wallonne*, Dison, 1995, p. 41 ; DELAIRESSE Y., *Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003, p. 58 ; VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999, p. 115-118 ; MOCH O., *Le boudin blanc de Liège*, 19 janvier 2016, dans *La Toile gourmande et simple*, http://latoilegourmande.canalblog.com/archives/2011/10/03/22005136.html (consulté le 22/11/2017) ; *Boudin blanc de Liège (fabrication)*, dans *La gastronomie au cœur de la Wallonie*, http://www.gastronomie-wallonne.be/gastro/plats/boudin_blanc_de_liege_fabrication.html et *Boudin blanc de Liège (fabrication 2)*, dans *La gastronomie au cœur de la Wallonie*, http://www.gastronomie-wallonne.be/gastro/plats/boudin_blanc_liege_fabrication2.html (consultés le 22/11/2017).

[41] *Résultats du Concours Eurobeef 2009*, dans FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE, *Meat Expo*, http://www.meatexpo.be/files/cms1/lijst-diploma%27s_634998239934044830.pdf (consulté le 06/08/2014).

[42] *Concours*, dans *Air pur. Boucherie-charcuterie-traiteur*, http://www.boucherieairpur.be/concours (consulté le 22/11/2017) ; *Pour 2016, le meilleur Boudin Liégeois vient de… Seraing*, 9 décembre 2016, dans *RTC Télé Liège*, https://www.rtc.be/video/info/societe/pour-2016-le-meilleur-boudin-liegeois-vient-de-seraing-_1493304_325.html (consulté le 12/11/2018).

[43] CARLIER B., *Le boudin de Boncelles, élu meilleur boudin de Wallonie*, 9 décembre 2014, dans *rtbf.be*, https://www.rtbf.be/info/regions/detail_le-boudin-de-boncelles-elu-meilleur-boudin-de-wallonie?id=8543847 (consulté le 22/11/2017) ; *Meilleur boudin blanc de Liège !*, 19 janvier 2015, dans *L'Avenir*, http://www.lavenir.net/cnt/dmf20150119_00588373 (consulté le 08/12/2017).

[44] *Le meilleur boudin de Liège vient de Tilff*, 30 novembre 2017, dans *RTC Télé Liège*, https://www.rtc.be/video/info/divers/le-meilleur-boudin-de-liege-vient-de-tilff-_1496949_325.html (consulté le 12/11/2018).

[45] LECOCQ M., *Damien Boca récompensé !*, 20 novembre 2014, dans *Héron. Le blog SudInfo d'Héron*, http://heron.blogs.sudinfo.be/archive/2014/11/20/damien-boca-recompense.html (consulté le 22/11/2017).

[46] *Concours*, dans *Air pur. Boucherie-charcuterie-traiteur*, http://www.boucherieairpur.be/concours (consulté le 12/11/2018).

[47] *Le plus long boudin blanc… est à Liège*, lundi 12 décembre 2005, dans *LaLibre.be*, http://www.lalibre.be/regions/liege/le-plus-long-boudin-blanc-est-a-liege-51b88c99e4b0de6db9ad238d ; *Le record du monde liégeois de boudin blanc (1 km) permet la remise d'un chèque de 4600 euros à l'asbl Chaîne de Vies*, 9 décembre 2013, dans LA MEUSE, *LaMeuse.be*, http://www.lameuse.be/876825/article/regions/liege/actualite/2013-12-09/le-record-du-monde-liegeois-de-boudin-blanc-1km-permet-la-remise-d-un-cheque-d; *Record mondial : un boudin blanc d'un km fabriqué à Liège*, 9 décembre 2013, dans *RTLinfo.be*, http://www.rtl.be/info/votreregion/liege/1053527/record-mondial-un-boudin-blanc-de-1-48-km-fabrique-a-liege ; THUNUS O., *Liège : record du monde du plus long boudin blanc*, 9 décembre 2013, dans *rtbf.be*, http://www.rtbf.be/info/regions/detail_liege-record-du-monde-du-plus-long-boudin-blanc?id=8153377 (consultés le 22/11/2017).

qui soit mise en avant. En 2013, ce record a réuni les efforts d'une soixantaine de bouchers-charcutiers liégeois[48].

Le savoir-faire appliqué au *Boudin blanc de Liège* a acquis une telle notoriété au cours du 20e siècle que Mme Elen-Simon, enseignante en art culinaire et ménager, donne en 1946, la recette des « boudins blancs, dits de Liège ». La mention « dits de Liège » met bien en évidence que les producteurs liégeois ont développé un savoir-faire qui sert de référence[49]. Il en est de même lorsqu'en 1970, G. Clément fait ce rapprochement quand il décrit la composition du boudin noir et du boudin blanc. En effet, il explique que les « saucisses faites de sang » sont appelées « boudin noir » et que celles réalisées avec « un mélange de pain et de hachis de porc ou de veau » portent le nom de « boudin blanc, appelé aussi boudin de Liège »[50]. De nos jours, ce savoir-faire sert encore de référence et continue d'être évoqué comme argument de vente pour les commerçants. En effet, certaines entreprises, situées en-dehors de l'aire géographique d'origine, qui fabriquent ou commercialisent un boudin blanc ordinaire, y font référence. Par exemple, dans la catégorie « Pensen » (Boudins) du catalogue de produits de la société Ovi (Olen), on y trouve la référence « Witte pensen (op Luikse wijze) » (« Boudins blancs (à la liégeoise) »). La description de ce produit insiste sur le caractère traditionnel du savoir-faire en précisant « Echte pensen bereid volgens een traditioneel artisanaal recept » (« Véritables boudins préparés selon une recette traditionnelle artisanale »)[51]. En l'occurrence, dans ce cas, il s'agit du savoir-faire liégeois. La situation est la même pour la marque Colruyt qui informe, dans sa description du « Luikse pens », que le produit est préparé « Volgens traditioneel Luiks recept » (« Selon la recette traditionnelle liégeoise »)[52]. Malgré cela, ces produits ne mettent pas en avant la principale spécificité du *Boudin blanc de Liège*.

2.6.2. Spécificité du produit

2.6.2.1. *Caractéristiques et spécificité*

Le Boudin blanc de Liège est un boudin blanc issu de la transformation de la viande maigre et du gras de porc. Lors de sa préparation, la mêlée est obligatoirement aromatisée avec des feuilles de marjolaine entières et séchées. D'aspect cylindrique, le Boudin blanc de Liège *entier (fermé aux deux extrémités) vendu au consommateur présente une longueur de 15 à 40 cm et un diamètre de 60 mm maximum. Dans le cadre de la vente à la découpe ou pour le conditionnement en portions, la longueur du boudin peut excéder 40 cm* (art. 2).

Le *Boudin blanc de Liège* est aromatisé à la marjolaine (*Origanum majorana* L.), ce qui en fait sa spécificité.

---

[48] THUNUS O., *Liège : record du monde du plus long boudin blanc*, 9 décembre 2013, dans *rtbf.be*, http://www.rtbf.be/info/regions/detail_liege-record-du-monde-du-plus-long-boudin-blanc?id=8153377 (consulté le 22/11/2017).

[49] ELEN-SIMON Mme, *L'art culinaire et ménager. Programme officiel de l'Enseignement ménager de 1re, 2e et 3e année*, 6e éd., Bruxelles, 1946, p. 124.

[50] CLÉMENT G., *Le conseiller culinaire,* vol. 1, Bruxelles, 1970, p. 616.

[51] OVI, *Productgamma*, Olen, 2016, p. 25, https://www.ovi.be/img/brochures/brochureovi.pdf (consulté le 28/08/2021).

[52] *Colruyt. Luikse pens*, dans COLRUYT. BIO-PLANET, *Collect&Go*, https://www.collectandgo.be/colruyt/nl/zoek?searchTerm=pensen#pdp_3074457345616723751 ; *Colruyt. Luikse pens 300 g*, dans COLRUYT, *Colruytgroup*, https://fic.colruytgroup.com/productinfo/nl/cogo/3571110 (consultés le 28/08/2021).

2.6.2.2. *Comparaison avec les autres boudins blancs*

Le *Boudin blanc de Liège* se différencie des autres boudins blancs à base de viande de porc par le choix de la marjolaine comme aromate. En Begique, il se distingue du *Boudin blanc à la Dupin* de la région de Charleroi (aromatisé aux oignons et aux épices)[53], du *Boudin vert de Jodoigne* (agrémenté de chou frisé)[54] et de l'*Antwerpse witte pens* (aromatisé avec du macis, de la coriandre, de la noix de muscade et du gingembre)[55]. À l'échelle européenne, le *Boudin blanc de Liège* se distingue du *Boudin blanc de Rethel* IGP[56], du *Boudin blanc d'Essay*[57], du *Boudin blanc havrais*[58], du *Malsat*[59] et du *White pudding*[60]. Le *Thüringer Leberwurst* IGP est aromatisé à la marjolaine mais il se distingue du *Boudin blanc de Liège* par l'incorporation de foie de porc dans la mêlée et par son arôme fumé[61].

En outre, d'un point de vue historique, il est arrivé qu'en Wallonie, le *Boudin blanc de Liège* ait été confondu avec le *Boudin blanc aux fines herbes*. Le premier est aromatisé à la marjolaine et le second aux fines herbes. Ces deux produits cohabitent en province de Liège depuis le 19e siècle. À cette époque, plusieurs charcuteries de Liège font la publicité du « Boudin blanc aux fines herbes » / « Boudins aux fines herbes » : la charcuterie M. Michels entre 1884 et 1887[62], la charcuterie Chez le Suisse en 1886[63], les charcuteries E. Choffray-Nollet et M. Vaillant en 1890 ainsi que la Maison Meewis-Biavat en 1890 et 1892[64]. D'autres,

---

[53] NONCLERCQ Ph., *Quand le pays de Charleroi se met à table : anecdotes et recettes de chez nous*, Grivegnée, 2015, p. 125-126 ; VAN REMOORTERE J., *Le Guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique*, Tielt, 1994, p. 128.

[54] *Mougneûs d'vete trëpe*, dans *Maison du Tourisme Hesbaye brabançonne*, http://www.hesbayebrabanconne.be/fr/mougneus-dvete-trepe (consulté le 22/11/2017).

[55] *Antwerpse witte pens*, dans VLAAM STREEKPRODUCTEN, *Streekproduct.be. Rego & traditie*, https://www.streekproduct.be/producten/antwerpse-witte-pensen (consulté le 28/08/2021).

[56] Le *Boudin blanc de Rethel* IGP, reconnu par l'Europe en 2002, se compose de jambon, d'épaule et de poitrine de porc et peut être aromatisé avec divers ingrédients comme les champignons ou la truffe : *Demande d'enregistrement d'une Indication géographique protégée « Boudin blanc de Rethel »*, Montreuil-sous-Bois - Rethel, 2017, dans *Commission européenne. Agriculture et développement rural. DOOR*, https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/details/EUGI00000013311 (consulté le 22/02/2022).

[57] Le *Boudin blanc d'Essay* est composé de jambon, de lait cru et d'œuf : *Confrérie des Compagnons du Boudin blanc d'Essay*, http://www.confrerie-du-boudin-blanc.fr/index.html (consulté le 22/11/2017).

[58] Le *Boudin blanc havrais* se compose uniquement de gras de porc et contient également du lait, des œufs, de la mie de pain, de la fécule de pomme et de terre et de la farine de riz : INFOCHARCUTERIES CICT, *Les charcuteries, beaucoup plus que du plaisir… avec les boudins noirs et les boudins blancs*, Levallois-Perret, s. d., non paginé.

[59] Le *Malsat*, produit originaire du Sud-Ouest de la France, est un boudin qui se compose de viande et de gras de porc ainsi que de panade d'œuf : INFOCHARCUTERIES CICT, *Les charcuteries, beaucoup plus que du plaisir… avec les boudins noirs et les boudins blancs*, Levallois-Perret, s. d., non paginé.

[60] Le *White pudding*, originaire d'Irlande, est un boudin à base de viande et de gras de porc, de pain et de farine d'avoine : *Le White Pudding*, dans *Guide Irlande*, https://www.guide-irlande.com/gastronomie/white-pudding/ (consulté le 22/11/2017).

[61] *Règlement (UE) n° 780/2010 de la Commission du 2 septembre 2010 approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Thüringer Leberwurst (IGP)]*, dans *Commission européenne. Agriculture et développement rural. DOOR*, http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=699 (consulté le 22/11/2017).

[62] La charcuterie M. Michels se situait au n° 53 de la rue Neuvice à Liège (*La Meuse*, 24 décembre 1884, p. 4 ; *La Meuse*, 14 avril 1885, p. 4 ; *La Meuse*, 25 mars 1886, p. 4 ; *La Meuse*, 24 décembre 1887, p. 10).

[63] La charcuterie Chez le Suisse se situait au n° 43 du Pont d'Avroy à Liège. Dans la publicité, elle se qualifie de « charcuterie liégeoise » (*La Meuse*, 16 janvier 1886, p. 7).

[64] Les coordonnées de la charcuterie E. Choffray-Nollet ne sont pas indiquées. Cependant, le journal *La Meuse* diffuse des annonces publicitaires de commerçants situés majoritairement dans la ville de Liège ou dans les environs. De plus, il est indiqué que E. Choffray-Nollet est le successeur de Ch. Hallin, lui-même charcutier, dont l'épouse M. Vaillant a ouvert une charcuterie dans la rue des Guillemins de Liège. Quant à la Maison Meewis-Biavat, celle-ci était située au n° 51 de la rue du Pont-d'Avroy dans le centre de la ville de Liège. Les trois annonces publicitaires sont attenantes sur une page du journal *La Meuse*, 20 et 21 décembre 1890, p. 5. La Maison Meewis-Biavat a également publié une autre annonce dans *La Meuse*, 20 décembre 1892, p. 3.

font la publicité du *Boudin blanc de Liège*[65]. Il est même parfois arrivé que certains établissements fusionnent ces deux dénominations pour en créer une nouvelle afin de désigner leur boudin blanc. Il s'agit de la dénomination « Boudin blanc de Liège aux fines herbes ». Ces cas se rencontrent en-dehors de la province de Liège. Par exemple, en 1933, deux commerces situés à Namur, la Charcuterie française[66] et la Charcuterie Mazure[67], ont diffusé des publicités qui mentionnaient cette dénomination. Or, une publicité de la charcuterie M. Michels (Liège), diffusée en 1887 dans le journal *La Meuse*, présente la gamme de boudins de l'établissement. Dans cette liste, figurent à la fois le « boudin blanc aux fines herbes » et le « boudin de Liége »[68]. Cela confirme qu'il s'agissait déjà de deux produits différents à cette époque. De nos jours, ces deux produits continuent de se distinguer.

2.6.2.3. *Réputation de la spécificité du produit*

La marjolaine est une spécificité du *Boudin blanc de Liège* reconnue dès le début du 20e siècle. Par exemple, dans le *Dictionnaire liégeois* [1933], J. Haust fait le lien entre cet aromate et ce boudin blanc en précisant que l' « on mèt' dèl ~ [mariolinne] divins lès tripes », dans le sens « on met de la marjolaine dans les boudins »[69]. Pour sa part, R. de Warsage, dans son livre consacré à *La cuisine régionale wallonne* [1938], souligne qu'à Liège, on trouve un boudin blanc « parfumé spécialement à la marjolaine »[70]. Puis, en 1999, dans le livre *Trésors gourmands de Wallonie* de Ch. Van Gelderen, il est écrit que « la saveur toute particulière du boudin blanc [de Liège] est due à la marjolaine »[71]. En 2003, Y. Delairesse, dans son ouvrage *Quand le pays de Liège se met à table*, précise que, parmi les « nombreuses spécialités » servies dans la boucherie-charcuterie Cocus-Bia (Liège), on y trouve le « boudin blanc (blanke tripe) parfumé à la marjolaine »[72]. En 2004, T. Bodson explique, en donnant une brève recette, qu'il faut « bien sûr de la marjolaine » dans le *Boudin blanc de Liège*[73]. Pour sa part, O. Moch affirme, en 2016, que « c'est la marjolaine qui différencie le boudin blanc liégeois de tous les autres »[74]. Quant à la boucherie-charcuterie française Demoizet, située à Rethel, celle-ci reconnait que « La particularité du 'Boudin blanc de Liège' tient dans son subtil goût de marjolaine »[75]. Enfin, dans son ouvrage *J'aime la saucisse* [2019], dédié aux spécialités de saucisses du monde entier, É. Greenberg, graphiste, affirme que « Le *Boudin blanc de Liège* est célèbre pour son parfum de marjolaine, c'est même ce qui le distingue de tous les autres »[76]. Sur Internet, le site *Tasteatlas*, qui a pour objectif de recenser une grande partie des spécialités culinaires du monde, explique que « What distinguishes boudin blanc de Liège from other white puddings is a hint of marjoram » [« Ce qui distingue le Boudin blanc de Liège des autres boudins blancs, c'est un soupçon de marjolaine »][77].

---

[65] Les sections « Réputation de la dénomination 'Boudin blanc de Liège' » et « Réputation des dénominations 'Boudin de Liège', 'Boudin liégeois' et 'Blanke tripe' » recensent toutes les références faisant état de ce commerce.

[66] *Vers L'Avenir*, 23 mars 1933, p. 4.

[67] *Vers L'Avenir*, 15 mars 1933, p. 3.

[68] *La Meuse*, le 24 décembre 1887, p. 10.

[69] HAUST J., *Dictionnaire liégeois*, Liège, 1933, p. 392 (Le dialecte wallon de Liège, 2).

[70] DE WARSAGE R., *Le folklore de la table. La cuisine régionale wallonne*, Liège, 1938, p. 15-16.

[71] VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999, p. 117.

[72] DELAIRESSE Y., *Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003, p. 57.

[73] BODSON T., *Le champion d'Europe du pâté de foie est un Liégeois !*, dans *Dimanche magazine*, 21 novembre 2004, p. 12.

[74] MOCH O., *Le boudin blanc de Liège*, 19 janvier 2016, dans *La Toile gourmande et simple*, http://latoilegourmande.canalblog.com/archives/2011/10/03/22005136.html (consulté le 22/11/2017).

[75] *Les origines présumées du boudin blanc*, dans *Demoizet Rethel. A la renommée du boudin blanc*, http://www.demoizet.fr/BB/histoire.htm (consulté le 30/07/2015).

[76] GREENBERG É., *J'aime les saucisses*, Paris, 2019, p. 131.

[77] *Boudin blanc de Liège*, dans ATLASMEDIA, *Tasteatlas*, https://www.tasteatlas.com/boudin-blanc-de-liege (consulté le 28/08/2021).

Par ailleurs, lorsque les auteurs ne mentionnent pas explicitement la marjolaine comme une spécificité du *Boudin blanc de Liège*, ils l'intègrent toutefois dans leur recette. C'est notamment le cas de J. de Gouy avec la recette du « Boudin liégeois » publiée dans *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* [*circa* 1903][78]. Il en est de même dans les rubriques culinaires des journaux *Le Courrier de l'Escaut* en 1914 et *Le Bien public* en 1916[79]. Cet usage est maintenu dans le temps puisqu'en 1960, dans le journal *Le Soir*, G. Clément en préconise également l'emploi pour la fabrication du « Boudin liégeois »[80]. Cette recette également publiéedans ses ouvrages consacrés à la cuisine et au folklore de la province de Liège [1971] et [1977][81]. R. Dedouaire en fait de même avec la recette du « Boudin liégeois » publiée dans son livre *La vraie cuisine wallonne* [1995][82].

Il est à noter que la liste des ingrédients et le savoir-faire qui sont décrits dans ces documents correspondent au savoir-faire actuel des bouchers-charcutiers liégeois. Ces documents mettent tous en évidence l'incorporation de la marjolaine dans la mêlée du *Boudin blanc de Liège*.

2.6.3. Lien causal

Le lien entre le *Boudin blanc de Liège* et son origine est double. Il s'appuie sur :

- le terroir, dans sa composante humaine, correspondant au savoir-faire liégeois relatif à la fabrication du *Boudin blanc de Liège* avec l'utilisation de marjolaine comme aromate ;
- la réputation, basée sur la qualité intrinsèque et la caractéristique aromatique du boudin liégeois, reconnues depuis le 19e siècle.

2.6.3.1. *Influence des spécificités de l'aire géographique sur les spécificités du produit*

La présence de la marjolaine dans le *Boudin blanc de Liège* est liée à l'attrait des Liégeois envers cet aromate qui fait partie intégrante de leur identité culinaire. Cette spécificité est reconnue au moins depuis le début du 20e siècle. Elle est également liée au fait que, depuis plus d'un siècle, les bouchers-charcutiers liégeois se sont organisés pour garantir un approvisionnement constant en marjolaine grâce à la mise en place de multiples réseaux : le jardin familial, les maraîchers locaux et les entreprises spécialisées dans la transformation des épices et des aromates. À partir de la Seconde Guerre Mondiale et plus particulièrement dès les années 1980, les bouchers-charcutiers liégeois ont progressivement cessé de se procurer de la marjolaine autrefois produite localement par eux-mêmes ou par les maraîchers. En effet, les entreprises spécialisées dans la culture et la transformation de la marjolaine ont arrêté leur activité ou se sont délocalisées. Parallèlement, certains bouchers-charcutiers ont également accordé moins d'importance à l'origine et à la qualité de la marjolaine et se sont tournés vers des entreprises étrangères. Depuis 2014, des initiatives ont été prises par la Corporation des Bouchers Charcutiers Traiteurs de Liège et Environs et les maraîchers liégeois pour relancer la filière de la marjolaine en province de Liège. Leur objectif commun est de garantir une qualité organoleptique optimale et, par conséquent, de préserver celle du *Boudin blanc de Liège*. Malgré les difficultés rencontrées, les bouchers-charcutiers liégeois sont parvenus à maintenir la spécificité du *Boudin blanc de Liége* pendant plus d'un siècle.

Plusieurs facteurs impactent l'aspect visuel, l'odeur et l'arôme du *Boudin blanc de Liège*. Citons tout d'abord, le choix de la marjolaine *Origanum majorana* L. comme aromate, dont

[78] DE GOUY J., *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous*, 5e éd., Paris-Bruxelles, [*circa* 1903], p. 225-226.
[79] *Petites recettes pratiques. Cuisine*, dans *Le Courrier de l'Escaut*, 11 juin 1914, p. 3 ; *Les boudins*, dans *Le Bien public*, 24 novembre 1916, p. 1-2.
[80] CLEMENT G., *Le plat du jour. Boudin liégeois*, dans *Le Soir*, 2 mars 1960, p. 13.
[81] CLÉMENT G., *Cuisine et folklore. Choix de recettes régionales belges : Liège*, Bruxelles, 1971, p. 22 ; CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, Bruxelles, 1977, p. 1423.
[82] DEDOUAIRE R., *La vraie cuisine wallonne*, Dison, 1995, p. 41.

l'odeur et l'arôme sont plus subtils et plus doux que l'origan. Ensuite, les contraintes de séchage, de mondage, de conditionnement et de stockage imposées pour la marjolaine permettent aux bouchers-charcutiers liégeois de s'approvisionner en une marjolaine de haute qualité aromatique. Par exemple, un traitement par rayonnements ionisants diminuerait considérablement son odeur et son arôme. Enfin, lors de la fabrication du boudin, tout est mis en œuvre pour préserver cette marjolaine de qualité et la rendre la plus perceptible possible dans le produit fini d'un point de vue visuel et aromatique. Les feuilles sont incorporées entières dans la mêlée afin que les fragments de marjolaine soient visibles lors de la coupe du boudin, ce que la technique de l'infusion ne permet pas. En outre, la méthode de cuisson employée permet de cuire parfaitement la viande, d'assurer la sécurité microbiologique du produit, tout en préservant l'odeur et l'arôme de la marjolaine. Les bouchers-charcutiers liégeois ont donc développé un savoir-faire permettant d'obtenir un *Boudin blanc de Liège* dont la qualité est réputée.

2.6.3.2. *Lien de réputation entre le produit et sa zone d'origine*

Un lien de réputation rattachant le produit à sa zone d'origine s'est établi depuis la fin du 19e siècle. Il est basé sur la spécificité du *Boudin blanc de Liège* et le savoir-faire des bouchers-charcutiers de la province de Liège ainsi que sur sa consommation.

Réputation du produit

Les premières traces attestant du commerce du *Boudin blanc de Liège* apparaissent à la fin du 19e siècle. À cette époque, ce produit présentait déjà une notoriété forte en Belgique. Cela s'est perpétué tout au long du 20e siècle. Au 19e siècle et au 20e siècle, le *Boudin blanc de Liège* constituait un véritable argument commercial pour les boucheries-charcuteries situées en Belgique et était très apprécié des consommateurs. En effet, durant cette période, plusieurs journaux comme *Het Nieuwsblad*, le *Journal de Charleroi*, *la Gazette de Charleroi*, *La Meuse*, *La Nation Belge*, *Le Courrier de l'Escaut* ou encore *Vers l'Avenir* offraient la possibilité aux commerçants de diffuser sur plusieurs jours ou plusieurs semaines une publicité de leur établissement dans laquelle chacun mettait en avant les produits qu'ils vendaient. Les entreprises ayant fait la promotion du *Boudin blanc de Liège* dans ces journaux étaient réparties à Bruxelles (Au bon Marché, Au fin gourmet, Charcuterie liégeoise, Galeries Anspach, J.-B. Simon-Pierreu, La Grande Boucherie Pierre de Wyngaert, Les Grands Magasins Victor Wygaerts, Maison veuve Plain, Pierre Rosaer et Superama) et en Flandre à Malines et Vilvorde (Galeries Anspach). En Wallonie, les commerces se répandaient entre Tournai (Aux Ardennes) et Liège (Charcuterie C. Wynants, Charcuterie M. Michels, Charcuterie Vidua Frères), en passant par Charleroi (Boucherie Wyngaert, Charcuterie Coenen et la charcuterie d'E. Van Dyck) et Namur (Boucherie-charcuterie Moderne, Charcuterie parisienne, Charcuterie française, Charcuterie Mazure et Charcuterie liégeoise). Les enseignes de la boucherie Pierre de Wyngaert étaient situées à Bruxelles, Charleroi et Malines. Quant aux enseignes GB, Grand Bazar et Super Bazar, plusieurs magasins étaient situés principalement à Bruxelles et en Flandre et quelques-uns en Wallonie. Les arguments avancés dans ces publicités pour promouvoir le *Boudin blanc de Liège* sont divers : le prix de vente, la qualité, le goût, l'authenticité, la gourmandise et sa disponibilité pendant la fête de Noël. Certains en font même leur spécialité[83]. Les qualificatifs associés au *Boudin blanc de Liège* dans ces publicités sont « bon », « délicieux », « excellent », « un des meilleurs »[84]. En outre, l'authenticité du *Boudin blanc de Liège* y occupe une place relativement importante. Le terme « véritable » est souvent associé à ce produit, ce qui met en évidence que le *Boudin blanc de Liège* se distingue des autres boudins blancs et qu'il fait l'objet d'imitations déjà à la fin du 19e siècle. Cela commence en 1885, lorsque la publicité de la charcuterie P. Rosaer (Bruxelles) met en avant ces arguments : « Les véritables boudins de Liège ne se vendent

[83]La section suivante consacrée à la réputation des dénominations « Boudin blanc de Liège », « Boudin de Liège », « Boudin liégeois » et « Blanke tripe » recense toutes les références faisant état de ce commerce.

[84]La section suivante consacrée à la réputation des dénominations « Boudin blanc de Liège », « Boudin de Liège », « Boudin liégeois » et « Blanke tripe » recense toutes les références faisant état de ce commerce.

que chez le charcutier PIERRE ROSAER », tout en ajoutant qu'il faut « Se méfier des contrefaçons »[85]. Puis, ce terme se retrouve également dans la publicité de la Maison veuve Plain (Bruxelles) en 1906, lorsqu'elle fait la promotion des « Véraitbles [Véritables] jambons et saucissons « Royal Ardennes » et véritables boudins de Liége »[86] et dans la publicité du magasin Au fin gourmet (Bruxelles) en 1932 qui commercialise le « Véritable boudin de Liége » en « exclusivité »[87].

Les Liégeois sont également fiers de leur *Boudin blanc de Liège* et nombreux sont ceux qui le revendiquent pour eux. Par exemple, la ville de Liège organisait régulièrement des événements afin de faire découvrir son folklore et sa gastronomie. C'est ainsi que « La grande quinzaine gastronomique » a été organisée à Liège du 6 au 13 juin 1926. Au cours de cet événement, les restaurateurs liégeois se sont organisés pour proposer des menus faisant découvrir leur patrimoine gastronomique. Ils ont établi des menus communs mais qui, chaque jour, étaient différents. Au programme, le dîner du samedi 12 juin prévoyait que soit servi du « Boudin liégeois grillé »[88]. Quant aux boucheries-charcuteries, celles-ci insistent sur ce sentiment d'appartenance. En 1923, la publicité de la Charcuterie Coenen (Charleroi), publiée dans la *Gazette de Charleroi*, diffuse ce seul message qu'elle considère suffisant pour attirer une clientèle : « Liégeois, venez tous goûter notre bon boudin liégeois. Spécialité de la maison ». De cette manière, la charcuterie met au défi les Liégeois en les considérant comme des experts en la matière[89]. Puis, en 1926, la publicité de la Charcuterie parisienne (Namur), publiée dans le journal *Vers l'Avenir*, annonce que « les liégeois sont fiers de leur boudin blanc ! »[90]. En 1982, É. Lange souligne dans une recette de boudin blanc que « mes [ses] amis liégeois ne me [la] pardonneraient pas d'avoir omis de mentionner 'leur boudin' dans un ouvrage consacré à la gastronomie belge »[91]. Quelques années plus tard, en 2006, le sociologue Cl. Javeau, dans son livre *L'esprit des villes*, aborde les goûts culinaires des Liégeois et exprime son attachement envers ce produit en précisant que « quelques tranches de boudin blanc […] semblent aussi dignes de compliments que le meilleur caviar d'Iran »[92].

La réputation du *Boudin blanc de Liège* a atteint un tel niveau qu'il est considéré comme un produit faisant partie du patrimoine gastronomique de la Belgique au moins depuis la fin du 19e siècle :

– [1885] : dans le journal *La Meuse*, l'article *Belgique. Agriculture et protection* aborde la question de la protection de la production agricole en Belgique par rapport aux produits d'importation. L'auteur y relate le résultat d'un vote en faveur de la mise en application d'un impôt sur la viande fraîche uniquement provenant de l'étranger. Selon l'auteur, cette protection devrait s'étendre à « la charcuterie nationale ». Pour renforcer son propos, il mentionne plusieurs produits connus, tels que « les jambons de Bastogne, les saucisses de Diest, les boudins de Liège et les filets fumés d'Anvers »[93] ;

– [1914] : dans le journal *La Meuse*, un article est publié sur « La fête des étalages du Jeudi-saint » qui se déroule à Liège. L'opportunité est offerte aux commerçants de se surpasser dans la présentation de leur vitrine. Parmi ces commerçants, figure la Maison Dabin, dont « On sait la renommée acquise par cette maison dans la fabrication de l'excellent boudin de Liége, réputé dans le pays entier »[94] ;

[85] *Le Patriote*, 5 janvier 1885, p. 3.
[86] *Le Soir*, 4 décembre 1906, p. 3.
[87] *Le Soir*, 7 février 1932, p. 4.
[88] *La Meuse*, 25 mai 1926, p. 2.
[89] *Gazette de Charleroi*, 25 mars 1923, p. 3.
[90] *Vers L'Avenir*, 26 avril 1926, p. 4.
[91] LANGE É., *La cuisine belge*, Bruxelles, 1982, p. 69-70.
[92] JAVEAU Cl., *L'esprit des villes*, Bruxelles, 2006, p. 20.
[93] *Belgique. Agriculture et protection*, dans *La Meuse*, 16 février 1885, p. 1.
[94] *La fête des étalages du Jeudi-saint*, dans *La Meuse*, 10 avril 1914, p. 2.

– [1922] : dans l'article sur le *Goût belge*, publié dans le *Journal de Bruxelles*, l'auteur établit une liste de produits qui, selon lui, correspondent au « goût national ». Ce dernier est « réputé grâce aux gâteaux de Verviers, à la bière d'Audenarde, aux bernardins de Fleurus, aux 'couques' de Dinant, aux asperges de Malines, aux ballons noirs de Tournai, au genièvre de Hasselt, aux nœuds de Bruges, aux carbonades flamandes, aux boudins de Liége […], la 'tarte à l'djotte' tout particulièrement »[95] ;

– [1930] : dans un article sur *La semaine du livre belge*, publié dans le journal *L'Étoile belge*, l'auteur regrette de voir la population se désintéresser de la nourriture de l'esprit (la littérature) et de porter davantage leur attention sur la nourriture du corps (l'alimentation). Dans ce contexte, il établit une liste de produits belges parmi lesquels figurent « des choux de Bruxelles, des asperges de Malines, des raisins de Hoeylaert, des couques de Dinant, du boudin de Liège et du jambon d'Ardenne »[96] ;

– [1932] : dans *Le Vingtième Siècle*, un article est publié disant que l'on « reproche aux Belges de ne pas savoir tirer parti de leurs originalités », comme le font la France et l'Italie. Plusieurs de leurs spécialités culinaires sont connues au-delà de leurs frontières. L'auteur évoque donc celles de la Belgique qui mériteraient d'être connues : « Quant à nous […], nous avons des plats qui supporteraient assurément la comparaison avec ceux-là, mais nous ne les faisons point connaître à l'étranger : *Nos choesels valent cependant les tripes françaises ; nos boudins de Liège mériteraient d'être connus partout ; il y a, à Herve le boudin au foie mêlé de raisins, qui est tout simplement exquis…* »[97] ;

– [2016] : dans la revue de *Rungis actualités*, un article sur *Le boudin* donne une description de ce produit et explique que « Plusieurs villes se targuent de posséder leur propre recette de boudin. C'est le cas de Rethel (sans amylacés, ce boudin bénéficie d'une IGP), du Havre […] du malsat du Sud-Ouest ou de la bougnette de Castres. Mais le boudin n'est pas exclusivement français : les Allemands sont friands de leur weisswurst, les Belges aiment leur saucisse de Liège et les Anglais raffolent du white pudding »[98].

Ce statut est également reconnu à l'international. Par exemple, en France, le *Boudin blanc de Liège* est connu au moins depuis le début du 20e siècle. Un article, publié dans le journal français *La Toque blanche* en 1926, évoque ce produit dans le cadre de l'organisation de « La grande quinzaine gastronomique » à Liège. Le *Boudin blanc de Liège* y est considéré comme faisant partie des « plats locaux et régionaux » de la province de Liège[99]. En outre, à l'occasion de la sortie du livre *La cuisine pour tous* de G. Clément en 1932 (autre titre connu : *La cuisine belge*), une recension de l'ouvrage est publiée dans le même journal. L'auteur de l'article détaille le contenu du livre et en fait la critique. Dans son propos, il explique que G. Clément et P. Brouillard, chroniqueurs gastronomiques, ont grandement contribué à faire connaître « les plats régionaux belges ». Le *Boudin blanc de Liège* figure parmi les diverses spécialités qui sont listées[100]. Puis, dans un article du journal français *Combat*, publié en 1970, consacré à un événement gastronomique organisé à Ostende, le *Boudin blanc de Liège* est considéré comme une des « spécialités régionales belges »[101]. Enfin, la boucherie-charcuterie Demoizet, située à Rethel (France), fait l'éloge du « boudin blanc de Liège » en indiquant qu'il fait partie des boudins blancs « les plus connus » d'Europe et qu'il est « très célèbre »[102]. Dans les années 1980, ce produit était également connu au Québec. Par exemple, en 1986, le

[95] *Vie bruxelloise. Goût belge*, dans *Journal de Bruxelles*, 29 mai 1922, p. 2.
[96] *La semaine du livre belge*, dans *L'Étoile belge*, 7 novembre 1930, p. 1.
[97] *La presse belge*, dans *Le Vingtième Siècle*, 19 janvier 1932, p. 2.
[98] *Le boudin. Au goût subtil*, dans *Rungis actualités*, n° 715, 2015, p. 14, https://www.rungisinternational.com/wp-content/uploads/2016/09/rungis-actualites-715.pdf (consulté le 14/02/2022).
[99] *La bonne cuisine au pays liégeois*, dans *La Toque blanche*, 30 juillet 1926, p. 1.
[100] MARTIN J.-M.-A., *La cuisine belge*, dans *La Toque blanche*, 15 août 1932, p. 2.
[101] *18e Ronde des grands maître-queux de France*, dans *Combat*, 15 décembre 1970, p. 11.
[102] *Les origines présumées du boudin blanc*, dans *Demoizet Rethel. A la renommée du boudin blanc*, http://www.demoizet.fr/BB/histoire.htm (consulté le 30/07/2015).

journal montréalais *La presse* consacre un numéro spécial dédié aux attraits touristiques de la Belgique. Un des articles est consacré à la gastronomie belge. À propos du *Boudin blanc de Liège*, il est indiqué que « Quitter Liège ne se fait pas sans avoir goûté à son boudin »[103].

Réputation de la dénomination « Boudin blanc de Liège »

La dénomination « Boudin blanc de Liège » bénéficie d'une réputation forte, qu'elle soit ancienne ou actuelle. Celle-ci apparait dès le début du 20e siècle. En parallèle de cette dénomination, d'autres dénominations plus courtes comme « Boudin de Liège » et « Boudin liégeois » sont également apparues. À quelques occasions, le *Boudin blanc de Liège* est évoqué sous la dénomination « Blanke tripe ».

L'usage de la dénomination « Boudin blanc de Liège » persiste depuis le début du 20e siècle, comme en témoignent l'ensemble des annonces publicitaires, dont certaines font régulièrement l'éloge de ce produit, et les divers ouvrages portant sur les traditions culinaires wallonnes :

- [1919] : dans le journal *La Nation Belge*, la Charcuterie Vidua Frères, située Place des Carmes 6 à Liège, annonce que ses clients pourront acheter du « Boudin blanc de Liège »[104] ;
- [1925-1926] : dans le journal *Vers l'Avenir*, la Charcuterie parisienne, située sur la place de la Gare de Namur, annonce que le « boudin blanc dit de Liège est vendu 7 fr. » et que « c'est le meilleur »[105]. Il est également précisé dans d'autres publicités que « le boudin blanc dit de Liège est meilleur et moins cher que tous les boudins de cette ville »[106] et que « les liégeois sont fiers de leur boudin blanc ! que diraient-ils s'ils avaient goûté celui de la Charcuterie parisienne »[107] ;
- [1931] : dans le journal *Le Soir*, Les Grands Magasins Victor Wygaerts, situés à Bruxelles, informent les lecteurs qu'ils pourront trouver du « Boudin blanc de Liège » dans leurs magasins[108] ;
- [1933] : dans le journal *Vers L'Avenir*, une publicité de la Charcuterie française, située au n° 66 de la rue Godefroid à Namur, annonce que « pour les gourmets », il y a du « boudin blanc de Liège aux fines herbes » disponible[109] et qu'il « est de 1re qualité et d'un goût incomparable »[110] ;
- [1933] : dans le journal *Vers L'Avenir*, une publicité de la Charcuterie Mazure, située rue de Fer à Namur, annonce qu'elle vend du « Boudin blanc de Liège aux fines herbes »[111] ;
- [1935-1936] : dans le journal *Vers L'Avenir*, une publicité de la Charcuterie liégeoise, située rue St-Jacques à Namur, annonce que ses clients pourront acheter du « Boudin blanc de Liège »[112] ;
- [1946] : Mme Elen-Simon, enseignante en art culinaire et ménager, donne la recette des « boudins blancs, dits de Liège » mais elle n'intègre pas de marjolaine[113] ;

---

[103] *La Belgique a aussi sa cuisine bien à elle*, dans *La presse. Vacances-Voyage 1*, 27 septembre 1986, p. 4.
[104] *La Nation Belge*, 21 décembre 1919, p. 2.
[105] *Vers L'Avenir*, 8 septembre 1925, p. 3.
[106] *Vers L'Avenir*, 12 décembre 1925, p. 4.
[107] *Vers L'Avenir*, 26 avril 1926, p. 4.
[108] *Le Soir*, 19 février 1931, p. 6.
[109] *Vers L'Avenir*, 25 février 1933, p. 5 ; *Vers L'Avenir*, 17 mars 1933, p. 3.
[110] *Vers L'Avenir*, 23 mars 1933, p. 4.
[111] *Vers L'Avenir*, 15 mars 1933, p. 3.
[112] *Vers L'Avenir*, 20 septembre 1935, p. 4 ; *Vers L'Avenir*, 4 septembre 1936, p. 6.
[113] ELEN-SIMON Mme, *L'art culinaire et ménager. Programme officiel de l'Enseignement ménager de 1re, 2e et 3e année*, 6e éd., Bruxelles, 1946, p. 124.

– [1956] : dans le journal *Le Soir*, une publicité de l'enseigne Au Bon Marché, située à Bruxelles, renseigne les lecteurs du fait qu'ils pourront trouver dans ses magasins des « Spécialités choisies pour les meilleures tables », dont celle du « Boudin blanc de Liège »[114] ;

– [1964 et 1970] : dans la rubrique culinaire *Le menu du jour* rédigée par G. Clément, publiée dans le journal *Le Soir*, l'une des recettes proposées est la « salade du perron », composée de pommes de terre, de radis, de jeunes oignons, d'estragon et de « boudin blanc de Liège »[115] ;

– [1966] : dans le journal *Le Soir*, une publicité fait la promotion d'une « foire aux cochonnailles » qui s'est tenue dans le magasin Au Bon Marché (Bruxelles) où l'on retrouve le « Boudin blanc de Liège » parmi les « cochonnailles savoureuses à des prix de fête »[116] ;

– [1978] : *Le guide de la charcuterie artisanale* de A. Defoing donne la recette du « Boudin blanc de Liège »[117] ;

– [1994] : J. Van Remoortere donne la recette du « Boudin de Liège aux champignons » dont le produit central est le « boudin blanc de Liège »[118] ;

– [1999] : Ch. Van Gelderen présente l'histoire et la fabrication du « vrai boudin blanc de Liège »[119] ;

– [2019] : une notice sur le « Boudin blanc de Liège » est intégrée dans l'ouvrage *J'aime la saucisse* d'É. Greenberg[120] ;

– [s. d.] : le site Internet *Tasteatlas*, qui a pour objectif de recenser une grande partie des spécialités culinaires du monde, explique que « What distinguishes boudin blanc de Liège from other white puddings is a hint of marjoram » [« Ce qui distingue le *Boudin blanc de Liège* des autres boudins blancs, c'est un soupçon de marjolaine »][121].

La dénomination « Boudin blanc de Liège » est la dénomination de vente utilisée par l'ensemble des bouchers-charcutiers, comme en témoignent les diverses étiquettes apposées sur le conditionnement du produit distribué en grande surface[122].

Réputation des dénominations « Boudin de Liège », « Boudin liégeois » et « Blanke tripe »

La dénomination « Boudin blanc de Liège » cohabite avec les dénominations « Boudin de Liège » et « Boudin liégeois ». Celles-ci sont en usage au moins depuis le début du 20e siècle, comme de nombreux documents l'indiquent :

---

114 *Le Soir*, 29 septembre 1956, p. 11.
115 *Le Soir*, 24 juin 1964, p. 4 ; *Le Soir*, 13 juin 1970, p. 4.
116 *Le Soir*, 18 février 1966, p. 19.
117 DEFOING A., *Le guide de la charcuterie artisanale*, Wépion, 1978, p. 204-205.
118 VAN REMOORTERE J., *Le Guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique*, Tielt, 1994, p. 217.
119 VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999, p. 117.
120 GREENBERG É., *J'aime les saucisses*, Paris, 2019, p. 131.
121 *Boudin blanc de Liège*, dans ATLASMEDIA, *Tasteatlas*, https://www.tasteatlas.com/boudin-blanc-de-liege (consulté le 28/08/2021).
122 *Étiquettes des Boudins blancs de Liège distribués par l'enseigne Delhaize de Bouge (Namur) au 18/01/2018* ; *Carrefour Boudin blanc de Liège 300 g*, dans *Carrefour drive*, https://www.drive.be/fr/boucherie-charcuterie/charcuterie/saucisses-boudins/carrefour-boudin-blanc-de-liege-300-g/PID1/776752/314208/Boudin$0020blanc/1 (consulté le 18/01/2018).

– [1885] : la publicité du charcutier Pierre Rosaer (Bruxelles), publiée dans le journal *Le Patriote* met en avant les « Véritables boudins de Liège » qui ne se vendraient que chez lui. En complément, il ajoute qu'il faut « Se méfier des contrefaçons »[123] ;

– [1885] : dans le journal *La Meuse*, l'article *Belgique. Agriculture et protection* aborde la question de la protection de la production agricole en Belgique par rapport aux produits d'importation. Un impôt serait mis en application uniquement sur la viande fraîche. Selon l'auteur, cette protection devrait s'étendre à « la charcuterie nationale ». Pour renforcer son propos, il mentionne plusieurs produits connus, dont « les boudins de Liège »[124] ;

– [1887] : une publicité de la Charcuterie liégeoise (Bruxelles), diffusée dans le journal *La Réforme*, communique sur son assortiment de produits dont sa « spécialité de boudins de Liège »[125] ;

– [1887] : dans le journal *La Meuse*, une publicité de la Charcuterie M. Michels (Liège) établit une liste de boudins proposés par l'établissement à l'occasion de la fête de Noël dans laquelle figurent le « boudin de Liège » et le « boudin blanc aux fines herbes »[126] ;

– [1893] : dans le journal *Le Soir*, J.-B. Siméons-Pierreu annonce l'ouverture de sa charcuterie à Bruxelles en informant que les clients y trouveront sa « Grande spécialité de boudins de Liège »[127] ;

– [1900] : une annonce publicitaire d'un commerçant en vin, situé à Liège, publiée dans le journal *La Meuse*, informe qu'une partie de ses bénéfices ira aux pauvres à l'occasion de la fête de Noël car il constate que les familles les plus aisées pourront s'offrir des mets raffinés alors que les « pauvres […] ne pourront même pas s'offrir un morceau de 'boudin liégeois' »[128] ;

– [*circa* 1903] : J. de Gouy, dans son livre *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous*, donne la recette des « Boudins liégeois »[129] ;

– [1904] : la Charcuterie C. Wynants (Liège), emploie le terme « délicieux » pour caractériser le « boudin liégeois » dans une publicité publiée dans le journal *Le Patriote*[130] ;

– [1906] : dans le journal *Le Soir*, une publicité de la Maison veuve Plain (Bruxelles) fait la promotion des « Véraitbles [Véritables] jambons et saucissons « Royal Ardennes » et véritables boudins de Liége »[131] ;

– [1914] : dans le journal *La Meuse*, un article est publié sur « La fête des étalages du Jeudi-saint » qui se déroule à Liège. L'opportunité est offerte aux commerçants de se surpasser dans la présentation de leur vitrine. Parmi ces commerçants, figure la Maison Dabin, dont « On sait la renommée acquise par cette maison dans la fabrication de l'excellent boudin de Liége, réputé dans le pays entier. »[132] ;

– [1916] : dans le journal *Le Bien public*, une rubrique culinaire détaille les procédés de fabrication du « boudin liégeois » et du « boudin noir ». En introduction, l'auteur signale

---

123 *Le Patriote*, 5 janvier 1885, p. 3.
124 *Belgique. Agriculture et protection*, dans *La Meuse*, 16 février 1885, p. 1.
125 *La Réforme*, 24 février 1887, p. 3.
126 *La Meuse*, le 24 décembre 1887, p. 10.
127 *Le Soir*, 28 octobre 1893, p. 3.
128 *Repas de Noël*, dans *La Meuse*, 24 décembre 1900, p. 2.
129 DE GOUY J., *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous*, 5e éd., Paris-Bruxelles, [*circa* 1903], p. 225-226.
130 *Le Patriote*, 21 décembre 1904, p. 4.
131 *Le Soir*, 4 décembre 1906, p. 3.
132 *La fête des étalages du Jeudi-saint*, dans *La Meuse*, 10 avril 1914, p. 2.

que, parmi les boudins que l'on peut rencontrer, « Un des meilleurs est le boudin liégeois »[133] ;

– [1923] : une publicité de la Charcuterie Coenen (Charleroi), publiée dans la *Gazette de Charleroi*, diffuse ce seul message qu'elle considère suffisant pour attirer une clientèle : « Liégeois, venez tous goûter notre bon boudin liégeois. Spécialité de la maison »[134] ;

– [1926] : dans le journal *La Meuse*, une publicité annonce « La grande quinzaine gastronomique », organisée à Liège du 6 au 13 juin. Durant cet événement, plusieurs restaurateurs se sont réunis afin de mettre en valeur des spécialités culinaire liégeoises. L'opération consistait à proposer des menus identiques pour tous les restaurants mais différents chaque jour et à chaque repas. Dans le programme annoncé, il est prévu que les restaurateurs liégeois servent du « Boudin liégeois grillé » lors du dîner du samedi 12 juin[135] ;

– [1926] : dans le journal français *La Toque blanche*, un article revient sur la manifestation gastronomique organisée à Liège du 6 au 13, connue sous le nom « La grande quinzaine gastronomique » (Cf. Référence précédente). Le détail des menus servis dans les restaurants met en évidence toute « une série de plats locaux et régionaux » dont les « Boudins liégeois », présentés au cour du dîner du vendredi 11 juin[136] ;

– [1926] : la Charcuterie Coenen, située à Charleroi, exprime clairement dans sa publicité, publiée dans *la Gazette de Charleroi*, qu'il n'y a « Pas de Noël sans le boudin de Liège »[137] ;

– [1930] : dans le journal *Le Soir*, les magasins Victor Wygaerts (Bruxelles) font la promotion de leurs produits dans une publicité où apparaît le « Boudin de Liège »[138] ;

– [1932] : dans le journal *Le Soir*, l'enseigne Au Bon marché (Bruxelles) fait la publicité de divers produits disponibles dans ses magasins parmi lesquels apparaît le « Boudin de Liège »[139] ;

– [1932] : une publicité du magasin Au fin gourmet (Bruxelles), publiée dans le journal *Le Soir*, propose le « Véritable boudin de Liége »[140] ;

– [1932] : à l'occasion de la sortie du livre *La cuisine pour tou*s de G. Clément en 1932 (autre titre : *La cuisine belge*), une recension de l'ouvrage est publiée dans le même journal. L'auteur de l'article détaille le contenu du livre et en fait la critique. Dans son propos, il explique que G. Clément et de P. Brouillard, chroniqueurs gastronomiques, ont grandement contribué à faire connaître « les plats régionaux belges » qui la constitue, parmi lesquels on retrouve le *Boudin blanc de Liège*[141] ;

– [1933] : la Boucherie-Charcuterie Moderne, située à Saint-Servais (Namur), annonce dans le journal *Vers l'Avenir* sa réouverture et précise qu'à cette occasion ses clients pourront y acheter du « Boudin de Liège »[142] ;

– [1934-1949] : les publicités des boucheries de Pierre de Wyngaert, situées à Bruxelles, Malines et Charleroi, font du « Boudin de Liège » un des arguments commerciaux pour attirer les clients dans leurs établissements. Les publicités sont diffusées dans divers

---

133 *Les boudins*, dans *Le Bien public*, 24 novembre 1916, p. 1-2.
134 *Gazette de Charleroi*, 25 mars 1923, p. 3.
135 *La Meuse*, 24 mai 1926, p. 2.
136 *La bonne cuisine au pays liégeois*, dans *La Toque blanche*, 30 juillet 1926, p. 1.
137 *Gazette de Charleroi*, 22 décembre 1926, p. 4.
138 *Le Soir*, 27 septembre 1930, p. 5.
139 *Le Soir*, 30 janvier 1932, p. 14.
140 *Le Soir*, 7 février 1932, p. 4.
141 MARTIN J.-M.-A., *La cuisine belge*, dans *La Toque blanche*, 15 août 1932, p. 2.
142 *Vers l'Avenir*, 18 mars 1933, p. 15.

journaux comme *Het Nieuwsblad*[143], le *Journal de Charleroi*[144], *La Dernière Heure*[145], *la Gazette de Charleroi*[146], *La Libre*[147], *Le Pays réel*[148], *Le Peuple*[149], *Le Vingtième Siècle*[150] ;

- [1935] : dans le journal *Gazette de Charleroi*, une publicité annonce l'ouverture de la charcuterie d'E. Van Dyck, située à Charleroi. Pour attirer les clients, elle indique que l'on peut y acheter du « Jambon d'Ardenne » et du « Boudin de Liège »[151] ;
- [1949] : la boucherie-charcuterie Aux Ardennes, située à Tournai, annonce sa réouverture dans le journal *Le Courrier de l'Escaut*. Elle propose, entre autres, à ses clients sa « Spécialité de Boudin de Liège »[152] ;
- [1950-1966] : dans le journal *Le Soir*, l'enseigne Au Bon Marché (Bruxelles) fait la promotion de plusieurs produits alimentaires disponibles dans ses multiples magasins, dont le « Boudin de Liège »[153] ;
- [1951-1966] : dans le journal *Le Soir*, l'enseigne Galeries Anspach, dont les magasins se situent à Bruxelles, Malines et Vilvorde, fait la promotion de ses offres commerciales appliquées notamment sur le « Boudin de Liège »[154] ;
- [1962-1964] : dans le journal *Le Soir*, une publicité de l'enseigne Superama, située à Bruxelles, annonce la promotion de plusieurs produits alimentaires, dont celle du « Boudin de Liège »[155] ;
- [1962] : dans le journal *Le Soir*, les supermarchés GB, Grand Bazar et Super Bazar, répartis dans plusieurs villes de Belgique, font la promotion du « Boudin de Liège »[156] ;
- [1970] : dans *Le Conseiller culinaire*, G. Clément explique que, d'une manière générale, « le boudin blanc, [est] appelé aussi boudin de Liège »[157] ;
- [1970] : dans le journal *Combat*, diffusé en France, un article est publié au sujet de l'organisation de week-ends gastronomiques au Casino d'Ostende. Le lecteur est informé que le « night-club » du casino, servira à ses clients tous les vendredis soir un buffet

---

143 *Het Nieuwsblad*, 22 novembre 1938, p. 2.
144 *Journal de Charleroi*, 18 octobre 1934, p. 5 ; *Journal de Charleroi*, 7 février 1936, p. 5 ; *Journal de Charleroi*, 23 octobre 1936, p. 2 ; *Journal de Charleroi*, 3 mars 1939, p. 2 ; *Journal de Charleroi*, 23 décembre 1949, p. 8.
145 *La Dernière Heure*, 29 août 1934, p. 2.
146 *Gazette de Charleroi*, 18 octobre 1934, p. 6 ; *Gazette de Charleroi*, 7 février 1936, p. 4 ; *Gazette de Charleroi*, 9 octobre 1936, p. 3 ; *Gazette de Charleroi*, 3 mars 1939, p. 2.
147 *La Libre Belgique*, 12 septembre 1934, p. 5.
148 *Le Pays réel*, 24 septembre 1936, p. 9.
149 *Le Peuple*, 5 septembre 1934, p. 4 ; *Le Peuple*, 9 novembre 1938, p. 6.
150 *Le Vingtième Siècle*, 7 septembre 1934, p. 2 ; *Le Vingtième Siècle*, 22 novembre 1938, p. 5.
151 *Gazette de Charleroi*, 5 juillet 1935, p. 3.
152 *Le Courrier de l'Escaut*, 9 avril 1949, p. 6.
153 *Le Soir*, 29 septembre 1950, p. 11 ; *Le Soir*, 29 septembre 1951, p. 4 ; *Le Soir*, 14 novembre 1952, p. 13 ; *Le Soir*, 3 septembre 1955, p. 15 ; *Le Soir*, 2 juin 1956, p. 13 ; *Le Soir*, 29 juin 1957, p. 15 ; *Le Soir*, 6 septembre 1958, p. 19 ; *Le Soir*, 20 mars 1964, p. 15 ; *Le Soir*, 8 juin 1966, p. 23.
154 *Le Soir*, 14 avril 1951, p. 12 ; *Le Soir*, 4 octobre 1952, p. 16 ; *Le Soir*, 3 octobre 1953, p. 12 ; *Le Soir*, 8 mai 1954, p. 16 ; *Le Soir*, 29 septembre 1956, p. 14 ; *Le Soir*, 17 octobre 1958, p. 18 ; *Le Soir*, 27 février 1959, p. 19 ; *Le Soir*, 4 février 1960, p. 14 ; *Le Soir*, 1er décembre 1961, p. 19 ; *Le Soir*, 5 février 1965, p. 19 ; *Le Soir*, 27 décembre 1966, p. 15.
155 *Le Soir*, 12 octobre 1962, p. 16 ; *Le Soir*, 4 septembre 1964, p. 19.
156 Les villes mentionnées pour les supermarchés GB sont Luchtbal, Berchem, Mortsel, Deurne, Ixelles, Uccle et Gand. Les supermarchés Grand Bazar étaient situés à Anvers, Gand, Hasselt, Lierre, Turnhout, Merxem, Saint-Nicolas, Courtrai et Tournai. Les supermarchés Super Bazar étaient situés à Bruges, Auderghem, Anderlecht et Herstal. *Le Soir*, 20 décembre 1962, p. 13.
157 CLÉMENT G., *Le conseiller culinaire,* vol. 1, Bruxelles, 1970, p. 616.

« composé de spécialités régionales belges », à savoir des « Boudins de Liège, Hutsepot gantois, Choesels au Madère »[158] ;

– [1971] : G. Clément, dans l'ouvrage *Cuisine et Folklore. Choix de recettes régionales belges : Liège*, présente la recette du « Boudin liégeois »[159] ;

– [1979] : *L'art de manger en Belgique* de L. Moulin et L. Léonard présente les spécialités de la province de Liège parmi lesquelles on trouve les « boudins Liégeois »[160] ;

– [1985] : *Concours belges* est un catalogue d'exposition, organisée à Bruxelles, qui réunit un ensemble de photographies prises par les photographes Chr. Carez et M. Vanden Eeckhoudt lors de divers concours organisés en Belgique. Parmi les concours photographiés, y figure le concours du « meilleur boudin de Liège ». L'organisation de l'exposition et la publication de cet ouvrage ont eu un retentissement jusqu'en Suisse. Un article y est consacré dans le journal *La Gruyère*[161] ;

– [1995] : R. Dedouaire, dans son livre *La vraie cuisine wallonne*, donne la recette du « Boudin liégeois »[162] ;

– [2004] : dans son article publié dans le journal *Dimanche magazine*, consacré aux récompenses attribuées au boucher-charcutier J. Delaval, T. Bodson présente brièvement la recette du « boudin liégeois »[163] ;

– [2010] : le traiteur Paulus a pour objectif d'organiser un buffet wallon mettant en valeur les produits de chaque province wallonne dont les « boudins de Liège/Tripes di Lidje » de la province de Liège[164].

Quant à la dénomination « Blanke tripe », celle-ci est réellement intégrée dans le vocabulaire liégeois comme en témoignent les *Dictionnaire liégeois* [1933] et *Dictionnaire français-liégeois* [1948] de J. Haust[165] ainsi que le *Dictionnaire pratique du wallon liégeois* [1974] de J. Lempereur et J. Morayns[166]. Lorsque les auteurs associent cette dénomination à Liège et ses environs, celle-ci désigne véritablement le *Boudin blanc de Liège*[167]. Cependant, de nos jours, l'usage de « Blanke tripe » s'est répandu et peut désigner toutes sortes de boudins blancs produits en Wallonie malgré le fait que les Liégeois y soient encore très attachés.

***Habitudes de consommation liées au* Boudin blanc de Liège**

Dans la plupart des cas, les bouchers-charcutiers conseillent de consommer le *Boudin blanc de Liège* froid, coupé en tranches[168]. Souvent, lorsque les clients viennent faire des achats, ils reçoivent un morceau de ce boudin en attendant d'être servis. C'est particulièrement le cas des enfants qui les accompagnent. Il arrive également que les clients se voient offrir un

---

158 *18e Ronde des grands maître-queux de France*, dans *Combat*, 15 décembre 1970, p. 11.

159 CLÉMENT G., *Cuisine et folklore. Choix de recettes régionales belges : Liège*, Bruxelles, 1971, p. 22.

160 MOULIN L. et LEONARD L., *L'art de manger en Belgique : trente portraits, trente maisons*, Anvers, 1979, p. 44.

161 *Photographie à Trace-Écart. Vaches et Vatican*, dans *La Gruyère*, 8 juin 1985, p. 7 ; *Dégustation au Meilleur Boudin de Liège*, dans VANDEN EECKHOUDT M. et CAREZ Chr., *Concours belges*, Bruxelles, 1985, non paginé.

162 DEDOUAIRE R., *La vraie cuisine wallonne*, Dison, 1995, p. 41.

163 BODSON T., *Le champion d'Europe du pâté de foie est un Liégeois !*, dans *Dimanche magazine*, 21 novembre 2004, p. 12.

164 PAULUS TRAITEUR, *Buffet wallon pour 1600 personnes lors du salon des mandataires*, dans *Paulus Traiteur*, https://www.paulus.be/page/buffet-wallon-buffet-wallon-pour-1600-personnes-lors-du-salon-des-mandataires.html (consulté le 22/11/2017).

165 HAUST J. et LEGROS É. (dir.), *Dictionnaire français-liégeois*, Liège, 1948, p. 59 (Le dialecte wallon de Liège, 3).

166 LEMPEREUR J. et MORAYNS J., *Dictionnaire pratique du wallon liégeois*, vol. 2, Visé, 1974, p. 349 (Li wallon d'Lîdge, 2).

167 DELAIRESSE Y., *Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003, p. 57 ; DE WARSAGE R., *Le folklore de la table. La cuisine régionale wallonne*, Liège, 1938, p. 15-16.

168 Ceci est confirmé par LANGE É., *La cuisine belge*, Bruxelles, 1982, p. 69-70 ; MOCH O., *Le boudin blanc de Liège*, 19 janvier 2016, dans *La Toile gourmande et simple*, http://latoilegourmande.canalblog.com/archives/2011/10/03/22005136.html (consulté le 22/11/2017).

assortiment de charcuteries, appelé la « Drèssêye », composée de divers produits de charcuterie comme les os de jambon ou jambonneau, les extrémités de boudins ou de saucissons, les croûtes de pâté de viande[169].

Malgré le fait que le *Boudin blanc de Liège* se consomme froid, plusieurs auteurs ayant écrit sur la cuisine wallonne et la cuisine belge proposent différentes recettes pour l'apprêter depuis le début des années 1980 jusqu'à nos jours. Il est suggéré de le griller ou de le rôtir au four, de le cuisiner avec des champignons et de l'alcool ou de le servir avec du pain sous forme de tartine ou de sandwich :

– [1982] : dans son livre sur *La cuisine belge*, É. Lange propose de déguster le « Boudin blanc aux herbes » de ses « amis liégeois » froid, grillé ou rôti au beurre[170] ;

– [1983, 1994, 2003, 2005 et 2013] : J. et J. Andrieu Delille, Y. Delairesse, N. Girard ainsi que J. Van Remoortere proposent la même recette, où le « Boudin blanc de Liège » est cuisiné avec des champignons, du Cognac AOC et de la noix de muscade[171] ;

– [2014] : une des publicités de l'enseigne Carrefour présente de multiples recettes avec des produits belges, dont celle du « Pistolet au boudin blanc de Liège et poires caramélisées »[172] ;

– [2016] : O. Moch propose de servir le « Boudin blanc de Liège » sur des tranches de pain tartinées de Sirop de Liège, le tout accompagné de grains de raisin et de vinaigre balsamique[173].

Quant au moment de le consommer, R. de Warsage rapporte qu'au début du 20e siècle le *Boudin blanc de Liège* était consommé « notamment au repas du soir »[174]. Cependant, le moment le plus apprécié et le plus ancré dans les traditions pour consommer ce boudin est la fête de Noël. La consommation du boudin était en lien avec l'abattage du cochon qui avait lieu durant les mois de novembre ou de décembre dans les campagnes wallonnes. C'était l'occasion de préparer toutes sortes de charcuteries, dont le boudin blanc[175]. Il n'est donc pas rare de voir apparaître plusieurs témoignages, anciens et récents, évoquant la consommation de *Boudin blanc de Liège* durant cette période. Par exemple, la publicité de la Charcuterie M. Michels (Liège), en 1887, propose du « boudin de Liège » dans la liste de ses diverses « spécialités de boudins » commercialisées pour l'occasion[176]. Puis, en 1919, la Charcuterie Vidua Frères (Liège) fait savoir aux lecteurs du journal *La Nation Belge*, qu'ils pourront acheter en boutique ou même recevoir chez eux un colis de « Boudin blanc de

---

169 DELAIRESSE Y., *Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003, p. 20 ; DE WARSAGE R., *Le folklore de la table. La cuisine régionale wallonne*, Liège, 1938, p. 15-16 ; OFFICE DU TOURISME ET ÉCOLE D'HÔTELLERIE DE LA VILLE DE LIÈGE, *Liste des plats régionaux*, Liège, s.d., p. 11.

170 LANGE É., *La cuisine belge*, Bruxelles, 1982, p. 69-70.

171 Les intitulés des recettes mettent en avant les dénominations « Boudins liégeois » et « Boudin de Liège » : ANDRIEU DELILLE J., *La cuisine belge. 220 recettes d'hier et d'aujourd'hui*, Paris, 1983, p. 168 ; ANDRIEU DELILLE J. et ANDRIEU DELILLE J., *Cuisine belge. 200 recettes du terroir*, Bruxelles, 2005, p. 33 ; ANDRIEU DELILLE J. et ANDRIEU DELILLE J., *Le guide de la cuisine belge de terroir*, Bruxelles, 1994, p. 26-27 (Détours) ; DELAIRESSE Y., *Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003, p. 104 ; GIRARD N., *La cuisine « d'amon nos-ôtes »*, dans *Réalités. Mensuel de Spa et de sa région*, http://www.sparealites.be/la-cuisine-damon-nos-otes (consulté le 22/11/2017) ; VAN REMOORTERE J., *Le Guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique*, Tielt, 1994, p. 217.

172 CARREFOUR, *Simply you. La vie est belge ! Savourez-la*, s. l., novembre 2014, p. 40.

173 MOCH O., *Le boudin blanc de Liège*, 3 octobre 2011, dans *La Toile gourmande et simple*, http://latoilegourmande.canalblog.com/archives/2011/10/03/22005136.html (consulté le 22/11/2017).

174 DE WARSAGE R., *Le folklore de la table. La cuisine régionale wallonne*, Liège, 1938, p. 15-16.

175 LAPORT G. et al., *L'abattage du cochon*, dans *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, vol. 8, 1925, p. 284-301 ; LEFEVRE J., *Traditions de Wallonie*, Verviers, 1977, p. 103, 299, 300 ; MONSEUR E., *Le folklore wallon*, Bruxelles, 1892, p.135 (Bibliothèque belge des connaissances modernes) ; THIBOUT F., *Gastronomie populaire*, dans *La gastronomie populaire en Wallonie*, Bruxelles, 1978, p. 24 (Contributions au renouveau du folklore en Wallonie, 7).

176 *La Meuse*, le 24 décembre 1887, p. 10.

Liège » à l'occasion des fêtes de Noël[177]. Plus tard, en 1926, la Charcuterie Coenen (Charleroi) fait du *Boudin blanc de Liège* un indispensable des fêtes de Noël, en estimant qu'il n'y a « Pas de Noël sans le boudin de Liège » dans une publicité diffusée auprès des lecteurs de *la Gazette de Charleroi*[178]. Cette idée se retrouve également, en 1900, dans l'annonce publicitaire d'un commerçant en vin qui informe qu'une partie de ses bénéfices ira aux pauvres à l'occasion de la fête de Noël car il constate que les familles les plus aisées pourront s'offrir des mets raffinés alors que les « pauvres […] ne pourront même pas s'offrir un morceau de 'boudin liégeois' »[179]. Encore de nos jours, d'après Ch. Van Gelderen, le boudin blanc « reste un met traditionnel de Noël » et « la coutume est toujours vivace au pays de Liège »[180].

La consommation de *Boudin blanc de Liège* avait également lieu lorsque la ville de Liège organisait régulièrement des événements afin de faire découvrir son folklore et sa gastronomie. C'est ainsi que « La grande quinzaine gastronomique » a été organisée à Liège du 6 au 13 juin 1926. Au cours de cet événement, les restaurateurs liégeois ont servi lors du dîner du samedi 12 juin du « Boudin liégeois grillé »[181].

2.6.3.3. Récapitulatif

Il résulte des éléments qui précèdent une reconnaissance du *Boudin blanc de Liège* étayée par les éléments suivants :

- l'utilisation de la marjolaine par les bouchers-charcutiers liégeois pour la fabrication de leur boudin blanc relève d'un usage ancien et constant ;
- la marjolaine confère au boudin blanc une odeur et un arôme délicats et caractéristiques. Elle constitue la spécificité du *Boudin blanc de Liège* et est mise en valeur grâce au savoir-faire des bouchers-charcutiers situés en province de Liège ;
- cette spécificité permet au *Boudin blanc de Liège* de se différencier des autres boudins blancs réputés en Europe ;
- la marjolaine est également l'élément majeur qui permet d'asseoir la notoriété et la réputation du *Boudin blanc de Liège* en province de Liège ;
- grâce aux nombreuses références, la province de Liège est reconnue comme étant l'aire géographique de production du *Boudin blanc de Liège* depuis au moins la fin du 19e siècle.

La notoriété et la réputation du *Boudin blanc de Liège* sont donc étroitement liées à son aire géographique d'origine.

2.7. Structure de contrôle

Le contrôle du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché du *Boudin blanc de Liège* est assuré par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle agissant en tant qu'organisme(s) de certification indépendant(s) (OCI) du produit, conformément à l'article 37, § 1er du règlement (UE) n° 1151/2012.

Un seul OCI a brigué, avec l'accord et le soutien de l'Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*, la responsabilité du contrôle de la bonne application du cahier des charges : PROMAG s.p.r.l. Cet OCI est agréé par le ministre wallon de l'agriculture.

---

177 *La Nation Belge*, 21 décembre 1919, p. 2.
178 *Gazette de Charleroi*, 22 décembre 1926, p. 4.
179 *Repas de Noël*, dans *La Meuse*, 24 décembre 1900, p. 2.
180 VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999, p. 117.
181 *La Meuse*, 24 mai 1926, p. 2.

Coordonnées :

S.P.R.L. PROMAG

Novalis Science Park
Rue de la Science, 8
B - 6900 MARCHE-EN-FAMENNE
Tél. : +32 (0)84 84 03 20
Fax : +32 (0)84 84 03 24
Courriel : *info@promag.be*
Web : *http://www.promag.be*

L'agrément de cet OCI a été accordé conformément aux dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :

- à l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012 ;
- aux articles 75 à 83 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- par la norme EN ISO/IEC 17020 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant aux inspections et la norme EN ISO/IEC 17065 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits. L'accréditation selon ces normes est réalisée par l'organisme belge d'accréditation BELAC - Service public fédéral Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie.

L'autorité compétente chargée de la supervision du travail de l'(des) OCI (ainsi que de la mise en application en Région wallonne du règlement (UE) n° 1151/2012) se situe au niveau régional : il s'agit de la Direction de la Qualité et du Bien-être animal du Département du Développement, de la Ruralité, des Cours d'Eau et du Bien-être animal du Service public de Wallonie (SPW) - Agriculture, Ressources naturelles et Environnement.

2.8. Règles spécifiques d'étiquetage

Outre le respect de la règlementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions suivantes sont d'application :

1° l'utilisation de l'abréviation « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;

2° le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'OCI. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord du service qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande ;

3° la mise en place d'une charte graphique spécifique à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI ;

4° lors de la commercialisation du produit sans conditionnement, la dénomination enregistrée, la mention correspondant à l'IGP, ainsi que le logo européen apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits. Les informations sont visibles et lisibles par le consommateur et sont présentées de manière non équivoque (art. 11).

2.9. Exigences communautaires, nationales ou régionales

Aucune exigence particulière à respecter en vertu de dispositions communautaires, fédérales ou régionales n'est à mentionner dans le cas du *Boudin blanc de Liège*.

Les règlementations les plus spécifiques qui s'appliquent sont celles relatives aux indications géographiques. Ces règlementations sont rappelées ci-dessous.

2.9.1. Exigences communautaires

Le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires est d'application.

En ce qui concerne les contrôles officiels prévus à l'article 36 dudit règlement, les autorités nationales suivantes sont compétentes :

- contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit - règlementation relative à la sécurité alimentaire : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) du Service public fédéral Santé publique, Sécurité alimentaire et Environnement ;
- contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit - règlementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires : l'AFSCA ;
- contrôles après mise sur le marché du produit - règlementation relative à l'étiquetage en général, aux pratiques commerciales, à la protection du consommateur : la Direction générale de l'Inspection économique du Service public fédéral Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie.

2.9.2. Exigences régionales

Les arrêtés suivants sont d'application :

- l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- l'arrêté ministériel du 14 juillet 2016 portant application de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales.

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1er, a), b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production

Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Boudin blanc de Liège*

Annexe 4 : Statuts de l'Association des producteurs de *Boudin blanc de Liège*

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1er, a), b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 1

Cahier technique des charges

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*

Boudin blanc de Liège

Indication géographique protégée (IGP)

CAHIER TECHNIQUE DES CHARGES

Version 14 - Février 2022

Chapitre Ier. Dispositions générales

Article 1er. Définitions

Aux fins du présent cahier technique des charges, on entend par :

1° **association** : l'Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège* ;

2° **conditionnement** : l'opération de portionnement et/ou de regroupement et/ou de placement du produit fini dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec le produit fini ; cette enveloppe ou ce contenant ;

3° **conditionneur** : l'opérateur réalisant les opérations de conditionnement ;

4° **fabrication** : la suite des traitements opérés sur la matière première, comprenant les étapes suivantes dans l'ordre chronologique :

   a) **la préparation de la mêlée** : la séparation mécanique (hachoir, cutter, mélangeur) de la matière première suivie du mélange avec les autres ingrédients pour l'obtention d'une mêlée ;

   b) **le dessalage des boyaux** ;

   c) **l'embossage** : l'opération consistant à pousser la mêlée pour l'introduire dans les boyaux ;

   d) **la cuisson** : l'opération de cuisson à la vapeur ou par immersion ;

   e) **le refroidissement** : l'action de plonger les boudins dans de l'eau froide ou de les asperger d'eau froide dans une douche immédiatement après la cuisson ;

5° **indication géographique protégée (IGP)** : la dénomination qui répond à la définition de l'« indication géographique » mentionnée dans la règlementation européenne relative aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires et qui est protégée en vertu de cette règlementation ;

6° **organisme certificateur indépendant (OCI)** : le tiers indépendant chargé de la certification de la conformité des produits aux exigences du cahier technique des charges ;

7° **préparation de la marjolaine** : la suite des traitements opérés sur la marjolaine récoltée, comprenant les étapes suivantes dans l'ordre chronologique :

   a) **le lavage** ;

   b) **l'essorage** ;

   c) **le séchage** ;

   d) **le stockage** de la marjolaine séchée en branches ;

   e) **le mondage** : l'action de séparer les tiges et les feuilles de la marjolaine séchée ;

   f) **le conditionnement** et le stockage éventuel de la marjolaine mondée ;

8° **préparateur de marjolaine** : l'opérateur réalisant les opérations de préparation de la marjolaine ;

9° **producteur** : l'opérateur réalisant les opérations de fabrication ;

10° **producteur de marjolaine** : l'opérateur réalisant la culture et la récolte de la marjolaine ;

11° **service** : la Direction de la Qualité et du Bien-être animal du Département du Développement, de la Ruralité, des Cours d'Eau et du Bien-être animal du Service public de Wallonie - Agriculture Ressources naturelles et Environnement.

Article 2. Description générale du produit

Le *Boudin blanc de Liège* est un boudin blanc issu de la transformation de la viande maigre et du gras de porc. Lors de sa préparation, la mêlée est obligatoirement aromatisée avec des feuilles de marjolaine entières et séchées.

D'aspect cylindrique, le *Boudin blanc de Liège* entier (fermé aux deux extrémités) vendu au consommateur présente une longueur de 15 à 40 cm et un diamètre de 60 mm maximum. Dans le cadre de la vente à la découpe ou pour le conditionnement en portions, la longueur du boudin peut excéder 40 cm.

Article 3. Aire géographique

Afin de pouvoir bénéficier de la dénomination « Boudin blanc de Liège », toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans la province de Liège.

Chapitre II. Fabrication

Section 1re. Matières premières et ingrédients

Article 4. Matières premières

§ 1er. Les matières premières utilisées pour la préparation de la mêlée sont la viande maigre de porc et le gras de porc (joue et/ou épaule et/ou dos).

§ 2. Hormis la viande maigre, le gras et les boyaux, les autres parties comestibles du porc ne sont pas autorisées.

§ 3. Seuls les boyaux naturels (suivants ou fuseaux de porc) sont autorisés lors de l'embossage.

Article 5. Ingrédients

§ 1er. La marjolaine constitue un ingrédient obligatoire du *Boudin blanc de Liège* ; elle en détermine la spécificité. En outre, les exigences suivantes, destinées à conférer au produit fini les caractéristiques organoleptiques énoncées à l'article 13, sont respectées :

1° seule l'espèce *Origanum majorana* L. est utilisée ;

2° la marjolaine est cultivée en pleine terre ;

3° la marjolaine est récoltée avant la floraison ;

4° la marjolaine est préparée selon les prescriptions suivantes :

a) la marjolaine récoltée est lavée et essorée ;

b) le séchage débute dans les 24 heures suivant la récolte et s'effectue dans un local fermé, non chauffé, dont la température n'excède pas 40 °C. La marjolaine est disposée en couche de maximum 5 cm d'épaisseur sur des claies, à l'abri du rayonnement solaire direct. Le séchage s'effectue naturellement (évaporation de l'eau par exposition à l'air libre) ou à l'aide d'un dessiccateur, sans soufflerie ou ventilation mécanique ;

c) le taux d'humidité de la marjolaine à la fin du séchage est inférieur à 12 % en poids ;

d) la marjolaine séchée est stockée en branches, à maximum 40 °C et 40 % d'humidité relative et à l'abri du rayonnement solaire direct. Son taux d'humidité reste inférieur à 12 % en poids ;

e) la teneur en huile essentielle de la marjolaine séchée en branches est supérieure à 0,3 ml / 100 g ;

f) la marjolaine ne subit pas de traitement par rayonnements ionisants ;

g) lors du mondage, seules les feuilles entières sont retenues. La taille des brindilles et autres petits résidus résultant éventuellement du mondage ne peut excéder 7 mm ;

h) le stockage de la marjolaine mondée s'effectue à maximum 40 % d'humidité relative (maintien du taux d'humidité de la marjolaine inférieur à 12 % en poids) et dans l'obscurité. Le conditionnement final est étanche à l'air ;

i) aux fins du respect des paramètres mentionnés au 4°, le préparateur de marjolaine effectue un autocontrôle ;

5° seules les feuilles entières (en ce compris les brindilles et autres petits résidus éventuels) sont incorporées à la mêlée.

Le respect des exigences mentionnées au § 1er, 1° à 4°, est vérifié par l'OCI auprès du producteur de marjolaine / préparateur de marjolaine. À cet effet, les opérateurs concernés s'identifient auprès de l'OCI et mettent en place, au besoin, un système d'enregistrement des paramètres, d'identification des produits et de traçabilité *ad hoc*.

Lorsque l'approvisionnement en marjolaine remplissant les exigences reprises au § 1er, 2° à 5°, est insuffisant en raison de circonstances exceptionnelles, une dérogation portant sur l'utilisation de marjolaine cultivée ou préparée selon des techniques différentes de celles précitées peut être envisagée. La dérogation, dûment justifiée, est demandée par l'association pour l'ensemble des producteurs, par écrit à l'OCI et est octroyée avec l'accord du service. La dérogation est communiquée sans délai à tous les producteurs par l'association.

§ 2. Les autres ingrédients autorisés sont présentés à l'annexe 1.

Section 2. Fabrication

Article 6. Préparation de la mêlée

§ 1er. La viande et le gras sont hachés (hachoir, cutter ou mélangeur).

§ 2. L'ajout des ingrédients repris dans la liste positive permet l'obtention d'une mêlée.

§ 3. Les feuilles entières de marjolaine sont ajoutées simultanément aux autres constituants de la mêlée. La quantité minimale incorporée est de 1,5 g par kg de mêlée.

§ 4. La mêlée est préparée de façon à respecter les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques définies aux articles 12 et 13, respectivement.

Article 7. Dessalage des boyaux

Les boyaux sont conservés en chambre froide et sont dessalés avant l'embossage.

Article 8. Cuisson et refroidissement

§ 1er. La cuisson se réalise à la vapeur ou par immersion, tout en respectant une température à cœur de minimum 68 °C.

§ 2. Les boudins sont refroidis immédiatement après la cuisson, soit par immersion dans de l'eau froide, soit par aspersion d'eau froide dans une douche.

Chapitre III. Commercialisation et étiquetage

Article 9. Conditionnement

Le produit, qu'il soit entier ou coupé en deux ou trois morceaux, peut être présenté :

1° nu ;

2° conditionné à l'air atmosphérique sous papier plastifié ou film perméable à l'air ;

3° conditionné sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Article 10. Présentation à la vente

§ 1er. Le produit est commercialisé à l'état frais et conditionné comme stipulé à l'article 9.

§ 2. Le producteur peut vendre en vrac des boudins éventuellement conditionnés qui seront portionnés et conditionnés par un conditionneur / distributeur / détaillant. Dans ce cas, la référence au producteur est requise et les exigences d'étiquetage des produits conditionnés sont contrôlées.

Article 11. Étiquetage

Outre le respect de la règlementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions suivantes sont d'application :

1° l'**utilisation de l'abréviation** « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;

2° le **diamètre du logo** européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'OCI. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord du service qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande ;

3° la **mise en place d'une charte graphique spécifique** à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI ;

4° lors de la **commercialisation du produit sans conditionnement**, la dénomination enregistrée, la mention correspondant à l'IGP, ainsi que le logo européen apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits. Les informations sont visibles et lisibles par le consommateur et sont présentées de manière non équivoque.

Chapitre IV. Caractéristiques du produit fini

Article 12. Caractéristiques physico-chimiques

Au moment de la mise en vente du *Boudin blanc de Liège*, les paramètres physico-chimiques mesurés correspondent aux valeurs suivantes :

1° la teneur en **matières grasses** est comprise entre 10 % et 25 % ;

2° la teneur en **protéines** ≥ 10 % ;

3° la teneur en **collagène** ≤ 1,5 % ;

4° le rapport **collagène / protéines** ≤ 0,15 ;

5° la teneur en **amidon** ≤ 3 % ;

6° la teneur en **sel** ≤ 1,8 %.

Article 13. Caractéristiques organoleptiques

Pour répondre à la dénomination « Boudin blanc de Liège », le produit présente les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessous :

1° la **couleur** correspond à une teinte allant du blanc au gris clair (références RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Des fragments de marjolaine sont visibles à la coupe ;

2° la **texture** présente un grain de viande visible ;

3° l'**odeur** de marjolaine est majoritaire, l'odeur des autres ingrédients ne masque pas sa présence ;

4° l'**arôme** spécifique de la marjolaine est dominant.

Chapitre V. Contrôle et certification

Article 14. Organisme certificateur et plan de contrôle

§ 1er. Un (ou plusieurs) OCI est (sont) désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution du *Boudin blanc de Liège*.

§ 2. L'(les) OCI applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 2 ; il(s) détermine(nt) les types de documents et d'analyses assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système.

Article 15. Contrôle du respect des caractéristiques organoleptiques

§ 1er. Afin de contrôler et de garantir la qualité et la typicité organoleptique du *Boudin blanc de Liège*, un test de dégustation, portant sur l'ensemble de la production, est organisé une fois par an par l'(les) OCI.

§ 2. Les caractéristiques organoleptiques présentées à l'article 13 servent de référence pour le test de dégustation. L'évaluation et la cotation des produits se basent sur une liste de défauts définis en regard de ces caractéristiques.

§ 3. Le test peut déboucher sur des recommandations, voire d'éventuelles sanctions, à destination des producteurs.

§ 4. L'organisation, le fonctionnement du test et la composition précise du jury de dégustation sont définis dans un règlement d'ordre intérieur rédigé par l'(les) OCI et préalablement soumis à l'approbation du service. Ce règlement comprend, notamment, la méthode de prélèvement des échantillons, une grille d'évaluation et de cotation pour le jury, ainsi qu'une grille de sanctions.

§ 5. Le jury est composé d'un collège de producteurs de *Boudin blanc de Liège* et d'un collège de professionnels du goût (notamment : scientifiques, techniciens de l'agroalimentaire, critiques gastronomiques, restaurateurs, etc., reconnus pour leur expertise en évaluation sensorielle). Le vote du collège des producteurs intervient à hauteur de 50 % dans le résultat final. Les producteurs de *Boudin blanc de Liège* ne faisant pas partie de l'association sont invités à participer au vote du collège des producteurs, proportionnellement à leur importance numérique dans la production totale. Un membre du service est invité comme observateur.

Article 16. Contrôle de la traçabilité du produit

L'(les) OCI met(tent) en place un système de contrôle de la traçabilité du produit. Ce système est basé sur le système obligatoire de traçabilité (autocontrôle), tenant compte des assouplissements sectoriels éventuels consentis par la règlementation. Il passe notamment par un bilan des matières entrantes et sortantes (matière première et produit fini), un contrôle des registres de production et de commercialisation et un contrôle de l'étiquetage des produits. L'(les) OCI est (sont) en droit de requérir la tenue de documents complémentaires (par exemple : fiche « recette », fiche « spécifications des matières premières / intrants », registre de fabrication) aux systèmes de traçabilité imposés par la règlementation et ses assouplissements.

Annexe 1

Liste positive [1] des ingrédients utilisables dans la fabrication du *Boudin blanc de Liège*

Ingrédients obligatoires :

- viande maigre de porc ;
- gras de porc ;
- boyau naturel ;
- lait entier de vache ;
- pain blanc [2] ;
- fécule de maïs [2] ;
- fécule de pomme de terre [2] ;
- marjolaine (*Origanum majorana* L.) ;
- sel (NaCl).

Autres ingrédients :

- céleri ;
- citron ;
- crème fraîche ;
- dextrose ;
- échalote ;
- laurier ;
- macis ;
- noix de muscade ;
- œuf de poule ;
- oignon ;
- persil ;
- poivre.

Additifs alimentaires :

- acétate de potassium ;
- acétate de sodium ;
- acide ascorbique ;
- acide citrique ;
- ascorbate de sodium ;
- citrate de sodium ;
- chlorure de potassium ;
- lactate de potassium ;
- phosphates.

[1] Tout ingrédient qui ne figure pas explicitement dans cette liste est interdit.
[2] Le choix de la substance amylacée à incorporer dans la mêlée est laissé au producteur.

Annexe 2

Plan minimum de contrôle pour la certification du *Boudin blanc de Liège*

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Référence cahier technique des charges	Statut opérateur	Mode inspection
Inspection initiale	1 / opérateur / inscription	Appartenance à la zone IGP	Art. 3	Producteur	Documentaire
Inspection initiale Inspection de suivi	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an Suivi × 2 si production > 50 t / an	Matières premières	Art. 4		Documentaire et terrain
		Ingrédients : 1° marjolaine : - espèce cultivée - culture - récolte - préparation	Art. 5, § 1er, 1° à 4°, annexe 1	Producteur Producteur de marjolaine / Préparateur de marjolaine	
		2° autres ingrédients	Art. 5, § 2, annexe 1	Producteur	
		Préparation de la mêlée : - ajout de la marjolaine - ajout des autres ingrédients	Art. 5, § 1er, 5° et Art. 6		
		Dessalage des boyaux	Art. 7		
		Cuisson et refroidissement	Art. 8		
		Conditionnement	Art. 9		
		Présentation à la vente	Art. 10		

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Référence cahier technique des charges	Statut opérateur	Mode inspection
Inspection initiale Inspection de suivi	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an Suivi × 2 si production > 50 t / an	Étiquetage : - liste des conditionnements / étiquettes utilisés - coordonnées des imprimeurs / conformité des étiquettes - stock de conditionnements / d'étiquettes - exemplaires de conditionnements / d'étiquettes	Art. 11	Producteur	Documentaire et terrain
		Prélèvement d'échantillons pour les analyses physico-chimiques : - teneur en matières grasses - teneur en protéines - teneur en collagène - teneur en amidon - teneur en sel - rapport collagène / protéines	Art. 12		Terrain
	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an	Prélèvement d'échantillons pour le test de dégustation : - couleur - texture - odeur - arôme	Art. 13, 15		
	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an Suivi × 2 si production > 50 t / an	Traçabilité : - bilans matières - registres de production et de commercialisation - étiquetage	Art. 16	Producteur de marjolaine / préparateur de marjolaine / Conditionneur / Distributeur / Détaillant	Documentaire

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

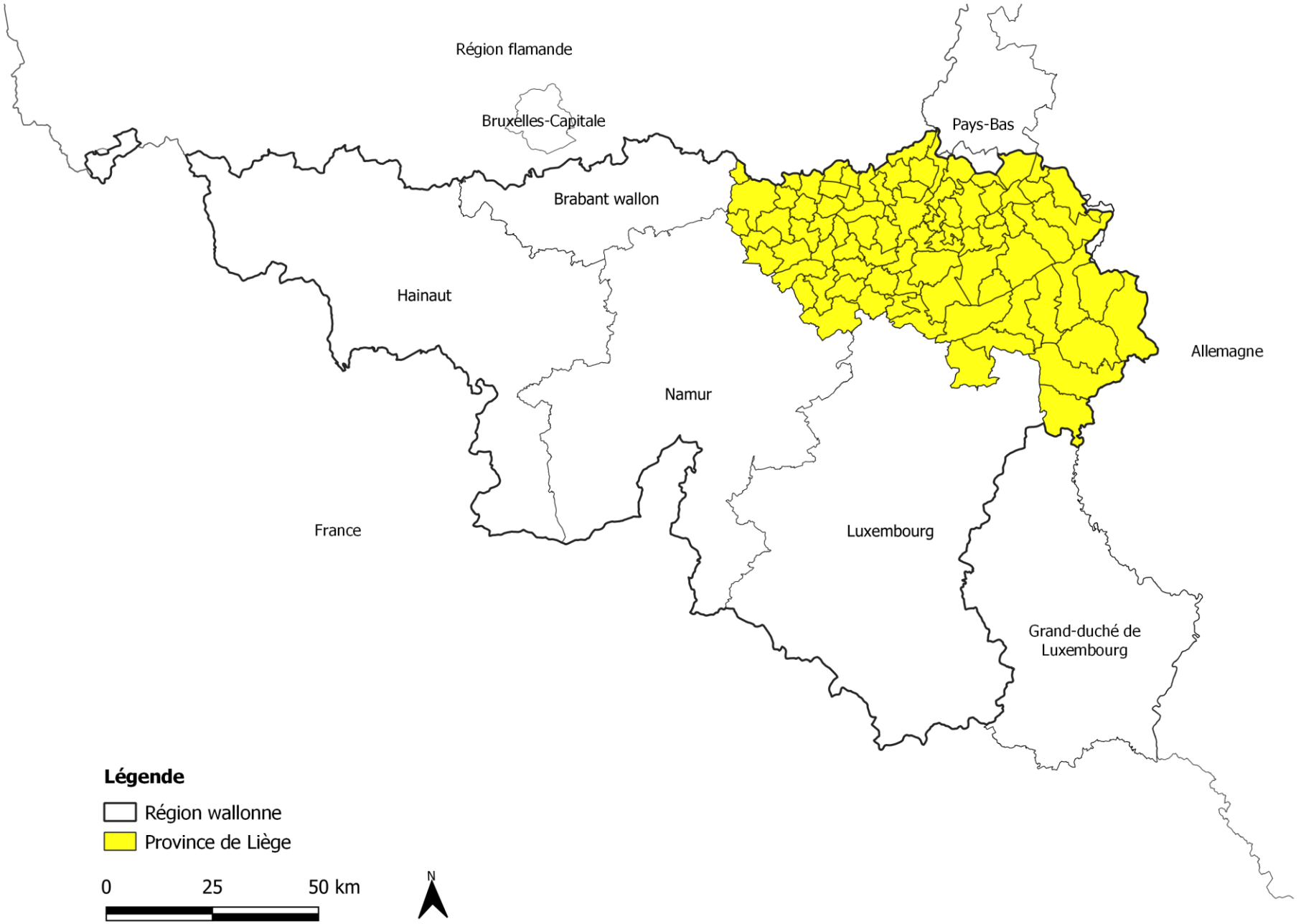
Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1er, a), b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 2

Carte de l'aire géographique de production

Aire géographique de production du *Boudin blanc de Liège* - Indication géographique protégée (IGP)



Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1er, a), b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 3

Bibliographie et documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Boudin blanc de Liège*

a. Bibliographie

b. Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Boudin blanc de Liège*

ANNEXE 3a - Bibliographie

1. Outils de travail

BRACONNIER R. et GLANDARD J., *Nouveau Larousse agricole*, Paris, 1952.

CARLIER A. et BAL W. (éd.), *Dictionnaire de l'ouest-wallon*, vol. 3, Charleroi, 1991.

COURTOIS R., *Recherches sur la statistique physique, agricole et médicale de la province de Liège*, t. 2, Verviers, 1828.

DEPRETRE Fl. et NOPERE R., *Petit dictionnaire du wallon du centre (La Louvière et environs)*, La Louvière, 1942.

DE RIDDER É., *Dictionnaire du parler picard de Flobecq*, vol. 2, Flobecq, 2000.

FRANCARD M., *Dictionnaire des parlers wallons du pays de Bastogne*, Bruxelles, 1994.

GILLIARD E., *Dictionnaire wallon. Niyau d'ratoûrnûres èt d'mots walons d'après Moustî èt avaur la (payis d'Nameur)*, Liège, 2007.

GOTHIER G., *Dictionnaire français-wallon*, Liège, 1879.

GRANDGAGNAGE Ch., *Dictionnaire étymologique de la langue wallonne*, Bruxelles, 1973.

HAUST J., *Dictionnaire liégeois*, Liège, 1933 (Le dialecte wallon de Liège, 2).

HAUST J. et LEGROS É. (dir.), *Dictionnaire français-liégeois*, Liège, 1948 (Le dialecte wallon de Liège, 3).

LEMPEREUR J. et MORAYNS J., *Dictionnaire pratique du wallon liégeois*, vol. 2, Visé, 1974 (Li wallon d'Lîdge, 2).

REMACLE L., *Dictionnaire wallon et français*, Liège, 1823.

SEMERTIER Ch., *Vocabulaire de la boucherie et de la charcuterie augmenté de quelques termes culinaires*, Liège, 1894.

SOMME L., *Lîve di mots d'après Nameur èt avaurlà*, Namur, 1997.

STASSE S., *Dictionnaire populaire de wallon liégeois*, Liège, 2004.

VILLERS A.-F., WILLEMS M. et LECHANTEUR J., *Le Dictionnaire wallon-françois (Malmedy, 1793) d'Augustin-François Villers*, Liège, 1999 (Mémoires de la Commission royale de toponymie et de dialectologie section wallonne, 19).

VINDAL L., *Lexique du parler picard d'Irconwelz (Ath)*, Nivelles, 1995.

VRAY M., *Lexique français-wallon du parler cerfontainois : wallon illustré d'Entre-Sambre et Meuse*, Charleroi, 2000.

WISIMUS J., *Dictionnaire populaire wallon-français en dialecte verviétois*, Verviers, 1947.

2. Recherches scientifiques

UNIVERSITÉ DE LIÈGE-GEMBLOUX AGRO-BIO TECH, *Analyse sensorielle (jury naïf) : Boudin blanc de Liège*, Gembloux, 2015.

3. Travaux et sources imprimées

ANDRIEU DELILLE J., *La cuisine belge. 220 recettes d'hier et d'aujourd'hui*, Paris, 1983.

ANDRIEU DELILLE J. et ANDRIEU DELILLE J., *Cuisine belge. 200 recettes du terroir*, Bruxelles, 2005.

ANDRIEU DELILLE J. et ANDRIEU DELILLE J., *Le guide de la cuisine belge de terroir*, Bruxelles, 1994 (Détours).

BODSON T., *Le champion d'Europe du pâté de foie est un Liégeois !*, dans *Dimanche magazine*, 21 novembre 2004, p. 12.

CARREFOUR, *Simply you. La vie est belge ! Savourez-la*, s. l., novembre 2014.

CHEVALIER A., *La Marjolaine vraie (*Majorana hortensis*) et sa culture*, dans *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, n° 204-205, 1938.

CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, Bruxelles, 1977 ;

CLÉMENT G., *Cuisine et folklore. Choix de recettes régionales belges : Liège*, Bruxelles, 1971.

CLÉMENT G., *Le conseiller culinaire,* vol. 1, Bruxelles, 1970.

Combat, 15 décembre 1970.

DE CASTEAU L., LIBAERS H., KOTHER J. et MOULIN L., *Ouverture de cuisine*, Anvers-Bruxelles, 1983 [d'après l'édition de 1604].

DEDOUAIRE R., *La vraie cuisine wallonne*, Dison, 1995.

DEFOING A., *Le guide de la charcuterie artisanale*, Wépion, 1978.

DE GOUY J., *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous*, 5e éd., Paris-Bruxelles, [*circa* 1903].

DELAIRESSE Y., *Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003.

DE WARSAGE R., *Analyse des chartes et privilèges des XXXII bons métiers de la ville, cité et banlieue de Liège*, Wetteren, 1933.

DE WARSAGE R., *Le folklore de la table. La cuisine régionale wallonne*, Liège, 1938.

ELEN-SIMON Mme, *L'art culinaire et ménager. Programme officiel de l'Enseignement ménager de 1re, 2e et 3e année*, 6e éd., Bruxelles, 1946.

EUROPAPRESS, *Le marché allemand des plantes médicinales et aromatiques*, dans *Le Journal de Verviers*, 22 février 1941, p. 2.

GAIDOZ H. et ROLLAND E., *Flore populaire ou histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore*, t. 9, Paris, 1967.

Gazette de Charleroi :

- 25 mars 1923 ;
- 22 décembre 1926 ;
- 18 octobre 1934 ;
- 5 juillet 1935 ;
- 7 février 1936 ;
- 9 octobre 1936 ;
- 3 mars 1939.

GREENBERG É., *J'aime les saucisses*, Paris, 2019.

Het Nieuwsblad, 22 novembre 1938.

INFOCHARCUTERIES CICT, *Les charcuteries, beaucoup plus que du plaisir… avec les boudins noirs et les boudins blancs*, Levallois-Perret, s. d.

JAVEAU Cl., *L'esprit des villes*, Bruxelles, 2006.

Journal de Bruxelles, 29 mai 1922.

Journal de Charleroi :

- 18 octobre 1934 ;
- 7 février 1936 ;
- 23 octobre 1936 ;
- 3 mars 1939 ;
- 23 décembre 1949.

La Dernière Heure, 29 août 1934.

La Gruyère, 8 juin 1985.

La Libre Belgique :

- 12 septembre 1934 ;
- 5 décembre 1947 ;
- 7 décembre 1947 ;
- 14 décembre 1947 ;
- 21 janvier 1948 ;
- 11 avril 1948 ;
- 24 octobre 1948 ;
- 12 octobre 1949.

La Meuse :

- 24 décembre 1884 ;
- 16 février 1885 ;
- 14 avril 1885 ;
- 16 janvier 1886 ;
- 25 mars 1886 ;
- 24 décembre 1887 ;
- 20 et 21 décembre 1890 ;
- 20 décembre 1892 ;
- 24 décembre 1900 ;
- 29 novembre 1902 ;
- 10 avril 1914 ;
- 24 mai 1926 ;
- 16 juillet 1930 ;
- 21 octobre 1931 ;
- 1er août 1945 ;
- 30 juillet 1947 ;
- 23 juillet 1948 ;
- 8 janvier 1949 ;
- 12 avril 1950 ;
- 16 juin 1950 ;
- 23 juin 1950 ;
- 6 septembre 1950 ;
- 16 octobre 1950.

La Nation belge, 21 décembre 1919.

LANGE É., *La cuisine belge*, Bruxelles, 1982.

LAPORT G. et al., *L'abattage du cochon*, dans *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, vol. 8, 1925, p. 284-301.

La presse. Vacances-Voyage 1, 27 septembre 1986.

La réforme, 24 février 1887.

La toque blanche :

- 30 juillet 1926 ;
- 15 août 1932.

La Wallonie :

- 11 mai 1924 ;
- 8 juin 1924 ;
- 3 août 1924 ;
- 11 décembre 1924 ;
- 25 décembre 1924 ;
- 12 août 1925..

Le Bien public, 24 novembre 1916.

Le Courrier de l'Escaut :

- 11 juin 1914 ;
- 9 avril 1949.

LEFEVRE J., *Traditions de Wallonie*, Verviers, 1977.

Le patriote, 5 janvier 1885.

Le Pays réel, 24 septembre 1936.

Le Peuple :

- 5 septembre 1934 ;
- 9 novembre 1938.

Le Soir :

- 28 octobre 1893 ;
- 4 décembre 1906 ;
- 27 septembre 1930 ;
- 19 février 1931 ;
- 30 janvier 1932 ;
- 7 février1932 ;
- 29 septembre 1950 ;
- 14 avril 1951 ;
- 29 septembre 1951 ;
- 4 octobre 1952 ;
- 14 novembre 1952 ;
- 3 octobre 1953 ;
- 8 mai 1954 ;
- 3 septembre 1955 ;
- 2 juin 1956 ;
- 29 septembre 1956 ;
- 29 juin 1957 ;
- 6 septembre 1958 ;
- 17 octobre 1958 ;
- 27 février 1959 ;
- 4 février 1960 ;
- 2 mars 1960 ;
- 1er décembre 1961 ;
- 12 octobre 1962 ;
- 20 décembre 1962 ;
- 20 mars 1964 ;
- 24 juin 1964 ;
- 4 septembre 1964 ;
- 5 février 1965 ;
- 18 février 1966 ;
- 8 juin 1966 ;
- 27 décembre 1966 ;
- 13 juin 1970.

L'étoile belge, 7 novembre 1930.

Le Vingtième Siècle :

- 19 janvier 1932 ;
- 7 septembre 1934 ;
- 22 novembre 1938.

MONSEUR E., *Le folklore wallon*, Bruxelles, 1892 (Bibliothèque belge des connaissances modernes).

MOULIN L. et LEONARD L., *L'art de manger en Belgique : trente portraits, trente maisons*, Anvers, 1979.

NONCLERCQ Ph., *Quand le pays de Charleroi se met à table : anecdotes et recettes de chez nous*, Grivegnée, 2015.

OFFICE DU TOURISME ET ÉCOLE D'HÔTELLERIE DE LA VILLE DE LIÈGE, *Liste des plats régionaux*, Liège, s.d.

OVI, *Productgamma*, Olen, 2016, https://www.ovi.be/img/brochures/brochureovi.pdf (consulté le 28/08/2021).

PAQUOT J., *La cuisine au jour le jour : 365 menus saisonniers*, Liège, 1936.

THIBOUT F., *Gastronomie populaire*, dans *La gastronomie populaire en Wallonie*, Bruxelles, 1978.

VANDEN EECKHOUDT M. et CAREZ Chr., *Concours belges*, Bruxelles, 1985.

VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999.

VAN REMOORTERE J., *Le Guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique*, Tielt, 1994.

Vers L'Avenir :

- 8 septembre 1925 ;
- 12 décembre 1925 ;
- 26 avril 1926 ;
- 25 février 1933 ;
- 15 mars 1933 ;
- 18 mars 1933 ;
- 23 mars 1933 ;
- 20 septembre 1935 ;
- 4 septembre 1936.

4. Internet

Antwerpse witte pens, dans VLAAM STREEKPRODUCTEN, *Streekproduct.be. Rego & traditie*, https://www.streekproduct.be/producten/antwerpse-witte-pensen (consulté le 28/08/2021).

Boudin blanc de Liège, dans ATLASMEDIA, *Tasteatlas*, https://www.tasteatlas.com/boudin-blanc-de-liege (consulté le 28/08/2021).

Boudin blanc de Liège (fabrication), dans *La gastronomie au cœur de la Wallonie*, http://www.gastronomie-wallonne.be/gastro/plats/boudin_blanc_de_liege_fabrication.html (consulté le 22/11/2017).

Boudin blanc de Liège (fabrication 2), dans *La gastronomie au cœur de la Wallonie*, https://www.gastronomie-wallonne.be/gastro/plats/boudin_blanc_liege_fabrication2.html (consulté le 22/11/2017).

CARLIER B., *Le boudin de Boncelles, élu meilleur boudin de Wallonie*, 9 décembre 2014, dans *rtbf.be*, https://www.rtbf.be/info/regions/detail_le-boudin-de-boncelles-elu-meilleur-boudin-de-wallonie?id=8543847 (consulté le 22/11/2017).

Carrefour Boudin blanc de Liège 300 g, dans *Carrefour drive*, https://www.drive.be/fr/boucherie-charcuterie/charcuterie/saucisses-boudins/carrefour-boudin-blanc-de-liege-300-g/PID1/776752/314208/Boudin$0020blanc/1 (consulté le 18/01/2018).

Colruyt. Luikse pens, dans COLRUYT. BIO-PLANET, *Collect&Go*, https://www.collectandgo.be/colruyt/nl/zoek?searchTerm=pensen#pdp_3074457345616723751 (consulté le 28/08/2021).

Colruyt. Luikse pens 300 g, dans COLRUYT, *Colruytgroup*, https://fic.colruytgroup.com/productinfo/nl/cogo/3571110 (consulté le 28/08/2021).

Concours, dans *Air pur. Boucherie-charcuterie-traiteur*, http://www.boucherieairpur.be/concours (consulté le 22/11/2017).

Confrérie des Compagnons du Boudin blanc d'Essay, http://www.confrerie-du-boudin-blanc.fr/index.html (consulté le 22/11/2017).

Demande d'enregistrement d'une Indication géographique protégée « Boudin blanc de Rethel », Montreuil-sous-Bois - Rethel, 2017, dans *Commission européenne. Agriculture et développement rural. DOOR*, https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/details/EUGI00000013311 (consulté le 22/02/2022).

Evlier, http://www.evlier.be/fr/bienvenue (consulté le 22/11/2017).

GIRARD N., *La cuisine « d'amon nos-ôtes »*, dans *Réalités. Mensuel de Spa et de sa région*, http://www.sparealites.be/la-cuisine-damon-nos-otes (consulté le 22/11/2017)

HUBIN M., *Ces singularités qui nous distinguent (I). Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es. L'épice des saveurs du terroir. Des singularités qui font l'identité*, lundi 12 juillet 1999, *Lesoir.be*, http://archives.lesoir.be/ces-singularites-qui-nous-distinguent-i-dis-moi-ce-que-_t-19990712-Z0H0JD.html (consulté le 22/11/2017).

LECOCQ M., *Damien Boca récompensé !*, 20 novembre 2014, dans *Héron. Le blog SudInfo d'Héron*, http://heron.blogs.sudinfo.be/archive/2014/11/20/damien-boca-recompense.html (consulté le 22/11/2017).

Le meilleur boudin de Liège vient de Tilff, 30 novembre 2017, dans *RTC Télé Liège*, https://www.rtc.be/video/info/divers/le-meilleurboudin-de-liege-vient-de-tilff-_1496949_325.html (consulté le 12/11/2018).

Le plus long boudin blanc… est à Liège, lundi 12 décembre 2005, dans *LaLibre.be*, http://www.lalibre.be/regions/liege/le-plus-long-boudin-blanc-est-a-liege-51b88c99e4b0de6db9ad238d (consulté le 22/11/2017).

Le record du monde liégeois de boudin blanc (1 km) permet la remise d'un chèque de 4600 euros à l'asbl Chaîne de Vies, 9 décembre 2013, dans LA MEUSE, *LaMeuse.be*, http://www.lameuse.be/876825/article/regions/liege/actualite/2013-12-09/le-record-du-monde-liegeois-de-boudin-blanc-1km-permet-la-remise-d-un-cheque-d (consulté le 22/11/2017).

Les origines présumées du boudin blanc, dans *Demoizet Rethel. A la renommée du boudin blanc*, http://www.demoizet.fr/BB/histoire.htm (consulté le 30/07/2015).

Le White Pudding, dans *Guide Irlande*, https://www.guide-irlande.com/gastronomie/white-pudding/ (consulté le 22/11/2017).

Meilleur boudin blanc de Liège !, 19 janvier 2015, dans *L'Avenir*, http://www.lavenir.net/cnt/dmf20150119_00588373 (consulté le 08/12/2017).

MOCH O., *Le boudin blanc de Liège*, 19 janvier 2016, dans *La Toile gourmande et simple*, http://latoilegourmande.canalblog.com/archives/2011/10/03/22005136.html (consulté le 22/11/2017).

Mougneûs d'vete trëpe, dans *Maison du Tourisme Hesbaye brabançonne*, http://www.hesbayebrabanconne.be/fr/mougneus-dvete-trepe (consulté le 22/11/2017).

PAULUS TRAITEUR, *Buffet wallon pour 1600 personnes lors du salon des mandataires*, dans *Paulus Traiteur*, https://www.paulus.be/page/buffet-wallon-buffet-wallon-pour-1600-personnes-lors-du-salon-des-mandataires.html (consulté le 22/11/2017).

Pour 2016, le meilleur Boudin Liégeois vient de… Seraing, 9 décembre 2016, dans *RTC Télé Liè*ge, https://www.rtc.be/video/info/societe/pour-2016-le-meilleur-boudin-liegeois-vient-de-seraing-_1493304_325.html (consulté le 12/11/2018).

Record mondial : un boudin blanc d'un km fabriqué à Liège, 9 décembre 2013, dans *RTLinfo.be*, http://www.rtl.be/info/votreregion/liege/1053527/record-mondial-un-boudin-blanc-de-1-48-km-fabrique-a-liege (Consulté le 22/11/2017).

Règlement (UE) n° 780/2010 de la Commission du 2 septembre 2010 approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Thüringer Leberwurst (IGP)], dans *Commission européenne. Agriculture et développement rural. DOOR*, http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=699 (consulté le 22/11/2017).

Résultats du Concours Eurobeef 2009, dans FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE, *Meat Expo*, http://www.meatexpo.be/files/cms1/lijst-diploma%27s_634998239934044830.pdf (consulté le 06/08/2014).

THUNUS O., *Liège : record du monde du plus long boudin blanc*, 9 décembre 2013, dans *rtbf.be*, http://www.rtbf.be/info/regions/detail_liege-record-du-monde-du-plus-long-boudin-blanc?id=8153377 (consulté le 03/05/2017).

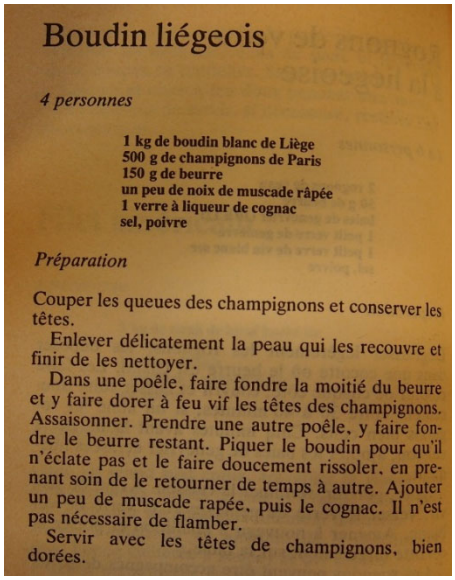
Van Hees. We know how !, http://france.van-hees.com/accueil.html (consulté le 22/11/2017).

5. Presse spécialisée

Rungis actualités, n° 715, 2015, https://www.rungisinternational.com/wp-content/uploads/2016/09/rungis-actualites-715.pdf (consulté le 14/02/2022).

ANNEXE 3b - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Boudin blanc de Liège*

ANDRIEU DELILLE J., *La cuisine belge. 220 recettes d'hier et d'aujourd'hui*, Paris, 1983, p. 168 :



Boudin liégeois

4 personnes

1 kg de boudin blanc de Liège
500 g de champignons de Paris
150 g de beurre
un peu de noix de muscade râpée
1 verre à liqueur de cognac
sel, poivre

Préparation

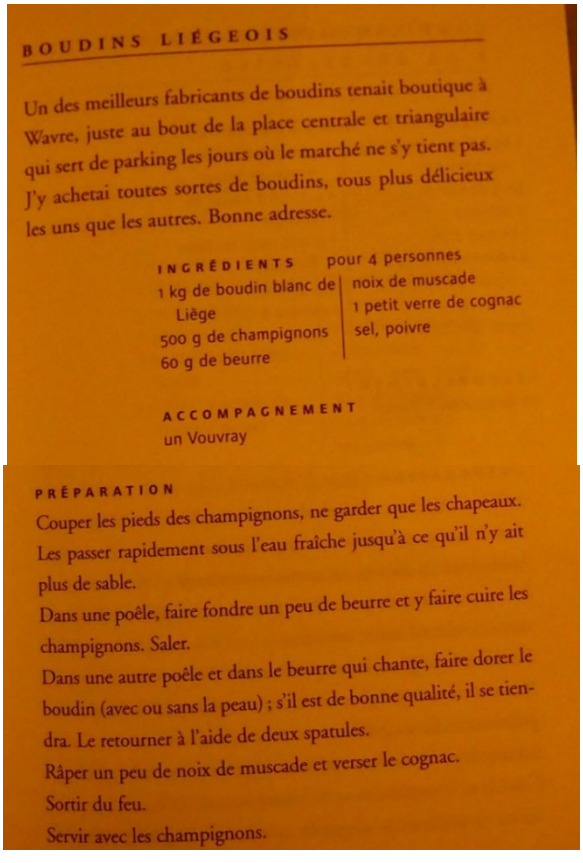
Couper les queues des champignons et conserver les têtes.

Enlever délicatement la peau qui les recouvre et finir de les nettoyer.

Dans une poêle, faire fondre la moitié du beurre et y faire dorer à feu vif les têtes des champignons. Assaisonner. Prendre une autre poêle, y faire fondre le beurre restant. Piquer le boudin pour qu'il n'éclate pas et le faire doucement rissoler, en prenant soin de le retourner de temps à autre. Ajouter un peu de muscade rapée, puis le cognac. Il n'est pas nécessaire de flamber.

Servir avec les têtes de champignons, bien dorées.

ANDRIEU DELILLE J. et ANDRIEU DELILLE J., *Cuisine belge. 200 recettes du terroir*, Bruxelles, 2005, p. 33 :



BOUDINS LIÉGEOIS

Un des meilleurs fabricants de boudins tenait boutique à Wavre, juste au bout de la place centrale et triangulaire qui sert de parking les jours où le marché ne s'y tient pas. J'y achetai toutes sortes de boudins, tous plus délicieux les uns que les autres. Bonne adresse.

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

1 kg de boudin blanc de Liège
500 g de champignons
60 g de beurre
noix de muscade
1 petit verre de cognac
sel, poivre

ACCOMPAGNEMENT

un Vouvray

PRÉPARATION

Couper les pieds des champignons, ne garder que les chapeaux. Les passer rapidement sous l'eau fraîche jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sable.

Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre et y faire cuire les champignons. Saler.

Dans une autre poêle et dans le beurre qui chante, faire dorer le boudin (avec ou sans la peau) ; s'il est de bonne qualité, il se tiendra. Le retourner à l'aide de deux spatules.

Râper un peu de noix de muscade et verser le cognac.

Sortir du feu.

Servir avec les champignons.

ANDRIEU DELILLE J. et ANDRIEU DELILLE J., *Le guide de la cuisine belge de terroir*, Bruxelles, 1994, p. 26-27 (Détours) :

BOUDINS LIÉGEOIS

Un des meilleurs fabricants de boudins tenait boutique à Wavre, juste au bout de la place centrale et triangulaire qui sert de parking les jours où le marché ne s'y tient pas. J'y achetai toutes sortes de boudins, tous plus délicieux les uns que les autres. Bonne adresse.

INGRÉDIENTS

4 PERSONNES

1 kg de boudin blanc de Liège • 500 g de champignons • 60 g de beurre • noix de muscade • 1 petit verre de cognac • sel, poivre

PRÉPARATION

Couper les pieds des champignons, ne garder que les chapeaux. Les passer rapidement sous l'eau fraîche jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sable. Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre et y faire cuire les champignons. Saler. Dans une autre poêle et dans le beurre qui chante, faire dorer le boudin (avec ou sans la peau) ; s'il est de bonne qualité, il se tiendra. Le retourner à l'aide de deux spatules. Râper un peu de noix de muscade et verser le cognac. Sortir du feu. Servir avec les champignons.

Antwerpse witte pens, dans VLAAM STREEKPRODUCTEN, *Streekproduct.be. Rego & traditie*, https://www.streekproduct.be/producten/antwerpse-witte-pensen (consulté le 28/08/2021) :

HOME PRODUCTEN PRODUCENTEN RECEPTEN WEETJES

Zoek op naam of kernwoord

Kies je provincie

Kies je label

Producten

Antwerpse witte pensen

Antwerpse witte pensen zijn stevig van structuur, uitgesproken van smaak, en vooral hagelwit. Zo maakt de familie Vandecruys ze al een eeuw lang. Een goed bewaard recept om trots op te zijn!





Productfiche

- Herkomst: Antwerpen
- Type product: vlees, vleeswaren
- Ingrediënten: wit brood, melk, ei, mager varkensvlees en varkensbuik, gekruid met zout, peper, foelie, koriander, nootmuskaat en gember

Zo wit als witte pens

Witte pensen zijn wit, omdat er – in tegenstelling tot zwarte pensen – geen varkensbloed aan de bereiding te pas komt. Er zijn streken waar witte pensen groene spikkeltjes hebben, door toevoeging van peterselie, bieslook of marjolein. Maar niet in de Antwerpse Kempen. Van groene kruiden is hier geen sprake. En dus zijn ze echt hagelwit, de Antwerpse witte pensen.

Antwerpse witte pensen naar origineel familierecept

De familie Vandecruys maakt ze al sinds het begin van de jaren 1900. Het recept is in al die jaren niet gewijzigd. De hagelwitte pensen zijn gemaakt van wit brood, geweekt in melk en ei. En vlees natuurlijk: mager varkensvlees en varkensbuik, gekruid met zout, peper, foelie, koriander, nootmuskaat en gember. De slager maalt het mengsel van brood en vlees, en vult het af in varkensdarmen. Die kookt hij, waarna hij ze koert afkoelt in ijswater.

Wat de Antwerpse witte pensen – buiten hun kleur – typeert? Ze hebben een uitgesproken foelie- en muskaatnootsmaak en een stevige structuur, maar zonder droog te zijn!

Slagerij Vandecruys

Zin gekregen in zo'n hagelwitte Antwerpse pens? Hieronder vind je de contactgegevens van Slagerij Vandecruys. Aarzel niet om hen te contacteren voor meer informatie of bestellingen.

RECEPTEN MET ANTWERPSE WITTE PENSEN

BODSON T., *Le champion d'Europe du pâté de foie est un Liégeois !*, dans *Dimanche magazine*, 21 novembre 2004, p. 12 :

Grivegnée 94e coupe pour Jacques Delaval

Le champion d'Europe du pâté de foie est un Liégeois!



Avec son fils Thierry, la famille de Jacques Deleval compte aujourd'hui cinq générations de bouchers-charcutiers. ◘ TERRY BODSON

Jacques Delaval, boucher charcutier traiteur "Au Régal", au 75 rue Ma Campagne à Grivegnée, a remporté, dimanche dernier à Paris, le Championnat d'Europe du meilleur pâté de foie, avec deux médailles d'or pour son pâté aux noix et sa terrine du chef. Le concours comptait 200 participants, dont 24 Belges: le Liégeois, installé à Grivegnée depuis 1964, devient donc également champion de Belgique. La veille, il avait aussi gagné le Prix d'Excellence international du boudin blanc à Alençon, en France également, avec le boudin liégeois aux goût et couleur typiques conférés par la marjolaine et le persil.

Derrière le comptoir du magasin "Au Régal", les nombreuses coupes attestent de la notoriété croissante du Liégeois triomphant. "Voici la 94e coupe!"

En octobre à Ransart près de Charleroi, il avait déjà été désigné champion de Belgique du boudin blanc avec sa préparation aux petits légumes (céleri, carottes, poireaux, ciboulette... et boyau naturel), tandis qu'en juillet, il remportait le Coq de cristal à Libramont avec une tête pressée à la vinaigrette.

Son slogan: "À votre service pour que la fête commence!"

Jacques Delaval a débuté la profession à 14 ans comme apprenti. Chaque semaine, il réalise quelque 800 boulets et 35 kg de boudin blanc - avec un leitmotiv: "La qualité et la fabrication artisanale".

Avec la relève de Thierry fils de Jacques, la famille compte aujourd'hui cinq générations de bouchers charcutiers. Jacques Delaval se dit "grand mangeur de viande" et décrit son métier comme un hobby. "Je ne me lève jamais le matin avec des souliers de plomb". Sa journée débute pourtant dès six heures avec la préparation et la présentation dans le comptoir des charcuteries (45 variétés), viandes et autres mets.

Derrière le magasin, les ateliers comptent un cutter (5.000 tours/minute), un hachoir, un broyeur, une scie à os, un fumoir, une machine pour les emballages sous vide, un tourne-broche, un fourneau au gaz pour les boulets artisanaux "rôtis à la poêle"... La clientèle: "Les habitants de Grivegnée, mais aussi des amateurs de Verviers, Bruxelles...

Les concours amènent environ chaque jour quelque 10 clients de l'extérieur pour 190 habitants du quartier".

Pour la variété des mets, le commerce Delaval & Fils s'appuie sur son "imagination", et s'inspire des réalisations présentées lors des concours internationaux. Avec un slogan "A votre service pour que la fête commence", le magasin propose également des menus complets pour les réveillons de fin d'année: mini boudins apéritifs, cailles au foie gras, dinde farcie maison... Livraison à domicile.

Bon appétit! ★

TERRY BODSON



Chaque semaine, il réalise quelque 800 boulets et 35 kg de boudin blanc.

☆ EN BREF

La recette du boudin liégeois

Les quelque dix variétés de boudins, noir ou blanc (aux raisins, aux choux, aux poireaux...) comptent parmi les spécialités du commerce "Au Régal" pour les fêtes de fin d'année.

Une recette "simple"? Le boudin liégeois: "De la viande de porc - moitié maigre, moitié gras – des oignons, des épices (sel, poivre, muscade), un peu de pain, du lait et bien sûr de la marjolaine et du persil". Les oignons et la viande passent au hachoir, puis l'ensemble est mélangé dans le cutter à lames, avant d'être "bourré" dans un menu ou fuseau (partie d'intestin) naturel de porc.

La qualité de la viande et le sourire du patron!

Anne Delvaux, maman de la journaliste de la RTBF, a garé sa camionnette il y a dix ans devant le commerce "Au Régal" de Grivegnée. "Je servais les repas à domicile pour le CPAS. J'avais faim... Je suis revenue quelques jours plus tard". Et, depuis dix ans, elle est une cliente régulière pour les repas en famille, les menus de fin d'année et pour sa fille "qui adore les boulets rôtis liégeois". La dame habite le quartier, mais elle fait aussi ses courses à l'extérieur, à la recherche "des spécialités culinaires". Elle apprécie les commerces de proximité pour "la fraîcheur des produits, ainsi que l'accueil, le service et le sourire des commerçants". ★ T.B.



Anne Delvaux, une fidèle cliente du Régal depuis dix années. ◘ T.B.

Boudin blanc de Liège, dans ATLASMEDIA, *Tasteatlas*, https://www.tasteatlas.com/boudin-blanc-de-liege (consulté le 28/08/2021) :

tasteatlas



SAUSAGE

Boudin blanc de Liège

LIÈGE, Belgium

Boudin blanc de Liège is a Belgian white sausage made from pork shoulder and belly, crumbled white bread, onions, cream, and milk. All of the ingredients are combined, stuffed in casings, and cooked in hot water, then left to cool and dry for a short period of time.

What distinguishes boudin blanc de Liège from other white puddings is a hint of marjoram, but it can be flavored with other ingredients such as bay leaves, carrots, or cloves.

Boudin blanc de Liège (fabrication), dans *La gastronomie au cœur de la Wallonie*, http://www.gastronomie-wallonne.be/gastro/plats/boudin_blanc_de_liege_fabrication.html (consulté le 22/11/2017) :

La Gastronomie
au coeur de la Wallonie





Accueil Contact

Plat Principal (divers)

La recette de :

Boudin blanc de Liège (fabrication)



Liste des thèmes de recettes



Entrées
Soupes et potages
Poissons et crustacés
Plats: divers (porc, boeuf ...)
Plats : Volailles
Plats : Moutons et agneaux
Potées, tartes et plats uniques (salés)
Gibiers à plume
Gibiers à poil
Légumes et p de t.
Terrines et pâtés
Desserts
Sauces
Oeufs

Temps :

- préparation:25 minutes
- temps de repos:40 minutes
- cuisson: 20 minutes

Ingrédients:

- **Matériel**
- une poêle
- un entonnoir
- un plat de service
- du fil de cuisine
- boyaux de porc
- deux saladiers
- un petit couteau
- un hachoir à viande, grille fine
- une grande casserole

Ingrédients Pour +/- 1,2 kg de boudin

- 500 gr de lard gras en tranches épaisses
- 250 g de viande de porc maigre (prise dans le filet)
- 500 g de mie de pain
- 50 ci de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 350 g d'oignons
- 2 échalotes
- 1 cuiller à soupe de saindoux ou de beurre
- 3 pincées de noix de muscade râpée
- 2 cuillers à soupe de marjolaine fraîche hachée ou de marjolaine séchée
- 1 cuiller à café de mélange d'épices
- 4 oeufs

Pour le bouillon

- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 3 clous de girofle

Préparation et cuisson:

- Préparez la farce; déchirez la mie de pain.
- Dans un saladier, disposez la mie de pain, arrosez-la de lait et de crème. Laissez gonfler 40 minutes à température ambiante.
- Pelez et hachez finement les oignons et les échalotes. Faites-les revenir à la poêle dans la graisse choisie ; le hachis doit devenir translucide.
- Détaillez le lard en gros dés. Passez la viande de porc et le lard au hachoir à viande. Réservez dans un saladier.
- Préparez le bouillon; pelez et hachez finement l'oignon, la carotte et le céleri. Dans une grande casserole d'eau froide, versez le hachis de légumes, les clous de girofle. Portez à ébullition.
- Faites tremper. les boyaux 15 minutes dans un saladier d'eau froide, le temps de les ramollir.
- Pendant ce temps, quand la mie de pain est bien imbibée, ajoutez la viande de porc hachée, le hachis d'échalote et d'oignon, les jaunes d'oeufs, les épices, la noix de muscade et la marjolaine. Mélangez bien le tout de façon à obtenir une préparation homogène.
- Nouez le bas des boyaux et, à l'aide d'un entonnoir, remplissez-les de chair à boudin. Tassez bien la préparation en veillant à ce qu'il n'y ait pas formation de bulles d'air. Terminez en nouant le haut du boyau. Vous pouvez également ficeler le boudin tous les vingt centimètres.
- Plongez les boudins dans la casserole. Dès que l'ébullition reprend, baissez la source de chaleur et faites cuire les boudins +/- 20 minutes dans l'eau frémissante mais non bouillante (au risque de faire éclater les boyaux). Laissez refroidir dans le jus de cuisson.

Suggestion:

- Il peu être utile d'ajouter à la préparation un peu de farine, afin que la texture soit plus ferme.

Boudin blanc de Liège (fabrication 2), dans *La gastronomie au cœur de la Wallonie*, https://www.gastronomie-wallonne.be/gastro/plats/boudin_blanc_liege_fabrication2.html (consulté le 22/11/2017) :



La Gastronomie
au coeur de la Wallonie

Accueil Contact

Plat Principal (divers)

La recette de :

Boudin blanc de Liège (fabrication 2)

Liste des thèmes de recettes

Entrées
Soupes et potages
Poissons et crustacés
Plats: divers (porc, boeuf ...)
Plats : Volailles
Plats : Moutons et agneaux
Potées, tartes et plats uniques (salés)
Gibiers à plume
Gibiers à poil
Légumes et p de t.
Terrines et pâtés
Desserts
Sauces
Oeufs

Ingrédients:

- 1 oignon
- 350 gr de viande maigre,
- 150 gr de lard gras et frais
- sel,
- poivre,
- thym,
- marjolaine,
- macis,
- persil,
- 1 œuf,
- 100 gr de biscottes ou de pain trempé dans du lait.

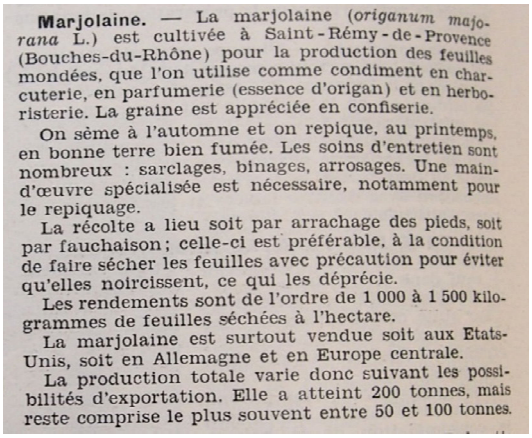
Pour le bouillon de cuisson:

- 1 carotte
- 1 oignon
- persil

Préparation:

- Faire revenir dans du beurre un petit oignon découpé menu.
- Hachez de la viande de porc avec du lard (pour 350 gr de viande maigre, 150 gr de lard gras et frais).
- Assaisonnez de sel, poivre, thym, marjolaine, macis, persil, 1 œuf, et 100 gr de biscottes ou de pain trempé dans du lait.
- Pétrir le tout de manière à former une pâte homogène, et mouillez de lait si cela est nécessaire.
- Introduire le mélange dans un boyau, sans serrer, dans un boyau (fuseau). {Peut se faire directement avec un hachoir muni du fuseau}
- Nouez les deux extrémités, et piquez la surface avant de cuire le boudin.
- Emplir à moitié une casserole d'eau, ajoutez une carotte, un oignon, un peu de persil.
- Quand le liquide est tiède, y ajouter le boudin et laissez cuire lentement ~ 20'.
- Laissez tiédir dans le bouillon de cuisson.
- Le saisir à l'eau froide, et suspendre le boudin.

BRACONNIER R. et GLANDARD J., *Nouveau Larousse agricole*, Paris, 1952, p. 205 :



Marjolaine. — La marjolaine (*origanum majorana* L.) est cultivée à Saint-Rémy-de-Provence (Bouches-du-Rhône) pour la production des feuilles mondées, que l'on utilise comme condiment en charcuterie, en parfumerie (essence d'origan) et en herboristerie. La graine est appréciée en confiserie.

On sème à l'automne et on repique, au printemps, en bonne terre bien fumée. Les soins d'entretien sont nombreux : sarclages, binages, arrosages. Une main-d'œuvre spécialisée est nécessaire, notamment pour le repiquage.

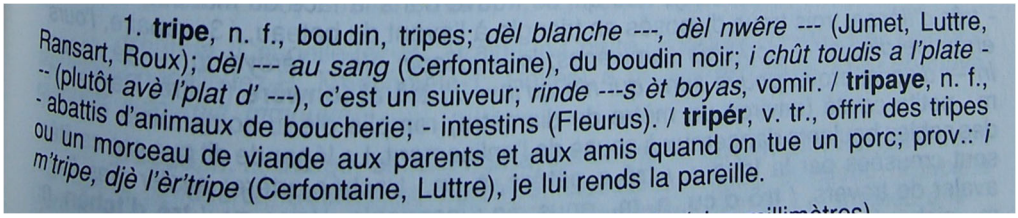
La récolte a lieu soit par arrachage des pieds, soit par fauchaison ; celle-ci est préférable, à la condition de faire sécher les feuilles avec précaution pour éviter qu'elles noircissent, ce qui les déprécie.

Les rendements sont de l'ordre de 1 000 à 1 500 kilogrammes de feuilles séchées à l'hectare.

La marjolaine est surtout vendue soit aux Etats-Unis, soit en Allemagne et en Europe centrale.

La production totale varie donc suivant les possibilités d'exportation. Elle a atteint 200 tonnes, mais reste comprise le plus souvent entre 50 et 100 tonnes.

CARLIER A. et BAL W. (éd.), *Dictionnaire de l'ouest-wallon*, vol. 3, Charleroi, 1991, p. 221 :



1. **tripe**, n. f., boudin, tripes; *dèl blanche* ---, *dèl nwêre* --- (Jumet, Luttre, Ransart, Roux); *dèl* --- *au sang* (Cerfontaine), du boudin noir; *i chût toudis a l'plate* - -- (plutôt *avè l'plat d'* ---), c'est un suiveur; *rinde* ---*s èt boyas*, vomir. / **tripaye**, n. f., - abattis d'animaux de boucherie; - intestins (Fleurus). / **tripér**, v. tr., offrir des tripes ou un morceau de viande aux parents et aux amis quand on tue un porc; prov.: *i m'tripe, djè l'èr'tripe* (Cerfontaine, Luttre), je lui rends la pareille.

CARLIER B., *Le boudin de Boncelles, élu meilleur boudin de Wallonie*, 9 décembre 2014, dans *rtbf.be*, https://www.rtbf.be/info/regions/detail_le-boudin-de-boncelles-elu-meilleur-boudin-de-wallonie?id=8543847 (consulté le 22/11/2017) :



risé | https://www.rtbf.be/info/regions/detail_le-boudin-de-boncelles-elu-meilleur-boudin-de-wallonie?id=8543847

À la une | Fil Info | Belgique | Régions | Europe | Monde | Économie | Société | Médias

Direct 2 | Soir Première | Réunion des maires de Catalogne à Bruxelles

Régions | Bruxelles | Brabant Wallon | Hainaut | Liège | Namur | Luxembourg | Flandre

Le boudin de Boncelles, élu meilleur boudin de Wallonie

Rédaction RTBF

Publié le mardi 09 décembre 2014 à 14h41

0

Une charcuterie de Boncelles vient de remporter le prix du meilleur boudin blanc de Wallonie grâce à son boudin liégeois. Un boudin que l'on retrouve encore seulement dans une vingtaine d'établissements de la région liégeoise. Des bouchers qui se battent pour protéger leur boudin.

Newsletter info
Recevez chaque matin l'essentiel de l'actualité.
Recevoir

Des œufs, des oignons, de la marjolaine, de la crème, du porc, du persil. Voilà les ingrédients de base pour faire du boudin blanc liégeois. Dans la boucherie Bar de Boncelles on y rajoute aussi quelques épices secrètes. Mais aussi et surtout beaucoup d'amour pour en faire le meilleur boudin de Wallonie. Car pour son patron, c'est ce qui fait la différence avec la production industrielle.

Et la profession vient de lui donner raison car Martial Bar vient de se voir décerner le prix du meilleur boudin blanc de Wallonie parmis 140 candidats. Un trophé qu'il a remporté grâce à son boudin liégeois. Un boudin au goût subtil de la marjolaine et pour lequel il se bat depuis quelques années. Seul une vingtaine de bouchers en confectionne encore. Ce boucher voudrait donc qu'il soit reconnu comme indication géographique protégé. L'équivalent d'une AOC en France. Mais la procédure prend plusieurs années et est assez lourde au niveau administratif.

Dans cette boucherie, le boudin blanc reste la star des ventes, mais se partage l'étal avec d'autres boudins. Il en existe une quinzaine en tout. Cela va du boudin aux airelles, en passant pat celui au poireau, aux escargot ou encore au pain d'épice.

Après un titre de maitre charcutier de Belgique et deux médailles au championnat d'Europe, Martial compte arrêter la course aux prix. Mais pas la production et l'invention de nouvelles recettes de boudin qu'ils gardent secrète pour le moment. Impossible de savoir quel sera la boudin qui se retrouvera sur l'étal dans les prochaines semaines.

Benjamin Carlier

Carrefour Boudin blanc de Liège 300 g, dans *Carrefour drive*, https://www.drive.be/fr/boucherie-charcuterie/charcuterie/saucisses-boudins/carrefour-boudin-blanc-de-liege-300-g/PID1/776752/314208/Boudin$0020blanc/1 (consulté le 18/01/2018) :



CARREFOUR, *Simply you. La vie est belge ! Savourez-la*, s. l., novembre 2014, p. 40 :



CHEVALIER A., *La Marjolaine vraie (*Majorana hortensis*) et sa culture*, dans *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, n° 204-205, 1938, p. 599 :

Avant la guerre la production de la Provence (Bouches-du-Rhône et Vaucluse) en feuilles sèches était d'environ 200 t. et celle de la Tunisie atteignit aussi en 1925 200 t., mais une partie était exportée directement vers l'Europe centrale.

La Marjolaine prospère aussi dans les pays tropicaux à longue saison sèche là où on peut arroser, mais elle n'y est cultivée, par exemple dans l'Inde, en Malaisie, en Indochine, que dans les jardins et sur une très petite échelle, uniquement pour les besoins familiaux.

Nous pensons que cette culture pourrait être introduite au Soudan nigérien, en Guinée française, à Madagascar. Même dans l'Oubangui-Chari elle aurait des chances de réussite, mais il ne faut pas oublier que les besoins du marché sont restreints.

La plante a été introduite depuis longtemps en Amérique ; elle est cultivée dans les jardins dans les pays de colonisation espagnole : Mexique, Vénézuéla, Equateur, etc. Dans ces pays elle sert d'assaisonnement dans la cuisine populaire.

Mais c'est surtout en Europe centrale et spécialement en Allemagne que la Marjolaine séchée offre des débouchés pour la préparation de la charcuterie.

CLÉMENT G., *Le conseiller culinaire,* vol. 1, Bruxelles, 1970, p. 616 :

20 cm environ et faites cuire à petite ébullition pendant 2 heures à l'eau parfumée d'oignons, thym et laurier. Après cuisson mettre sous presse. On peut les glacer également à la graisse de mouton et de porc, comme les andouillettes parisiennes.

LES BOUDINS.

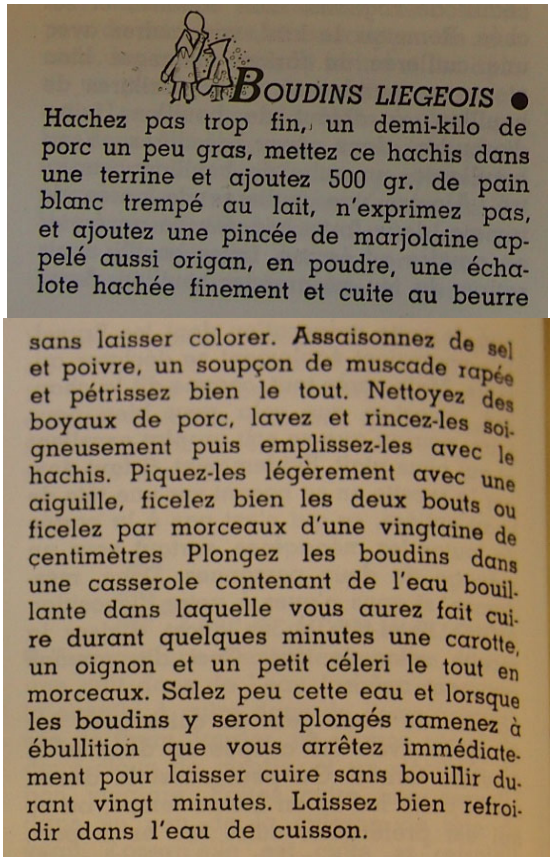
● Le nom de boudin est donné aux saucisses faites de sang ou d'un mélange de pain et de hachis de porc ou veau, ce qui donne le boudin noir pour le premier mélange et le boudin blanc, appelé aussi boudin de Liège, pour le second. Pour le noir, le sang de porc est supérieur à celui de bœuf, ce dernier est plus sec et donne des boudins coriaces. On peut remédier en partie à cet inconvénient en ajoutant suffisamment de graisse sous forme de lard, mais le sang de porc donnera toujours un produit bien supérieur. La cuisson intervient dans une grande partie pour la qualité des boudins. Il faut les plonger dans une marmite contenant de l'eau bouillante et, après avoir ramené à ébullition, laisser cuire durant un moment, disons un quart d'heure, mais sans bouillir. Une température d'environ 90 degrés est nécessaire. Aussitôt que les boudins surnagent dans la marmite, qui doit donc contenir suffisamment d'eau, piquez en plusieurs endroits chaque boudin, ce qui fera se dégager l'air contenu dans les boyaux et empêchera la graisse de se détacher du reste de hachis. Lorsque vous verrez la graisse sortir claire des petits trous faits par la piqûre, les boudins sont à point ; retirez-les de l'eau et étalez-les sur la table pour les laisser refroidir. On conserve plus longtemps les boudins en les fumant, mais il faut pour cela disposer d'un outillage spécial, qui n'est pas de la cuisine ménagère. Voici une préparation de boudin noir. Mélangez soigneusement un peu de thym bien séché, une demi-noix de muscade râpée finement, une forte pincée de clous de girofle en poudre, une forte pincée de marjolaine appelée aussi origan, une demi-cuiller à café de poivre fraîchement moulu, et pour les amateurs une forte pincée de gingembre en poudre. Il n'y a pas de proportions bien marquées, elles sont laissées au goût de chacun. Hachez assez finement de la viande du collier, de la poitrine, le tout bien gras. Pour un kilo de ce hachis, hachez un demi-kilo d'oignons, mettez-les dans une casserole avec cent cinquante grammes de panne de porc hachée fin et un peu d'eau.

BOUDINS NOIRS DE CAMPAGNE



Laissez cuire jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres. Retirez du feu, assaisonnez à votre goût, ajoutez le hachis de viande et un litre de sang de porc, mélangez bien le tout et entonnez dans les boyaux bien rincés. Ficelez à chaque bout et faites cuire comme il est indiqué. Autre recette, 1 litre de sang, un kilo d'oignons, un kilo de lard, 125 grammes de pain trempé au lait et assaisonnement. Boudins blancs. Hachis de porc bien gras et bien blanc et fin. 1 kilo et demi de mie de pain, un demi-litre de lait, 150 grammes d'oignons hachés,

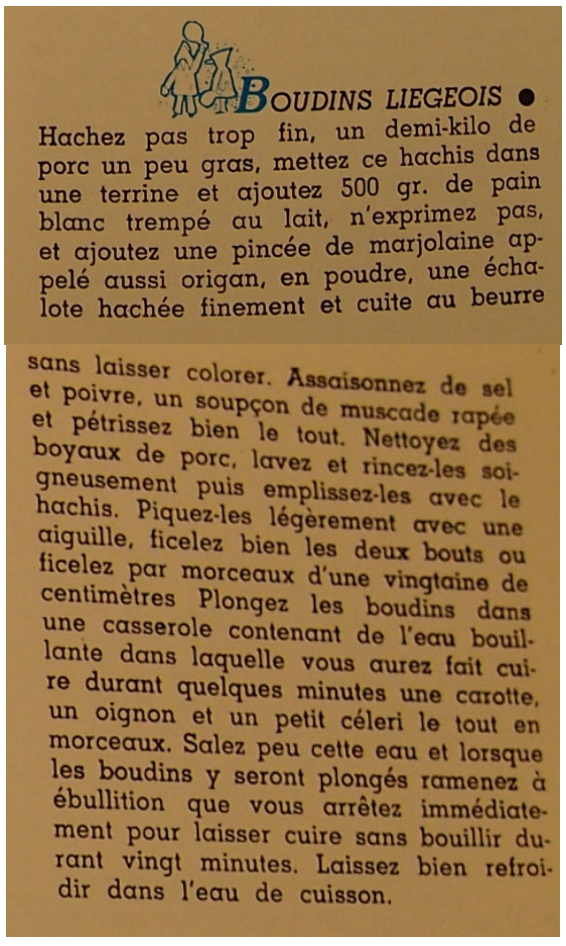
CLÉMENT G., *Cuisine et folklore. Choix de recettes régionales belges : Liège*, Bruxelles, 1971, p. 22 :



BOUDINS LIEGEOIS ●

Hachez pas trop fin, un demi-kilo de porc un peu gras, mettez ce hachis dans une terrine et ajoutez 500 gr. de pain blanc trempé au lait, n'exprimez pas, et ajoutez une pincée de marjolaine appelé aussi origan, en poudre, une échalote hachée finement et cuite au beurre sans laisser colorer. Assaisonnez de sel et poivre, un soupçon de muscade rapée et pétrissez bien le tout. Nettoyez des boyaux de porc, lavez et rincez-les soigneusement puis emplissez-les avec le hachis. Piquez-les légèrement avec une aiguille, ficelez bien les deux bouts ou ficelez par morceaux d'une vingtaine de centimètres Plongez les boudins dans une casserole contenant de l'eau bouillante dans laquelle vous aurez fait cuire durant quelques minutes une carotte, un oignon et un petit céleri le tout en morceaux. Salez peu cette eau et lorsque les boudins y seront plongés ramenez à ébullition que vous arrêtez immédiatement pour laisser cuire sans bouillir durant vingt minutes. Laissez bien refroidir dans l'eau de cuisson.

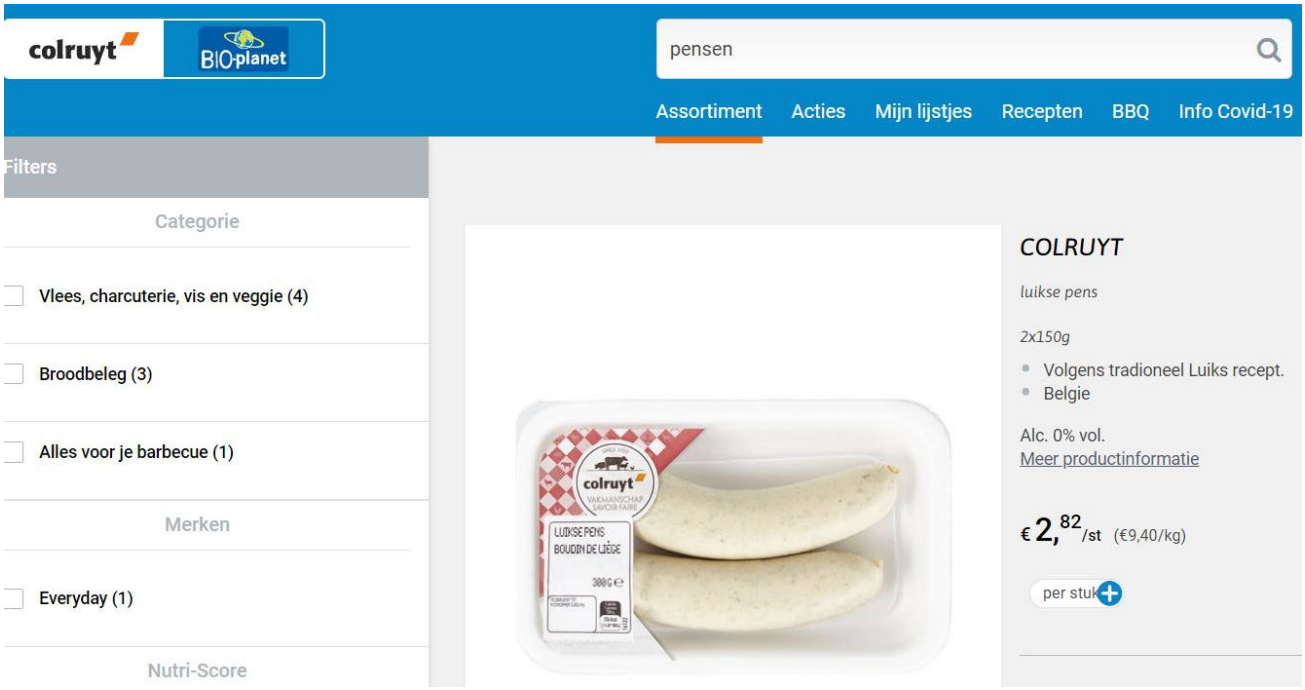
CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, Bruxelles, 1977, p. 1423 :



BOUDINS LIEGEOIS ●

Hachez pas trop fin, un demi-kilo de porc un peu gras, mettez ce hachis dans une terrine et ajoutez 500 gr. de pain blanc trempé au lait, n'exprimez pas, et ajoutez une pincée de marjolaine appelé aussi origan, en poudre, une échalote hachée finement et cuite au beurre sans laisser colorer. Assaisonnez de sel et poivre, un soupçon de muscade rapée et pétrissez bien le tout. Nettoyez des boyaux de porc, lavez et rincez-les soigneusement puis emplissez-les avec le hachis. Piquez-les légèrement avec une aiguille, ficelez bien les deux bouts ou ficelez par morceaux d'une vingtaine de centimètres Plongez les boudins dans une casserole contenant de l'eau bouillante dans laquelle vous aurez fait cuire durant quelques minutes une carotte, un oignon et un petit céleri le tout en morceaux. Salez peu cette eau et lorsque les boudins y seront plongés ramenez à ébullition que vous arrêtez immédiatement pour laisser cuire sans bouillir durant vingt minutes. Laissez bien refroidir dans l'eau de cuisson.

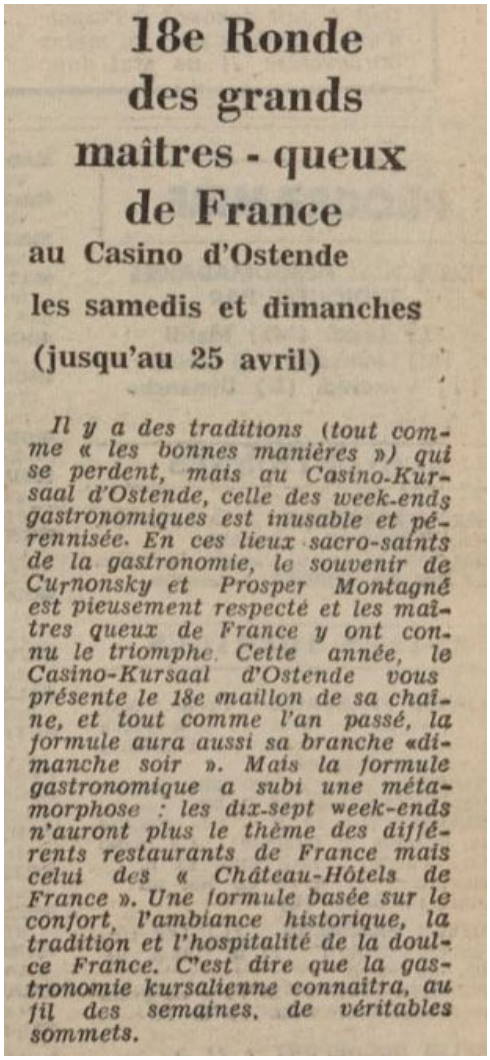
Colruyt. Luikse pens, dans COLRUYT. BIO-PLANET, *Collect&Go*, https://www.collectandgo.be/colruyt/nl/zoek?searchTerm=pensen#pdp_3074457345616723751 (consulté le 28/08/2021) :



Colruyt. Luikse pens 300 g, dans COLRUYT, *Colruytgroup*, https://fic.colruytgroup.com/productinfo/nl/cogo/3571110 (consulté le 28/08/2021) :

Combat, 15 décembre 1970, p. 11 :

1



18e Ronde des grands maîtres - queux de France

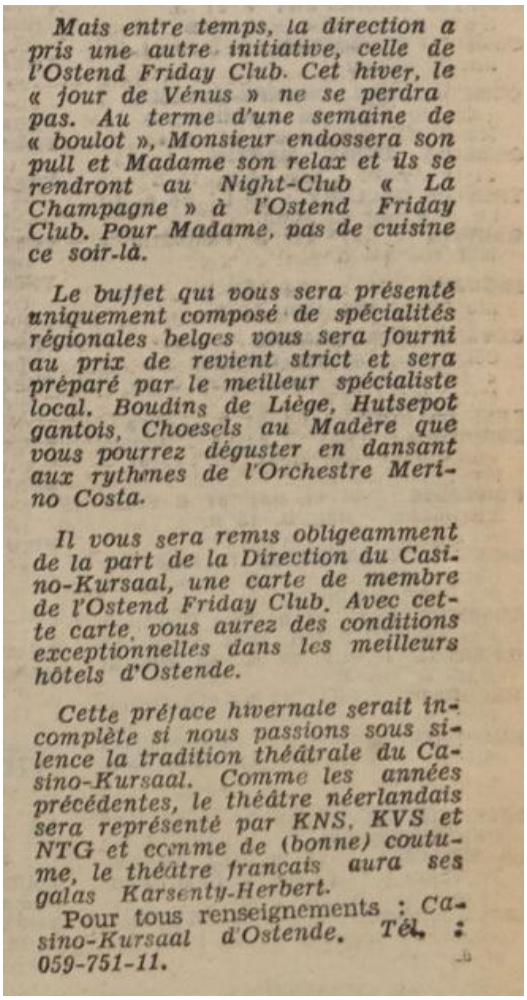
au Casino d'Ostende

les samedis et dimanches

(jusqu'au 25 avril)

Il y a des traditions (tout comme « les bonnes manières ») qui se perdent, mais au Casino-Kursaal d'Ostende, celle des week-ends gastronomiques est inusable et pérennisée. En ces lieux sacro-saints de la gastronomie, le souvenir de Curnonsky et Prosper Montagné est pieusement respecté et les maîtres queux de France y ont connu le triomphe. Cette année, le Casino-Kursaal d'Ostende vous présente le 18e maillon de sa chaîne, et tout comme l'an passé, la formule aura aussi sa branche «dimanche soir ». Mais la formule gastronomique a subi une métamorphose : les dix-sept week-ends n'auront plus le thème des différents restaurants de France mais celui des « Château-Hôtels de France ». Une formule basée sur le confort, l'ambiance historique, la tradition et l'hospitalité de la douce France. C'est dire que la gastronomie kursalienne connaîtra, au fil des semaines, de véritables sommets.

2



Mais entre temps, la direction a pris une autre initiative, celle de l'Ostend Friday Club. Cet hiver, le « jour de Vénus » ne se perdra pas. Au terme d'une semaine de « boulot », Monsieur endossera son pull et Madame son relax et ils se rendront au Night-Club « La Champagne » à l'Ostend Friday Club. Pour Madame, pas de cuisine ce soir-là.

Le buffet qui vous sera présenté uniquement composé de spécialités régionales belges vous sera fourni au prix de revient strict et sera préparé par le meilleur spécialiste local. Boudins de Liège, Hutsepot gantois, Choesels au Madère que vous pourrez déguster en dansant aux rythmes de l'Orchestre Merino Costa.

Il vous sera remis obligeamment de la part de la Direction du Casino-Kursaal, une carte de membre de l'Ostend Friday Club. Avec cette carte, vous aurez des conditions exceptionnelles dans les meilleurs hôtels d'Ostende.

Cette préface hivernale serait incomplète si nous passions sous silence la tradition théâtrale du Casino-Kursaal. Comme les années précédentes, le théâtre néerlandais sera représenté par KNS, KVS et NTG et comme de (bonne) coutume, le théâtre français aura ses galas Karsenty-Herbert.

Pour tous renseignements : Casino-Kursaal d'Ostende. Tél. : 059-751-11.

Concours, dans *Air pur. Boucherie-charcuterie-traiteur*, http://www.boucherieairpur.be/concours (consulté le 22/11/2017) :





Confrérie des Compagnons du Boudin blanc d'Essay, http://www.confrerie-du-boudin-blanc.fr/index.html (consulté le 22/11/2017) :

La Confrérie des Compagnons du Boudin Blanc

Depuis 1973, la Confrérie des Compagnons du Boudin Blanc d'Essay travaille à la renommée de ce met délicat en organisant un chapitre annuel, un concours national du meilleur boudin blanc, et depuis plusieurs années un concours créativité sur le boudin blanc, recevant plus de 200 participants, ces concours sont devenus internationaux. En 2014, la Confrérie a organisé le 1erConcours National du Meilleur Boudin Blanc Truffé.

Recette :
la recette de base est simple .
Le professionnel fait ses mélanges à son goût.

- jambon de porc en priorité
- du lait cru de préférence
- des oeufs
- assaisonnement



COURTOIS R., *Recherches sur la statistique physique, agricole et médicale de la province de Liège*, t. 2, Verviers, 1828, p. 78 :

27. La Marjolaine (*Origanum majorana* Willd.)
en wallon *Mariolaine*.

DE CASTEAU L., LIBAERS H., KOTHER J. et MOULIN L., *Ouverture de cuisine*, Anvers-Bruxelles, 1983, p. 88-90, 251-252 [d'après l'édition de 1604] :

p. 88

Pour faire trippe de Brochet.

Prennez chair de brochet, & chair

p. 89

de carpe,& ſamon freſche autant d'vn que d'autre,& haſchez bien tout enſéble: mettez dans muſcade,ſel,poiure, mariolaine halchee,&meſlés tout auec trois iaulnes d'œuf, & rollès auec la main la chair comme petite faulſiſſe, prennès la mulette & la veſie du brochet,& l'empliſſés de voſtre chair, & le mettez cuire auec vin,eau,beurre,vn limon ſalé par tranches,roſmarin,mariolaine dedans : eſtant bien cuit ſeruez ainſi.

p. 251

POUR FAIRE DES BOUDINS DE BROCHET

Prenez de la chair de brochet, de la chair de carpe de la chair de saumon frais en proportions égales. Hachez le tout ensemble. Ajoutez-y de la muscade, du sel, du poivre, de la marjolaine hachée. Mélangez-le tout avec trois jaunes d'œuf puis roulez à la main comme pour en faire des petites saucisses. Prenez l'estomac et la vessie

p. 252

du brochet, et remplissez-les de la chair des poissons, et mettez-les cuire dans du vin, de l'eau, du beurre, un limon salé coupé en tranches, du romarin, de la marjolaine. Quand la préparation sera cuite à point, servez.

p. 89

Pour faire trippe de chien de mer.

Prennez vne liure de chair freſche de chien de mer, pour vne libure de chair quatre onces de ſamõ de mer, & haſchez bien enſéble,deux ou trois oignons haſchez bien menus, vn ſatin de canelle,demy ſatin de poiure, & du ſel:ſi vous auez du ſãg de chien de mer meſlez auec pour faire trippe: s'il ny a

p. 90

point de ſang, prennez vn reumer de creme, des œufs de brochet eſtampez & paſſés auec la creme, & meſlez auec la chair : puis prennés des boyaux de mouton ou boyaux de pourceau les plus petits, & nettoyez bien la graiſſe dehors,& les empliſſez de voſtre chair comme trippe,& les faictes cuire auec eau & ſel, vne bonne poignee de ſariette : eſtant cuites il la faut roſtir ſur le gril.

p. 252

POUR FAIRE DES BOUDINS DE ROUSSETTE

Prenez une livre de chair fraîche de roussette. Pour une livre de chair, prenez quatre onces de saumon de mer, et hachez-les bien ensemble, avec deux ou trois oignons, un satin de cannelle, un demi-satin de poivre, et du sel. Mélangez le sang de la roussette pour faire des boudins; s'il n'y a pas de sang, prenez un verre à vin de crème, des œufs de brochet écrasés, passés avec la crème; mélangez le tout avec la chair du poisson. Prenez ensuite des boyaux de mouton ou de porc, les plus petits; ôtez-en bien la graisse, puis remplissez-les de la chair du poisson, comme on fait pour les boudins, et faites-les cuire à l'eau, avec du sel et une bonne poignée de sarriette. Une fois cuites, il faut les rôtir sur le gril.

DEDOUAIRE R., *La vraie cuisine wallonne*, Dison, 1995, p. 41 :

42 – Boudins liégeois

Hachez 1 kg de viande de porc grasse et maigre ; ensuite, réunissez dans un plat, la viande hachée avec 60 gr de mie de pain trempée dans du lait, sel, poivre, purée de marjolaine, un petit oignon finement haché et cuit au lait et un peu de persil haché.

DEFOING A., *Le guide de la charcuterie artisanale*, Wépion, 1978, p. 204-205 :

Boudin blanc de Liège

Ingrédients :	A	B	C
● Viande maigre de porc	50 %	55 %	45 %
● Gras de gorge	25 %	25 %	20 %
● Poitrine de porc			15 %
● Lait	25 %	20 %	20 %

Assaisonnement par kg

- Sel de table 20 g
- poivre 2 à 2,5
- macis 1 g
- Marjolaine mondée 2 à 4 g
- échalotes 20 g
- persil 10 g
- ciboulette 10 g
- poireau blanchi 20 g à 40 g
- phosphates 3 g
- liant 30 à 50 g
- œuf 1

Procédé :

A) Au hache-viande :

Hacher le maigre de porc à la plaque de 4 mm.
Mélanger tous les ingrédients et hacher le tout à la plaque de 5 ou 6 mm.
Homogénéiser au mélangeur.

B) Au cutter

Hacher la viande à la plaque de 4 mm.
Hacher le gras et la poitrine à la plaque de 13 mm (ou 6 mm)
Faire une farce fine au cutter avec la viande, l'assaisonnement et le lait.
Ajouter le gras et la poitrine et laisser cutterer pour avoir une texture de 6 mm ou mélanger le gras et la poitrine hachée avec la farce fine.
Emboyauter en fuseaux de porc bien blancs.
Cuire au bouillon aromatisé 35 à 45 minutes suivant le calibre des boyaux à la T° de 75 à 80°.
Faire refroidir rapidement à l'eau froide.

204

Cette recette varie en fonction des régions et de la qualité recherchée, mais dans tous les cas ce boudin est caractérisé par une texture assez grosse et la présence marquée de fines herbes.

Composition approximative

	A)	B)	C)
Protéines	15 %	15,5 %	13,8 %
Graisses	27,5 %	25,25 %	33,25 %
Collagène	2 %	1,9 %	1,47 %

DE GOUY J., *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous*, 5e éd., Paris-Bruxelles, [*circa* 1903] :

p. 225

Boudins Liégeois. — Hachez sur le bloc et non à la machine, ce qui rend le boudin trop serré, le même poids de viande de porc grasse et maigre. Relevez dans une terrine, ajoutez pour 1 kg. de viande 60 gr. de mie de pain copieusement trempée au lait, une pincée de marjolaine en poudre, une noisette d'échalote hachée très fin et cuite dans un peu de lait. Emplissez sans serrer les boyaux de porc bien

p. 226

propres, piquez avec une fine aiguille. Emplissez à moitié une casserole d'eau, ajoutez 1 carotte, 1 oignon, un peu de céleri émincés, laissez cuire 1/2 heure. Laissez tiédir, plongez-y les boudins, remettez au feu, laissez cuire *lentement* 20 minutes et ne retirez les boudins que lorsque tout est refroidi. On peut les griller, les rôtir ou les manger froids.

DELAIRESSE Y., *Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003 :

p. 20

LA DRÈSSÊYE LÎDJWÈSE

Préparation

- Sur une assiette, dresser un assortiment de charcuteries, les accompagner de beurre, moutarde et de pain gris.
- Dans le temps, la drèssêye était vendue, enveloppée dans du papier blanc, à de pauvres gens.
- Elle était composée de déchets de charcuterie, de rognures d'os de jambon, d'extrémités de boudin, de croûtes de pâté, etc...

p. 57



L'ancienne boucherie-charcuterie Cocus-Bia de la rue Sainte-Marguerite où l'on trouvait de nombreuses spécialités comme la tête de veau, le boudin blanc (blanke tripe) parfumé à la marjolaine, le boudin noir (neûr tripe) fabriqué au sang avec des morceaux de lard gras.

DELAIRESSE Y., *Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003 (suite) :

p. 58

BOUDINS LIÉGEOIS

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de viande de porc grasse et maigre
60 g de mie de pain
lait
sel, poivre, pincée de marjolaine
oignon, persil
boyaux
bouillon : carottes, oignons, poireaux, céleri, bouquet garni.

Préparation

- Hacher la viande de porc.
- Faire tremper la mie de pain dans du lait, réunir les deux ingrédients dans un plat et ajouter le sel, le poivre et une pincée de marjolaine.
- Incorporer l'oignon haché et cuit au lait ainsi que le persil haché.
- Remplir les boyaux de cette préparation et piquer avec une aiguille.
- Faire le bouillon de légumes et le laisser cuire 40 minutes. Après quoi, laisser tiédir et plonger les boudins qui cuiront lentement pendant 20 minutes.
- Quand le bouillon est refroidi, retirer les boudins.

p. 104

BOUDIN DE LIÈGE AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes

700 g de boudin de Liège
400 g de champignons de Paris
150 g de beurre
1 verre de cognac
sel, poivre, muscade.

Préparation

- Laver et couper les champignons en deux.
- Les faire dorer avec la moitié du beurre, saler et poivrer. Dans une autre poêle, faire dorer le boudin avec le reste du beurre, après l'avoir piqué.
- Ajouter un peu de noix de muscade. Arroser avec le cognac, chauffer et flamber. Disposer le boudin blanc sur un plat de service et l'entourer des champignons.

DEPRETRE Fl. et NOPERE R., *Petit dictionnaire du wallon du centre (La Louvière et environs)*, La Louvière, 1942, p. 276 :

tripe, f., 1) tripe, saucisse campagnarde. — Dès blankès *tripes ;* dès nwârès *tripes ;* mindjî inne aune dè *tripe ;*
2) repas copieux que l'on fait à la campagne lorsqu'on a tué le cochon. — Dj'ai stè a *tripes* al méso dè m' nonke;
Dictons : El *tripe* èst souvint a l'av'nant dou pourcha ; avû dès liards on-a dès *tripes* à Binche ;
3) déchets de porc comprenant : lès pîds ou pèstèloûs, lès orèyes ou ascoutoûs, èl cras bouya, èl coûp d' coutia (partie de la gorge qui a reçu le coup de couteau de l'abatteur), èl poûmon : des cinq pièces on fait ; ène porcion d' *tripes.*

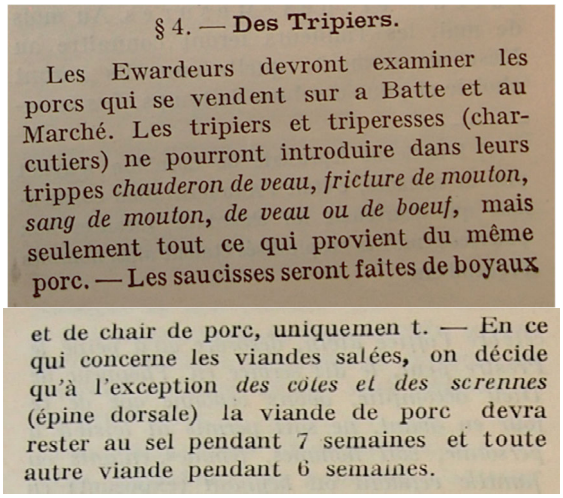
DE RIDDER É., *Dictionnaire du parler picard de Flobecq*, vol. 2, Flobecq, 2000, p. 153 :

tripe n.f.: 1) débitage du porc tué; 2) repas familial ou amical, dont le menu est composé de morceaux de viande provenant de l'abattage d'un porc; ***"Dalê à tripe"*** (aller là où on débite le cochon tué); ***"èt'al tripe"*** 1) participer à un repas organisé suite au débitage d'un porc tué; 2) être dans l'abondance; ***"Si vo'tripê, jë tripe"*** (si tu me donnes, je te donne; rendre la pareille);

tripe n.f.plur.: les abats du porc; (voy. aussi "dèsquét'dë pourchau");

tripê v.intr.: 1) faire un repas avec les produits de l'abattage d'un porc; 2) offrir des produits de la "tripe" à des membres de la famille, à des amis ou voisins;

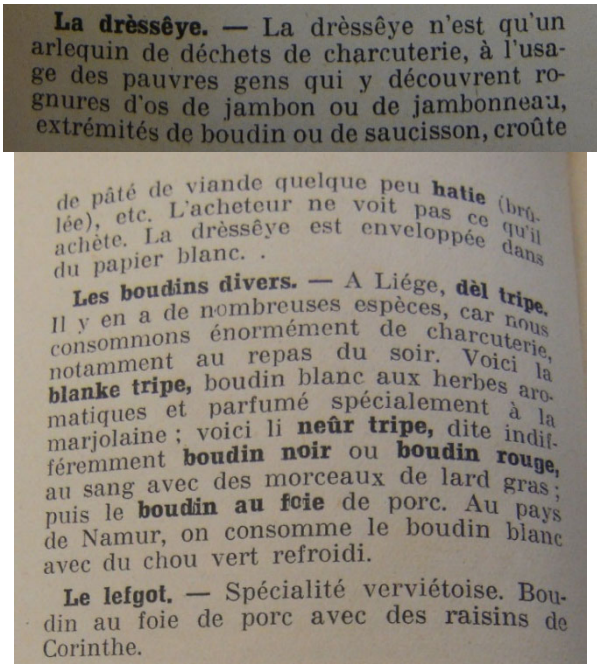
DE WARSAGE R., *Analyse des chartes et privilèges des XXXII bons métiers de la ville, cité et banlieue de Liège*, Wetteren, 1933, p. 45-46 :



§ 4. — **Des Tripiers.**

Les Ewardeurs devront examiner les porcs qui se vendent sur a Batte et au Marché. Les tripiers et triperesses (charcutiers) ne pourront introduire dans leurs trippes *chauderon de veau, fricture de mouton, sang de mouton, de veau ou de boeuf,* mais seulement tout ce qui provient du même porc. — Les saucisses seront faites de boyaux et de chair de porc, uniquemen t. — En ce qui concerne les viandes salées, on décide qu'à l'exception *des côtes et des scrennes* (épine dorsale) la viande de porc devra rester au sel pendant 7 semaines et toute autre viande pendant 6 semaines.

DE WARSAGE R., *Le folklore de la table. La cuisine régionale wallonne*, Liège, 1938, p. 15-16 :

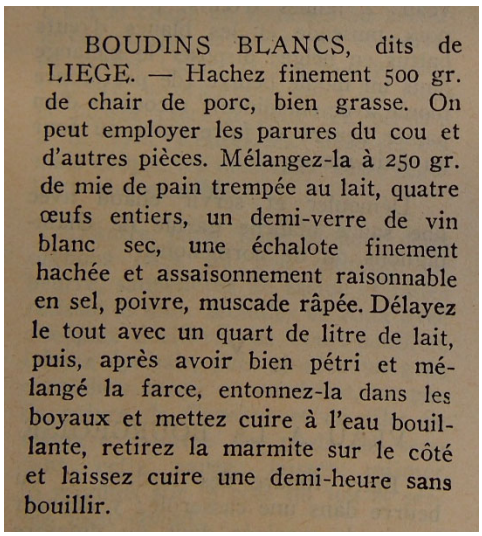


La drèssêye. — La drèssêye n'est qu'un arlequin de déchets de charcuterie, à l'usage des pauvres gens qui y découvrent rognures d'os de jambon ou de jambonneau, extrémités de boudin ou de saucisson, croûte de pâté de viande quelque peu **hatie** (brûlée), etc. L'acheteur ne voit pas ce qu'il achète. La drèssêye est enveloppée dans du papier blanc. .

Les boudins divers. — A Liége, **dèl tripe.** Il y en a de nombreuses espèces, car nous consommons énormément de charcuterie, notamment au repas du soir. Voici la **blanke tripe,** boudin blanc aux herbes aromatiques et parfumé spécialement à la marjolaine ; voici li **neûr tripe,** dite indifféremment **boudin noir** ou **boudin rouge,** au sang avec des morceaux de lard gras ; puis le **boudin au foie** de porc. Au pays de Namur, on consomme le boudin blanc avec du chou vert refroidi.

Le lefgot. — Spécialité verviétoise. Boudin au foie de porc avec des raisins de Corinthe.

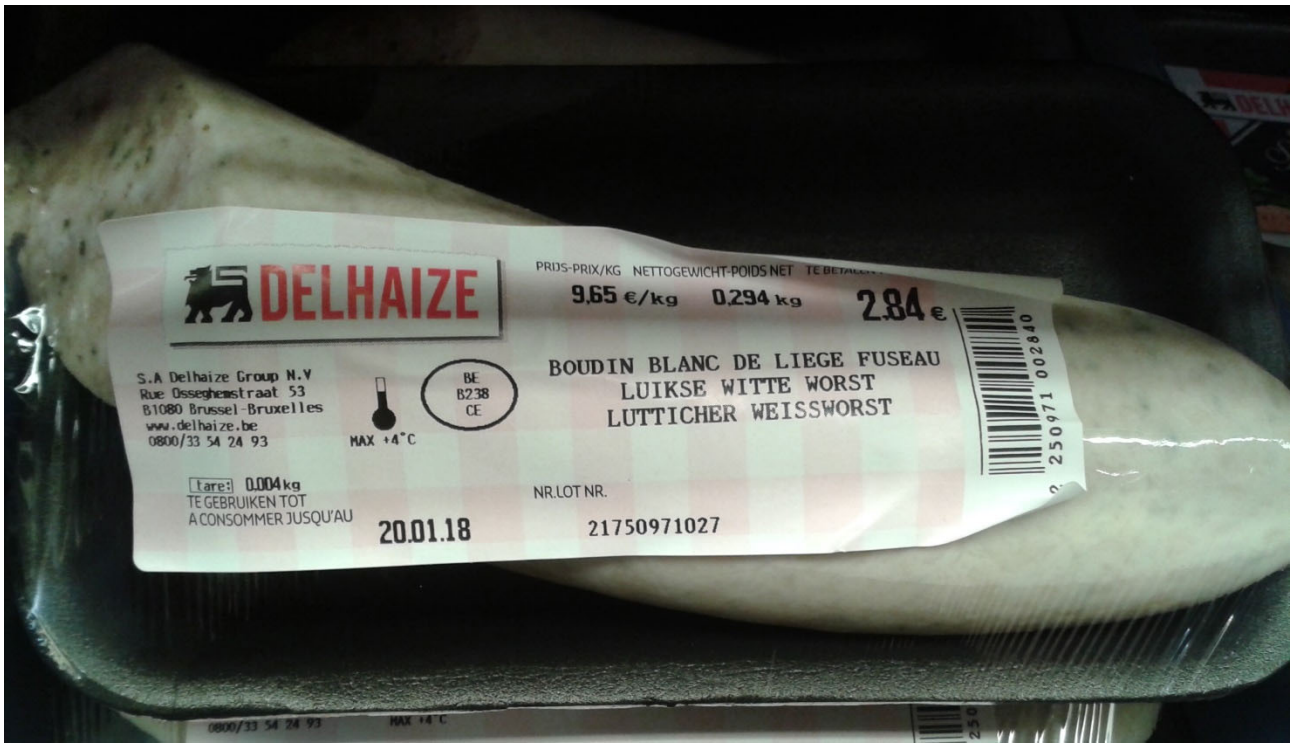
ELEN-SIMON Mme, *L'art culinaire et ménager. Programme officiel de l'Enseignement ménager de 1re, 2e et 3e année*, 6e éd., Bruxelles, 1946, p. 124 :



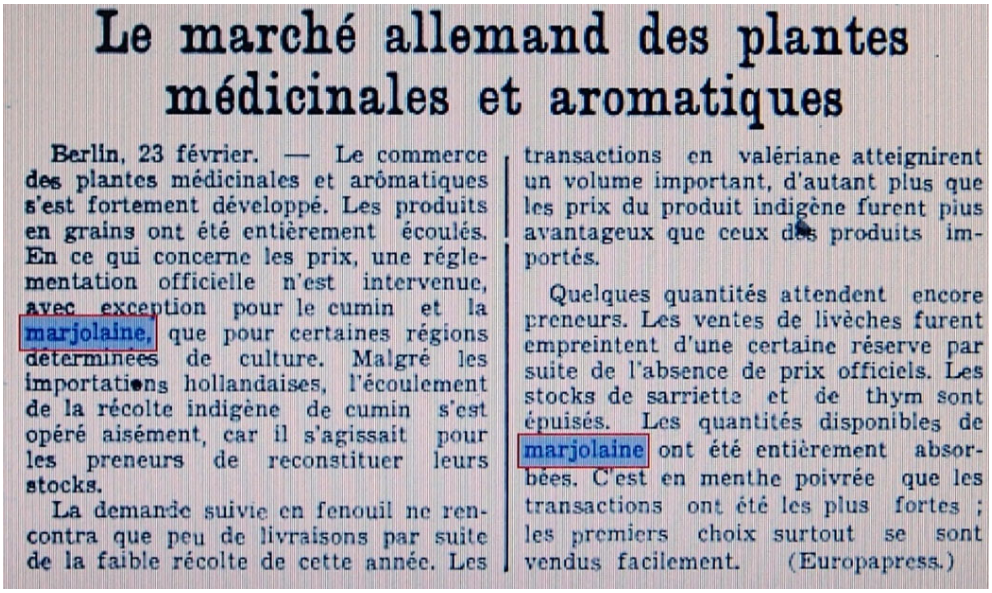
BOUDINS BLANCS, dits de LIEGE. — Hachez finement 500 gr. de chair de porc, bien grasse. On peut employer les parures du cou et d'autres pièces. Mélangez-la à 250 gr. de mie de pain trempée au lait, quatre œufs entiers, un demi-verre de vin blanc sec, une échalote finement hachée et assaisonnement raisonnable en sel, poivre, muscade râpée. Délayez le tout avec un quart de litre de lait, puis, après avoir bien pétri et mélangé la farce, entonnez-la dans les boyaux et mettez cuire à l'eau bouillante, retirez la marmite sur le côté et laissez cuire une demi-heure sans bouillir.

Étiquettes des Boudins blancs de Liège distribués par l'enseigne Delhaize de Bouge (Namur) au 18/01/2018 :





EUROPAPRESS, *Le marché allemand des plantes médicinales et aromatiques*, *Le Journal de Verviers*, 22 février 1941, p. 2 :



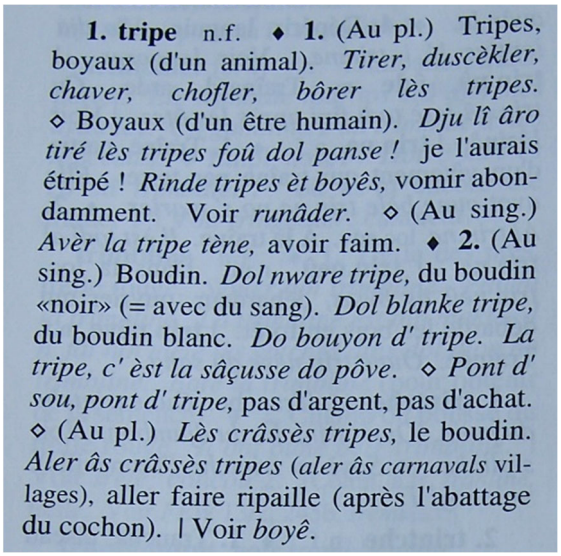
Le marché allemand des plantes médicinales et aromatiques

Berlin, 23 février. — Le commerce des plantes médicinales et arômatiques s'est fortement développé. Les produits en grains ont été entièrement écoulés. En ce qui concerne les prix, une réglementation officielle n'est intervenue, avec exception pour le cumin et la marjolaine, que pour certaines régions déterminées de culture. Malgré les importations hollandaises, l'écoulement de la récolte indigène de cumin s'est opéré aisément, car il s'agissait pour les preneurs de reconstituer leurs stocks.

La demande suivie en fenouil ne rencontra que peu de livraisons par suite de la faible récolte de cette année. Les transactions en valériane atteignirent un volume important, d'autant plus que les prix du produit indigène furent plus avantageux que ceux des produits importés.

Quelques quantités attendent encore preneurs. Les ventes de livèches furent empreintent d'une certaine réserve par suite de l'absence de prix officiels. Les stocks de sarriette et de thym sont épuisés. Les quantités disponibles de marjolaine ont été entièrement absorbées. C'est en menthe poivrée que les transactions ont été les plus fortes ; les premiers choix surtout se sont vendus facilement. (Europapress.)

FRANCARD M., *Dictionnaire des parlers wallons du pays de Bastogne*, Bruxelles, 1994, p. 976 :



1. tripe n.f. ♦ **1.** (Au pl.) Tripes, boyaux (d'un animal). *Tirer, duscèkler, chaver, chofler, bôrer lès tripes.* ◇ Boyaux (d'un être humain). *Dju lî âro tiré lès tripes foû dol panse !* je l'aurais étripé ! *Rinde tripes èt boyês,* vomir abondamment. Voir *runâder.* ◇ (Au sing.) *Avèr la tripe tène,* avoir faim. ♦ **2.** (Au sing.) Boudin. *Dol nware tripe,* du boudin «noir» (= avec du sang). *Dol blanke tripe,* du boudin blanc. *Do bouyon d' tripe. La tripe, c' èst la sâçusse do pôve.* ◇ *Pont d' sou, pont d' tripe,* pas d'argent, pas d'achat. ◇ (Au pl.) *Lès crâssès tripes,* le boudin. *Aler âs crâssès tripes* (*aler âs carnavals* villages), aller faire ripaille (après l'abattage du cochon). | Voir *boyê.*

GAIDOZ H. et ROLLAND E., *Flore populaire ou histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore*, t. 9, Paris, 1967 :

ORIGANUM MAJORANA (LINNÉ). — LA MARJOLAINE.

sampsuchum, lat. de COLUMELLE. — *amaracus*, l. de PLINE. — *maezurana*, l. de DIOSCORIDE, édit. STADLER. — *amaricus, amaranis, samsucus, magorana, majorana, majŏrona, mariona, margerona, margaritaria, magitana, pera, olimblium, olimbrium*, l. du m. â., DIEF.

amaricon, amarascus, colimbrum, persa, esbrium, l. du m. â.,

p. 22

MOWAT. — *majoraca*, l. du m. â., docum. bordelais de 1305, DU C.

olimbrum, l. du m. â., RENZI. — *sperma*, l. du m. â., NICOLAUS, 1510, f^et^ 328, r^o^. [On trouve dans le même auteur : *aumantis* = succus majoranæ, f^et^ 325, v^o^.] — *amaracus major*, anc. nomencl., BAUH., 1671.

majorana, f, anc. prov., RAYN. — Pyr.-Or., COMP. — *majorane, majoraine, marjolaine, marjoliaine*, anc. fr.

majourano, f., *majourèno*, f., *majurano*, f., *majouràŷ'no*, f., *majourane*, f., *majouralo*, f., *majourèlo*, f., *marjoulane*, f., *marjëlane*, f., *mardzolana*, f., *mardzolèna*, f., *mardzourano*, f., *marjolan-na*, f., *mardzolan-na*, f., *marjëlan*, m., *marjolènne*, f., *marjëlènne*, f., *mardjôlènne*, f., *mèrdjoulèna*, f., *mardzolèna*, f., *marzalèno*, f., *marjolègne*, f., *marjoulin*, m., *marjoulingue*, f., *marjoline*, f., *morziolino*, f., en divers patois.

matsoulinó, f., Laguépie (T.-et-Gar.), c. p. M. ED. EDMONT.

màyourane, f., B.-Pyr., LESPY (1). — *mijorêne*, f, Vosges. — *marjovènne*, f., Guiscard (Oise), r. p. — *marlachènne*, f., Saint-Georges-des-Groseill. (Orne), r. p. — *mourghëlêne*, f., Pissy-Poville (S.-Inf.), r. p. — *margolême*, f., Dainville (P.-de-C.), r. p. — *marjëlèse*, f., Nérondes (Cher), r. p. — *marjolatte*, f., Rosières-aux-Sal. (Meurthe), r. p. — *marjolè*, m., Saint-Symphorien (Indre-et-L.), r. p. — *marjëlè*, m., Château-Renault (Indre-et-L.), r. p. — *marjyó*, m., Tavaux (Jura), r. p. — *marjéndouno*, f., La Malène (Lozère), r. p. — *majourado*, f., Massat (Ariège), RUFFIÉ, *Massat*, 1889, p. 14.

mardjolin-ne, maryolin-ne, maryolène, f., wallon, J. FELLER.

mérade, f., Plancher-les-M. (Haute-S.), POUL.

marjolaine musquée, franç., *Culture des fleurs*, Bourg, 1692, p. 69.

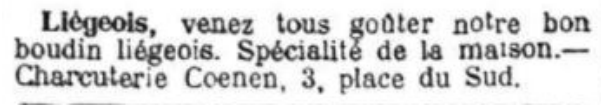
marone, f., *marrone*, anc. fr., J. CAMUS, *Récept.*, p. 8; FUCHSIUS 1546; etc., etc.

basili d'hiver, m., Gramat (Lot), c. p. M. ED. EDMONT.

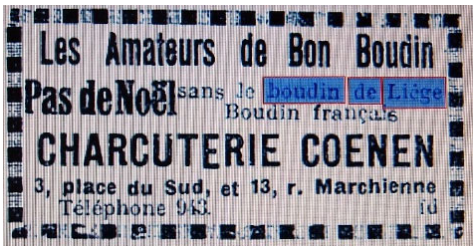
iolibèl', f., jargon de Razey, près Xertigny (Vosges), r. p.

p. 23

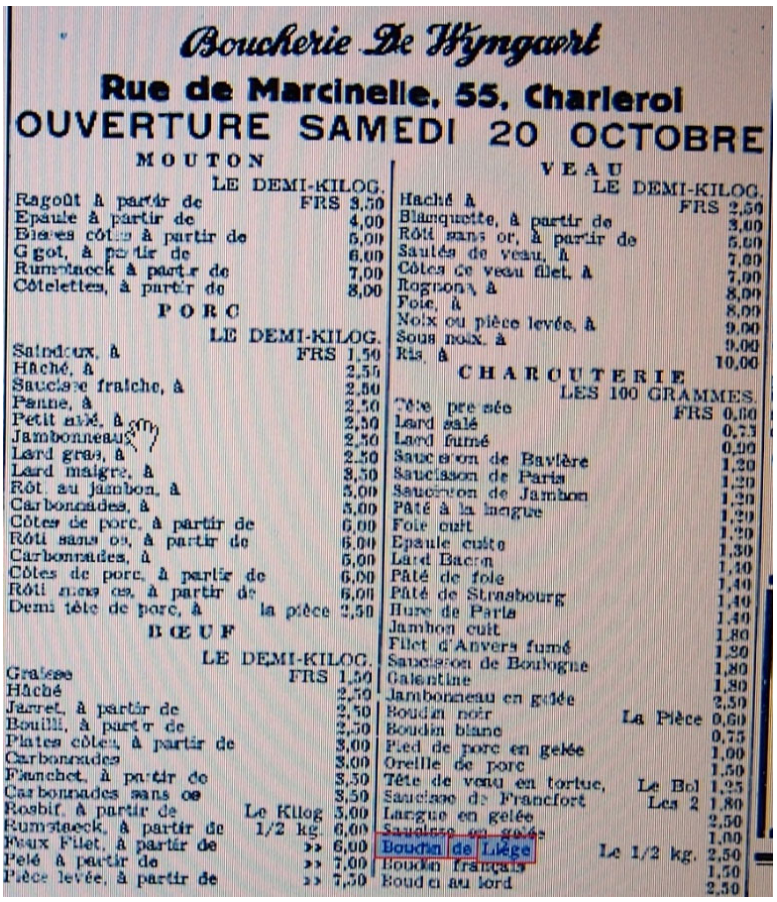
Gazette de Charleroi, 25 mars 1923, p. 3 :



Gazette de Charleroi, 22 décembre 1926, p. 4 :



Gazette de Charleroi, 18 octobre 1934, p. 6 :



Boucherie De Wyngaert

Rue de Marcinelle, 55, Charleroi

OUVERTURE SAMEDI 20 OCTOBRE

MOUTON

LE DEMI-KILOG.

Ragoût à partir de	FRS 3,50
Epaule à partir de	4,00
Blanes côtes à partir de	5,00
Gigot, à partir de	6,00
Rumsteack à partir de	7,00
Côtelettes, à partir de	8,00

PORC

LE DEMI-KILOG.

Saindoux, à	FRS 1,50
Haché, à	2,50
Saucisse fraiche, à	2,50
Panne, à	2,50
Petit salé, à	2,50
Jambonneaux	2,50
Lard gras, à	2,50
Lard maigre, à	3,50
Rôt au jambon, à	5,00
Carbonnades, à	5,00
Côtes de porc, à partir de	6,00
Rôti sans os, à partir de	6,00
Carbonnades, à	6,00
Côtes de porc, à partir de	6,00
Rôti sans os, à partir de	6,00
Demi tête de porc, à la pièce	2,50

BŒUF

LE DEMI-KILOG.

Graisse	FRS 1,50
Haché	2,50
Jarret, à partir de	2,50
Bouilli, à partir de	2,50
Plates côtes, à partir de	3,00
Carbonnades	3,00
Flanchet, à partir de	3,50
Carbonnades sans os	3,50
Rosbif, à partir de Le Kilog	5,00
Rumsteack, à partir de 1/2 kg.	6,00
Beaux Filet, à partir de >>	6,00
Pelé à partir de >>	7,00
Pièce levée, à partir de >>	7,50

VEAU

LE DEMI-KILOG.

Haché à	FRS 2,50
Blanquette, à partir de	3,00
Rôti sans os, à partir de	5,00
Sautés de veau, à	7,00
Côtes de veau filet, à	7,00
Rognons à	8,00
Foie, à	8,00
Noix ou pièce levée, à	9,00
Sous noix, à	9,00
Ris, à	10,00

CHARCUTERIE

LES 100 GRAMMES.

Tête pressée	FRS	0,60
Lard salé		0,75
Lard fumé		0,90
Saucisson de Bavière		1,20
Saucisson de Paris		1,20
Saucisson de Jambon		1,20
Pâté à la langue		1,20
Foie cuit		1,20
Epaule cuite		1,30
Lard Bacon		1,40
Pâté de foie		1,40
Pâté de Strasbourg		1,40
Hure de Paris		1,40
Jambon cuit		1,80
Filet d'Anvers fumé		1,80
Saucisson de Boulogne		1,80
Galentine		1,80
Jambonneau en gelée		2,50
Boudin noir	La Pièce	0,60
Boudin blanc		0,75
Pied de porc en gelée		1,00
Oreille de porc		1,50
Tête de veau en tortue,	Le Bol	1,25
Saucisse de Francfort	Les 2	1,80
Langue en gelée		2,50
Saucisse en gelée		1,80
Boudin de Liège	Le 1/2 kg.	2,50
Boudin français		1,50
Boudin au lard		2,50

Gazette de Charleroi, 5 juillet 1935, p. 3 :



SAMEDI 6 JUILLET
OUVERTURE D'UNE

CHARCUTERIE DE 1er ORDRE

98, rue du Manège, CHARLEROI

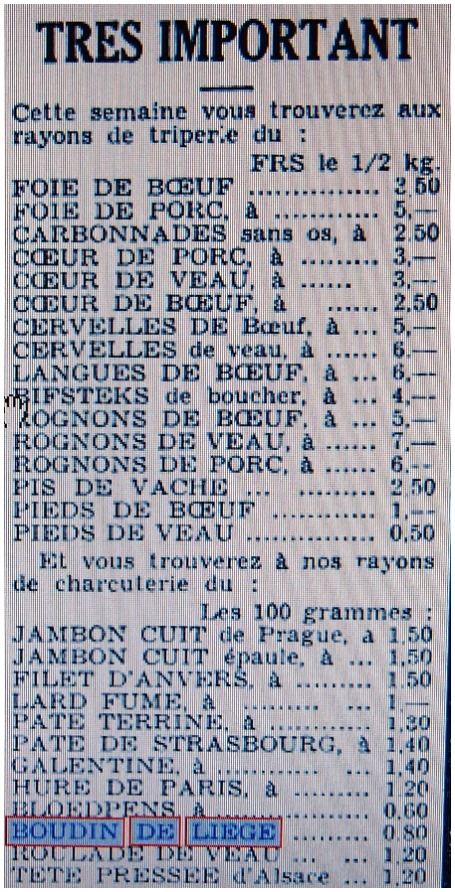
Grande Vente Réclame

Porc et veau de tout premier choix.
Jambon du pays - Jambon d'Ardenne
Saucissons de toutes provenances
Spécialité de tête de veau tortue
Pâté Maison - Boudin de Liège
Boudin de campagne
et hure de toute 1re qualité, etc.
On porte à domicile sur demande

E. VAN DYCK

98, rue du Manège, CHARLEROI
EN FACE DU CAPITOLE

Gazette de Charleroi, 7 février 1936, p. 4 :



TRES IMPORTANT

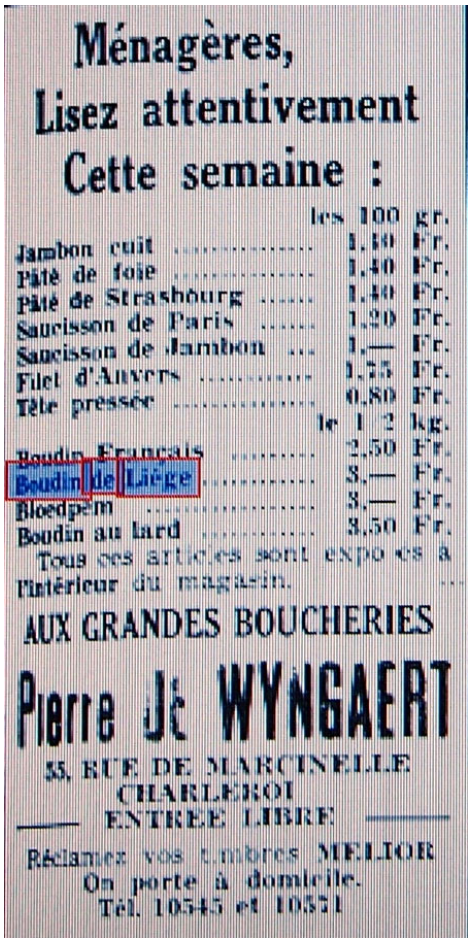
Cette semaine vous trouverez aux rayons de triperie du :

	FRS le 1/2 kg.
FOIE DE BŒUF	2,50
FOIE DE PORC, à	5,—
CARBONNADES sans os, à	2,50
CŒUR DE PORC, à	3,—
CŒUR DE VEAU, à	3,—
CŒUR DE BŒUF, à	2,50
CERVELLES DE Bœuf, à	5,—
CERVELLES de veau, à	6,—
LANGUES DE BŒUF, à	6,—
BIFSTEKS de boucher, à	4,—
ROGNONS DE BŒUF, à	5,—
ROGNONS DE VEAU, à	7,—
ROGNONS DE PORC, à	6,—
PIS DE VACHE	2,50
PIEDS DE BŒUF	1,—
PIEDS DE VEAU	0,50

Et vous trouverez à nos rayons de charcuterie du :

	Les 100 grammes :
JAMBON CUIT de Prague, à	1,50
JAMBON CUIT épaule, à	1,50
FILET D'ANVERS, à	1,50
LARD FUME, à	1,—
PATE TERRINE, à	1,30
PATE DE STRASBOURG, à	1,40
GALENTINE, à	1,40
HURE DE PARIS, à	1,20
BLOEDPENS, à	0,60
BOUDIN DE LIEGE	0,80
ROULADE DE VEAU	1,20
TETE PRESSEE d'Alsace	1,20

Gazette de Charleroi, 9 octobre 1936, p. 3 :



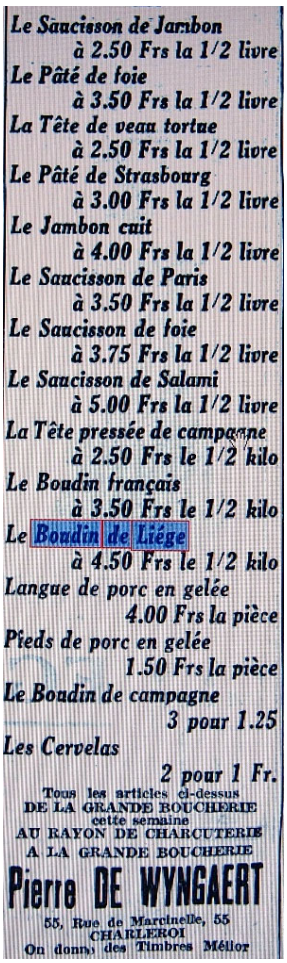
Ménagères,
Lisez attentivement
Cette semaine :

	les 100 gr.
Jambon cuit	1.10 Fr.
Pâté de foie	1.40 Fr.
Pâté de Strasbourg	1.40 Fr.
Saucisson de Paris	1.20 Fr.
Saucisson de Jambon	1.— Fr.
Filet d'Anvers	1.75 Fr.
Tête pressée	0.80 Fr.
	le 1/2 kg.
Boudin Français	2.50 Fr.
Boudin de Liège	3.— Fr.
Bloedpens	3.— Fr.
Boudin au lard	3.50 Fr.

Tous ces articles sont exposés à l'intérieur du magasin.

AUX GRANDES BOUCHERIES
Pierre De WYNGAERT
55, RUE DE MARCINELLE
CHARLEROI
ENTREE LIBRE
Réclamez vos timbres MELIOR
On porte à domicile.
Tél. 10545 et 10571

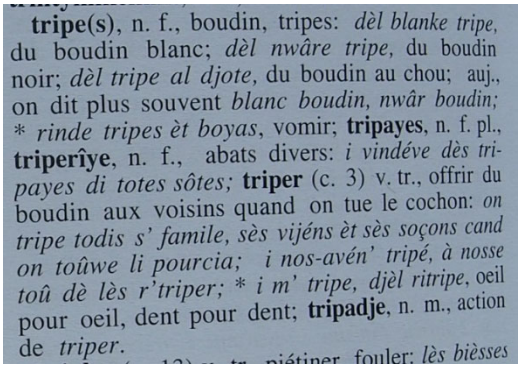
Gazette de Charleroi, 3 mars 1939, p. 2 :



Le Saucisson de Jambon
à 2.50 Frs la 1/2 livre
Le Pâté de foie
à 3.50 Frs la 1/2 livre
La Tête de veau tortue
à 2.50 Frs la 1/2 livre
Le Pâté de Strasbourg
à 3.00 Frs la 1/2 livre
Le Jambon cuit
à 4.00 Frs la 1/2 livre
Le Saucisson de Paris
à 3.50 Frs la 1/2 livre
Le Saucisson de foie
à 3.75 Frs la 1/2 livre
Le Saucisson de Salami
à 5.00 Frs la 1/2 livre
La Tête pressée de campagne
à 2.50 Frs le 1/2 kilo
Le Boudin français
à 3.50 Frs le 1/2 kilo
Le Boudin de Liége
à 4.50 Frs le 1/2 kilo
Langue de porc en gelée
4.00 Frs la pièce
Pieds de porc en gelée
1.50 Frs la pièce
Le Boudin de campagne
3 pour 1.25
Les Cervelas
2 pour 1 Fr.

Tous les articles ci-dessus
DE LA GRANDE BOUCHERIE
cette semaine
AU RAYON DE CHARCUTERIE
A LA GRANDE BOUCHERIE
Pierre DE WYNGAERT
55, Rue de Marcinelle, 55
CHARLEROI
On donne des Timbres Méllor

GILLIARD E., *Dictionnaire wallon. Niyau d'ratoûrnûres èt d'mots walons d'après Moustî èt avaur la (payis d'Nameur)*, Liège, 2007, p. 650 :



tripe(s), n. f., boudin, tripes: *dèl blanke tripe,* du boudin blanc; *dèl nwâre tripe,* du boudin noir; *dèl tripe al djote,* du boudin au chou; auj., on dit plus souvent *blanc boudin, nwâr boudin;* * *rinde tripes èt boyas*, vomir; **tripayes**, n. f. pl., **triperîye**, n. f., abats divers: *i vindéve dès tripayes di totes sôtes;* **triper** (c. 3) v. tr., offrir du boudin aux voisins quand on tue le cochon: *on tripe todis s' famile, sès vijéns èt sès soçons cand on toûwe li pourcia; i nos-avén' tripé, à nosse toû dè lès r'triper;* * *i m' tripe, djèl ritripe*, oeil pour oeil, dent pour dent; **tripadje**, n. m., action de *triper*.

GIRARD N., *La cuisine « d'amon nos-ôtes »*, dans *Réalités. Mensuel de Spa et de sa région*, http://www.sparealites.be/la-cuisine-damon-nos-otes (consulté le 22/11/2017) :

Présentation | Articles | Autres sites consacrés à Spa | Musées Spadois | Contacts | Plan du site

Réalités
Mensuel de Spa et de sa région

Accueil→Recette→La cuisine « d'amon nos-ôtes »

← Recettes de fruits sauvages

Les biscuits de Spa : un don très apprécié du prince ! →

La cuisine « d'amon nos-ôtes »

Publié le 4 juin 2013

Les Liégeois ont toujours apprécié del tripe, c'est-à-dire du boudin. La blanke tripe, boudin blanc aux herbes aromatiques et souvent parfumé à la marjolaine et li neur tripe, appelé boudin noir ou boudin rouge, au sang avec des morceaux de lard gras. Je me rappelle aussi que mon grand-père faisait ses délices du lefgot, boudin au foie de porc avec des raisins de Corinthe. Aujourd'hui ce seront les boudins blancs liégeois qui figureront à notre menu.

Un peu pour le folklore, et au cas où des courageux voudraient s'y atteler, voici une recette pour fabriquer soi-même ses boudins :



1. Hachez finement et ensemble 500 gr de lard gras et autant de maigre de porc.
2. Travaillez ce hachis avec 200 gr de mie de pain trempée dans du lait, sel, poivre, deux échalotes et ciboulettes hachées, muscade râpée.
3. Emplissez de ce mélange les boyaux en poussant la chair dans l'entonnoir avec le pouce.
4. Ficelez les deux extrémités et plongez les boyaux dans une marmite d'eau bouillante en les ayant d'abord piqués avec une fine aiguille. Dans l'eau de cuisson, vous aurez préalablement mis à cuire un oignon piqué de clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux branches de thym et du sel en quantité suffisante.
5. Laissez cuire lentement à feu doux, au moins vingt minutes et laissez-les refroidir dans leur cuisson.

Vous préparerez ces boudins de Liège avec des champignons, puisque l'automne est leur saison privilégiée.

Boudins de Liège aux champignons

Il vous faut, pour quatre personnes :

- 700 gr de boudin blanc liégeois
- 400 gr de champignons
- un petit verre de cognac
- 150 gr de beurre
- sel, poivre, noix de muscade

1. Coupez le pied des champignons et frottez doucement ceux-ci avec un linge humide (l'eau est l'ennemie des champignons, elle les rend spongieux)
2. Coupez-les en deux et faites-les dorer rapidement dans une poêle avec la moitié du beurre et un peu de sel et de poivre.
3. Dans une autre poêle, faites dorer le boudin à feu doux avec le reste du beurre et ajoutez une pointe de noix de muscade.
4. Arrosez le boudin de cognac et flambez.

N'oubliez pas de servir le boudin arrosé de son jus de cuisson.

GOTHIER G., *Dictionnaire français-wallon*, Liège, 1879, p. 24 :

Boudin, s. m. bouroutte, s. f.
tripe, s. m.
— de porc, s. m. lefgo.

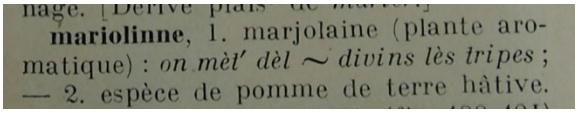
GRANDGAGNAGE Ch., *Dictionnaire étymologique de la langue wallonne*, Bruxelles, 1973, p. 452 :

Tripe (tripe, boudin), N. it. — Tripète (estomac de bœuf découpé par languettes), N. it., H. (estomac d'agneau, etc.), R. id. (1. tripailles hachées et arrangées à l'étuvée ; 2. fig., méte tout en tr. : mettre en pièces, gaspiller). — Tripaiez, tripinz (tri-paille). — Triper, voy. ce mot.

GREENBERG É., *J'aime les saucisses*, Paris, 2019, p. 131 :

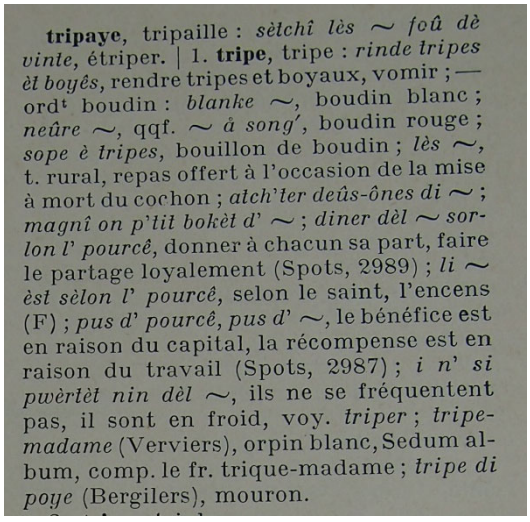


HAUST J., *Dictionnaire liégeois*, Liège, 1933, p. 392 (Le dialecte wallon de Liège, 2) :

p. 392 

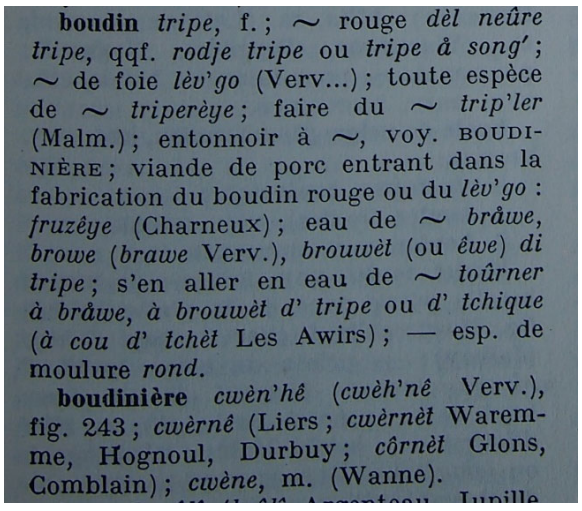
nage. [Dérive plais[ir] de *mari*.]

mariolinne, 1. marjolaine (plante aromatique) : *on mèt' dèl ~ divins lès tripes* ; — 2. espèce de pomme de terre hâtive.

p. 677 

tripaye, tripaille : *sètchî lès ~ foû dè vinte*, étriper. | 1. **tripe**, tripe : *rinde tripes èt boyês*, rendre tripes et boyaux, vomir ; — ord[t] boudin : *blanke ~*, boudin blanc ; *neûre ~*, qqf. *~ à song'*, boudin rouge ; *sope è tripes*, bouillon de boudin ; *lès ~*, t. rural, repas offert à l'occasion de la mise à mort du cochon ; *atch'ter deûs-ônes di ~* ; *magnî on p'tit bokèt d' ~* ; *diner dèl ~ sor-lon l' pourcê*, donner à chacun sa part, faire le partage loyalement (Spots, 2989) ; *li ~ èst sèlon l' pourcê*, selon le saint, l'encens (F) ; *pus d' pourcê, pus d' ~*, le bénéfice est en raison du capital, la récompense est en raison du travail (Spots, 2987) ; *i n' si pwèrtèt nin dèl ~*, ils ne se fréquentent pas, il sont en froid, voy. *triper* ; *tripe-madame* (Verviers), orpin blanc, Sedum album, comp. le fr. trique-madame ; *tripe di poye* (Bergilers), mouron.

HAUST J. et LEGROS É. (dir.), *Dictionnaire français-liégeois*, Liège, 1948, p. 59 (Le dialecte wallon de Liège, 3) :



boudin *tripe*, f. ; *~* rouge *dèl neûre tripe*, qqf. *rodje tripe* ou *tripe å song'* ; *~* de foie *lèv'go* (Verv...) ; toute espèce de *~ triperèye* ; faire du *~ trip'ler* (Malm.) ; entonnoir à *~*, voy. BOUDINIÈRE ; viande de porc entrant dans la fabrication du boudin rouge ou du *lèv'go* : *fruzêye* (Charneux) ; eau de *~ brâwe*, *browe* (*brawe* Verv.), *brouwèt* (ou *êwe*) *di tripe* ; s'en aller en eau de *~ toûrner à brâwe, à brouwèt d' tripe* ou *d' tchique* (*à cou d' tchèt* Les Awirs) ; — esp. de moulure *rond*.

boudinière *cwèn'hê* (*cwèh'nê* Verv.), fig. 243 ; *cwèrnê* (Liers ; *cwèrnèt* Waremme, Hognoul, Durbuy ; *côrnèt* Glons, Comblain) ; *cwène*, m. (Wanne).

Het Nieuwsblad, 22 novembre 1938, p. 2 :



La Grande Boucherie
Pierre De Wijngaert

6, Sinte Kathelijnestraat, BRUSSEL

BIEDT U
in haar **CHARCUTERIE-AFDEELING**
de grootste en best gesorteerde van België

Hespworst	1.00 Fr.	per 100 gram.
Beiersche worst	1.20 Fr.	»
Parijsche worst	1.40 Fr.	»
Tongworst	1.00 Fr.	»
Leverworst	1.60 Fr.	»
Pastei uit kom	1.60 Fr.	»
Straatsb. pastei	1.20 Fr.	»
Hoogfijne pastei	1.20 Fr.	»
Galantine	1.50 Fr.	»
Roulade	1.80 Fr.	»
Hure de Paris	1.40 Fr.	»
Gekookte hesp	1.60 Fr.	»
Gekookte hesp	2.00 Fr.	»
Gezouten spek	1.50 Fr.	»
Gerookt spek	1.70 Fr.	»
Gezouten bacon	1.50 Fr.	»
Gerookte bacon	1.70 Fr.	»
Gezouten spering	1.50 Fr.	»
Gerookte spering	1.70 Fr.	»
Gerookt vleesch	1.80 Fr.	»
Rookvl. (Filet d'Anvers)	2.40 Fr.	»
Varkenspoot in gelei	0.75 Fr.	per stuk
Varkensoor in gelei	0.75 Fr.	»
Worst in gelei	0.50 Fr.	»
Frankforter worst	0.75 Fr.	»
Witte pens	0.50 Fr.	»
Zwarte pens	0.50 Fr.	»
Cervelaat	0.50 Fr.	»
Reuzel	4.00 Fr.	per halve kilo
Rundervet	2.25 Fr.	per halve kilo

IN EXCLUSIVITEIT

Onze reklame kip-kap	2.00 Fr.	per kilo
Preskop v. d. buiten	5.00 Fr.	»
Bloedpens	4.00 Fr.	»
Boudin Français	5.00 Fr.	»
Boudin de Liège	16.00 Fr.	»

Onze tête de veau en tortue 10 Fr. kg.

Om te kunnen voldoen aan onzen ontzaglijken verkoop, fabrikeeren wij iederen dag. Al onze artikelen zijn dus gewaarborgd uiterst frisch; zonder aardappelmeel en volstrekt zuiver.

DE CHARCUTERIE-AFDEELING VAN

La Grande Boucherie
Pierre De Wijngaert

6, Sinte Kathelijnestraat, BRUSSEL

HUBIN M., *Ces singularités qui nous distinguent (I). Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es. L'épice des saveurs du terroir. Des singularités qui font l'identité*, lundi 12 juillet 1999, *Lesoir.be*, http://archives.lesoir.be/ces-singularites-qui-nous-distinguent-i-dis-moi-ce-que-_t-19990712-Z0H0JD.html (consulté le 22/11/2017) :

Ces singularités qui nous distinguent (I) Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es L'épice des saveurs du terroir Des singularités qui font l'identité

HUBIN,MICHEL

Page 15

Lundi 12 juillet 1999

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es

Ces singularités qui nous distinguent (I).

Le goût liégeois est singulier (tendance doux-amer), tout en se rattachant au goût wallon.

L a cuisine liégeoise, écrivait en 1997 Gaston Marinx, sociologue du goût, à l'occasion du septantième anniversaire de l'Ecole d'hôtellerie de Liège, se distingue des autres cuisines par son art de mélanger artistiquement les cuisines de classes... Elle est à la fois populaire, bourgeoise et princière. (Le critère de distinction étant le choix des produits disponibles dans la marmite, le peuple n'ayant pas les moyens de composer avec d'autres produits que du terroir, à bon marché.) Ces caractères de notre cuisine liégeoise remontent au moins au XVI e.

Ailleurs G. Marinx écrit encore: La cuisine liégeoise présente la particularité d'offrir des menus intrinsèquement et typiquement liégeois. Et il analyse: La douce amertume est la caractéristique principale de notre goût (1).

Illustrations: nos préférences pour les abats de veau (rognons et ris), penchant que nous partageons d'ailleurs avec nos voisins luxembourgeois); pour la marjolaine (qui, notamment, parfume les écrevisses de rivières préparées «à la liégeoise»); pour le pékèt (alcool parfumé aux baies de pecques ou de genévriers qu'on trouvait anciennement dans la cervoise et la malvoisie); pour le potage aux pois cassés (ce penchant-là, nous le partageons avec les Hennuyers); pour les fruits brûlés (poires, prunes, sirop qu'on associe au fromage de Herve); pour certains vins (à Liège, on cultivait de «petits bourgogne», et Verlaine leur détecta un léger goût de pierre à fusil; aujourd'hui renaissent le Briolet hutois et bien d'autres vins de Meuse... Il y a toujours eu un penchant liégeois pour les vins de Bourgogne, parce qu'est c'est un vin d'intérieur des terres et que le pinot noir s'harmonise bien avec les gibiers, juge Marinx.)

Ces préférences du goût sont déterminées par le sol et le climat (pays giboyeux, sols schisteux), par les ressources (produits locaux: fraises de Vottem, lapins qu'on accommodera aux pruneaux, grives ou cailles parfumées aux baies de genévrier, truites du Hoyoux - unique rivière de régime alpin en Belgique - et de l'Amblève) et par la culture (elle comprend le savoir-faire transmis oralement, dans des zones de dialecte homogène soit, pour nous, l'est-wallon).

MILLÉNAIRE

La gastronomie régionale liégeoise est née comme art majeur en 1927 (par ailleurs année de la création de l'Ecole d'hôtellerie): lors de rencontres gastronomiques avec Dijon, les Liégeois composèrent alors un menu typique comprenant truite, selle d'agneau, poulet, écrevisses, savarin aux fraises et café moka. En 1992, à Paris, un «ris braisé à la trappiste de Rochefort et rognon de veau aux baies de genévriers (Liège)» s'attira la préférence de treize des seize gastronomes qu'on avait réunis pour évaluer la «cuisine belge».

L'intérêt pour ces questions d'identification d'un goût singulier a rebondi il y a une dizaine d'années. On lança (dans un but mercantile) des «menus touristiques». Comme si la mondialisation galopante réclamait le renforcement de toutes nos racines afin que nous ne soyons pas complètement déboussolés...

Chose avérée: l'adjectif «liégeois» qualifie dans le vocabulaire culinaire une manière de servir la salade frisée, les écrevisses, le boudin noir (aux cerises griottes), le foie et les rognons de veau, les grives (à défaut, les cailles)... L'oie et la poule se préparent traditionnellement chez nous «à l'instar de Visé», la tarte au riz est une spécialité de Verviers, l'ognonade typiquement condruzienne; nous avons nos bouquettes (crêpes à la farine de sarrasin et aux raisins secs), nos poires cuites (ou rombosse), notre fromage remoudou accompagné de sirop est hervien...

Mais la cuisine folklorique est souvent événementielle, plus typique que spécifique , observe Gaston Marinx. Reste que notre cuisine liégeoise (2) est ouverte sur le monde: la truite d'Amblève est appréciée à l'escavèche (une marinade d'origine espagnole)!

Enfin, impossible de parler gastronomie liégeoise sans évoquer la personnalité du Montois Lancelot de Casteau, cuisinier de trois princes-évêques successifs et auteur en 1604 d'un livre intitulé «Ouverture de cuisine». Sa recette du ris de veau est bien celle encore connue aujourd'hui , écrit G. Marinx.

MICHELHUBIN

INFOCHARCUTERIES CICT, *Les charcuteries, beaucoup plus que du plaisir… avec les boudins noirs et les boudins blancs*,e Levallois-Perret, s. d., p. 10 (extraits) :

Le boudin havrais est le plus proche de la bouillie des ancêtres. Inventé, paraît-il pour que les moines puissent consommer une saucisse sans viande, il ne doit contenir aucun maigre. Cette spécialité normande d'origine très ancienne, se compose de gras de porc, lait, mie de pain, fécule farine ou de riz. Sa pâte est couleur jaune clair. Sa teneur en amidon peut atteindre 8 à 9 % du poids total. Il doit porter la mention "amylacé" ou "féculé".

1

Le malsat ou boudin blanc de pays est une spécialité du Sud-Ouest. Traditionnellement, **ce boudin de couleur gris clair à crème se cuisait dans la soupe.** Composé environ par moitié de viande de porc (gorge maigre, parfois couenne, lard gras de poitrine) et de panade aux œufs. Salé, poivré, parfois épicé à la muscade, la mêlée est mise dans un boyau naturel (de porc ou de bœuf). Celui-ci sera poché deux à trois heures dans un bouillon frémissant. Frais, le malsat s'avère particulièrement goûteux coupé en tranches épaisses, grillé à la poêle et servi avec une salade verte. On peut aussi le consommer cru, une fois séché, comme du saucisson.

2

JAVEAU Cl., *L'esprit des villes*, Bruxelles, 2006, p. 20 (extrait) :

érigé à Liège le Monument national de la Résistance. À Liège, résister fait partie de la culture locale. Moi, qui ai si souvent dit « non » et y ai pris certes du plaisir, c'est sans doute en cela que je saisis l'âme de cette ville, bien plus qu'en sa manière de parler français, son folklore (je déteste ce mot), ses pratiques culinaires. Encore que la seule évocation de « boulets sauce lapin » (une sauce de viande où entre du sirop de Liège) avec de grosses frites à l'ancienne me mette l'eau à la bouche. Et que quelques tranches de boudin blanc (« *del blanke tripe* ») me semblent aussi dignes de compliments que le meilleur caviar d'Iran.

Journal de Bruxelles, 29 mai 1922, p. 2 :

La Vie bruxelloise

GOUT BELGE

Nous extrayons ces lignes étranges du prospectus-réclame d'un marchand de cartes à jouer : « Nos cartes de whist et de piquet, fabriquées spécialement pour le goût belge avec un soin et un fini tout particulier qui en font leur succès, ne peuvent être mises en vente que par la firme. »

Nous connaissions le champagne goût américain, mais pas encore l'as de trèfle goût belge. Le trèfle, ça se mange, mais pas par les humains. Notre goût national, très éclectique, était déjà réputé grâce aux gâteaux de Verviers, à la bière d'Audenarde, aux bernardins de Fleurus, aux « couques » de Dinant, aux asperges de Malines, aux ballons noirs de Tournai, au genièvre de Hasselt, aux nœuds de Bruges, aux carbonnades flamandes, aux boudins de Liége Pas n'était besoin de cartes pour le faire connaître : il y avait déjà les tartes, la « tarte à l'djotte » tout particulièrement.

Après tout, pour les cartes et les dés, mieux vaut encore le goût belge que le goût grec.

Journal de Charleroi, 18 octobre 1934, p. 5 :



Grande Boucherie - Charcuterie - Moutonnerie

Pierre DE WYNGAERT

Rue de Marcinelle, 55 - CHARLEROI

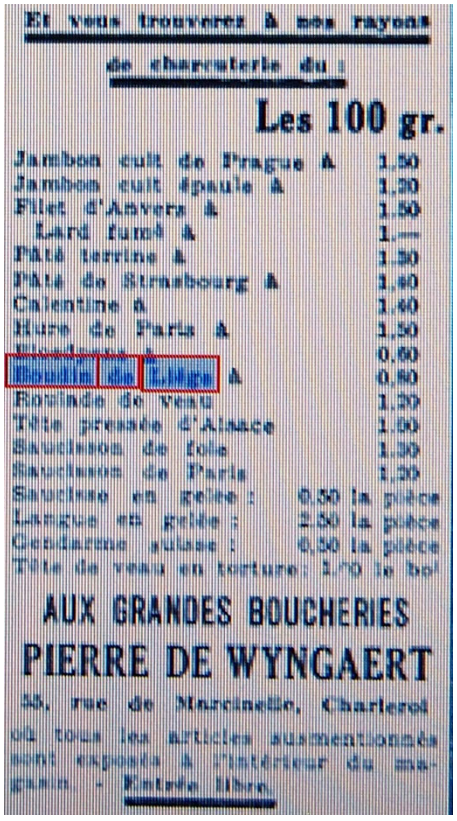
Ouverture samedi 20 Octobre

MOUTON		
Ragoût, à partir de	frs 3.50	le 1/2 k.
Epaule, à partir de	4.00	»
Basses côtes, à partir de	5.00	»
Gigot, à partir de	6.00	»
Rumsteack, à partir de	7.00	»
Côtelettes, à partir de	8.00	»
VEAU		
Hâché, à	frs 2.50	le 1/2 k.
Blanquette, à partir de	3.00	»
Rôti sans os, à partir de	5.00	»
Sauté de veau, à	7.00	»
Côtes de veau filet, à	7.00	»
Rognons, à	8.00	»
Foie, à	8.00	»
Noix ou pièce levée, à	9.00	»
Sous-noix, à	9.00	»
Ris, à	10.00	»
PORC		
Saindoux, à	frs 1.50	le 1/2 k.
Hâché, à	2.50	»
Saucisse fraîche, à	2.50	»
Panne, à	2.50	»
Petit salé, à	2.50	»
Jambonneau, à	2.50	»
Lard gras, à	2.50	»
Lard maigre, à	3.50	»
Rôti au jambon, à	5.00	»
Carbonnades, à	5.00	»
Côtes de porc, à partir de	6.00	»
Rôti sans os, à partir de	6.00	»
1/2 tête de porc, à	2.50	la pièce
BŒUF		
Graisse	frs 1.50	le 1/2 k.
Hâché	2.50	»
Jarret, à partir de	2.50	»
Bouilli, à partir de	2.50	»
Plates côtes, à partir de	3.00	»

0106

Carbonnades	3.00	»
Flanchet, à partir de	3.50	»
Carbonnades sans os	3.50	»
Rosbif, à partir de	5.00	le k.
Rumsteack, à partir de	6.00	le 1/2 k.
Faux-filet, à partir de	6.00	»
Pelé, à partir de	7.00	»
Pièce levée, à partir de	7.50	»
CHARCUTERIE		
Tête pressée	les 100 gr.	0.60
Lard salé	»	0.75
Lard fumé	»	0.90
Saucisson de Bavière	»	1.20
Saucisson de Paris	»	1.20
Saucisson de Jambon	»	1.20
Pâté à la langue	»	1.20
Foie gras	»	1.20
Epaule cuite	»	1.30
Lard Bacon	»	1.40
Pâté de foie	»	1.40
Pâté de Strasbourg	»	1.40
Hure de Paris	»	1.40
Jambon cuit	»	1.80
Filet d'Anvers fumé	»	1.80
Saucisson de Boulogne	»	1.80
Galantine	»	1.80
Jambonneau en gelée	»	2.50
Boudin noir	la pièce	0.60
Boudin blanc	»	0.75
Pied de porc en gelée	»	1.00
Oreille de porc	»	1.50
Tête de veau en tortue	le bol	1.25
Saucisse de Francfort	les 2	1.80
Langue en gelée		2.50
Saucisse en gelée		1.00
Boudin de Liége	le 1/2 k.	2.50
Boudin français	»	1.50
Boudin au lard	»	2.50

Journal de Charleroi, 7 février 1936, p. 5 :



Et vous trouverez à nos rayons de charcuterie du :

Les 100 gr.

Jambon cuit de Prague à	1.50
Jambon cuit épaule à	1.20
Filet d'Anvers à	1.50
Lard fumé à	1.—
Pâté terrine à	1.50
Pâté de Strasbourg à	1.60
Galantine à	1.60
Hure de Paris à	1.50
[illegible]	0.60
Boudin de Liége à	0.80
Roulade de veau	1.20
Tête pressée d'Alsace	1.50
Saucisson de foie	1.50
Saucisson de Paris	1.20
Saucisse en gelée :	0.50 la pièce
Langue en gelée :	2.50 la pièce
Gendarme gelée :	0.50 la pièce
Tête de veau en tortue :	1.40 le bol

AUX GRANDES BOUCHERIES

PIERRE DE WYNGAERT

55, rue de Marcinelle, Charleroi

où tous les articles susmentionnés sont exposés à l'intérieur du magasin. - Entrée libre.

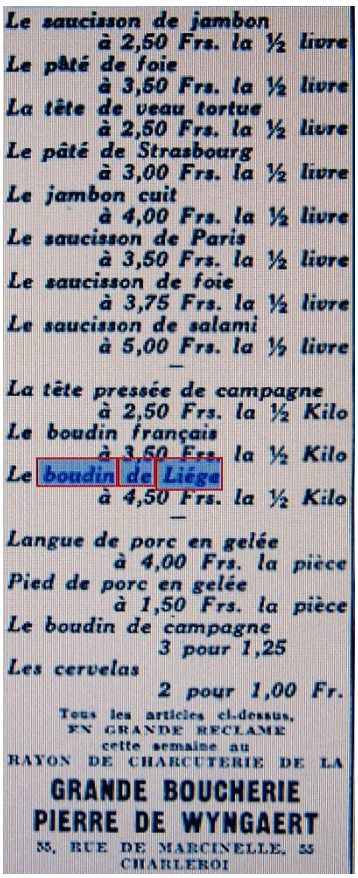
Journal de Charleroi, 23 octobre 1936, p. 2 :



Grande Diminution
au rayon des
Charcuteries exposées à l'intérieur
du Magasin des Grandes
BOUCHERIES - CHARCUTERIES
Pierre De Wyngaert
55, RUE DE MARCINELLE, 55
CHARLEROI
LISEZ ATTENTIVEMENT

	le ½ kg.
Pâté de foie	5,50
Pâté de Strasbourg	6,50
Crême de pâté	6,50
Galentine truffée	6,50
Tête pressée (carré)	2,50
Tête pressée de campagne	3,00
Tête pressée d'Alsace	5,00
Kip-Kap	2,00
Salade Worst	5,50
Hure de Paris	5,00
Roulade de veau	6,50
Saucisson Hongrois	6,50
Saucisson de Paris	5,50
Saucisson de Bavière	5,50
Saucisson de foie	5,50
Saucisson de jambon	5,00
Saucisson de Milan	7,00
Saucisson de Colmar	6,00
Jachtwurst	6,50
Metwurst	la pièce 4,00
	le ½ kg.
Lunchwurst	6,00
Saucisson de Langue	5,50
Saucisson d'Italie	6,00
Boudin Français	2,50
Boudin au lard	3,50
Boudin de Liège	3,00

Journal de Charleroi, 3 mars 1939, p. 2 :



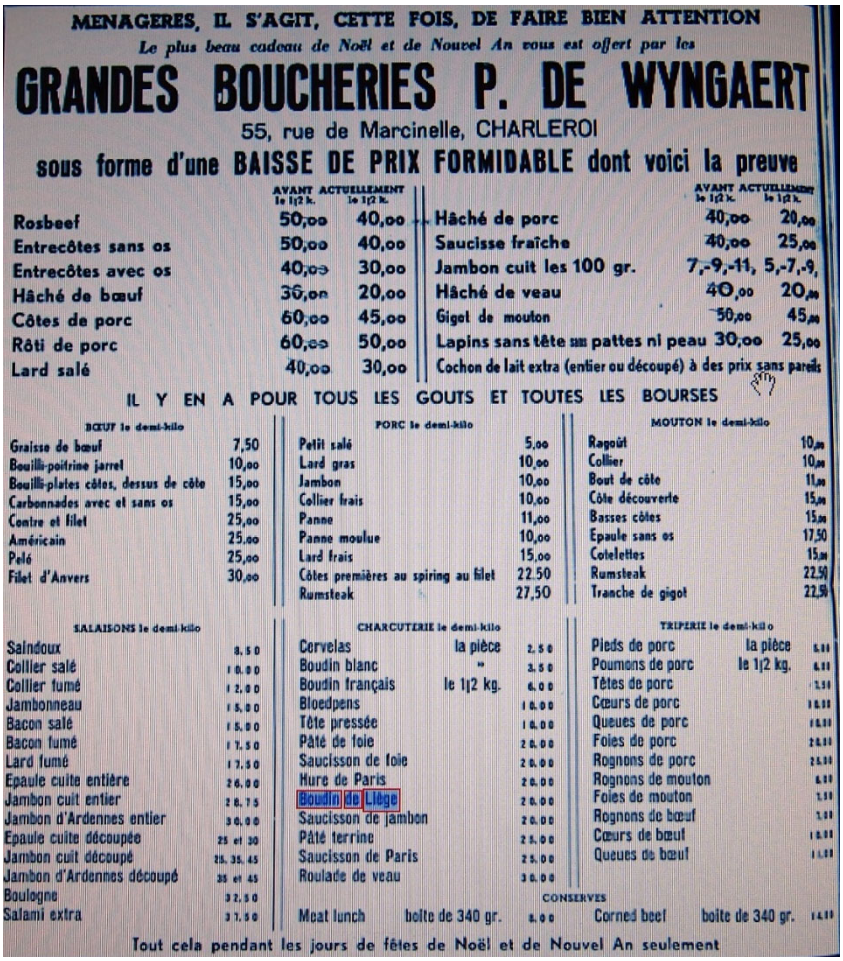
Le saucisson de jambon
à 2,50 Frs. la ½ livre
Le pâté de foie
à 3,50 Frs. la ½ livre
La tête de veau tortue
à 2,50 Frs. la ½ livre
Le pâté de Strasbourg
à 3,00 Frs. la ½ livre
Le jambon cuit
à 4,00 Frs. la ½ livre
Le saucisson de Paris
à 3,50 Frs. la ½ livre
Le saucisson de foie
à 3,75 Frs. la ½ livre
Le saucisson de salami
à 5,00 Frs. la ½ livre

La tête pressée de campagne
à 2,50 Frs. la ½ Kilo
Le boudin français
à 3,50 Frs. la ½ Kilo
Le boudin de Liége
à 4,50 Frs. la ½ Kilo

Langue de porc en gelée
à 4,00 Frs. la pièce
Pied de porc en gelée
à 1,50 Frs. la pièce
Le boudin de campagne
3 pour 1,25
Les cervelas
2 pour 1,00 Fr.

Tous les articles ci-dessus,
EN GRANDE RECLAME
cette semaine au
RAYON DE CHARCUTERIE DE LA
GRANDE BOUCHERIE
PIERRE DE WYNGAERT
55, RUE DE MARCINELLE, 55
CHARLEROI

Journal de Charleroi, 23 décembre 1949, p. 8 :



MENAGERES, IL S'AGIT, CETTE FOIS, DE FAIRE BIEN ATTENTION
Le plus beau cadeau de Noël et de Nouvel An vous est offert par les
GRANDES BOUCHERIES P. DE WYNGAERT
55, rue de Marcinelle, CHARLEROI
sous forme d'une BAISSE DE PRIX FORMIDABLE dont voici la preuve

	AVANT le 1/2 k.	ACTUELLEMENT le 1/2 k.
Rosbeef	50,00	40,00
Entrecôtes sans os	50,00	40,00
Entrecôtes avec os	40,00	30,00
Hâché de bœuf	30,00	20,00
Côtes de porc	60,00	45,00
Rôti de porc	60,00	50,00
Lard salé	40,00	30,00
Hâché de porc	40,00	20,00
Saucisse fraîche	40,00	25,00
Jambon cuit les 100 gr.	7,-9,-11,	5,-7,-9,
Hâché de veau	40,00	20,00
Gigot de mouton	50,00	45,00
Lapins sans tête ni pattes ni peau	30,00	25,00
Cochon de lait extra (entier ou découpé) à des prix sans pareils		

IL Y EN A POUR TOUS LES GOUTS ET TOUTES LES BOURSES

BŒUF le demi-kilo	
Graisse de bœuf	7,50
Bouilli-poitrine jarret	10,00
Bouilli-plates côtes, dessus de côte	15,00
Carbonnades avec et sans os	15,00
Contre et filet	25,00
Américain	25,00
Paleé	25,00
Filet d'Anvers	30,00

PORC le demi-kilo	
Petit salé	5,00
Lard gras	10,00
Jambon	10,00
Collier frais	10,00
Panne	11,00
Panne moulue	10,00
Lard frais	15,00
Côtes premières au spiring au filet	22,50
Rumsteak	27,50

MOUTON le demi-kilo	
Ragoût	10,00
Collier	10,00
Bout de côte	11,00
Côte découverte	15,00
Basses côtes	15,00
Epaule sans os	17,50
Coteletes	15,00
Rumsteak	22,50
Tranche de gigot	22,50

SALAISONS le demi-kilo	
Saindoux	8,50
Collier salé	10,00
Collier fumé	12,00
Jambonneau	15,00
Bacon salé	15,00
Bacon fumé	17,50
Lard fumé	17,50
Epaule cuite entière	26,00
Jambon cuit entier	28,75
Jambon d'Ardennes entier	30,00
Epaule cuite découpée	25 et 30
Jambon cuit découpé	25, 35, 45
Jambon d'Ardennes découpé	35 et 45
Boulogne	32,50
Salami extra	37,50

CHARCUTERIE le demi-kilo		
Cervelas	la pièce	2,50
Boudin blanc	"	3,50
Boudin français	le 1/2 kg.	6,00
Bloedpens		16,00
Tête pressée		16,00
Pâté de foie		26,00
Saucisson de foie		26,00
Hure de Paris		26,00
Boudin de Liège		26,00
Saucisson de jambon		26,00
Pâté terrine		25,00
Saucisson de Paris		25,00
Roulade de veau		36,00

TRIPERIE le demi-kilo		
Pieds de porc	la pièce	6,00
Poumons de porc	le 1/2 kg.	6,00
Têtes de porc		7,50
Cœurs de porc		16,00
Queues de porc		16,00
Foies de porc		26,00
Rognons de porc		26,00
Rognons de mouton		6,00
Foies de mouton		7,50
Rognons de bœuf		7,50
Cœurs de bœuf		16,00
Queues de bœuf		11,00

CONSERVES				
Meat lunch	boîte de 340 gr.	8,00	Corned beef	boîte de 340 gr. 14,00

Tout cela pendant les jours de fêtes de Noël et de Nouvel An seulement

La Dernière Heure, 29 août 1934, p. 2 :



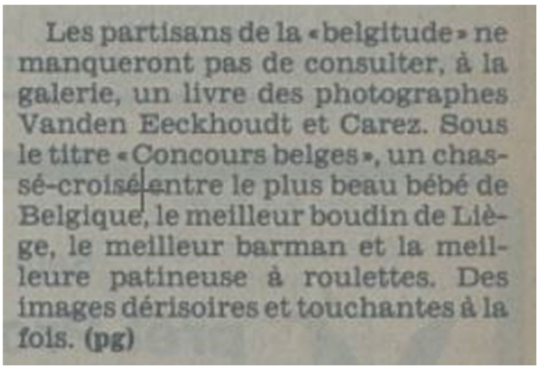
La Grande Boucherie
Pierre De Wyngaert
6, rue Ste-Catherine

venant de terminer ses nouvelles installations de charcuterie, porte à la connaissance de sa nombreuse clientèle

ses prix courants imbattables

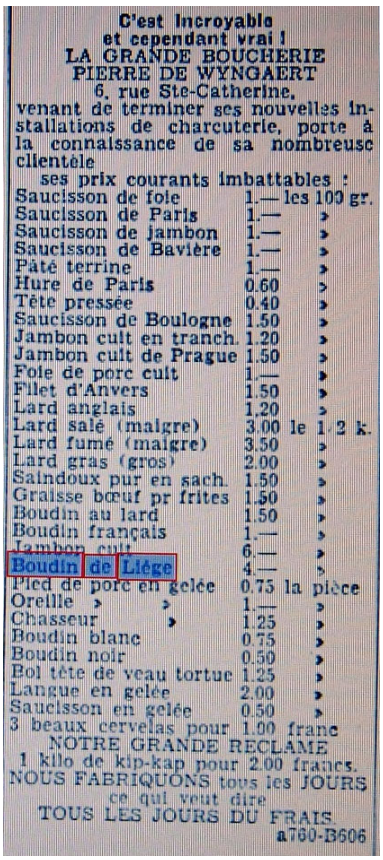
Saucisson de foie	1.—	les 100 gr.
» » Paris	1.—	»
» » jambon	1.—	»
» » Bavière	1.—	»
Pâté terrine	1.—	»
Hure de Paris	0.60	»
Tête pressée	0.40	»
Saucisson de Boulogne	1.50	»
Jambon cuit en tranches	1.20	»
Jambon cuit de Prague	1.50	»
Foie de porc cuit	1.—	»
Filet d'Anvers	1.50	»
Lard anglais	1.20	»
Lard salé (maigre)	3.—	le 1/2 kilo
Lard fumé (maigre)	3.50	»
Lard gras (gras)	2.—	»
Saindoux pur en sachets	1.50	»
Graisse de bœuf pr frites	1.50	»
Boudin au lard	1.50	»
Boudin français	1.—	»
Jambon cuit	6.—	»
Boudin de Liège	4.—	»
Pied de porc en gelée	0.75	la pièce.
Oreille de porc en gelée	1.—	»
Chasseur de porc en gelée	1.20	»
Boudin blanc	0.75	»
Boudin noir	0.50	»

La Gruyère, 8 juin 1985, p. 7 (extrait) :



Les partisans de la «belgitude» ne manqueront pas de consulter, à la galerie, un livre des photographes Vanden Eeckhoudt et Carez. Sous le titre «Concours belges», un chassé-croisé entre le plus beau bébé de Belgique, le meilleur boudin de Liège, le meilleur barman et la meilleure patineuse à roulettes. Des images dérisoires et touchantes à la fois. (pg)

La Libre Belgique, 12 septembre 1934, p. 5 :



C'est incroyable
et cependant vrai !
LA GRANDE BOUCHERIE
PIERRE DE WYNGAERT
6, rue Ste-Catherine,
venant de terminer ses nouvelles installations de charcuterie, porte à la connaissance de sa nombreuse clientèle
ses prix courants imbattables :

Saucisson de foie	1.—	les 100 gr.
Saucisson de Paris	1.—	»
Saucisson de jambon	1.—	»
Saucisson de Bavière	1.—	»
Pâté terrine	1.—	»
Hure de Paris	0.60	»
Tête pressée	0.40	»
Saucisson de Boulogne	1.50	»
Jambon cuit en tranch.	1.20	»
Jambon cuit de Prague	1.50	»
Foie de porc cuit	1.—	»
Filet d'Anvers	1.50	»
Lard anglais	1.20	»
Lard salé (maigre)	3.00	le 1/2 k.
Lard fumé (maigre)	3.50	»
Lard gras (gros)	2.00	»
Saindoux pur en sach.	1.50	»
Graisse bœuf pr frites	1.50	»
Boudin au lard	1.50	»
Boudin français	1.—	»
Jambon cuit	6.—	»
Boudin de Liège	4.—	»
Pied de porc en gelée	0.75	la pièce
Oreille » »	1.—	»
Chasseur »	1.25	»
Boudin blanc	0.75	»
Boudin noir	0.50	»
Bol tête de veau tortue	1.25	»
Langue en gelée	2.00	»
Saucisson en gelée	0.50	»

3 beaux cervelas pour 1.00 franc
NOTRE GRANDE RECLAME
1 kilo de kip-kap pour 2.00 francs.
NOUS FABRIQUONS tous les JOURS
ce qui veut dire
TOUS LES JOURS DU FRAIS
a760-B606

La Libre Belgique, 5 décembre 1947, p. 8 :

LES MARCHES

MALINES : Marché aux légumes du 3 décembre 1947 :

Choux verts, 3 à 6.50 pièce; choux-fleurs, 8 à 14; choux blancs, 3.50 à 7; choux rouges, 4 à 8; endives, 1 à 1.25; salade, 15 à 20; salade de blé, 25 à 30 le kg; céleri blanc, 12 à 26 la botte; céleri vert, à 10 à 16 le kg; céleri rave, 3.50 à 6.50 pièce; poireaux, 7 à 14 la botte; navets, 2 à 2.75 le kg; oignons, 3.50 à 4.75 le kg; persil, 5 à 6; cerfeuil, 15 à20; tomates de serre, 14 à 25; tomates pleine terre, 6 à 10; carottes, 2.75 à 4;choux de Bruxelles, 15 à 22; épinards, 10 à 15; chicons, 7 à 10; scorsonaires, 5.50 à 7; poires, 2 à 7; pommes, 2 à 5; raisins, 24 à 27 fr.

MARCHE DE LIEGE, 4 décembre.

Ail 3 pour 5 fr.; amandes 40 fr. le kg; Ananas 50 fr. le kg; artichauts 10 fr. pièce; aubergines 10 fr. pièce; bananes 15 à 25 fr. le kg; betteraves rouges 6 fr. le kg; carottes demi-longues 4 fr. le kg; carottes jeunes 4 fr. la botte; Céleris raves 5 à 10 fr. la tête; céleris blancs 5 fr. le pied; céleris verts 3 fr. la botte; cerfeuil 40 fr. le kg; chicorée de Bruxelles 12 fr. le kg; champignons 75 à 90 fr. le kg; choux blancs 6 fr. le kg; choux de Bruxelles 24 fr. le kg; choux fleurs 8 à 14 fr. pièce; choux frisés 7.50 fr. le kg; choux rouges 6 fr. le kg; choux de Savoie 8 fr. le kg; choux (petits) 24 fr. le kg; choux verts 8 fr. le kg; citrons 13 fr. le kg; cresson 6 fr. la botte; dattes 18 à 24 fr. le kg; doucettes 30 fr. le kg; échalotes 10 fr. le kg; endives 3 à 5 fr. pièce; épinards 10 fr. le kg; escarolle 3 à 5 fr. pièce; estragon 5 fr. la botte; fenouil 5 fr. la botte; figues 18 à 24 fr. le kg; haricots 30 fr. le kg; laitues 3 à 5 fr. pièce; lapins domestique 80 fr. le kg; laurier (feuilles de) 4 fr. le paquet; mandarines 10 à 12 fr. le kg; mange-tout 30 fr. le kg; marjolaine 5 fr. la botte; navets 4 fr. le kg; noisettes 30 fr. le kg; œufs 3.25 fr. la pièce; oignons blancs 6 fr. le kg; oignons rouges 9 fr. le kg; oranges 7.50 à 12 fr. le kg; oseille 40 fr. le kg; pamplemousse 10 à 12 fr. le kg; panais 8 fr. la botte; pigeons 35 à 45 fr. pièce; piments 35 fr. le kg; poireaux 7.50 la botte; poires 3 à 6 fr. le kg; pommes 2.50 à 6 fr. le kg; poules 45 à 125 fr. pièce; poulets 50 à 140 fr. pièce; radis blancs 4 fr. la botte; raisins 20 à 25 fr. le kg; salades jeunes 20 fr. le kg; salades étrangères 5 fr. pièce; salades du pays 5 fr. pièce; salsifis 12 fr. le kg; sarriette 10 fr. la botte; scorsonères 12 fr. le kg; 12 fr. le kg; tomates 10 à 12 fr. le kg; thym 5 fr. la botte; pommes de terre 2.35 à 2.50 fr. le kg; marrons 20 fr. le kg; noix de coco 10 fr. pièce.

DIEGHEM (Brabant). — Un marché hebdomadaire sera tenu dans la commune le samedi de chaque semaine de 13 à 17 h. : tous produits.

La Libre Belgique, 7 décembre 1947, p. 7 :

LES MARCHES

TONGRES, jeudi 4 décembre :

Veaux : prix moyen : 22 fr. le kg. sur pied; jeunes bêtes (génisses et taureaux) : à partir de 4.500 fr. ; vaches grasses : 20 à 23 fr. le kg sur pied; génisses grasses : 22 à 25 fr. le kg sur pied; génisses pleines : 9 à 13.000 fr. pièce; vaches pleines : 12 à 15.000 fr. pièce; moutons : 12 à 15 fr. le kg, sur pied.

Cochons : cochons de lait de moins de 10 kg, à partir de 200 fr.; cochons de lait de 10 à 15 kg. 300 à 350 fr.; cochons de 20 kg. 500 à 550 fr. ; cochons de 30 kg. 1.000 à 1.200 fr. ; cochons maigres, 30 fr. le kg. sur pied; cochons gras : 35 à 37 fr. le kg. sur pied.

Petits élevages : poules : de 45 à 70 fr. pour une bonne et grosse poule; gros coqs : : 60 à 80 fr. pièce; poulettes : 70 à 100 fr. (poulette prête à pondre); canards : 50 et 60 fr. pièce; oies: 225 à 250 fr. pièce; dindons : 250 à 300 fr. pièce; lapins: 45 fr. le kg; lapins sauvages : 65 fr. pièce; lièvres : 150 à 160 fr pièce ; faisans : coqs, 85 fr. pièce; poules, 70 fr. pièce; pigeons : 35 et 40 fr. pièce.

Légumes : céleri rave, 5 à 10 fr. pièce; céleri vert : 5 fr. la plante ; choux blancs : 10 fr. pièce; choux rouges : 5, 6 et 10 fr. pièce; choux d'hiver : 5 fr. pièce; choux de Bruxelles : 25 fr. le kg; endives : 3 fr. la plante; cerfeuil : 40 fr. le kg ; doucette : 40 fr. le kg; jeune salade: 45 fr. le kg; choux de Savoie : 10 fr. pièce; chicorée de Bruxelles : 14 fr. le kg; carottes : 4 fr. la botte; 5 fr. le kg; navets : 6 fr. le kg; oignons: 8 fr. le kg; échalottes : 10 fr. le kg; épinards : 12 fr. le kg; scorsonères : 10 fr. la botte d'environ 1 kg; pommes : de 3 à 7 fr. le kg.

1

LIEGE. — Ail 3 pour 5 fr.; Amandes 40 fr. le kg; ananas 50 fr. le kg; artichauts 10 fr. pièce; aubergines 10 fr. pièce; bananes 15 à 25 fr. le kg; betteraves rouges 6 fr. le kg; carottes demi-longues 4 fr. le kg; carottes jeunes 3 fr. la botte; céleris raves 4 à 8 fr. la tête; céleris blancs 4 fr. le pied; céleris verts 20 fr. le kg; cerfeuil 45 fr. le kg; canetons 75 fr. pièce ; chicorée de Bruxelles 12 fr. le kg; champignons 75 à 100 fr. le kg; choux blancs 5 fr. le kg ; choux de Bruxelles 20 fr. le kg ; choux fleurs 7 à 14 fr. pièce ; choux frisés 7 fr. le kg; choux rouges 5,50 fr. le kg; choux de Savoie 8 fr. le kg; choux (petits) 20 fr. le kg; choux verts 8 fr. le kg; citrons 2 fr. pièce; cresson 6 fr. la botte; dattes 18 à 24 fr. le kg; doucette 30 fr. le kg; échalotes 10 fr. le kg; endives 4 fr. pièce ; épinards 8 fr. le kg ; Escarolle 4 à 5 fr. pièce ; estragon 5 fr. la botte; fenouil 5 fr. la botte ; figues 18 à 24 fr. le kg; haricots 30 fr. le kg; laitues 4 fr. pièce ; lapins domestiques 85 fr. le kg; laurier (feuilles de) 4 fr. le paquet ; mandarines 10 à 12 fr. le kg; mange-tout 30 fr. le kg; marjolaine 5 fr. la botte; marrons 17.50 fr. le kg; navets 6 fr. le kg; noisettes 30 fr. le kg ; noix 40 fr. le kg; œufs 3.25 pièce ; oignons blancs 6 fr. le kg; oignons petits 20 fr. le kg; oignons rouges 8 fr. le kg; oranges 7,50 à 12 fr. le kg; oseille 40 fr. le kg; pamplemousse 9 à 12 fr. le kg; panais 12 fr. le kg; persil 30 fr. le kg; pigeons 25 à 35 fr. pièce ; piments 35 fr. le kg; poireaux 6 à 7 fr. la botte ; poires 4 à 7 fr. le kg; pommes 2 à 5 fr. le kg; poules 50 à 100 fr. pièce ; poulets 50 à 120 fr. pièce ; radis blancs 4 fr. la botte ; raisins 20 à 25 fr. le kg; salades jeunes 24 fr. le kg ; salades étrangères 4 à 5 fr. pièce ; salades du pays 4 à 5 fr. pièce ; Salsifis 10 fr. le kg; sarriette 10 fr. la botte; scorsonères 10 fr. le kg; tomates à 15 fr. le kg; thym 5 fr. la botte; pommes de terre 2.50 fr. le kg.

2

MALINES

Marché aux légumes du 5 décembre

Choux verts, 5,50 à 6.50 pièce ; choux-fleurs, 6 à 11; choux blancs, 3,50 à 7.50; choux rouges, 4 à 8 ; endives, 1.50 à 2; salade, 12.50 à 15 ; salade de blé, 25 à 35 le kg; céleri blanc, 10 à 22.50 la botte; céleri vert, 8 à 15 la botte; céleri rave, 2.50 à 7.50 pièce; poireaux, 5 à 10 la bote; navets, 2.25 à 2,75 le kg; panais, 4.50 à 6,50 la botte; oignons, 3 à 4.50 le kg; persil, 4 à 5; cerfeuil, 25 à 30; tomates de serre, 16 à 23; tomates pleine terre, 6 à 9; carottes, 3 à 4.75; choux de Bruxelles, 10 à 16 ; épinards, 7 à 10; chicons, 6 à 8.50; scorsonaires, 5 à 7; poires, 2 à 7; pommes, 2 à 6; raisins, 22 à 27.

3

La Libre Belgique, 14 décembre 1947, p. 6 :

LES MARCHES

TONGRES : Marché du 11 décembre

Marché aux vaches : Assez forte augmentation des prix des bêtes grasses : génisses grasses : 22 à 26 fr. le kg sur pied; vaches grasses, 20 à 25 fr. le kg sur pied; veaux : 21 à 23 fr. le kg; bêtes maigres : 20 à 22 fr. le kg; jeunes bêtes (génisses et taureaux) : à partir de 5,000 fr. pièce; génisses pleines : 9,500 à 13,000 fr. pièce; vaches grasses : 11,500 à 16,000 fr.; moutons : 13 à 15 fr. le kg sur pied.

Marché aux cochons : On constate également une augmentation des cochons gras : cochons gras : 37 à 39 fr. le kg sur pied; cochons maigres: 33 à 35 fr. le kg sur pied; petits cochons de lait de moins de 10 kg : à partir de 250 fr.; petits cochons de lait de 10 à 15 kg : 300 à 350 fr.; petits cochons de 20 kg : 500 à 550 fr.; petits cochons de 30 kg et plus : 900 à 1,200 fr.

Marché aux petits élevages : poules : 45 et 50 fr. pièce; 65 fr. pour les très grosses poules; poulettes (prêtes à pondre) : 80 à 90 fr. pièce; bons gros coqs : 75 à 100 fr. pièce; oies : 200 à 225 fr. pièce; dindons : 250 à 300 fr. pièce; canards : 75 et 80 fr. pièce; lapins : 45 et 50 fr. le kg; pigeons: à partir de 30 fr. pièce; lapins sauvages : 65 à 70 fr. pièce; lièvres : 140 à 150 fr. pièce; faisans: coqs : 85 à 90 fr.; poules : 70 à 75 fr.

Marché aux légumes : céleri rave, 5 à 10 fr. pièce; céleri vert : 5 fr. la plante; choux blancs : 5 à 10 fr. p:; choux rouges : 4 à 8 fr. pièce ; choux verts : 5 fr. pièce; choux-fleurs : 12 et 13 fr. pièce; choux de Bruxelles : 24 fr. le kg; choux de Savoie : 8 à 10 fr. pièce; endives : 3 fr. pièce; cerfeuil : 35 à 40 fr. le kg; doucette : 40 fr. le kg; jeunes salades : 45 fr. le kg; chicorée de Bruxelles : 15 fr. le kg; carottes : 4 fr. la botte et 5 fr. le kg; navets: 5 et 6 fr. le kg; oignons : 8 fr. le kg; échalottes : 10 fr. le kg; épinard : 12 fr. le kg; scorsonères : 10 fr. la botte de 1 kg; pommes de terre: 1 fr. 80 à 2 fr. le kg; pommes: 3 à 5 fr. le kg; poires: 2 à 4 fr. le kg.

1

MARCHE AUX LEGUMES DE MALINES DU 12 DECEMBRE. — Choux verts 2,50-5,50 pièce ; choux fleurs 7,00-13.00 pièce ; choux blancs 3,00-.600 pièce ; choux rouges 3,50-7.50 pièce; endives — laitues — ; Salade 15.00-20,00 le kilo; salade de blé 25,00-35,00 kg; celeri blanc 13.00-22,00 le paquet; celeri vert 8.00-15,00 le paquet; céleri rave 2.00-6,00 pièce; poireaux 6,00-12,00 le paquet ; navets 1,50-2.00 kg. panais 4,00-5,00 la botte ; oignons 4,00-5.00 le kg ; persil 3,50-5.00 le kg ; cerfeuil 25.00-30,00 le kg; tomates de serre 16,00-30,00 le kg; tomates pleine terre 6.00-13,00 le kg; carottes 2,75-3.75 la botte; choux de Bruxelles 11,00-15,00 le kg; épinards 6,00-9,00 le kg; chicons 6.50 - 9,00 le kg; scorsonères 5,00-6.50 le kg; poires 2,00-7.00 le kg; pommes 2.00-6,00 le kg; raisins 30,00-37,00 le kg.

LIEGE. — Marché du 13 décembre. — Ail 2 fr. la tête; amandes 30 à 40 fr. le kg; ananas 40 à 45 fr. le kg; artichauts 10 à 15 fr. pièce ; bananes 15 à 25 fr. le kg; betteraves rouges 6 fr. le kg; carottes demi-longues 4 fr. le kg; carottes jeunes 4 fr. la botte; céleris raves 4 à 8 fr. le kg; céleris blancs, le pied 5 fr. ; céleris vert 3 à 5 fr. la botte ; cerfeuil 40 à 50 fr. le kg; canetons 75 fr. pièce; chicorée de Bruxelles 10 à 12 fr. le kg; champignons 75 à 115 fr. le kg; choux blancs 5 fr. le kg; choux de Bruxelles 23 à 24 fr. le kg; choux fleurs 9 à 12 fr. pièce ; choux frisés 7 à 8 fr. le kg; choux rouges 5 à 6 fr. le kg; choux de Savoie 8 fr. le kg; choux petits 22 à 24 fr. le kg; choux verts 8 fr. le kg; crevettes 35 à 40 fr. le kg; citrons 2 fr. la pièce; cresson 5 à 6 fr. la botte; dattes 18 à 24 fr. le kg; doucettes 25 à 30 fr. le kg; échalottes 10 fr.; endives 3 à 4 fr. pièce; épinards 7,50 fr. le kg; escarolles 3 à 4fr. pièce ; figues 18 à 24 fr. le kg; laitues 5 à 6 fr. pièce ; lapins domestiques 80 à 85 fr. le kg; laurier (feuilles de) 4 fr. le paquet; mandarines 10 à 12 fr. le kg; marjolaine 5 fr. la botte; marrons 15 fr. le kg; navets 5 à 6 fr. le kg; noisettes 30 fr. le kg ; noix 40 fr.; œufs 3,25 pièce; oignons blancs 6 fr. le kg; oignons rouges 8 fr. le kg; oranges 8 à 11 fr. le kg; oseille 35 fr. le kg; panais 5 fr. le kg; pamplemousses 10 fr. le kg ; persil 25 fr. le kg; piments 35 fr. le kg; pigeons 25 à 35 fr. pièce ; poireaux 6 à 7 fr. la botte ; poires 4 à 7 fr. le kg; pommes 2 à 5 fr. le kg; poulets 50 à 100 fr. pièce ; poules 50 à 100 fr. pièce; radis blancs 4 fr. la botte; raisins 25 à 35 fr. le kg; salades jeunes 20 à 30 fr. le kg; salades étrangères 4 à 5 fr. pièce ; salade du pays 4 à 5 fr. pièce ; scorsonères 11 fr. le kg; tomates 20 à 30 fr. le kg; thym 5 fr. la botte ; pommes de terre 2,25 à 2,50 fr. le kg.

2

3

La Libre Belgique, 21 janvier 1948, p. 8 :

LES MARCHES

MALINES : Marché aux légumes du 19 janvier

Choux verts, 3 à 7 fr. pièce; choux-fleurs, 5 à 8 fr. pièce; choux blancs, 3 à 6 fr. pièce; choux rouges, 3 fr. 50 à 7 fr. pièce; salade de blé, 45 à 55 fr. le kg; céléri blanc, 25 à 30 fr. la botte; céléri vert, 13 à 30 fr. la botte; céléri rave, 8 à 14 fr. la pièce; poireaux, 2 à 6 fr. la botte; navets, 1 fr. 50 à 2 fr. le kg; panais, 4 à 5 fr. la botte; oignons, 4 fr. à 4 fr. 75 le kg; persil, 10 à 13 fr. le kg; cerfeuil 30 à 50 fr. le kg; omates de serre, 25 à 40 fr. le kg; carottes, 2 fr. 50 à 3 fr. 25 le kg; choux de Bruxelles, 9 à 14 fr. le kg; épinards, 12 à 25 fr. le kg; chicons, 2 fr. 50 à 3 fr. 50 le kg; échalotes, 2 à 4 fr. le kg; scorsonères, 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kg; poires, 2 à 10 fr. le kg; pommes, 2 à 6 fr. le kg; raisins, 11 fr. le kg.

LIEGE

Marché du 20 janvier. — Ail 25 frs le kg; ananas 40 frs le kg; bananes 15 à 25 frs le kg; betteraves à salade 5 frs le kg; carottes demi longues 4 frs le kg; céléris blanc 3.50 frs le pied; cerfeuil 60 frs le kg; chicorée de Bruxelles 4 frs le kg; champignons 95 à 140 frs le kg; choux blancs 5 frs le kg; choux de Bruxelles 16 à 20 frs le kg; choux fleurs 4 à 6 frs pièce; choux frisé 7.50 1rs le kg; choux rouges 7.50 frs le kg; choux petits 16 à 20 frs le kg; choux verts 9 frs le kg; citrons 2 frs pièce; cresson 8 frs la botte; dattes 18 à 24 frs le kg; doucette 30 à 35 frs le kg; échalottes 15 frs le kg; endives 5 à 7 frs pièce; épinards 12 frs le kg; escarolles 5 à 7 frs pièce; estragon 5 frs la botte; fenouil 5 frs la botte; figues 20 à 25 frs le kg; laitues 6 à 7 frs pièce; lapins domestiques 90 frs le kg; feuilles de laurier 4 frs le paquet; mandarines 9 à 12 frs le kg; marjolaine 5 frs la botte; navets longs 4 frs le kg; navets plats 4 frs le kg; navets courts 4 frs le kg; noisettes 40 frs le kg; noix 40 frs le kg; œufs 3.25 frs pièce; oignons blancs 6 frs le kg; oignons rouges 8 frs le kg; oranges 9 à 12 frs le kg; oseille 80 frs le kg; pamplemousse 9 à 12 frs le kg; panais 8 frs le kg; persil 25 frs le kg; pigeons 25 à 35 frs pièce; piments 35 frs le kg; poireaux 5 à 7 frs la botte; poires 5 à 9 frs le kg; pommes 2.50 à 7 frs le kg; poules 65 à 160 frs pièce; poulets 50 à 110 frs pièce; radis rouges 6 frs la botte; raisins 5 0frs le kg; salade jeune 30 frs le kg; salade étrangères 6 à 7 frs pièce; salade du pays 6 à 7 frs pièce; salsifis 10 frs le kg; sarriette 10 frs la pièce; scorsonères 10 frs le kg; tomates 60 frs le kg; thym 4 frs la botte; canetons 65 à 100 frs pièce; pommes de terre 2.50 à 2.60 frs le kg.

Marché aux grains du 20 janvier.— Les 100 kilos de paille : froment 145 frs; seigle 145 frs; avoine 140 frs; orge 140 frs; seigle 150 frs.

La tonne : foin de prairie 3.300 frs; trèfle 4.300 frs; luzerne 4.300 frs; sainfoin 4.300 frs; betteraves fourrages 650 frs.

Les 100 kilos : féverolles 1.200 à 1.350 frs; fèves de marais 2.700 frs; fèves fourragères importées 750 frs.

Abattoirs. — Bétail abattu du 11 au 17 courant. — 428 bêtes de plus de 200 kg; 62 bêtes de 101 à 200 kg; 200 bêtes de nécessité; 261 veaux; 69 chevaux; 4 poulains; 332 moutons; 642 porcs; 1 porcelet.

En outre, il a été distribué aux bouchers liégeois 105 tonnes de viandes frigorifiées.

La Libre Belgique, 11 avril 1948, p. 6 :



LES MARCHES

MALINES. — Marché aux légumes du 9-4-48 :

Choux-fleurs, 4-9 fr. pièce; choux blancs, 5-11 fr. pièce; Choux rouges, 4-14 fr. pièce; laitues, 50-60 fr. la caisse; salade, 12-15 fr. le kg; salade de blé, 15-20 fr. le kg; celeri blanc, 17-28 fr. la botte; celeri vert, 12-20 fr. la botte; celeri rave, 1-3 fr. 50 pièce; poireaux, 11-24 fr. la botte; asperges, 35-55 fr. la botte; rhubarbe, 2-4 fr. la botte; Raiforts, 2 fr. la botte; radis, 1.25-175 fr. la botte; panais, 2,50 la botte; oignons, 12-14 fr. le kg; persil, 15-25 fr. le kg; cerfeuil, 7-10 fr. le kg; tomate de serre, 45.50 fr. le kg; pommes de terre, 1-75-1.85 fr. le kg; carottes, 3,25-4,50 fr. le kg; épinards, 8-14 fr. le kg; chicons, 9-13 fr. le kg; échalottes, 10 fr. le kg; scorsonères 5-8.50 le kilos.

MARCHE DE LIEGE DU 10 AVRIL. — Ail 3 pour 5 fr. ; bananes 14 à 24 fr. le kg ; betteraves à salade 4 fr. le kg; carottes 4 fr. le kg; céleris raves 2,30 à 7,50 fr. la tete; céleris verts 4 à 6 fr. la botte ; cerfeuil 25 à 30 fr. le kg ; chicorée des prés, 60 fr. le kg; chicorée de Bruxelles 10 à 14 fr. le kg ; choux fleurs 10 à 18 fr. pièce; choux de mai 10 fr. le kg; choux rouges 8 à 9 fr. pièce ; citrons 9 fr. le kg ; concombres 7,50 fr. pièce; cresson 7 fr. la botte; doucette 30 fr. le kg ; échalotes 17,50 la botte ; épinards 12 fr. le kg ; laitues 5 fr. pièce ; lapins domestiques 85 fr. le kg; feuilles de laurier 5 fr. le paquet; marjolaine 5 fr. la botte ; navets 20 fr. le kg ; œufs 2,20 fr. pièce ; oignons blancs 16 fr. le kg; oignons rouges 15 fr. le kg; oranges 14 à 15 fr. le kg ; oseille 30 fr. le kg ; panais 7,50 fr. le kg ; persil 50 fr. le kg ; pigeons 25 à 35 fr. pièce; poireaux 9 à 10 fr. la botte ; poires 5 fr. le kg; pommes 3 à 10 fr le kg; poules 75 à 150 fr. pièce ; poulets 50 à 125 fr. pièce; radis rouges 3 à 6 fr. la botte; salades étrangères 5 fr. la pièce; salades du pays 5 fr. le kg; pommes de terre 2,40 à 2,60 fr. le kg.

La Libre Belgique, 24 octobre 1948, p. 7 :



LES MARCHES

ZEEBRUGGE. — La minque aux poissons. — Dans le courant de la semaine passée, l'apport de poisson, à Zeebrugge, a été de 152.450 kg. qui ont été vendus pour 1.793.060 fr.

Soles : grandes, de 30 à 37 fr. le kg; moyennes, de 40 à 42 fr. le kg; petites, de 40 à 48 fr. le kg; plies : grandes, de 15 à 16 fr. le kg; moyennes, de 16 à 18 fr. le kg; petites, de 16 à 19 fr. le kg; cabillaud, de 18 à 20 fr.; raie, de 6 à 13 fr.; turbot, de 33 à 42 fr.; carrelet, de 23 à 25 fr.

L'apport de crevettes à Zeebrugge, pour la même période, a été de 12.463 kg. vendus entre 25 et 44 fr. le kilo, pour un total de 437.404 fr.

MARCHE DE LIEGE du 23 octobre.

Au kg. : ail, 20 fr.; ananas, 35; bananes, 20 et 30; betteraves rouges, 5; carottes, 2; céléris raves, 4.50; cerfeuils, 20; chicorée de Bruxelles, 10; citrons, 8; champignons, 60 et 70 ; choux rouges, 4.50; choux blancs, 4; choux verts, 5; choux de Savoie, 5; choux de Bruxelles 10; melon, 15; beurre, 80; cornichons, 10 et 18 ; dattes, 18; figues, 25; doucettes, 10; navets, 5; lapins domestiques 70 ; poules, 65; poulets, 70; échalottes, 12; épinards, 5; haricots, 10 et 13; mange-tout, 10 et 14; oignons blancs, 4 ; oignons petits pour conserves, 12 ; oignons rouges, 4; prunes, 7.50; persil, 20; oranges, 12; pamplemousses, 14; oseille, 10; petits pois sucrés 18; petits pois 18; piments, 15; poireaux, 1.50; poires, 10 et 14; pommes, 5 et 7; pourpier, 25; reine-claude, 6; raisins, 20 et 24; rhubarbe, 1.50; salade jeune, 25; scorsonères, 7.50; tomates, 4 et 7; pommes de terre, 1.40 et 1.60.

A la botte : carottes jeunes, 2 ; cresson, 5; radis rouges, 5; thym, 5; céléris verts, 10; estragon, 5; fenouil, 5; sariette 5; marjolaine 5.

A la pièce : artichauts, 12 et 20; aubergines, 12 et 20; céléris blancs, 5; choux-fleurs, 5 et 6; endives, 2 et 3; escarolles, 2 et 3; laitues, 2; œufs, 3.80 et 4.00; salades du pays 3 et 4; salades étrangères, 3 et 4; pigeons, 20 et 25.

La Libre Belgique, 12 octobre 1949, p. 6 :



LES MARCHES

LIEGE. — Marché du 11 octobre. — Le kilo : pêches 8 à 15 fr; salade 20 fr; betteraves rouges 4 fr; épinards 4 fr; oseille 6 fr; chicorée de Bruxelles 10 fr; ail 22 fr; figues 15 fr; poireaux 5 fr; choux de Bruxelles 20 fr; ananas 30 fr; haricots 12.50 fr; poires 3 à 5 fr; champignons 40 à 50 fr.; bananes 10 à 19 fr; lapin 50 fr; pommes 3 à 6 fr; concombres 6 fr; poules 50 fr; cornichons gros 8 à 12 fr; carottes 4 fr; melon 15 fr; poulets 55 fr; cornichons petits 12 à 20 fr; cerfeuil 15 fr; navets 4 fr; pourpier 20 fr; doucette 15 fr; choux blancs 3.50 fr ; oies 50 fr.; raisins 20 fr.; échalotes 10 fr; choux rouges 3.50 fr; oignons blancs 4 fr; choux de Savoie 3.50 fr; oignons rouges 4 fr; verdure 10 fr; oignons pour conserves 12 fr ; choux verts 3.50 fr; oranges 10 fr ; tomates 3 à 4 fr; pommes de terre 1 à 2 fr; citrons 10 fr; panais 5 fr; céleri rave 10 fr; scorsonères 8 fr; dattes 15 fr; persil 8 francs. — **La pièce** : artichauts 6 à 9 fr; choux-fleurs 6 - 10 fr; pigeons 25 à 30 fr; aubergines 6 à 9 fr; salade du pays 2.50 fr; laitue 2.50 fr; escarole 2.50 à 6 fr; céleri blancs 2 à 5 fr; endives 2.50 à 5 fr; — **La botte** : céleri vert 2 à 5 fr; estragon 3 fr ; marjolaine 3 fr; thym 4 fr; cresson 5 fr.; fenouil 3 fr.; sariette 3 fr.

La Meuse, 24 décembre 1884, p. 4 :

CHARCUTERIE
M. MICHELS
53, Rue Neuvice, 53.
En face de l'église Ste-Catherine.
PRIX DÉFIANT TOUTE CONCURRENCE
Véritable lard du pays. Côtelettes, saucisse et toutes les viandes fraîches, le kilog., fr. 1.50.
Spécialité de boudins blancs aux fines herbes, le 1/2 kilog., fr. 1.25 ; le noir, à fr. 1.00.

La Meuse, 16 février 1885, p. 1 :

BELGIQUE.

AGRICULTURE ET PROTECTION.

Un des plus éminents économistes du pays a bien voulu nous communiquer l'article suivant :

I

Il y a bien peu de temps encore, le protectionnisme semblait avoir disparu de notre sol. Le nombre de ses défenseurs au Parlement avait successivement décru. Personne ne le professait ouvertement. M. Manilius n'avait pas eu de successeur. M. Dumortier lui-même, bien que la vaillance ne lui fît pas défaut, ne hasardait que timidement quelques regrets de l'abandon du système dont il avait été un bouillant champion. Après lui on eût trouvé presque aussi facilement à la Chambre un adorateur de Jupiter qu'un protectionniste se proclamant tel.

Et voici que la semaine dernière les Sections discutent un projet de loi franchement protecteur, retournant à vingt-cinq ans en arrière, niant le principe même du libre-échange, le repoussant dans la matière où il s'impose avec le plus de force et devant entraîner par une conséquence logique, s'il était admis, le remaniment de tous nos tarifs douaniers dans un sens restrictif.

Faut-il s'étonner de voir cette doctrine se réveiller d'un sommeil si profond qu'on la croyait morte ? Quand les intérêts ou les passions sont en jeu, il ne faut jamais être surpris de rien. La vérité n'est sûre de conquêtes définitives que quand elle n'a à combattre ni intérêts, ni passions. Alors elle prévaut sans peine, aucun égarement n'est à craindre ; les distinctions les plus subtiles sont comprises, les démonstrations les plus abstraites sont acceptées. Mais dès qu'il y a quelque profit à la repousser, il est absolument certain qu'elle sera combattue. S'il y avait quelque argent à gagner à nier la lumière du soleil, il y aurait immédiatement des gens qui la nieraient ; il se formerait une école pour en enseigner la négation, et les discours, les brochures et les livres pour l'établir se multiplieraient dans la juste proportion des intérêts engagés dans cette thèse.

Je me suis souvent demandé quelle est en matière économique la plus grande absurdité qui pû être formulée. Mes efforts consciencieux pour aller au-delà du protectionnisme ont toujours échoué. Mon imagination a pu parvenir à un même degré d'insanité, mais j'ai toujours dû reconnaître son impuissance à trouver quelque proposition qui froissât plus profondément le sens commun.

La proposition fondamentale du protectionnisme est qu'on enrichit un pays en mettant à ses frontières une barrière empêchant certaines marchandises d'y entrer.

Peut-on avoir une idée plus bizarre que celle de faire produire une richesse quelconque par une barrière ? De toutes les générations bizarres que l'esprit des plaisants pourra créer, en est-il une plus ridicule que cette richesse naissant d'une interdiction de communiquer ? Mais si vos barrières engendrent la richesse, mettez-en donc partout, entre les provinces, les cantons et les communes !

Ce n'est pas encore assez cependant ; les protectionnistes ont eu le talent de porter cette absurdité à la deuxième puissance. Encore, s'ils empêchaient les choses qui nous sont utiles de sortir ; mais non, ce qu'ils veulent, c'est empêcher de faire entrer ces choses chez nous. Et ils commencent bien ; ils ne veulent pas que nous fassions venir dans le pays le grain dont nous avons besoin, ou tout au moins ils veulent — pour notre bien — nous en rendre l'acquisition aussi onéreuse qu'ils le pourront !

Mais les protectionnistes n'aiment pas que l'on donne des raisons contre leurs projets et surtout de bonnes raisons. Ils crient alors à la doctrine, à la théorie. Et c'est là un de leurs caractères particuliers. Ils veulent bien discuter sans doute, mais ils ne veulent pas qu'on raisonne. Des faits, rien que des faits, voilà ce qu'il leur faut. Il est excellent de rechercher et d'exposer les faits, mais pour passer des faits à une mesure à prendre, nécessaire est bien de faire un raisonnement. Si les protectionnistes en font un, ils sont aussi théoriciens que de véritables économistes. S'ils n'en font pas, ils doivent s'interdire de conclure. Ils concluent cependant, ils ne veulent pas de prémisses, mais seulement une conclusion. C'est ce que M. Méline disait il y a deux jours à la tribune française avec une réjouissante naïveté : « Nous ne nous occupons pas de »principes, s'écriait-il, nous présentons des »solutions. »

C'est un procédé qui simplifierait beaucoup les mathématiques. On y perd du temps à traiter les équations. Qu'on néglige l'équation en mettant une valeur quelconque à x. On aura une solution.

Je ne veux cependant pas trop contrarier aujourd'hui ce système de discussion aussi étrange que la thèse qu'il défend. Je préfère appeler l'attention de vos lecteurs sur une série de faits relatifs à la crise agricole qui me paraissent ne pas manquer d'intérêt.

(La fin à demain.) Y.

1 2

La Commission des sucres a terminé mercredi ses travaux. Elle a conclu en réclamant une diminution d'un quinzième dans l'évaluation légale du rendement des jus.

La droite parlementaire a eu le 12 courant son banquet annuel. On a bu aux ministres présents et aux ministres congédiés. MM. Malou, Jacobs et Woeste ont été, avec MM. Thonissen et De Volder, l'objet « des ovations les plus enthousiastes. » Nous prenons les propres termes du compte-rendu du *Courrier de Bruxelles*, qui continue ainsi :

« M. Jacobs a remercié au nom des ministres qui ont quitté le cabinet de juin 1884 ; on sait dans quelles circonstances. Il a précisé la ligne de conduite qu'il a suivie étant au pouvoir, *il a défini du même coup celle que la droite continuera à suivre.* »

Que disions-nous l'autre jour ? Que M. Jacobs était resté le chef reconnu de la droite.

La Cour de cassation vient de choisir, à l'unanimité, comme candidats à la place de conseiller devenue vacante par la mort de M. Fétis, deux magistrats des plus distingués. L'un s'est fait connaître depuis longtemps par les travaux les plus remarquables sur la science du droit ; l'autre occupe une des premières places au parquet de la Cour d'appel de Bruxelles. Mais ces honorables magistrats sont libéraux. C'en est assez pour que les journaux cléricaux les repoussent. On va leur susciter des concurrents au Sénat. C'est encore une des petites vengeances du ministère, irrité de la jurisprudence de la Cour de cassation dans les questions de fondations, de cimetières, etc.

La Chambre de commerce de Charleroi vient d'adresser à la Chambre des représentants une pétition demandant le rejet du projet de loi rétablissant les droits d'entrée sur les céréales et les bestiaux.

3

Le Conseil supérieur d'agriculture ne veut pas d'un impôt sur le pain. Mais un impôt sur la viande lui sourirait assez, paraît-il.

Nous apprenons, en effet, dit la *Gazette*, de Bruxelles, qu'il vient, par 13 voix contre 7, de voter un droit à l'importation, sur les chevaux, de 30 francs ; sur les bœufs, de 15 francs ; sur les vaches et génisses, de 8 francs ; sur les veaux, de 1 fr. 50 ; sur les moutons, de 2 francs ; sur les porcs, de 3 francs, et sur les cochons de lait, de 50 centimes.

Il n'a pas approuvé le droit d'entrée sur les viandes salées. Pourquoi pas ?

Est-ce que la charcuterie nationale, est-ce que les jambons de Bastogne, les saucisses de Diest, les boudins de Liége et les filets fumés d'Anvers n'ont pas droit à la même protection que la viande fraîche ?

Un gourmand, c'est M. T'Serstevens, l'ancien député de Nivelles, aujourd'hui membre du Conseil d'agriculture, qui ne se contente pas du droit proposé par M. Dumont et qui veut que ce droit soit porté à 3 francs par 100 kilogrammes.

Et soyez certain que s'il ne propose 9 ou 10 francs, c'est parce qu'on refuserait de l'écouter. Que ne le laisse-t-on faire à lui tout seul pendant un jour seulement ! Le prix du pain monterait du double, mais l'agriculture jouirait d'une prospérité sans égale et, avant quatre ans, les terres seraient à 400 francs l'hectare.

4

La Meuse, 14 avril 1885, p. 4 :

CHARCUTERIE
M. MICHELS
53, Rue Neuvice, 53.
En face de l'église Ste-Catherine.
PRIX DÉFIANT TOUTE CONCURRENCE
Véritable lard du pays à 1.50 le kilog. Côtelettes, saucisse et toutes les viandes fraîches, le kilog., fr. 1.60.
Spécialité de boudins blancs aux fines herbes, le 1/2 kilog., fr. 1.25 ; le noir, à fr. 1.00.
Jambons du pays cuits, en détail, à 4 fr. le kilog.; saucisson de jambon, à 3 fr. le k.

La Meuse, 16 janvier 1886, p. 7 :

CHEZ LE SUISSE
CHARCUTERIE LIÉGEOISE
43, rue du Pont-d'Avroy, 43
A côté de l'hôtel Mohren.
Grande baisse sur les côtelettes de porc au filet et autres, fr. 1.50 le kilog. ; saucisses, hachis et faine, fr. 1.50 ; véritables lards sec et du pays, gras et maigre, fr. 1.50 ; saindoux fondu 1re qualité, fr. 1.60 ; lard et saindoux, par 100 kil., 1.40. Spécialité des boudins aux fines herbes, 1re qualité, fr. 1 25 le 1/2 kil. ; boudin blanc, très-bon, et le noir, pour rôtir, à 1 fr. le kil. ; jambon du pays, à fr. 2.10 le kil. ; jambon sans os, à fr. 2.80 le kil. ; choucroute, à 30 centimes le kil. Les autres articles à des prix sans concurrence possible.

La Meuse, 25 mars 1886, p. 4 :

CHARCUTERIE M. MICHELS,
Rue Neuvice, 53
(en face de l'église Ste-Catherine)
Maison recommandée par la bonne qualité de ses marchandises et son bon marché réel :
Véritable lard du pays bien sec, fr. 1.50 le kilog.
Véritable jambon fumé du pays bien sec, fr. 2.20 le kilog.
Hachis de porc pur et saucisse fraîche bien maigre, fr. 1.50 le kil.
Côtelettes de porc au filet et autres, fr. 1.60 le kil.
Spécialité de boudin blanc aux fines herbes, fr. 1.25 le 1/2 kil.
Spécialité de boudin noir aux fines herbes, fr. 1.00 le 1/2 kil.
Et tout ce qui concerne la charcuterie à des prix défiant toute concurrence.

La Meuse, le 24 décembre 1887, p. 10 :

NOËL
SPÉCIALITÉ DE BOUDINS
Boudin au foie truffé de Strasbourg, le 1/2 kil., fr. 1.50 ; boudin au foie, 1re qualité, 1.25 ; boudin au foie d'Aix-la-Chapelle, 0.60 ; boudin blanc aux fines herbes, 1.25 ; boudin de Liége, 1.25 ; boudin noir aux fines herbes, 1.00 ; boudin noir pour rôtir, 0.60.
Toutes les viandes fraîches, fr. 1.50 le kilog.
CHARCUTERIE
M. MICHELS
Rue Neuvice, 55,
En face de l'église Ste-Catherine.

La Meuse, 20 et 21 décembre 1890, p. 5 :

1

NOËL

Charcuterie

E. Choffray-Nollet

Succes' de Ch. Hallin,

Maison fondée en 1830.

Spécialité de boudins fins, qualités supérieures.
Boudins blancs aux truffes.
Boudins blancs aux fines herbes.
Boudins noirs au gingembre.
Boudins de foie, 1re qualité.
On porte à domicile.
On expédie en province.

2

NOËL 1890

Charcuterie Centrale

Maison Jean Meewis-Biavat

Rue du Pont-d'Avroy, 55

Spécialité de Boudins fins.
Boudins au foie gras, truffés, aux fines herbes.
La maison n'a aucun rapport avec une autre maison du même nom.

3

CHARCUTERIE

M. Vaillant, épouse Ch. Hallin, rue des Guillemins, coin de la rue Sohet. **Choucroute** au vin de Moselle. **Boudins** aux fines herbes. **Boudins aux truffes fraîches.**— On porte à domicile.

La Meuse, 20 décembre 1892, p. 3 :

NOËL 1892

Charcuterie centrale

Maison MEEWIS-BIAVAT

Rue du Pont-d'Avroy, 51

Spécialité de :

Boudins blancs aux fines herbes.
Boudins blancs aux truffes de Périgord.
Boudins au foie gras avec et sans truffes.
Boudins noirs supérieurs.
Boudins noirs pour rôtir.
Pâtés de lièvre et au foie gras.

La Meuse, 24 décembre 1900, p. 2 :

REPAS DE NOEL

Partout on se prépare à réveillonner ce soir et à festoyer demain et la Noël semble rester le grand jour des gourmets. Les étalages des poissonniers et des gastronomes sont bien faits, d'ailleurs, pour mettre en appétit les estomacs les plus délabrés.

Mais si les heureux de ce monde, pour lesquels la bonne chair est habitude, sont tentés par les bourriches d'huîtres, les appétissantes poulardes et les succulentes dindes truffées, songez, en les savourant, aux pauvres qui demain ne pourront même pas s'offrir un morceau de "boudin liégeois."

Au milieu de vos joies, faites l'aumône.

Dans ce but, les dépositaires du "Château Rieussec," ce vin exquis de Sauternes qui arrosera dans bien des repas ces mets délicieux, consacreront aux pauvres, sur le prix de réclame déjà si bas, un sou par bouteille vendue aujourd'hui et demain au dépôt de la rue du Pont-d'Avroy, 37.

La Meuse, 29 novembre 1902, p. 3 :

CHARCUTIERS
MARJOLAINE DU PAYS
Monville, à Sclessin

La Meuse, 10 avril 1914, p. 2 (extrait) :

PLACE DES CARMES

Place des Carmes, 6, admirons l'étalage de réel bon goût réussi par la maison Dabin, qui, sous la direction nouvelle de M. L. Vidua-Baer s'affirme au premier rang de nos plus fines charcuteries.

On sait la renommée acquise par cette maison dans la fabrication de l'excellent boudin de Liége, réputé dans le pays entier.

Aussi, la Maison Dabin s'honore-t-elle de la clientèle des plus belles familles liégeoises.

Nous ne quitterons pas la place des Carmes sans nous arrêter, tout à côté, devant le No 4 de la rue des Prémontrés. C'est là que l'ancienne Maison de Vins et Liqueurs E. Rosoux-Daniels a installé ses magasins, dans un ancien hôtel historique.

La Meuse, 24 mai 1926, p. 2 :

LA GRANDE QUINZAINE GASTRONOMIQUE

Et voici les menus gourmands...

Nous en avons assez parlé, de ces menus dont les restaurateurs liégeois doivent, pendant les fêtes gastronomiques, mettre les délices sous la fourchette du public.

Il est temps de savoir comment ils sont composés, où et quand on pourra les déguster.

Vingt restaurateurs liégeois ont adhéré au mouvement. Chez eux, outre la carte habituelle, on trouvera, du 6 au 13 juin, les plats spéciaux suivants, aux jours indiqués :

Dimanche 6 juin :

AU DEJEUNER : Truites de Coo Meunière; Filet Mignon en chevreuil à la Saint-Hubert.

AU DINER : Jambon d'Ardenne Botteresse; Oie à l'instar de Visé; Cramignon de Riz aux Fraises.

Lundi 7 juin :

AU DEJEUNER : Matelotte d'Anguille à la Hutoise; Navarin de Mouton Cotiresse.

AU DINER : Pied de Porc Saint-Lambert; Poulet poêlé César Franck.

Mardi 8 juin :

AU DEJEUNER : Matelotte de Brochet Petit Bourgogne; Fricassée de Veau Leman.

AU DINER : Foie de Veau à la Chapuis; Fricassée de Poulet à la Sérésienne.

Mercredi 9 juin :

AU DEJEUNER : Anguille à l'Escavèche; Tête de Veau Mosane.

AU DINER : Rognon de Veau à la Liégeoise; Caneton aux petits Oignons.

Jeudi 10 juin :

AU DEJEUNER : Paupiette de Sole à la Zénobe Gramme; Salade de Princesse à la Liégeoise.

AU DINER : Jambonneau au Chou de Mai; Pâté Pigeon Saint-Lambert.

Vendredi 11 juin :

AU DEJEUNER : Cabillaud à la Wallonne; Blanquette de Veau Tchantchès.

AU DINER : Fricassée de Veau Leman; Œufs pochés, pointes d'Asperges; Asperges de Vivegnis au Beurre d'Aubel.

1

Samedi 12 juin :

AU DEJEUNER : Matelotte d'Anguille à la Hutoise; Potée Ardennaise.

AU DINER : Boudin Liégeois grillé; Pigeon farci Defrecheux; Jambon Cité Ardente.

Dimanche 13 juin :

AU DEJEUNER : Paupiette de Sole Zénobe Gramme; Côtelette de Porc en Surprise; Pied de Mouton Curtius.

AU DINER : Jambon du Pays en croûte; Ballotine de Caneton aux Navets; Cramignon de Riz aux Fraises.

Une grande affiche, très suggestive, a été envoyée dans tous les restaurants et hôtels des principales villes de Belgique, dont les Fédérations hôtelières seront d'ailleurs représentées aux fêtes gastronomiques.

A dater d'aujourd'hui, le courrier ne part plus sans qu'un timbre-réclame ne soit apposé sur chaque enveloppe.

Des prospectus dépliants, tirés par milliers, ont été lancés dans toutes les directions; des brochurettes, des guides, vont suivre.

Le commerce liégeois tout entier doit profiter du mouvement créé. Pendant la grande quinzaine, il faut que les étalages soient vivants, bien éclairés, jusque 9 ou 10 heures du soir, afin de contribuer au maintien de l'animation dans nos rues.

Il faut aussi pavoiser et, enfin... prier tous les saints pour que le soleil ne nous refuse pas son concours.

SOREL.

2

La Meuse, 16 juillet 1930, p. 7 :

FOIRES ET MARCHES

MARCHE AUX LEGUMES DE LIEGE du 15. — Choux blancs, pièce, 2 ; idem de mai, kg. 1.50 ; idem verts, pièce, 1.50 ; id. rouges, 2 à 3 ; id. Savoie, pièce, 1.50 ; choux-fleurs, 4 à 5 ; carottes, kg. 2.50 ; céleris, le pied, 1.25 ; cerfeuil, le kg. 12 ; concombre, pièce, 2 ; cresson, botte, 1.40 ; endives, pièce, 1 ; épinard, kg. 4 ; fèves de marais, kg. 1 ; haricots, 3 ; laitue, 0.75 ; mange-tout, 3 ; marjolaine, 0.75 ; navets, kg. 2 ; oseille, 1.25 ; oignons, 2 ; oignons blancs, 4 idem petits, 4 ; persil, kg. 6 ; petits pois sucrés, 5.50 ; petits pois, kg. 4 ; pourpier, 6 ; poireaux, la botte, 1.75 ; rhubarbe, kg. 0.50 ; salade du pays, 0.75 ; jeunes carottes de Hollande, la botte, 1.25 ; tomates, kg. 4 à 7 ; feuilles de laurier, 10 ; fèves, 1.25. Pommes de terre : Nouvelles, kg. 0.85 ; rouges, kg. 0.50 ; rondes, 0.70 ; Terneuzen, 0.60.

PRIX DES VIANDES par quartiers et demi-quartiers de bête abattue pendant la semaine du 8 au 14 juillet 1930 :

Halle du Nord : Bœuf, 1re qualité, 17 à 20 fr. le kilog ; 2e qualité, 16 à 17 fr. le kilo ; veau, 1re qualité, 17 à 20 fr. le kilog ; 2e qualité, 13 à 17 fr. le kilog ; mouton, 1re qualité, 15 à 17 fr. le kilog ; 2e qualité, 12 à 15 fr. le kilog.

Halle des Carmes : Porc, 1re qualité, 14 à 16 fr. le kilog ; 2e qualité, 12 à 14 fr. le kilog ; lard, 11 à 13 fr. le kilog.

HASSELT, 15. — Froment, 170; seigle, 100; orge, 90; pommes de terre, 75; paille, 300; foin, 450; beurre, 25; œufs, 77 le 100; bêtes à cornes 71, à 16 le kg; veaux, 145, à 18; moutons, 13, à 14 frs; nourrains, 85, de 400 à 500; cochons de lait, 950, 180 à 250.

AUBEL, 15. — Beurre, 21.75-23.50; œufs, 20.50-22; fromage, 1.40; caillebotte, 0.80-0.85; prix du kg de porc gras, 8-9; nombre de porcs exposés, 585.

CUREGHEM, 15. — Marché aux porcs. — Exposés : 2620, de 8 fr. 25 à 9 fr. 25.

ANVERS, 15. — GRAINES : Lin Bombay, juillet-août, 16/16 ; lin Calcutta, juil.-août, 17/17/6 ; lin Plata disp., 14/5 ; id. flottant, 14/12/6 ; id. juil., 14/10. — Ferme.
Colza Toria, emb. juil., 13/12/6 ; Ferozepore, emb. juil., 13/7/6. — Calme.
SUIFS et GRAISSES, très calme, inchangés.
LAINES, calme : Juil., 24 7/8 ; août, 24 3/4 ; sept. 25 ; oct., 25 1/4 ; nov., 25 1/2 ; déc., 25 1/2 ; janv., 25 1/2 ; févr., 25 1/2 ; Ventes, 205.000.
SAINDOUX et SALAISONS, CAFES disponibles. TOURTEAUX, calmes, inchangés. ESSENCES DE TEREBENTHINE, très calme, inchangées.
HUILES MINERALES et SUCCEDANES, RIZ, inchangé.
FARINES, soutenues, inchangées.
15 1/2; disp., 157 1/2; id. juillet, 145; Nitrate de chaux 15 p. c. wag. dép. Anvers ou Gand, 146; Sulfate d'ammoniaque libre dép. Anvers en sacs, 1225; superphosphate 14/16 p. c. les 100 k. par unité. 280; id., 17/20 p. c. les 100 k., 285-300; Scories Thomas, 14/18 p. c. soluble, 715; Scories Thomas. 15/20 p. c., franco gares belges, 235, — Calme.

La Meuse, 21 octobre 1931, p. 7 :

FOIRES ET MARCHES

HALLES AUX VIANDES, 19. — Prix des viandes par quartier de bête abattue pendant la semaine du 13 au 19 octobre 1931:
Halle du Nord. — Bœuf, 1re qualité, 11 fr. à 13 fr. le k.; 2e qual., 8.00 à 11.00 fr. le k.; veau, 1re qual., 16 à 19 fr. le k.; 2e qual., 12 à 16 fr. le k.; mouton, 1re qual., 12 à 14 fr. le k.; 2e qual., 10 à 12 fr. le k.
Halle des Carmes. — Porc, 1re qual., 9 à 11 fr. le k.; 2e qual., 8 à 9 fr. le k.; lard, 7 à 9 frs le kilog.

MARCHE AUX LEGUMES DE LIEGE, du 20. — Betteraves rouges, 0.75; choux blancs, p., 0.50-1.00; chicorée de Bruxelles, le k., 3.25; choux verts, p., 0.50-0.75; choux rouges, la p. 0.50-1.00; choux frisés, pièce, 0.60; choux de Savoie, p., 0.50-0.75; choux de Bruxelles, le k., 3.00; petits choux, 3.00; choux fleurs, la p., 1.25-1.75; carottes, le k., 0.90; céleris, le pied, 0.50-1.25; cerfeuil, le k., 2.00; cresson, la botte, 1.00; doucette, le k., 2.00; échalotes, 3.50; escarole, la botte, 0.50; endives, la pièce, 0.50; épinard, le kilo, 1.25; haricots, le kilo, 3.25-5.25; laitue 0.50; mange-tout 3.25-5.25; marjolaine 7.00; navets, le k., 0.75; oseille, le k., 1.25; oignons, le k., 1.10-1.40; oignons blancs, 1.00; id. petits, 2.75; persil, le k., 2.00; panais, le k., 0.75; poireaux, la botte, 1.25; radis blancs, 1.00; radis rouges, 1.00; rhubarbe, le k., 0.50; scorsonères 2.50; salade étrangère, 0.50; salade du pays 0.50; sasifis, la botte, 3.00. Salade de France, la pièce, 0.50; tomates, le k., 3.25; thym, 1.00 la plante; feuilles de laurier 8.00; fèves 3.50.
Pommes de terre: Boules d'or, le k., 0.65; Edouard, le k., 0.80; Industrie, le k., 0.75; Mylord, le kilo, 0.70; plates, le k., 1.10; plates bleues, le kilo, 1.75; rondes, le k., 0.65; Terneuzen, le k., 0.75.

MARCHE AUX GRAINS, 19. — Froment, 50-70; seigle 68-70; escourgeon 81-83; avoine 73-84; paille 15-20; foin 20-25; tendance calme.

VERVIERS, 20. — Viande à rôtir sans os, 14-20 ; id. id. avec os, 8-16 ; id. à bouillir, 6-10 ; veau sans os, 14-20 ; id. avec os, 8-16 ; lard, 7-8 ; graisse fondue de bœuf, 6 ; id de porc, 8 ; lapins, 13-15 ; poires, 1-2 ; pommes, 1-3 ; pêches, 4-10 ; raisins, 6-12 ; noix, 2-3 ; citrons, 1 ; choux blancs, 1.50 ; id. Bruxelles, 3-4 ; id. fleurs, 2-4 ; id. rouges, 1.50-1 ; id. Savoie, 1 ; céleri, 2-3 ; verdure, 4 ; chicorée de Bruxelles, 5-6 ; navets, 1.50; poireaux, 1-2 ; carottes, 1 ; tomates, 3 ; laitue, 0.50-0.75 ; endives, 0.75-1.50 ; salsifis, 1.50 ; betteraves, 1.50 ; oignons, 0.25.
Pommes de terre : mylords, 0.65 ; édouard, 0.7 0; plates, 1.
Marché aux oiseaux du 18. — Linots, 2 ; serins, 6 et 7.50 ; chardonnerets, 15 et 20 ; moineaux friquets, 1 ; verdiers, 1 ; pinsons, 0.75 ; bruants, 1.50 ; alouettes, 2.50 ; cinis, 5.

CUREGHEM, 20. — Porcs exposés, 3614. de 5.50 à 6.50.

AUBEL, 20. — Beurre, 17-19; œufs, 30-31; fromage caillebotte 0.40, id. Herve 1.30; porc gros sur pied, 5.50 à 5.75; nombre de porcs exposés: 430.

HASSELT, 20. — Froment 95, seigle 86, avoine 120, orge 85, pommes de terre 40, paille 250, foin 175, beurre 20, œufs 105; bêtes à cornes, 154, à 6.50 le k.; veaux, 164, à 4.50 lek.; moutons, 39, à 5.00; nourrains, 206, de 200 à 230 frs; cochons de lait, 1430, de 90 à 125 francs.

ANVERS, 20. — ORGES : Anatolie crib t. 10 flot 83; Danube 61/63 k. flot. 67; id. disp. 67; id livr. 3 dern. 67 1/2; Danube azoff Mer Noire 61/62 k. emb. 3 dern. 67 1/2; id. livr. 3 dern. 67 1/2
ESCOURGEONS du Chili disp. 88; Moldavie choix 70/71 k. flot. 80 1/2; Perse disp. 63; Pologne 70/71 k. t. 332 emb. prompt 98 1/2 ; id. 3 emb. promp 100; id. t. 442 118; Russe du Sud 63/64 k. emb. oct.-nov. 87 1/2.
SUCRES bruts : calmes : disp., 174 nom. ; oct.-déc., 175 nom, Cristallisés : disp., 204 ach., 209 vend. ; oct.-déc., 205 à 206 vend.
ESSENCES DE TEREBENTHINE, CAFES, SUIFS et GRAISSES, ENGRAIS: Calme, inchangés.

1

FROMENTS : exotiques : amber durum 11 oct. 269; Kansas Golfe Dark. disp. 233; id. n. r. disp. 222; id. att. 233; Kansas id. n. r. atl. disp. 214; Manitoba I atl disp. 258; Manitoba II atl. flot. 238; id. II atl. s. vap. 229; id. IV atl. s. vap. 219; id. chargé flot. 217 ; Plata Bahia 77-1/2 k. flot. 206; Plata Baruso 78 k. disp. 204; id. n. r. disp. 209; Entrerios 78 k. ch. flot 207; Blé russe ord. disp. 71; Vatna. 80/81 k. 3 p. c. ch. flot 66; Danube ord. 58-65 Bourgas 80/81 k. 62 1/2; Danube bulgare 65.
MAIS, plata jaune: disp. 51.50, id. flott. 51.50, id. livr. 3 derniers 51.50, livr. 6 d'oct. 54.50, livr. 3 premiers 56; Cinquantino plata rouge, flott. 55, livr. 3 derniers 55, livr. 6 d'oct. 66.50, livr. 3 premiers 58.
SAINDOUX et SALAISONS: Saindoux tierçons 800, caissettes 785, soutenue.
LAINES: Calme, oct. 23 7/8, nov. 23 7/8, déc. 23 1/8, janv. 24.25, févr. 24 3/8, mars 24 3/8, avril 24 3/8, mai 24.50. Ventes: 365.000.
SEIGLES: Danube Bulgare 74-75 k., flot. 66, Plata 72 k. emb. oct. flot. 63.50, Russe, 72-73 k. disp. 65.50, flot. 65.50.
AVOINES: Plata faq. 46-47 k., flot. 98.50, emb. sept-oct. 99, livr. 3 dern. 99.
TOURTEAUX: Lin Amérique disp. 102.50, id. livr. nov.-déc. 104; id. 4 de nov. 105, id. 3 prem. 105.50, Lin indigène disp. 102, id. nov.-déc. 103.50. Lin indigène 4 nov. 104.50 ferme.
GRAINES: Lin Bombay 153, Lin Calcutta 149, id. Lin Plata disp. 116, flot. 117, id. oct. 117, id. nov. 117, id. janv. fév. 111. Soutenue.
SONS: De froment indigènes: qualité choix disp. r. gare 60-62, qual. moyenne 55-57, livr. oct. 57, id. 4 d'oct. 63, id. 5 de nov. 65, Sons Plata emb. 4 de sept. 56; Rebulet de from. ind. r. gare 55-58, Remoulage de from. ind. r. gare 75-85; Hollandais déb. front. disp. 60, id. sacs inclus oct. nov. 63.
FARINES: Froment 00 gare 105; Américaines: Kansas H., Wheat Pat. 460, Kansarsh Straights 420, Manitoba Pat. 480.

2

La Meuse, 1er août 1945, p. 4 :

MARJOLAINE A VENDRE.
116, RUE EN-BOIS, 116, à LIEGE.

La Meuse, 30 juillet 1947, p. 4 :

1

UN APERÇU DES PRIX AU MARCHE DE LIEGE

Voici des prix pratiqués ce mardi au marché de la place Cockerill :

Abricots 26 fr. le kg. ; ail 5 têtes pour 10 fr. ; ananas 40 fr. le kg. ; bananes 16 à 18 fr. le kg. ; betteraves à salade 4 fr. le kg. ; carottes jeunes 2,50 fr. la botte ; céleris blancs 15 fr. le kg. ; céleris verts 12 fr. le kg. ; cerfeuil 30 à 35 fr. le kg. ; cerises 2 fr. le kg. ; champignons 85 fr. le kilo ; choux blancs 5 fr. le kg. ; choux-fleurs 5 à 7,50 fr. pièce ; choux pims 5 fr. le kg. ; choux rouges 6 fr. le kg. ; coux de Savoie 4 fr. le kg. ; choux verts 5 fr. le kg. ; citrons 14 à 15 fr.

2

le cent ; échalotes 5 fr. le kg. ; endives 2 fr. pièce ; épinards 6 à 8 fr. le kilo ; escarolle 2,50 fr. pièce ; fèves de marais 10 fr. le kg. ; fenouilles 5 fr. la botte ; framboises 24 fr. le kg. ; groseilles 4 à 6 fr. le kg. ; groseilles rouges 7 fr. le kg. ; haricots Princesse 8 fr. le kg. ; laitues 4 fr. pièce ; lauriers 4 fr. le paquet ; mange-tout 8 fr. le kg. ; marjolaine 5 fr. la botte ; myrtilles 15 fr. le kg. ; melon 10 fr. le kg. ; navets 8 fr. le kg. ; œufs 2,70 francs pièce ; oignons blancs 12 fr. le kilo ; oignons petits 17,50 fr. le kg. ; oignons rouges 5 fr. la botte ; oranges 13 à 14 fr. le kg. ; oseille 10 fr. le kg. ; pêches 15 à 20 fr. le kg. ; persil 15 fr. le kg. ; petits pois sucrés 15 fr. le kg. ; poireaux jeunes 6 fr. la botte ; poires 1 à 2,50 fr. le kg. ; pommes 1 à 4 fr. le kg. ; pourpier 16 fr. le kg. ; prunes 2 à 10 fr. le kg. ; prunes Baret 7 fr. le kg. ; raisins 45 fr. le g. ; salades 1,50 à 2 fr. pièce ; tomates 5 à 7 fr. le kilo ; thym 5 fr. la botte ; pommes de terre 2 fr. le kg. ; 1,75 par 5 kg.

La Meuse, 23 juillet 1948, p. 3 :



Beaumont

BEAUMONT. — Beurre, 90 fr. le kg. ; 500 à 600 kg. mis en vente ; œufs : 3 francs pièce (250 mis en vente) ; fromage et produits laitiers néant.

Anderlecht

ANDERLECHT. — Veaux 1385 ; col de poulain, 55 ; extra, 42 ; bonne qualité, 35 ; moyennes, 28 ; inférieure, 22.

Huy

HUY. — Beurre, 90 fr. le kg. ; beurre de laiterie, 98 fr. ; œufs, 3.15 fr. pièce ; poissons de mer, 30 fr. le kg ; poissons de Meuse, 35 fr. le kg. ; poireaux, 3 fr. la botte ; oignons, 2-3 fr. la botte ; carottes, 3 fr. la botte ; choux rouges, 6 fr. le kg ; choux verts, 5 fr. le kg ; choux-fleurs, 8 fr. le kg ; pommes « neige », 14 fr le kg ; pommes de terres « bintje », 2 fr. 40 ; marjolaine 3 fr. ; avoine, 500 fr. les cent kg.

Battice

Au marché au beurre de Battice, le beurre s'est vendu cette semaine de 88 à 94 fr. le kg.

La Meuse, 8 janvier 1949, p. 4 :

MARJOLAINE séchée à vendre
Téléphone 686.81

La Meuse, 12 avril 1950, p. 4 :

MARCHE AUX LEGUMES DE LIEGE du 11 avril

Betteraves à salade : 5 fr. ; carottes longues : 6 à 10 fr. ; céleris blancs : 2 fr. 50 pièce; céleris verts : 3 fr. la botte ; raves : 24 fr. ; cerfeuil : 30 fr. ; chicorée de Bruxelles : 6 à 10 fr. ; choux blancs : 10 fr.; choux - fleurs : 10 à 14 fr. ; choux frisés: 10 fr. ; choux de Savoie : 10 fr.; choux verts : 10 fr.; cresson : 7 francs ; échalotes : 10 fr. ; épinards : 12 fr. ; laitues : 5 à 6 fr.; marjolaine : 5 fr. ; navets longs : 4 à 7 fr. ; oignons jeunes : 4 fr. la botte ; oignons blancs : 8 fr. ; oignons rouges : 8 fr. ; oseille : 30 fr. ; panais : 6 fr. ; persil : 40 fr. ; poireaux : 11 fr. la botte; radis rouges : 25 fr. ; salades jeunes : 20 fr. ; rhubarbe : 6 fr. ; salades étrangères et de France : 5 à 6 fr. ; salsifis : 7 fr. 50 à 10 fr. ; scorsonères : 7 fr. 50 à 10 fr. ; tomates : 40 fr. ; thym : 1 fr.

Pommes de terre : nouvelles : 10 fr. ; industrie : 3 fr. ; plates : 5 fr.

La Meuse, 16 juin 1950, p. 2 :

MARCHE AUX LEGUMES DE LIEGE du 15 juin

PRIX SUIVANT QUALITE

Asperges, 10 à 15 fr. la botte ; artichants 6 à 10 fr. pièce ; bananes 18 à 25 fr. le kg. ; champignons 50 à 70 le kg. ; choux verts 4 fr. le kg. ; choux frisés 5 fr. le kg. ; choux-fleurs 4 à 5 fr. pièce ; carottes 4 fr. la botte ; céleri blanc 3 à 5 fr. le pied ; céleri vert, 3 fr. la botte ; cerfeuil 60 fr. le kg. ; concombres 6 à 8 fr. le kg. ; cresson 7 fr. la botte ; escarolles 4 fr. pièce ; endives 4 fr. pièce ; épinard 10 fr. le kg. ; fèves de marais 8 fr. le kg. ; haricots 16 fr. le kg. ; laitue 1 à 2 fr. pièce ; mange-tout 16 fr. le kg. ; marjolaine 5 fr. la botte ; navets 7,50 fr. le kg. ; oseille 15 fr. le kg. ; oignons blancs 7,50 francs le kg. ; petits oignons jeunes 3 fr. la botte ; persil 30 fr. le kilo ; petits pois sucrés 6 fr. le kg. ; petits pois 6 fr. le kg. ; pourpier 30 fr. le kg. ; poireaux 3 à 6 fr. la botte ; rhubarbe 4 fr. le kg. ; tomates 10 à 16 fr. le kg. ; thym 4 francs la botte ; pommes de terre (vieilles) 3 à 3,5 fr. le kg. ; plates 5 fr. ; nouvelles 3 à 5 fr. ; pêches 30 fr. le kg. ; cerises 6 à 15 fr. le kilo ; fraises 10 à 15 fr. le kg. ; groseilles vertes 7 fr. le kg. ; oranges 14 fr. le kg. ; pommes 14 fr. le kilo ; beurre, 63-70 fr. le kg. ; œufs 1,30 fr. pièce.

La Meuse, 23 juin 1950, p. 2 :

MARCHE AUX LEGUMES DE LIEGE du 22 juin

Asperges : 12 et 14 fr. la botte; betteraves rouges : 4 fr. le kg. ; choux blancs : 7 fr. 50 la tête ; choux verts : 4 fr. le kg. ; choux rouges : 5 et 6 fr. le kg. ; choux fleurs : 4 fr. pièce ; céleri blanc : 5 fr. le pied ; céleri vert : 2 fr. le paquet ; cerfeuil : 50 fr. le kg.; escaroles : 5 fr. pièce ; endives : 4 fr. pièce ; épinard : 10 fr. le kg.; fèves de marais : 5 fr. le kg.; laitues : 1 à 2 fr. pièce ; mange-tout : 15 fr. le kg. ; marjolaine : 5 fr. la botte ; navets : 5 fr. le kg. ; oseille : 20 fr. le kg. ; oignons blancs : 5 fr. le kg. ; oignons jeunes : 3 et 4 fr. la botte ; persil : 30 à 35 fr. le kg. ; petits pois sucrés : 5 fr. le kg. ; pourpier : 35 fr. le kg. ; poireaux : 3 et 4 fr. la botte ; rhubarbe : 3 à 4 fr. le kg.; carottes nouvelles : 4 fr. la botte; tomates : 10 à 18 fr. le kg. ; pommes de terre vieilles : 3 fr. le kg.; pommes de terre nouvelles : 2.50 à 4 fr. le kg. ; pommes de terre plates vieilles : 5 fr. le kg.

1

MARCHE AUX FRUITS

Les prix s'entendent au kilo.

Pêches : 25 ; bananes : 25 ; cerises : 6 ; fraises : 10 ; groseilles vertes : 8 ; myrtilles : 30 ; oranges : 15 ; poires : 12 ; pommes : 10.

Produits laitiers. — Beurre : de 64 à 70 fr. le kg.

Œufs : 1 fr. 50 pièce.

2

La Meuse, 6 septembre 1950, p. 2 :

Bourse, marchés, halle et abattoir de Liège

ABATTOIR

Du 27 août au 2 septembre, 2.155 bêtes ont été abattues à l'abattoir communal de Liège, soit 389 bovidés, 138 veaux, 24 chevaux, 212 poulains, 114 moutons et 1.278 porcs.

MARCHE AU BETAIL

Les prix suivants, sur pieds, ont été pratiqués au marché au bétail de Liège du 4 septembre : bœufs, de 26 à 29 fr. le kg. ; génisses de 25 à 29 ; taureaux 20-25 ; vaches 13-20 ; veaux 20-25 ; porcs 23-26 ; moutons 6-8 ; chevaux 10-12 ; poulains 12-16.

HALLE DU NORD

Ce qui suit a été amené, du 27 aôut au 2 sept. au marché couvert de la Halle du Nord, à Liège : 611 quartiers de viande bovine (35 à 45 fr. le kg.) ; 221 veaux (34 à 54 fr. le kg.

MARCHE AUX GRAINS

Les prix suivants, sur wagon départ, ont été pratiqués à la Bourse aux produits agricoles de Liège du 4 septembre.

Par cent kilos, francs : froment 432 ; seigle 335 ; avoine 310 ; orge 360 ; pois pour bétail 625-825 ; haricots blancs 975-1.175 ; féveroles 550-650 ; fèves fourragères 505 ; fèves de marais 2.300 fr.

Par mille kilos, francs : paille battue à la machine, de froment, de seigle, d'avoine, d'orge 200 ; en bottes et en ballots ; paille de seigle battue au fléau 600.

Foin de prairie 1.200 ; foin de trèfle, de luzerne, 1.700 ; sainfoin 2.100 francs.

LES FRUITS
MARCHE AU DETAIL

Pêches 10 à 15 fr. le kg. ; oranges 12 fr. le kg ; poires, 2.50 à 6 fr. le kg ; pommes, 1 à 4 fr. le kg ; prunes 2.50 à 6 fr. le kg ; pommes 1 à 4 fr. le kg ; prunes 2,50 à 6 fr. le kg ; Reine Claude 5 à 10 fr. le kg ; raisin 20 fr. le kg.

1 e huit noces d'or

MARCHE AUX LEGUMES DE LIEGE

PRIX DE DETAIL DU 5 SEPTEMBRE 1950

Artichauts 8 fr. la pièce; Betteraves rouges 5 fr. le kilo; Champignons 35 à 50 fr. le kilo; Choux blancs 5 fr. le kilo; Choux verts 4 fr. le kilo; Choux rouges 5 fr. le kilo ; Choufleur 3 à 5 fr. la pce; chicorée de Bruxelles 15 à 20 fr. le kilo; Céleri blanc 1 à 3 fr. le pied; Céleri vert 4 fr. le paquet; Céleri rave 2.50 fr. pièce; Cerfeuil 20 fr. le kilo; Cornichons (petits) 14 fr. le cent; Cresson 5 fr. la botte; Echalotes 12 fr. le kilo; Escaroles 4 fr. la pièce; Endives 4 fr. la pièce; Epinard 8 fr. le kilo; Fèves à hacher 10 fr. le kilo; Haricots 6 fr. le kilo; Mange-tout 12 fr. le kilo; Marjolaine 5 fr. la botte; Oseille 10 fr. le kilo ; Oignons blancs 4 fr. le kilo; Oignons rouges 4 fr. le kilo; Oignons petits (conserves) 15 à 17.50 le kilo; Persil 20 fr. le kilo; Petits pois sucrés 15 fr. le kilo; Petits pois 15 fr. le kilo; Panais 5 fr. la botte; Pourpier 20 fr. le kilo; Poireaux 2.50 fr. la botte; Salade étrangère 2.50 fr. pièce; Salade du pays 2.50 fr. la pièce ; Jeunes carottes 2.50 fr. la botte; Tomates 1 à 2.50 fr. le kilo; Thym 4 fr. la botte; Pommes de terre 2.25 à 2.50 le kilo ; Plates roses 4 fr. le kilo.

2

La Meuse, 16 octobre 1950, p. 2 :

Le marché aux légumes de Liège

DU 14 OCTOBRE

Prix de détail suivant qualité

Ails, 3 pour 5 fr. ; artichauts, 6 à 9 fr. la pièce ; betteraves rouges, le kg., 5 fr. ; champignons, le kg. 35-50 fr. ; choux bl., 4 fr. le kg ; choux verts, rouges, 4 fr. le kg ; choux Savoie, 4 fr. le kg ; choux de Bruxelles, 12 fr. le kg ; choux-fleurs, 6-8 fr. la pièce ; chicorées de Bruxelles, 8 fr. le kg ; carottes, 2 fr. 50 le kg ; le pied de céleri blanc, 2 fr. ; la botte de céleri vert, 2 fr. ; céleri rave, 5 fr. le kg ; cerfeuil, 20 fr. le kg ; cornichons (petits) 20 fr. le cent ; concombre, le kg. 5 fr. ; cresson, 5 fr. la botte ; doucette, le kg., 12 fr. ; échalotes, le kg., 10 fr. ; escaroles, la pièce, 1,75-4 fr. ; endives la pièce, 1,25-3 fr. ; épinards, le kg 10 fr. ; laitues, 1,50-2,75 la pièce ; melons 15 fr. le kg ; marjolaine 5 fr. la botte ; navets, 6 fr. le kg. ; oseille, 10 fr. le kg. ; oignons blancs, 4 fr. le kg ; oignons rges, 4 fr. le kg ; petits oignons pour cons., 12 fr. le kg ; persil, 20 fr. le kg ; petits pois, 20 fr. le kg ; panais, 6 fr. le kg ; poireaux, 2 fr. 50 le kg. ; salade, 1,50-3,50 la pièce ; salsifis, 8 fr. le kg ; jeunes carottes, 2,50 la botte ; tomates, 3,50-5 fr. le kg ; thym, 5 fr. la botte ; feuilles laurier, 5 fr. le paquet, p. de terre, 2,25 le kilo.

Beurre : 72-75 fr. le kilo ; œufs, 2-3 fr. la pièce.

La Nation Belge, 21 décembre 1919, p. 2 :



LANGE É., *La cuisine belge*, Bruxelles, 1982, p. 69-70 :

Boudin blanc aux herbes

« Deux fois du boudin ! », vont peut-être se dire les lectrices qui n'apprécient que médiocrement cette charcuterie. Hé oui, deux fois ! Parce que le boudin blanc est très différent du noir et que mes amis liégeois ne me pardonneraient pas d'avoir omis de mentionner « leur boudin » dans un ouvrage consacré à la gastronomie belge.

750 g de viande de porc — 250 g de viande de veau (ou de chair de volaille) — boyaux de porc nettoyés — 2 tranches de pain mie — 5 échalotes — 100 g de saindoux — ½ l de lait — ¼ de l de crème fraîche — 4 œufs — 150 g de panne — 1 pincée de marjolaine en poudre — quelques feuilles de sauge — 1 carotte — 1 oignon — 2 branches de céleri vert — 1 cuil à soupe de persil haché — quelques râpures de muscade — sel et poivre.

Faites fondre le saindoux. Mettez à cuire les échalotes épluchées et détaillées en petits morceaux. L'opération doit être effectuée sur feu très doux pendant 1 heure.

Faites tremper la mie de pain dans le lait. Laissez dessécher à chaleur douce (au four quasi éteint, par exemple) pour obtenir une sorte de pâte épaisse.

Portez à ébullition dans une grande casserole 2 l d'eau légèrement salée. Ajoutez-y la carotte et l'oignon épluchés et coupés en rondelles ainsi que le céleri soigneusement lavé.

Hachez la viande de porc et celle de veau (ou de volaille). Incorporez ce hachis à la mie de pain. Ajoutez les échalotes cuites, la panne coupée en petits dés, la crème et les œufs entiers. Assaisonnez (sel, poivre, muscade). Ajoutez la marjolaine, la sauge et le persil haché. Mélangez le tout. Emplissez, sans bourrer, les boyaux de porc (selon la même formule de préparation que celle des boudins noirs — voir page 66).

Plongez les boudins blancs dans la casserole d'eau chaude (elle ne peut plus bouillir !). Faites cuire à feu très doux pendant 20 minutes.

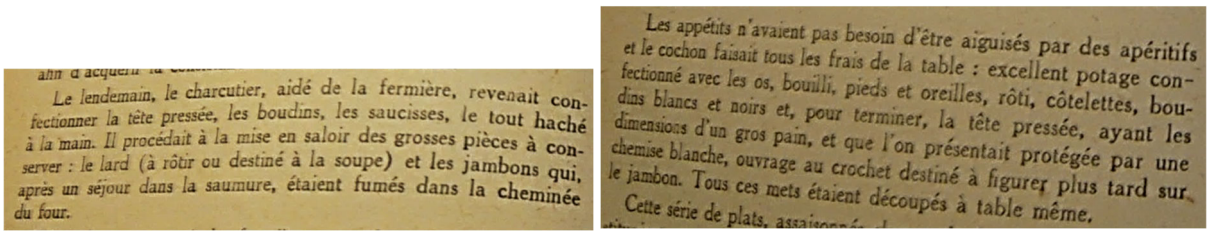
Retirez du feu. Laissez tiédir les boudins dans le liquide de cuisson (carotte, oignon et céleri sont sacrifiés). Retirez-les après 30 minutes, égouttez-les. Mettez-les à refroidir.

On déguste les boudins blancs froids ou grillés, ou encore rôtis au beurre.

Un petit « truc » : recouvrez les boudins d'un linge épais et clair après les avoir égouttés. Ils seront plus lustrés et plus blancs.

LAPORT G. et al., *L'abattage du cochon*, dans *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, vol. 8, 1925 :

p. 292



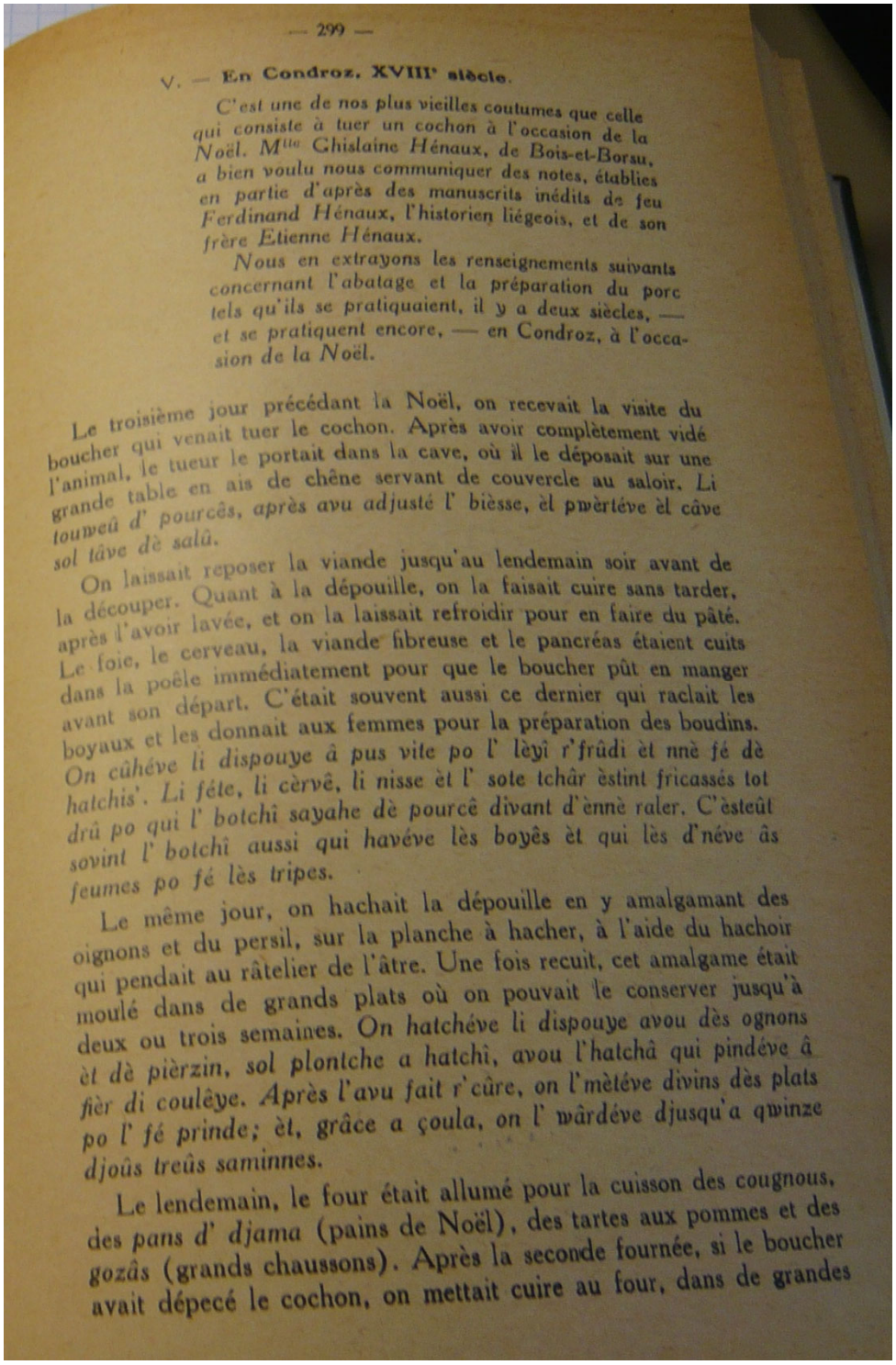
afin d'acquérir la [illegible]

Le lendemain, le charcutier, aidé de la fermière, revenait confectionner la tête pressée, les boudins, les saucisses, le tout haché à la main. Il procédait à la mise en saloir des grosses pièces à conserver : le lard (à rôtir ou destiné à la soupe) et les jambons qui, après un séjour dans la saumure, étaient fumés dans la cheminée du four.

Les appétits n'avaient pas besoin d'être aiguisés par des apéritifs et le cochon faisait tous les frais de la table : excellent potage confectionné avec les os, bouilli, pieds et oreilles, rôti, côtelettes, boudins blancs et noirs et, pour terminer, la tête pressée, ayant les dimensions d'un gros pain, et que l'on présentait protégée par une chemise blanche, ouvrage au crochet destiné à figurer plus tard sur le jambon. Tous ces mets étaient découpés à table même.

Cette série de plats, assaisonnés [illegible]

p. 299



— 299 —

V. — **En Condroz, XVIII^e siècle.**

C'est une de nos plus vieilles coutumes que celle qui consiste à tuer un cochon à l'occasion de la Noël. M^lle Ghislaine Hénaux, de Bois-et-Borsu, a bien voulu nous communiquer des notes, établies en partie d'après des manuscrits inédits de feu Ferdinand Hénaux, l'historien liégeois, et de son frère Etienne Hénaux.

Nous en extrayons les renseignements suivants concernant l'abatage et la préparation du porc tels qu'ils se pratiquaient, il y a deux siècles, — et se pratiquent encore, — en Condroz, à l'occasion de la Noël.

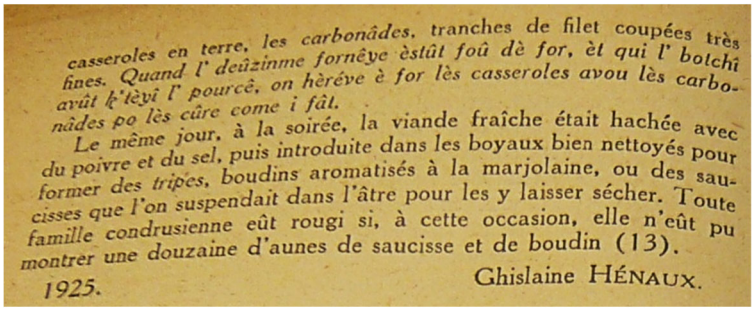
Le troisième jour précédant la Noël, on recevait la visite du boucher qui venait tuer le cochon. Après avoir complètement vidé l'animal, le tueur le portait dans la cave, où il le déposait sur une grande table en ais de chêne servant de couvercle au saloir. *Li touweû d' pourcês, après avu adjusté l' bièsse, èl pwèrtéve èl câve sol tâve dè salû.*

On laissait reposer la viande jusqu'au lendemain soir avant de la découper. Quant à la dépouille, on la faisait cuire sans tarder, après l'avoir lavée, et on la laissait refroidir pour en faire du pâté. Le foie, le cerveau, la viande fibreuse et le pancréas étaient cuits dans la poêle immédiatement pour que le boucher pût en manger avant son départ. C'était souvent aussi ce dernier qui raclait les boyaux et les donnait aux femmes pour la préparation des boudins. *On cûhéve li dispouye â pus vite po l' lèyî r'frûdi èt nnè fé dè hatchis'. Li féte, li cèrvê, li nisse èt l' sote tchâr èstint fricassés tot drû po qui l' botchî sayahe dè pourcê divant d'ènnè raler. C'èsteût sovint l' botchî aussi qui havéve lès boyês èt qui lès d'néve âs feumes po fé lès tripes.*

Le même jour, on hachait la dépouille en y amalgamant des oignons et du persil, sur la planche à hacher, à l'aide du hachoir qui pendait au râtelier de l'âtre. Une fois recuit, cet amalgame était moulé dans de grands plats où on pouvait le conserver jusqu'à deux ou trois semaines. *On hatchéve li dispouye avou dès ognons èt dè pièrzin, sol plontche a hatchî, avou l'hatchâ qui pindéve â fièr di coulêye. Après l'avu fait r'cûre, on l'mètéve divins dès plats po l' fé prinde; èt, grâce a çoula, on l' wârdéve djusqu'a qwinze djoûs treûs saminnes.*

Le lendemain, le four était allumé pour la cuisson des cougnous, des *pans d' djama* (pains de Noël), des tartes aux pommes et des *gozâs* (grands chaussons). Après la seconde fournée, si le boucher avait dépecé le cochon, on mettait cuire au four, dans de grandes

p. 300

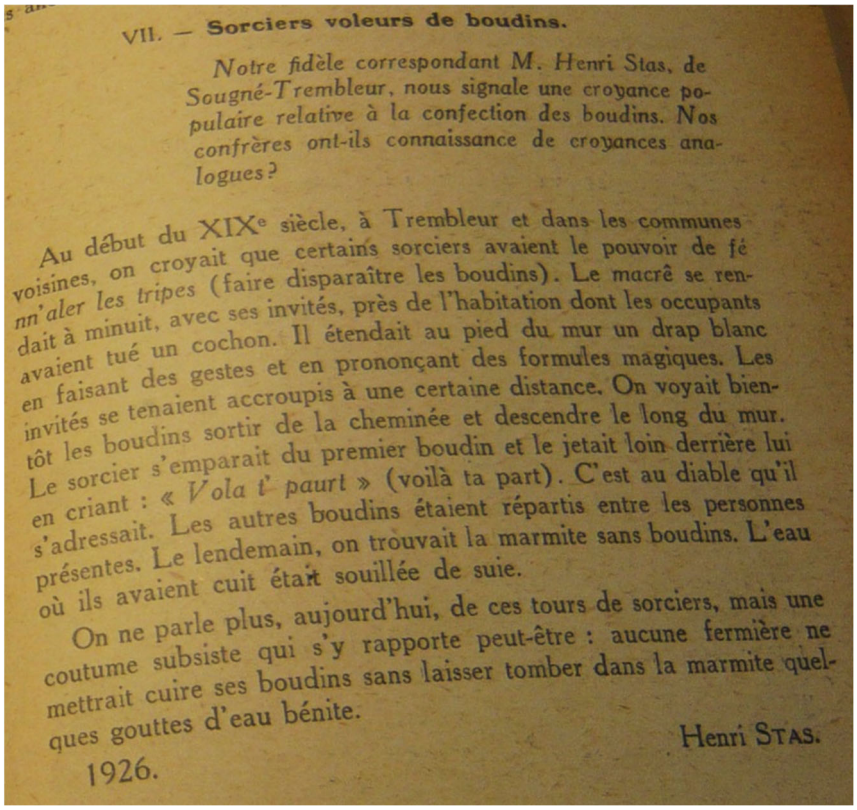


casseroles en terre, les carbonâdes, tranches de filet coupées très fines. *Quand l' deûzinme fornêye èstût foû dè for, èt qui l' bolchî avût k'lèyî l' pourcê, on hèrêve è for lès casseroles avou lès carbonâdes po lès cûre come i fât.*

Le même jour, à la soirée, la viande fraîche était hachée avec du poivre et du sel, puis introduite dans les boyaux bien nettoyés pour former des *tripes*, boudins aromatisés à la marjolaine, ou des saucisses que l'on suspendait dans l'âtre pour les y laisser sécher. Toute famille condrusienne eût rougi si, à cette occasion, elle n'eût pu montrer une douzaine d'aunes de saucisse et de boudin (13).

1925. Ghislaine HÉNAUX.

p. 301



VII. — **Sorciers voleurs de boudins.**

Notre fidèle correspondant M. Henri Stas, de Sougné-Trembleur, nous signale une croyance populaire relative à la confection des boudins. Nos confrères ont-ils connaissance de croyances analogues?

Au début du XIX^e^ siècle, à Trembleur et dans les communes voisines, on croyait que certains sorciers avaient le pouvoir de fé *nn'aler les tripes* (faire disparaître les boudins). Le macrê se rendait à minuit, avec ses invités, près de l'habitation dont les occupants avaient tué un cochon. Il étendait au pied du mur un drap blanc en faisant des gestes et en prononçant des formules magiques. Les invités se tenaient accroupis à une certaine distance. On voyait bientôt les boudins sortir de la cheminée et descendre le long du mur. Le sorcier s'emparait du premier boudin et le jetait loin derrière lui en criant : « *Vola t' paurt* » (voilà ta part). C'est au diable qu'il s'adressait. Les autres boudins étaient répartis entre les personnes présentes. Le lendemain, on trouvait la marmite sans boudins. L'eau où ils avaient cuit était souillée de suie.

On ne parle plus, aujourd'hui, de ces tours de sorciers, mais une coutume subsiste qui s'y rapporte peut-être : aucune fermière ne mettrait cuire ses boudins sans laisser tomber dans la marmite quelques gouttes d'eau bénite.

Henri STAS.

1926.

La presse. Vacances-Voyage 1, 27 septembre 1986, p. 4 :

La Belgique a aussi sa cuisine bien à elle

Il se trouve dans tous les pays des gens doués de goût et savoir-faire pour répandre et faire partager cet art délicieux que l'on appelle «culinaire» et satisfaire tous ceux qui en approchent: les gastronomes.

Bruxelles et la région wallonne n'échappent pas à ce phénomène et les plaisirs de la table y sont cultivés avec amour. Ils font partie des traditions et de l'histoire.

Que de fois d'ailleurs notre passé fixé par tant de grands peintres nous montre nos anciens seigneurs, rois, ducs ou princes-évêques traquant le gibier ou partageant le festin. Porcelaines rares, argenterie, menus anciens et cristaux prestigieux qui embellissent nos musées confirment ces bonnes habitudes. Quant aux gens des villes et des campagnes, ils ont suffisamment illustré combien ripailles et repas de fêtes constituaient jadis des étapes de la vie tout com-

me aujourd'hui déguster une spécialité constitue une étape lors d'un voyage.

Parlant de l'appétit des Belges, le philosophe Taine n'écrivait-il pas «qu'il devient sensualité gastronomique». Et à cette sensualité particulière il convient d'ajouter quelques savoureux noms dialectaux, donnés aux plats de chez eux par les gens de chez nous.

Dans chaque province, un peu comme le caractère des habitants, les goûts se portent sur des mets différents dont l'origine et la préparation sont liés aux particularités du terroir, et potages, viandes, poissons, légumes, tartes et desserts ainsi que bières, alcools et fromage témoignent tous de la richesse d'une terre où il fait bon vivre et se laisser inviter à table...

Ainsi, à Bruxelles, et en Brabant, règnent deux légumes: le chicon et le chou de Bruxelles, et une réputation, celle de mangeur de poulets.

Le potage «brabançon» est substantiel, préparé à l'aide de ces fameux choux de Bruxelles accompagnant lard, oignons, céleri, pommes de terre, riz, oeufs et bière blonde quant à la dégustation de moules, elle s'accompagne immanquablement de pommes de terre «frites», internationalement imitées mais rarement égalées au point de posséder la finesse et le croustillant nécessaires.

Le poulet à la bruxelloise se mange accompagné de chicons, les chicorées de Bruxelles, cuits à la casserole ou, parfois, braisés.

Dans la cuisine à la bière, dindes ou dindonneaux à la gueuze, cette dernière relève particulièrement un goût que parfument déjà le thym et le laurier.

Mais Bruxelles offre aussi ses petits pains, les «pistolets» son cramique et ses craquelins et autres préparations boulangères, telles le «bodding», les gaufres et le pain à la Grecque dont l'origine du nom se cherche dans une déformation linguistique plutôt que parmi des provenances géographiques.

À Wavre, se fabrique le «wastais», une tarte recouverte de fromage blanc empli d'amandes, de macarons, et de pruneaux tandis qu'aux confins de la province, à Nivelles, la tarte «al d'jote», aux bettes et petits oignons verts, se déguste en entrée comme peuvent parfois l'être les boudins blancs ou noirs, typiques des kermesses et fêtes populaires brabançonnes.

À Liège, au temps de Charlemagne se dégustait déjà le potage aux poireaux, aussi célèbre dans la ville que la «trulèye», soupe dans laquelle est émietté du pain d'épices tandis que dans toute la province s'apprécient les «fricassées», des oeufs cuits au lard, au boudin ou aux pommes.

Quitter Liège ne se fait d'ailleurs pas sans avoir goûté à son boudin, comme à ses asperges et ses rognons de veau enrichis de baies de génévrier et de croutons frits arrosés de cognac.

Le sirop de Liège est une exquise douceur tandis que le rayon pâtisserie déborde de noms charmants: les «tortaits» condruziens, «votions» de Herve, «baisers», sorte de meringue, de Malmédy, galettes de Tilff et «miroux», brioche au sucre vanillé de Verviers.

Sur les plateaux verdoyants proches de la frontière hollandaise, paissent de grands troupeaux à l'origine de fromages très piquants dont le Herve, connu depuis le VIIIe siècle, passe pour le plus fort des fromages et se marie parfaitement, estiment les spécialistes, avec un verre de porto. Il existe cependant des variétés moins piquantes comme le «remoudou» ou le demi-doux.

Au coeur des grandes forêts du Luxembourg, choux verts et jambonneau constituent de solides potées ardennaises qui rivalisent en valeur énergétique avec la soupe aux poissons de la Semois et le bouillon d'escargots. Dans cette terre de légendes où sévissent encore quelques mystérieux habitants des bois, la nature sauvage possède encore des droits culinaires, et c'est ainsi que les Anciens ont laissés à méditer des recettes aussi bizarres que la soupe aux orties et celle au pissenlit.

Mais la grande spécialité ardennaise est incontestablement le jambon fumé dont l'origine remonte au Moyen-Âge et dont le temps de marinage dans le vinaigre et les bois à utiliser pour le fumage sont des secrets jalousement gardés.

Le carré de porc salé et fumé, accomodé au beurre, céleri vert, carottes, ail, oignons et purée de tomates est également un cadeau de la gastronomie locale tandis que pigonneaux et surtout grives à l'ardennaise sont vantés depuis de nombreuses années dans tous les guides pour fins palais.

Terre de chasse, le Luxembourg offre aussi de belles pièces de cerf, biche, chevreuil, daim et faon ainsi que, symbole de la région, de sanglier, à la broche ou mariné selon de très vieilles règles tout comme le boeuf au four à la manière de Bastogne. À Vielsalm, c'est la langue de boeuf que l'on consomme, cuite sur un lit de prunes ou de raisins.

Toujours à Vielsalm, les pommes de terre se farcissent et se préparent à l'échalote. Omniprésente, la pomme de terre entre également dans la composition de tartes et même de crêpes où elles sont râpées et mélangées à la farine et au lard fondu.

Région au micro-climat particulier, la Gaume produit son vin, se régale de «touffaye», une préparation de porc aux échalotes, et d'une potée particulière faite de choux farcis.

L'Abbaye d'Orval, Bertrix, Bomal et Menufontaine ont leurs fromages parfois appelés «crottes» tandis que Nassogne s'est faite une spécialité de la tarte au riz et Wellin de celle au sucre.

La réforme, 24 février 1887, p. 3 :

CHARCUTERIE LIÉGEOISE
SPÉCIALITÉ DE
BOUDINS DE LIÈGE
Jambons d'Ardennes et du Pays de Liège. Lards secs
10, MARCHÉ-AUX-POULETS, 10
FORTES REMISES AU COMMERCE

La toque blanche, 30 juillet 1926, p. 1 :

La bonne cuisine au pays liégeois

A toute époque, le Wallon a eu la réputation d'être un joyeux compère, bon buveur, grand mangeur, hôte des plus agréable et ami des plus sûr. Cette réputation, il veut la conserver. Le verre en main, devant une table agréable, il convie donc l'étranger à venir goûter cette hospitalité proverbiale et généreuse.

Il a déjà été rendu compte, ici, dans ses grandes lignes, de la manifestation gastronomique de Liége. On peut, on doit revenir sur cette importante festivité culinaire.

La foire gastronomique liégeoise fut organisée, sur l'initiative du journal *La Meuse*, par l'Association des hôteliers et limonadiers de la province de Liége et placée sous le patronage de la ville française de Dijon — dont on se souvient des récentes fêtes gastronomiques.

Les fêtes de Liége avaient pour but de favoriser le tourisme dans le pays de Liége d'abord, puis de développer l'art de la gastronomie et de l'hôtellerie dans les pays wallons. Noble but, s'il en est. Celui-ci fut atteint et grandement. Et l'art de certains chefs de cuisine, disons-le tout de suite, ne fut pas étranger au beau succès qui couronna cette fête du bien manger.

Ouvertes le samedi 5 juin, ces assises de la bonne table, ont duré jusqu'au dimanche 13 juin et sans que l'entrain qui y présidait ait faibli seulement un instant.

C'est dire que toute la Belgique gourmande s'y était rendue. Et, avec elle, une partie des fines gueules françaises que l'ami Gérard, maire de Dijon et gastronome accompli, sait agréablement diriger.

L'endroit choisi, le Cercle des Beaux-Arts (la cuisine en est un) aidait grandement au succès attendu par les animateurs de la fête.

A l'exposition hôtelière, les plats-types étaient journellement exposés. Et, cela valait qu'on y vienne. Le salon d'honneur vit rarement une telle affluence de visiteurs. Les détails que nous a transmis à ce propos notre ami Paul Morizot, chef de cuisine à l'Hôtel Continental, viennent appuyer la bonne opinion qu'en ont eu tous ceux qui s'y rendirent.

Morizot est originaire de Dijon — et, c'est tout dire.

Il nous apprend que les fêtes gastronomiques de Liége furent ouvertes par M. Gérard, déjà cité, son illustre compatriote ; par MM. Georges, propriétaire des hôtels de la Cloche, de la Bourgogne, à Dijon ; Bouillaud, patron du Filet de Sole de Bruxelles ; par M. Marlier, qui préside aux destinées de l'hôtel du Trianon de Liége, entourés de toutes les personnalités du restaurant liégeois et de membres de la presse belge et parisienne.

Que les choses aient été très bien faites, l'ami Morizot, dans la relation qu'il nous en a donnée le proclame et nous le croyons sans peine.

L'exposition culinaire, dit-il, dépassa toutes les espérances.

Nous ne pouvons énumérer les chefs-d'œuvre qui sollicitaient les regards avides des visiteurs et les induisaient tous au glorieux péché de gourmandise.

Disons seulement que le « turbot diplomate » et le « laiton mind sauce » de l'Hôtel Continental, dont nous donnons ici la photo due à l'obligeance de Morizot eurent l'approbation générale.

Le turbot diplomate

Quelques mots de ce plat, qui était un turbot farci avec de la farce fine de saumon ; braisé chaud-froid avec une sauce poisson montée au beurre d'écrevisses et décoré à la glace de viande.

Pour le décor que la photo ne rend qu'imparfaitement, il représentait une Bretonne disant l'au revoir à son mari partant à la pêche sur son petit voilier.

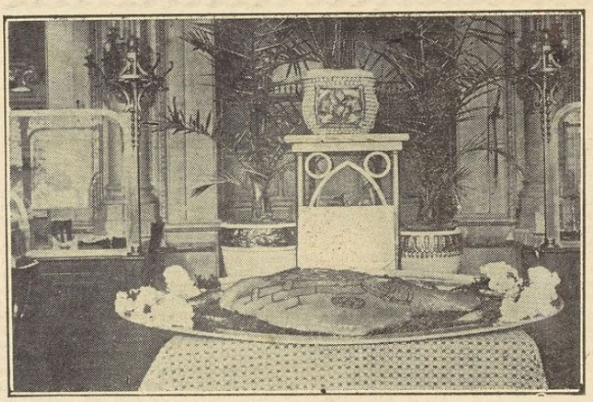
Le tout dressé sur un fond de gelée couleur vert d'eau et flanqué de truites au bleu, de goujons et de rochers.

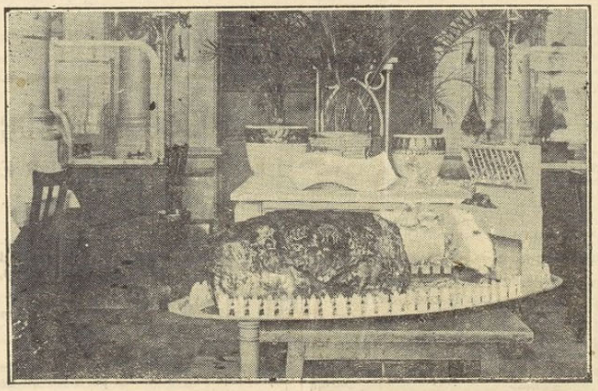
Le laiton mink sauce

Le deuxième plat comportait un agneau entier rôti, placé dans la position couché et décoré au beurre vert. Les décors représentaient une bergère gardant ses moutons tout en tricotant. La photo rend mal les détails. L'agneau reposait sur une litière en jets de houblon ; devant lui, vous voyez les meubles d'une étable ; dans la mangeoire, il y avait des petites carottes d'un côté et, de l'autre une pâtée faite de maïs ; au-dessus le râtelier était rempli de pommes paille et de persil frit. Derrière, il y avait un bouquet de persil frit qui représentait le foin. Le tout fermé d'une barrière. La mangeoire et les accessoires étaient faits de boîtes à cigares passées à la colle et panées. Les barreaux des râteliers étaient des macaronis.

Ces deux plats ont été fort appréciés. Le 6 juillet, en sut le dénouement de ce passionnant concours culinaire.

Il y eut, dans cette occurence, une petite fête où les plats exposés lors de la Foire furent présentés en projections filmées.







Les menus de la Foire de Liège

Comme à Dijon, les festivités gastronomiques de Liége ont donné lieu à la constitution d'une série de plats locaux et régionaux que les restaurants suivants avaient accepté d'élaborer et d'offrir à leur clientèle :

Café Anglais, place de la République Française, 37 ; Hôtel de la Bécasse, rue des Dominicains, 2 ; Grand Hôtel des Boulevards, boulevard de la Sauvenière, 153 ; Traiteur Bouvault, rue Saint-Paul, 11 ; Hôtel du Chemin de Fer, place des Guillemins, 11 ; Hôtel Continental, place du Maréchal-Foch, 16 ; Hôtel Dounen, rue Souverain-Pont, 43 ; Hôtel de l'Europe, rue Hamal, 4 ; Hôtel de France, rue Grétry, 97 ; Restaurant Français, place de la République Française, 6 ; Traiteur Godichal, Pont d'Ile, 43 ; Hôtel du Louvre, Pont-d'Avroy, 18 ; Hôtel Métropole, place des Guillemins, 3 ; Hôtel du Midi, place des Guillemins, 1 ; Hôtel Moderne, Pont-d'Ile, 43 ; Hôtel du Louvre, Pont-re, place du Maréchal-Foch, 2 ; Hôtel de Suède, rue Georges-Clemenceau, 7 ; Restaurant du Trianon, boulevard de la Sauvenière, 12 ; Hôtel de l'Univers, rue des Guillemins, 110 ; Restaurant du Vénitien, rue Hamal, 2.

Toutes ces maisons de bouche s'honorèrent dans la confection de ces plats. En voici, par date, l'énumération :

LES MENUS GOURMANDS

Au déjeuner et au dîner

Menus-types : Plats types imposés

Dimanche 6 juin

Au déjeuner :
Œuf poché aux Pointes dorées de Vottem;
Tête de Veau Mosane ;
Cramignon de Fraises Saint-Lambert.
Au dîner :
Truites de Coo Meunière ;
Ecrevisse à la Liégeoise.

Lundi 7 juin

Au déjeuner :
Matelote d'Anguille Hutoise ;
Navarrin de Mouton Cotiresse ;
Tarte Liégeoise.
Au dîner :
Pigeon farci Defrecheux ;
Jambon d'Ardenne Bolteresse.

Mardi 8 juin

Au déjeuner :
Asperges de Vivegnis à la Liégeoise ;
Fricassée de veau à la Leman.
Remoudou de Herve.
Au dîner :
Rognon de veau Liégeois ;
Caneton aux petits oignons.

Mercredi 9 juin

Au déjeuner :
Pied de mouton Curtius ;
Salade de Princesse à la Liégeoise.
Fromage de Harzé.
Au dîner :
Paupiette de Sole Zénobe Gramme ;
Filet Mignon à la Saint-Hubert.

Jeudi 10 juin

Au déjeuner :
Lapereau à la Chapuis ;
Côtelette de porc en surprise ;
Wastai Lidjwès.
Au dîner :
Fricassée de poulet à la Sérésienne ;
Jambon Cité Ardente.

Vendredi 11 juin

Au déjeuner :
Anguille à l'escavèche ;
Blanquette de veau Tchantchès.
Crêpes Parmentier.
Au dîner :
Cabillaud à la Wallonne.
Boudin liégeois Layouska.

Samedi 12 juin

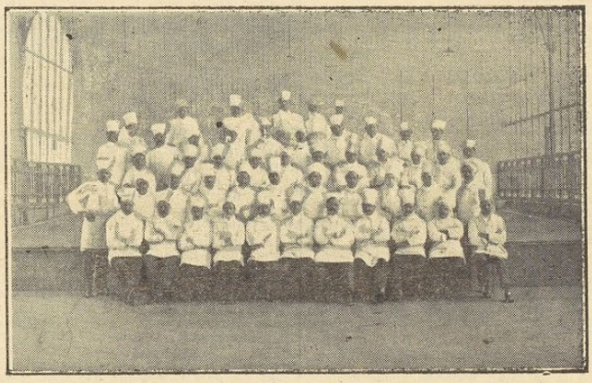
Au déjeuner :
Matelote d'anguille Petit Bourgogne ;
Plate-Côte — Potée Condruzienne.
Pet-de-Nonne.
Au dîner :
Epigramme d'Agneau à la Spadoise ;
Pigeon farci Defrecheux.

Dimanche 13 juin

Au déjeuner :
Truites vin du pays ;
Poulet poêlé César Franck ;
Cramignon de fraises Saint-Lambert.
Au dîner :
Tournedos Charlemagne ;
Ballotine de caneton aux navets ;
Ecrevisses à la Liégeoise.

Tous les jours : des succulentes fraises Saint-Lambert.

On aura l'occasion de reparler de ces belles affirmations gastronomiques en publiant les résultats du concours culinaire.



La toque blanche, 15 août 1932, p. 2 :

LA CUISINE BELGE

Aux éditions de « l'Eglantine » — Paris-Bruxelles — notre confrère, collègue et ami Gaston Clément, de la mémorable brigade de fer, vient de faire paraître : « La Cuisine Belge ». Cette fois, il ne s'agit plus de culinographie au sens où l'a définit le maître Montagné, mais d'un travail de vulgarisation fait par un chef de cuisine, doublé d'un conférencier émérite chroniqueur régulier au *Soir*, de Bruxelles, au *Peuple*, à la *Wallonie*. Il fut un temps, pas très lointain encore, où nos collègues, qui n'avaient jamais séjourné dans le Nord et en Belgique, ignoraient complètement les recettes nationales de notre accueillante alliée, le Waterzoi, la Carbonade flamande, la potée gantoise, l'anguille au vert, l'asperge flamande, la bécasse de mer au vert, les beefteaks braisés, le jarret aux pruneaux, les boudins de Liége, le caneton du député, la carbonade de joues de bœuf, les épinards en vert pré, les fricadelles, les gaufres de Bruxelles, les harengs marinés, les hochepots, le lapin brabançonne, les moules au vert, le museau et la tête de veau en tortue, tels qu'ils se font tant en Wallonie que dans les Flandres, la raie au foie, la raie en daube, la salade liégeoise, les chœsels au madère, les pincesses frícassées.

Notre confrère et ami Paul Bouillard, grand chroniqueur lyrique de la cuisine belge et française, rédacteur gastronomique de l'Ami du Peuple, publia naguère et longtemps, de savoureux articles dans « le Journal », articles suivis et remarqués, où l'écrivain français soulignait les plats régionaux belges. Il est hors de doute que beaucoup de nos amis découpèrent ces articles avec soin, tant ils étaient écrits avec noblesse et simplicité.

Aujourd'hui, le maître préface l'élève et c'est l'élève qui lance dans les deux capitales, toutes les recettes de Paul Bouillard, éparses dans les nombreux journaux, où elles furent données. Je ne veux pas dire que Clément a copié les recettes de Bouillard; il en est incapable; d'ailleurs, elles seraient trop reconnaissables, mais l'un et l'autre ont traité les plats belges avec tout l'honneur et toute la vérité que comporte ces plats. Paul Bouillard dit à Clément : « Dans votre livre, que trouvera-ton? Des recettes aisées à réussir, parce qu'elles sont clairement et simplement expo-s, sans cette terminologie technique dont trop de corsaires de la plume culinaire abusent et qui déroutent les cordons bleus qui voudraient les exécuter. y trouvera tout ce qu'il faut pour faire de la très bonne cuisine, à très bon marché : des plats courants, des plats pour tous les jours et d'autres pour les jours de fête, quand on met les petits plats dans les grands ». On ne saurait mieux dire en peu de mots, ce qui se dégage du livre de Clément fils, petit-fils de cuisiniers et cuisinier lui-même.

En effet, si nous parcourons les chapitres de « la Cuisine belge », nous trouvons toutes les recettes, clairement exposées, peu compliquées, très facilement réalisables, à un prix modique. Clément s'est gardé de l'exagération. Il a fait des recettes variées, des recettes populaires, s'adressant non pas précisément aux professionnels, mais bien aux ménagères, à toutes les ménagères et jeunes filles des deux pays. Nul doute que son livre connaisse le grand succès que nous lui souhaitons. L'apparition de ces recettes nous permet de lui adresser publiquement nos félicitations, ainsi que nos sentiments de confraternelle amitié, dans le souvenir que nous gardons de lui, tant pour son bon accueil de Bruxelles que pour notre collaboration à l'Exposition Culinaire de Magic City.

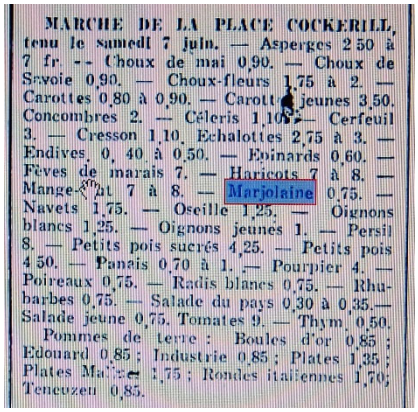
J.-M.-A. MARTIN.

La Wallonie, 11 mai 1924, p. 3 :

MARCHE DE LA PLACE COCKERILL, tenu le 10 mai 1924. — Chicorée de Bruxelles 2,40 à 2,25 ; Choux de mai 2,75 ; Choux de Bruxelles 3,50 à 4 ; Carottes 0,65 ; Concombres 3 ; Céleris 7,25 ; Cerfeuil 2,50 ; Cresson 0,90 ; Echalottes 4,50 ; Epinards 1,25 ; Fèves de marais 3,50 ; Laitue 1,50 ; Marjolaine 20 ; Navets 2 ; Oseille 1,50 ; Oignons 1,25 ; Persil 10 ; Petits pois sucrés 2,50 ; Poireaux 1,25 ; Radis blancs 0,60 ; Radis rouges 0,60 ; Rhubarbe 0,80 ; Scorchonaires 2,50 ; Salsifis 2,50 ; Salade étrangère 3 ; Salade jeune 2 ; Thym 0,40.

Pommes de terre : Boules d'or 0,40, Edouard 0,80, Industrie 0,80, Plates 1,25, Terneuzen 0,75.

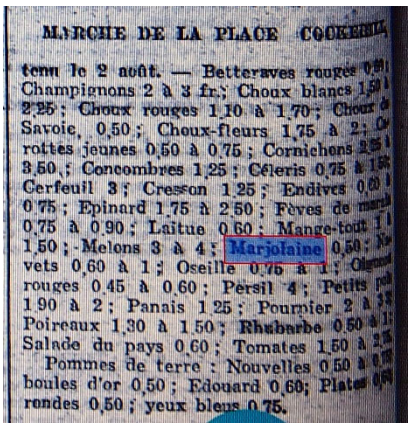
La Wallonie, 8 juin 1924, p. 3 :



MARCHE DE LA PLACE COCKERILL, tenu le samedi 7 juin. — Asperges 2 50 à 7 fr. — Choux de mai 0,90. — Choux de Savoie 0,90. — Choux-fleurs 1,75 à 2. — Carottes 0,80 à 0,90. — Carotte jeunes 3,50. Concombres 2. — Céleris 1,10. — Cerfeuil 3. — Cresson 1,10. Echalottes 2,75 à 3. — Endives 0, 40 à 0,50. — Epinards 0,60. — Fèves de marais 7. — Haricots 7 à 8. — Mange-tout 7 à 8. — Marjolaine 0,75. — Navets 1,75. — Oseille 1,25. — Oignons blancs 1,25. — Oignons jeunes 1. — Persil 8. — Petits pois sucrés 4,25. — Petits pois 4 50. — Panais 0,70 à 1. — Pourpier 4. — Poireaux 0,75. — Radis blancs 0,75. — Rhubarbes 0,75. — Salade du pays 0,30 à 0,35.— Salade jeune 0,75. Tomates 9. — Thym 0,50.

Pommes de terre : Boules d'or 0,85 ; Edouard 0,85 ; Industrie 0,85 ; Plates 1,35 ; Plates Ma[illegible] 1,75 ; Rondes italiennes 1,70; Terneuzen 0,85.

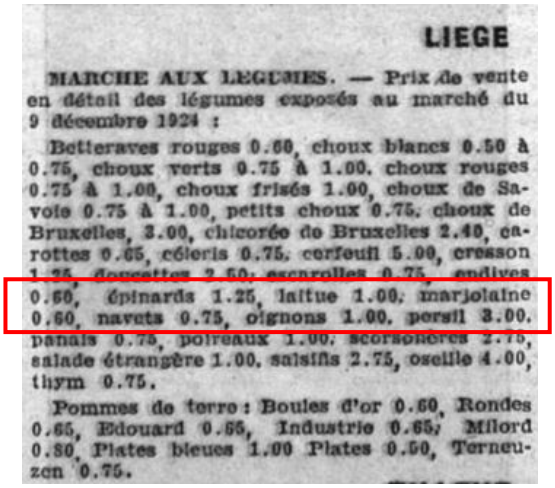
La Wallonie, 3 août 1924, p. 2 :



MARCHE DE LA PLACE COCKERILL, tenu le 2 août. — Betteraves rouges 0,60; Champignons 2 à 3 fr.; Choux blancs 1,50 à 2,25; Choux rouges 1,10 à 1,70; Choux de Savoie, 0,50; Choux-fleurs 1,75 à 2; Carottes jeunes 0,50 à 0,75; Cornichons 2,25 à 3,50; Concombres 1,25; Céleris 0,75 à 1,25; Cerfeuil 3; Cresson 1,25; Endives 0,60 à 0,75; Epinard 1,75 à 2,50; Fèves de marais 0,75 à 0,90; Laitue 0,60; Mange-tout 1 à 1,50; Melons 3 à 4; Marjolaine 0,50; Navets 0,60 à 1; Oseille 0,75 à 1; Oignons rouges 0,45 à 0,60; Persil 4; Petits pois 1,90 à 2; Panais 1,25; Pourpier 2 à 3; Poireaux 1,30 à 1,50; Rhubarbe 0,50 à 1; Salade du pays 0,60; Tomates 1,50 à 2,25.

Pommes de terre : Nouvelles 0,50 à 0,75; boules d'or 0,50; Edouard 0,60; Plates 0,50; rondes 0,50; yeux bleus 0,75.

La Wallonie, 11 décembre 1924, p. 2 :



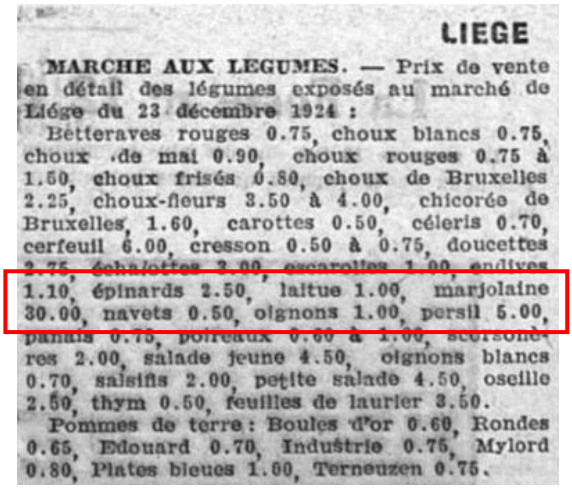
LIEGE

MARCHE AUX LEGUMES. — Prix de vente en détail des légumes exposés au marché du 9 décembre 1924 :

Betteraves rouges 0.60, choux blancs 0.50 à 0.75, choux verts 0.75 à 1.00, choux rouges 0.75 à 1.00, choux frisés 1.00, choux de Savoie 0.75 à 1.00, petits choux 0.75, choux de Bruxelles, 3.00, chicorée de Bruxelles 2.40, carottes 0.65, céleris 0.75, cerfeuil 5.00, cresson 1.75, doucettes 2.50, escarolles 0.75, endives 0.60, épinards 1.25, laitue 1.00, marjolaine 0.60, navets 0.75, oignons 1.00, persil 3.00, panais 0.75, poireaux 1.00, scorsonères 2.75, salade étrangère 1.00, salsifis 2.75, oseille 4.00, thym 0.75.

Pommes de terre : Boules d'or 0.60, Rondes 0.65, Edouard 0.65, Industrie 0.65, Milord 0.80, Plates bleues 1.00 Plates 0.50, Terneuzen 0.75.

La Wallonie, 25 décembre 1924, p. 2 :



LIEGE

MARCHE AUX LEGUMES. — Prix de vente en détail des légumes exposés au marché de Liége du 23 décembre 1924 :

Betteraves rouges 0.75, choux blancs 0.75, choux de mai 0.90, choux rouges 0.75 à 1.50, choux frisés 0.80, choux de Bruxelles 2.25, choux-fleurs 3.50 à 4.00, chicorée de Bruxelles, 1.60, carottes 0.50, céleris 0.70, cerfeuil 6.00, cresson 0.50 à 0.75, doucettes 2.75, échalottes 3.00, escarolles 1.00, endives 1.10, épinards 2.50, laitue 1.00, marjolaine 30.00, navets 0.50, oignons 1.00, persil 5.00, panais 0.75, poireaux 0.60 à 1.00, scorsonères 2.00, salade jeune 4.50, oignons blancs 0.70, salsifis 2.00, petite salade 4.50, oseille 2.50, thym 0.50, feuilles de laurier 3.50.

Pommes de terre : Boules d'or 0.60, Rondes 0.65, Edouard 0.70, Industrie 0.75, Mylord 0.80, Plates bleues 1.00, Terneuzen 0.75.

La Wallonie, 12 août 1925, p. 2 :

MARCHES AUX LEGUMES. — Place Cockerill. — Prix de vente en détail des légumes exposés en vente au marché de Liége du 11 août :

Betteraves rouges, 0.60; choux blancs, pièce, 1.25; id. de mai, le kg, 1.25; id. verts, pièce, 1.25; id. rouges, pièce, 1.50; id. de Savoie, pièce, 1.25; choux-fleurs, pièce, 1.40; cornichons, 2.75 à 4; concombre, pièce, 0.75 à 1; céleris, le pied, 1; cerfeuil, le kg, 8; cresson, la botte, 1.50; échalottes, 2.50; escarolles, la botte, 0.50; endives, pièce, 0.50; épinard, kg, 3; haricots, le kg, 1 et 1.25; laiture, 0.25 à 0.75; mange-tout, 1.25; melons, 3; marjolaine, 0.60; navets, le kg, 0.25; oseille, le kg, 1; oignons, le kg, 0.50; oignons blancs, 0.50; oignons petit, 2.50; persil, le kg, 3; petits pois sucrés, 1.25 à 1.75; petits pois, le kg, 1.25; pourpier, 3; poireaux, la botte, 1 à 1.40; radis rouges, 0.75; rhubarbe, le kg, 0.60; salade du pays, 0.25 à 0.75; jeunes carottes de Hollande, la botte, 0.75; tomates, le kg, 2.50; thym, 0.60; pommes de terre: boules d'or, le kg, 0.50; Edouard, 0.60; industrie, le kg, 0.50; mylord, 0.60; plates, 0.60; rondes, 0.50; Terneuzen, 0.60.

Place de l'Yser. — Choux verts, pièce, 0.75 à 1.50; coux rouges, p., 0.75 à 1.50; choux de Savoie, p., 0.75 à 1.50; choux-fleurs, p. 1 à 1.50; carottes, le kg., 0.75 à 1.00; Concombres, p., 0.25; céléri, le pied, 0.25 à 0.50; cerfeuil, le kg., 6.00; laitue, 0.35 à 0.75; mange-tout, 1.25; marjolaine, 0.50; oseille, le kg., 0.75; oignons, le kg, 0.75; oignons blancs, 0.50; Persil, le kg, 5.00; petits pois sucré, le kg, 2 à 2.50; petits pois, 2 à 2.50; pourpier, 6.00; poireaux, la botte, 1.50; rhubarbe, le kg, 0.50; salade du pays, 0.35 à 0.75; tomates, 2.00 à 2.50; pommes de terre: Edouard, 0.60; plates, 0.60; rondes, 0.50; milanaises, 0.75.

Le bien public, 24 novembre 1916, p. 1-2 :

LES BOUDINS

Le boudin type n'est autre qu'une saucisse cuite à l'eau avec des substances aromatiques. Un des meilleurs est le boudin liégeois, c'est pourquoi nous en donnons la préparation, fort simple d'ailleurs et fournissant un produit d'un goût excellent.

On commence par hacher finement au couperet et non à la machine, par exemple 500 grammes de maigre de porc et autant de gras. On mêle au hachis, dans une terrine, 60 grammes de mie de pain que l'on a laissé tremper pendant quelques minutes dans du bouillon tiède. On ajoute une pincée de marjolaine pulvérisée et le suc d'une échalote. Pour l'obtenir on coupe finement cette dernière, et la met dans un petit nouet de linge fin ; on en fait sortir le suc en pressant fortement ce dernier avec les doigts dans une soucoupe ou encore en se servant d'un mortier d'un pilon, d'une petite presse à citron, etc.

Les personnes dont les yeux sont facilement irrités se contenteront de laisser bouillir l'échalote dans un peu de lait et de la hacher finement ensuite.

Le mélange du hachis de viande et des substances aromatiques, convenablement salé et poivré est fourré dans des boyaux bien nettoyés. Il faut toujours s'assurer au préalable en y insufflant de l'air, qu'ils ne sont pas percés.

Les boudins doivent être remplis bien également. On chasse l'air qui provoque des lacunes dans le hachis, en l'obligeant, par de légères pressions de la main, à se déplacer vers les extrémités des boyaux. Ceux-ci sont ensuite piqués sur toute leur surface au moyen d'une fine aiguille et bouillis tranquillement dans une eau préparée d'avance, pendant vingt minutes environ. Cette eau à boudins se prépare en soumettant pendant une demi-heure à l'ébullition en vase couvert, par litre, une carotte, un oignon, un peu de céleri, émincés cela va de soi. Les boudins liégeois doivent refroidir dans leur eau de cuisson ; on les mange froids, mais on peut aussi les rôtir ou les faire griller.

Le boudin noir est trop recherché dans nos contrées pour que nous puissions nous dispenser d'en dire quelques mots. Ils se prépare de bien des façons différentes ; une des meilleures formules pour l'obtenir savoureux, fait cuire, dans une casserole couverte, un peu plus d'un litre de bouillon, deux à trois oignons émincés, 250 grammes de graisse de porc (de préférence celle recueillie à l'intérieur de la poitrine de l'animal), une cuillerée de farine et un peu de beurre.

La cuisson doit se faire à petit feu pendant plus d'une heure, puis, le couvercle enlevé, cette espèce de sauce est amenée à l'épaisseur voulue en la réduisant de moitié environ. Elle est alors passée au tamis, coulée dans une casserole et légèrement chauffée. Aussitôt qu'elle est devenue tiède on y verse le sang en l'y mêlant au fur et à mesure.

Ce sang doit avoir été préalablement passé au tamis. Il faut encore ajouter quelques condiments, mais discrètement ; on choisit généralement le piment de la Jamaïque (tout épice), ou bien ce que dans les cuisines on appelle les quatre épices : un mélange, à parties égales, de poivre, de paprika, de girofle et d'un septième environ de gingembre. On peut encore y mettre 100 grammes de champignons de couche hachés menus ou, ce qui les remplace très bien et donne au boudin un goût très agréable, de petits morceaux de langue de porc.

Certains amateurs ajoutent aux substances aromatiques une ou deux pincées de persil haché.

Le mélange de sauce, de sang et des condiments achevé, on emplit les boyaux modérément et en les tordant de distance en distance, généralement 20 à 25 centimètres. Finalement on fait pocher les boudins dans une eau dont la température est constamment maintenue à une température voisine de l'ébullition, mais sans l'atteindre.

On les mange froids, ou bien, après leur avoir fait quelques légères incisions, ou les avoir débité en tranches, on les frit ou grille à feu doux. Ils s'accompagnent fort bien d'un bon jus de viande relevé, sans excès, d'un bon condiment, estragon ou autre.

Le boudin supporte assez bien un léger fumage sans altérer notablement son goût ; il se conserve alors assez bien pendant quelque temps.

Dans certains ménages on ne se contente pas de boudins préparés uniquement avec du sang, de la graisse de porc et des condiments, on ajoute encore des fécules du gruau, de la semoule, du pain ou des gâteaux.

Toutes ces additions, prétendûment faites pour obtenir une amélioration au goût du mets, sont à déconseiller ; c'est à elles que l'on doit les aigreurs d'estomac dont se plaignent beaucoup de personnes après avoir mangé du boudin. Le lait que l'on fait parfois entrer dans sa composition ne l'améliore en rien. Il est absolument à rejeter lorsque les boudins doivent être conservés pendant quelques jours.

Les boyaux ne constituent pas une occlusion tellement étroite que les microbes ne puissent parvenir à les percer, la présence du lait devient alors des plus nuisible, car elle permet à certains d'entre eux de fabriquer des produits dangereux pour la santé.

LECOCQ M., *Damien Boca récompensé !*, 20 novembre 2014, dans *Héron. Le blog SudInfo d'Héron*, http://heron.blogs.sudinfo.be/archive/2014/11/20/damien-boca-recompense.html (consulté le 22/11/2017) :

12H29 20 NOV. 2014

Damien Boca récompensé!

J'aime 86 SHARE Tweeter G+1 1 IMPRIMER



Damien Boca a de quoi être fier. Son boudin blanc de Liège a fait un tabac au concours international de charcuteries porcines et de boudins à Ransart (Charleroi). Le Héronnais a non seulement raflé la médaille d'or mais aussi le prix national, soit l'équivalent d'un 100/100.

Damien peut être fier! Son pâté au sirop de Liège (créé spécialement pour la compétition) a remporté l'or. Son pâté à la bière Léopold 7 (un pur délice, moi je vous le dis!) hérite quant à lui de l'argent. Damien insiste sur le fait qu'il continuera à proposer cette terrine dans sa boucherie. Et il a bien raison!

L'article complet dans le journal la Meuse de ce jeudi 20 novembre.

Et pour les pâtés et les boudins, rendez-vous dans sa boucherie!

Le Courrier de l'Escaut, 11 juin 1914, p. 3 (extrait) :

Petites recettes pratiques

CUISINE

Boudins liégeois. — Hachez sur le bloc le même poids de viande de porc grasse et maigre. Relevez dans une terrine, ajoutez pour 1 kilo de viande 60 grammes de mie de pain copieusement trempée au lait, une pincée de marjolaine en poudre, une noisette d'échalote hachée très fin et cuite dans un peu de lait. Emplissez sans serrer les boyaux de porc bien propres, piquez avec une fine aiguille. Emplissez à moitié une casserole d'eau, ajoutez une carotte, un oignon, un peu de céléri émincés, laissez cuire une demi-heure. Laissez tiédir, plongez-y les boudins, remettez au feu, laissez cuir lentement vingt minutes et ne retirez les boudins que lorsque tout est refroidi. On peut les griller, les rôtir ou les manger froids.

Le Courrier de l'Escaut, 9 avril 1949, p. 6 :

REOUVERTURE de la
BOUCHERIE-CHARCUTERIE
Aux Ardennes
2, Chaussée de Renaix, 2
Tél. : 120.72 — E. FORSEILLES

Viande fraîche de 1er choix
Grand choix de fine Charcuterie
Spécialité de Boudin de Liége
Jambon d'Ardenne véritable
— On porte à domicile —
6612F

Le meilleur boudin de Liège vient de Tilff, 30 novembre 2017, dans *RTC Télé Liège*, https://www.rtc.be/video/info/divers/le-meilleur-boudin-de-liege-vient-de-tilff-_1496949_325.html (consulté le 12/11/2018) :

rtc.be/video/info/divers/le-meilleur-boudin-de-liege-vient-de-tilff-_1496949_325.html

Le meilleur boudin de Liège vient de Tilff



30 novembre 2017 17:09 Esneux

Il y a quelques jours, nous vous avons emmené assister à la dégustation des **boudins** en compétition pour le concours **Boudinwall** organisé par la corporation des **Bouches Charcutiers Traiteurs de Liège** et environ.

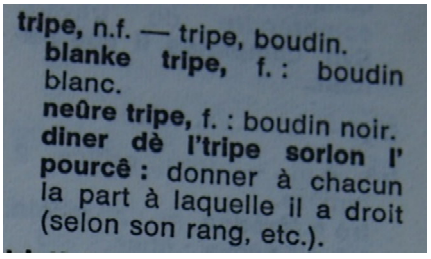
Les lauréats ont été proclamés cette semaine

Dans la catégorie-phare du concours, celle du Boudin Blanc de Liège, la médaille d'or en catégorie "patron" est pour Claudy Jacoby, boucher à Tilff... notre caméra s'est invitée dans son atelier

Il y avait d'autres types de boudins testés et classés.

Vous trouverez ici le classement complet, dans toutes les catégories

LEMPEREUR J. et MORAYNS J., *Dictionnaire pratique du wallon liégeois*, vol. 2, Visé, 1974, p. 349 (Li wallon d'Lîdge, 2) :



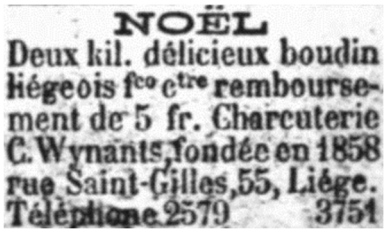
tripe, n.f. — tripe, boudin.
blanke tripe, f. : boudin blanc.
neûre tripe, f. : boudin noir.
diner dè l'tripe sorlon l' pourcê : donner à chacun la part à laquelle il a droit (selon son rang, etc.).

Le patriote, 5 janvier 1885, p. 3 :



— **Les véritables boudins** de Liège ne se vendent que chez le charcutier PIERRE ROSAER, rue de Laeken, 7. Se méfier des contrefaçons. 3320

Le patriote, 21 décembre 1904, p. 4 :



NOËL
Deux kil. délicieux boudin liégeois fco etre remboursement de 5 fr. Charcuterie C. Wynants, fondée en 1858 rue Saint-Gilles, 55, Liége. Téléphone 2579 3751

Le Pays réel, 24 septembre 1936, p. 9 :

INCROYABLE - FANTASTIQUE

Afin de contribuer aux désirs du Gouvernement de voir diminuer le coût de la vie et permettre à toutes les ménagères de faire leurs achats à très bon compte.

Les Grandes Boucheries Pierre DE WYNGAERT

BRUXELLES - MALINES - CHARLEROI

ont décidé de mettre en vente à partir de ce jour une série d'articles de charcuterie et salaisons à

DES PRIX INEXISTANTS

dans aucune maison concurrente

JUGEZ-EN

(Prix aux 100 grammes)

Jambon cuit	1.70	Saucisson de Paris	1.00
Epaule cuite	1.30	Saucisson de foie	1.10
Jambon d'Ardenne	2.20	Saucisson de Bavière	1.00
Filet d'Anvers	2.00	Saucisson de Jambon	1.00
Bacon salé	1.10	Saucisson de langue	1.00
Bacon fumé	1.30	Boudin français	0.40
Lard salé s/os	0.90	Bloedpens	0.50
Lard fumé s/os	1.10	Boudin au lard	0.60
Salami sec	2.00	Boudin de Liége	0.60
Spiring porc salé	1.10	Boudin blanc ...la pièce	0.35
Spiring porc fumé	1.20	Saucis. en gelée... »	0.50
Pâté de foie	1.00	Boudin noir »	0.25
Pâté de Strasbourg	1.20	Langue en gelée... »	2.50
Salade worst	1.00	Pied porc en gel. »	0.75
Galatine truffée	1.20	Tête veau tortue »	0.75
Crème de pâté	1.20	Gendarme »	0.50
Hure de Paris	0.80	Metwurst »	3.00
Roulade de veau	1.20	Saucis. Francfort »	0.50
Tête pressée	0.50	Saucis. viennoise »	0.50
Tête pressée d'Alsace	0.80	Saucis. campagne »	0.75
Kip-kap	0.40	Oreille porc en gel. »	1.00
Tête pressée de camp.	0.60	Graisse bœuf, 100 gr.	0.50
Jachtwurts	1.40	Cervelas, 3 pour	1.00
Saucisson de Colmar	1.00	Saindoux, 100 gr.	0.60
Saucisson Hongrois	1.20		

Ce sont des prix imbattables pratiqués par le plus puissant organisme de Belgique dans la vente au détail des viandes et charcuteries.

Les Grandes Boucheries Pierre DE WYNGAERT

SUCCURSALES :

BRUXELLES - MALINES - CHARLEROI

6 et 9 r. Ste-Catherine Tél.: 11.51.22, 11.60.79

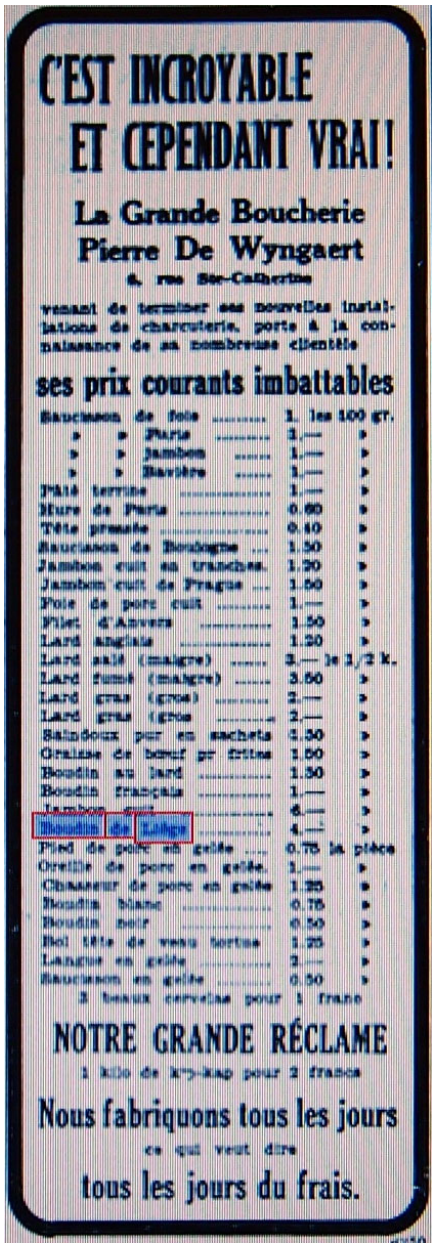
52, rue du Brul Tél. : 11.82

55, r. de Marcinelle Tél. :10.545, 10.571

Livraison à domicile -- Expédition en Province

Les commandes sont reçues par téléphone ou par carte-postale et livrées le jour même de la réception de la commande.

Le Peuple, 5 septembre 1934, p. 4 :



C'EST INCROYABLE
ET CEPENDANT VRAI!

La Grande Boucherie
Pierre De Wyngaert
6, rue Ste-Catherine

venant de terminer ses nouvelles installations de charcuterie, porte à la connaissance de sa nombreuse clientèle

ses prix courants imbattables

Saucisson de foie	1.	les 100 gr.
» » Paris	2.—	»
» » Jambon	1.—	»
» » Bavière	1.—	»
Pâté terrine	1.—	»
Hure de Paris	0.80	»
Tête pressée	0.40	»
Saucisson de Bologne	1.50	»
Jambon cuit en tranches	1.20	»
Jambon cuit de Prague	1.50	»
Foie de porc cuit	1.—	»
Filet d'Anvers	1.50	»
Lard anglais	1.20	»
Lard salé (maigre)	3.—	le 1/2 k.
Lard fumé (maigre)	3.50	»
Lard gras (gras)	2.—	»
Lard gras (gras)	2.—	»
Saindoux pur en sachets	1.50	»
Graisse de bœuf pr frites	1.50	»
Boudin au lard	1.50	»
Boudin français	1.—	»
Jambon cuit	6.—	»
Boudin de Liège	4.—	»
Pied de porc en gelée	0.75	la pièce
Oreille de porc en gelée	1.—	»
Chausson de porc en gelée	1.25	»
Boudin blanc	0.75	»
Boudin noir	0.50	»
Bol tête de veau tortue	1.25	»
Langue en gelée	2.—	»
Saucisson en gelée	0.50	»

2 beaux cervelas pour 1 franc

NOTRE GRANDE RÉCLAME

1 kilo de kip-kap pour 2 francs

Nous fabriquons tous les jours

ce qui veut dire

tous les jours du frais.

Le Peuple, 9 novembre 1938, p. 6 :



LA GRANDE BOUCHERIE
PIERRE DE WYNGAERT
6, Rue Sainte-Catherine, Bruxelles

vous offre
A son rayon de charcuterie, le plus important et le mieux assorti de Belgique:

Saucisson au jambon fr.	1.60	les 100 gr.
Saucisson de Bavière	1.20	»
Saucisson de Paris	1.40	»
Saucisson de langue	1.00	»
Saucisson de foie	1.60	»
Pâté terrine	1.80	»
Pâté de Strasbourg	1.20	»
Crème de pâté	1.35	»
Gélatine	1.50	»
Roulade	1.80	»
Hure de Paris	1.40	»
Jambon cuit	1.80	»
Jambon cuit	2.00	»
Lard salé	1.50	»
Lard fumé	1.70	»
Bacon salé	1.50	»
Bacon fumé	1.70	»
Spéring salé	1.50	»
Spéring fumé	1.70	»
Viande fumée	1.80	»
Filet d'Anvers	2.40	»
Pied de porc en gelée	0.75	pièce
Oreille de porc en gelée	0.75	»
Saucisse en gelée	0.50	»
Saucisse de Francfort	0.75	»
Boudin blanc	0.50	»
Boudin noir	0.50	»
Cervelas	0.50	»
Saindoux	4.00	le 1/2 kg
Graisse de bœuf	2.25	»

En Exclusivité

Notre kip-kap réclame	2.00	le kilo.
Tête pressée de campagne	5.00	»
Blindpens	4.00	»
Boudin français	6.00	»
Boudin de Liège	6.00	»
Petite tête de veau en tort.	10.00	»

Pour satisfaire à notre énorme débit nous fabriquons tous les jours.
Tous nos articles sont donc de première fraîcheur garantie; sans féculex et absolument purs.

LE RAYON DE CHARCUTERIE DE
LA GRANDE BOUCHERIE
PIERRE DE WYNGAERT
6, Rue Sainte-Catherine, Bruxelles

Le plus long boudin blanc… est à Liège, lundi 12 décembre 2005, dans *LaLibre.be*, http://www.lalibre.be/regions/liege/le-plus-long-boudin-blanc-est-a-liege-51b88c99e4b0de6db9ad238d (consulté le 22/11/2017) :

Le plus long boudin blanc... est à Liège

(BELGA) Publié le lundi 12 décembre 2005 à 00h00 - Mis à jour le lundi 12 décembre 2005 à 00h00

GAZETTE DE LIÉGE **LE RECORD DU MONDE DU PLUS LONG BOUDIN BLANC** en boyaux naturels a été battu dimanche à Liège par une association d'artisans charcutiers regroupés sous le label Etal d'or dans le cadre du Village de Noël. Plus de 600 m de boudin blanc ont été réalisés dans un chalet. Un huissier a constaté officiellement la mesure. C'est la troisième fois que cette association tentait de battre le record, après avoir réalisé 385 m en 83 et 500 en 89. Ils ont utilisé une tonne de farce, dont 800 kilos de viande de porc, du lait, des biscottes, des oeufs, du sel, des épices et du savoir-faire. Mais pour faire le vrai boudin de Liège, ils devaient ajouter la marjolaine de Liège, épice unique du terroir cultivée et préparée sur les hauteurs de Liège à Sainte-Walburge. Le boudin a été découpé en portions d'un mètre vendues 5 euros au profit de l'ASBL Mistral qui s'occupe de l'insertion des adultes autistes dans la société.

© La Libre Belgique 2005

Le record du monde liégeois de boudin blanc (1 km) permet la remise d'un chèque de 4600 euros à l'asbl Chaîne de Vies, 9 décembre 2013, dans LA MEUSE, *LaMeuse.be*, http://www.lameuse.be/876825/article/regions/liege/actualite/2013-12-09/le-record-du-monde-liegeois-de-boudin-blanc-1km-permet-la-remise-d-un-cheque-d (consulté le 22/11/2017).

Régions › Liège › Actualité

Publié le Lundi 9 Décembre 2013 à 07h22

Le record du monde liégeois de boudin blanc (1km) permet la remise d'un chèque de 4.600 euros à l'asbl Chaîne de Vies

C.V.

Ils ont réussi leur défi ! Nos bouchers-charcutiers du Pays de Liège ont réalisé, en 24 heures et en plein centre-ville, 1 kilomètre de boudin blanc. Le record, officiellement homologué ce dimanche à 11 heures, entrera au Livre des Records 2014. Les bénéfices de la vente du « bébé » ont été offerts à l'asbl Chaîne de Vies, pour le don d'organes.



Les 1.000 mètres de boudin blanc liégeois formaient un sapin sur un cône de 6 mètres de haut.

réagir

J'aime Partager 46

Tweeter

G+1 0

« *Le plus dur était que le boudin ne casse pas… et aussi de tenir les troupes en éveil* », souffle Benoît Simonis, porte-parole de la Corporation des bouchers-charcutiers-traiteurs du Pays de Liège.

L'artisan, debout depuis 28 heures, admire le cône qui accueille triomphalement 1.000 mètres de boudin blanc pur liégeois. Il est un peu plus de 11 heures sur la place Saint-Lambert ce dimanche matin et l'huissier du Livre des Records vient d'homologuer le record mondial. Un soulagement pour les 25 artisans qui se sont relayés au « boudinage » depuis la veille à 10 heures du matin. Quelques-uns n'ont pas dormi du tout pour surveiller « l'enfant ».

En tout, une tonne et demie de farce, composée d'une tonne de viande, de 250 litres de lait, de persil et d'un kilo de marjolaine – « *1 gramme par kilo, le secret du boudin blanc liégeois* », confie Benoît Simonis. « *La pâte n'a pas été faite ici, dix charcutiers ont fabriqué chacun 150 kilos de farce. Sur place, ils l'envoient « au fuseau », c'est-à-dire dans le boyau de porc* ».

Un kilomètre de boyau… Mais ça fait combien de cochons sur pattes, ça ? « *Environ 200* », calcule le charcutier. Imaginez donc 200 cochons place Saint-Lambert…

Une fois « en fuseau », après un long passage dans une rigole qui l'achemine vers un tremplin, le boudin s'articule sur un cône de 5 mètres sur 6, qui tourne sur lui-même pour enrouler le « bébé ». Le résultat ressemble… à un sapin de Noël, ce qui ne tranche pas au milieu du Marché de Noël. « *Il y a un an qu'on en avait l'idée, c'est une joie de voir le résultat* », ajoute Benoît Simonis. Et son collègue Damien Boca de souligner : « *le record a renforcé nos liens d'amitié. Cette nuit, nous n'étions plus des bouchers indépendants, mais les membres d'une profession. Le projet a été rassembleur* ».

Le soir, 28 octobre 1893, p. 3 :

J. - B. SIMÉONS - PIERREU
69, chaussée de Wavre, 69
OUVERTURE DEMAIN SAMEDI
de la
CHARCUTERIE et COMESTIBLES
Grande spécialité de boudins de Liége
Tête de veau en tortue et à la vinaigrette
Viande fraîche, saucissons, etc.
L'expérience acquise par une longue pratique me permet de garantir la fourniture de ces marchandises de toute première qualité et d'absolue fraîcheur. 1350

Le soir, 4 décembre 1906, p. 3 :

— *Véritables jambons* et saucissons « Roya Ardennes » et véritables boudins de Liége. Mai son veuve Plein, 56, rue des Eperonniers, Brux

Le Soir, 27 septembre 1930, p. 5 :

1



Nos ventes réclame

Département PRIMEURS-FRUITS

Raisins de serre,	1/2 k.,	5.00 à 10.00
Poires Durondeau,	»	1.75 à 5.00
Pêches fines,	»	7.50 à 10.00
Ananas depuis		25.00
Citrons,	pièce	0.35 à 0.75
Oranges,	pièce	0.90 à 2.00

Département LÉGUMES :

Champignons de couche,	le k.,	22.00
Princesse extra,	»	1.60
Choux rouges et blancs, pièce		0.75 et 1.25

Oignons de conserve, par 5 k., 4.75; 10 k., 9.00; 25 k., 18.75
Pommes de terre extra, chair jaune : 5 k., 4.25; 25 k., 20.50; 50 k., 38.50

Département CHARCUTERIE :

Toute la charcuterie belge et française
Chaque jour boudin chaud, pièce, 0.90
Boudin au lard, 100 gr., 1.00
Boudin de Liége, » 2.50
Boudin noir de campagne, pièce, 1.25
Cervelas croquants, » 0.95
Cervelas Chasseur, » 1.20

Fabrication soignée.

Département BOUCHERIE :

2

Département BOUCHERIE :

Rosbif Maison,	1/2 k.,	13.00
Poitrine de veau [illegible],		12.50
Gigot extra,	»	11.00

Département GIBIER-VOLAILLE :

Fines poules depuis	la pièce,	17.50
Civet de garenne,	1/2 k.,	7.75
Civet de marcassin,	»	7.50
Râbles de lièvre,	25.00 à	30.00
Cuisses de lièvre,	8.00 à	9.00

Perdrix, perdreaux, marcassins.
Fines volaille. — Vente de confiance.

DIVERS

Pilchards extra,	la boîte,	3.25
Saumon Pink,	»	4.50
Belle brisure de pois cassés,	le k.	2.20
Gruau d'avoine extra,	»	2.75
CONSERVES DE LÉGUMES, nouv. récolte		
Epinards Soleil, la b., 3.85; la 1/2 b.,		2.00
Pois moyens F.Petit, la b., 4.00; 1/2 b.,		2.20
Haricots princesse, la b., 5.55; 1/2 b.,		2.95

Département FROMAGES :
Vente d'un lot de superbes Gruyères le demi-kilo, 9.00
Beaux œufs mirés devant le client, la douz., 8.20, 10.60, 12.40.

Départ. CONFISERIE-BISCUITERIE :
Dégustation gratuite de notre excellent «Cacao Wygaerts», fabr. Kwatta le kilo, 15.50 (prime offerte).
Notre macaron moelleux, le kilo, 13.75

SODA FOUNTAIN :

Cornet Norvégien,	1.00
Coupe Iceberg,	1.50

TEA ROOM
Nos glaces réputées *100 parfums au choix.*
Dégustation d'huitres et d'escargots.
De 12 à 14 h., notre déjeuner à 12 fr.
Les Grands Magasins V. Wygaerts sont les spécialistes de l'alimentation.
Tél. 117.36. Livraison domicile. Expédit. province. Cours sauf vente. 71-1

Le soir, 19 février 1931, p. 6 :



LES VENTES RÉCLAME
DU JEUDI
AUX GRANDS MAGASINS
VICTOR WYGAERTS

A notre poissonnerie rue des Halles
Durant toute la période du Carême
Importants arrivages, prix avantageux.

Aperçu de quelques prix au demi-kilo :
Harengs frais, 2.00 Stockvish, 3.50
Beaux merlans, 3.50 Eglefin au cours.

CABILLAUD AU MORCEAU
Le demi-kilo fr. 4.25

SAUMON BLANC,	le 1/ k.,	3.00
VIVES,	»	7.00
BEAUX SPRATS,	les 250 gr.,	1.75

MORUE DESSALÉE
Le demi-kilo fr. 4.00

Tous les poissons fins, courants, salés, fumés, morue salée, etc. et NOS

MOULES GRASSES PARQUÉES
lavées mécaniquement sous vos yeux.
Le kilo fr. 1.90

Hure de Paris aux pistaches, 100 gr.,		3.50
Andouillettes de Cambrai, pièce,		1.25
Boudin blanc de Liége,	100 gr.,	1.70

TÊTE DE VEAU EN TORTUE
Recommandée, fr. 9.00 le demi-kilo

Ragoût de porcelet,	le 1/2 k.,	6.50
Porcelet entier,	»	7.50

1 Beaux œufs frais du pays, pièce, 0.75



Beaux œufs frais du pays, pièce, 0.75

Abricots secs,	le 1/2 k.,	6.25
Prunes de Californie,	le kilo,	4.50

DATTES DE BISKRA
Moëlleuses, fr. 13.50 le kilo

Pâte de pommes,	le kilo,	7.40

Riz glacé extra de Valence, le kilo, 3.50

LENTILLES DE RUSSIE
Le kilo fr. 3.90

Sablés du Nord,	le 1/2 kilo,	6.75
Typsy, biscuit exquis,	le kilo,	10.75

COUQUE SUCRÉE FINE
Bloc de 1 kilo environ, 3.93

Caramels tous les fruits,	le kilo,	17.50

CACAO WYGAERTS (recomm.).
Le kilo fr. 12.00 (tres avantageux)

A notre Soda Fountain
NOTRE CORNET NORVÉGIEN
1 FRANC.

NOTRE COUPE ICEBERG, fr. 1.50
A notre Tea Room
Nos glaces exquises et réputées

Les Grands Magasins
VICTOR WYGAERTS
sont les spécialistes
de l'alimentation depuis 1852.
Cours sauf vente. Tél. 11.17.36. 71-1

2

Le Soir, 30 janvier 1932, p. 14 :

AU BON MARCHÉ

VAXELAIRE - CLAES • BRUXELLES • ANVERS • LIÉGE • BRUGES • GAND

A L'OCCASION DE LA " SEMAINE DE LA MÉNAGÈRE „

BOUCHERIE

GIGOT, à partir de, le 1/2 kilo, fr. 9.00
RUMSTEACK sans os, à partir de 9.00
COTES A MANCHE, 10.00
COTES A FILET, à partir de, le 1/2 kilo, fr. 10.00

Bœuf Frais 1er Choix

BOUILLI, à partir de, le 1/2 kilo, 3.50
ROSBEAF paré à partir de, 1/2 kg. 10.00
ROULÉ sans os, soigné, à partir de 9.00

CHARCUTERIE

TÊTE PRESSÉE, le 1/2 kilo, 4.00
PATE AU LARD, » » » 5.00
BOUDIN FRANÇAIS, le 1/2 kg., 5.00
BOUDIN DE LIÉGE, le 1/2 kilo, 6.00

VOLAILLES

POULET FRICASSÉ, sans déchet, le 1/2 kilo, fr. 7.50
LAPIN DOMESTIQUE, entier, id. 7.50
POULE A BOUILLIR, par pièce entière, le 1/2 kilo, 6.00

FROMAGES BEURRE-ŒUFS

ŒUFS frais du pays, Nouvelle baisse. 0.50, 0.60, 0.70; le kilo, fr. 10.00
BEURRE de ménage, qualité extra, le 1/2 kilo, fr. 8.50
BEURRE crème campinois, id., 9.00
FROMAGE de Hollande (boule), le 1/2 kilo, 8.00

TRAITEUR

TÊTE DE VEAU EN TORTUE, le 1/2 kilo, 11.00
LAPIN sauté chasseur, la portion, 10.00 et 12.00
PAUPIETTES de jambon, la pièce 4.00

POISSONS

TRUITE DE LA LESSE, le 1/2 k., 12.50
SOLES, id. 12.00
MERLANS, id. 0.50
TOUS LES SAURETS FUMES, à fr. 1.25, la pièce

FRUITS

ORANGES DE VALENCE, 1re Qualité, le kilo, fr. 2.60
Par 5 kilos, le kilo, fr. 2.55
Par 10 kilos, le kilo, fr. 2.50
Par 20 kilos, le kilo, fr. 2.40
POMMES DU CANADA, spécialement recommandées pour la compote. Le kilo, fr. 2.80
Par 5 kilos le kilo, fr. 2.75
Par 10 kilos, le kilo, fr. 2.70
Par 20 kilos, le kilo, fr. 2.60
BANANES FYFFES coupées, le k. 2.75
Par main entière, le k. 4.50

LEGUMES

EPINARDS extra, le 1/2 kilo, fr. 1.25
CHICOREES de Bruxelles, article de choix, depuis le 1/2 kilo, fr. 0.50
POIREAUX extra, la botte, fr. 1.50

BOULANGERIE

LES TRESSES ET CROISSANTS AU LAIT, la pièce, fr. 0.30
GATEAU DE VERVIERS extra fin, fr. 1.50, 2.25, 4.00, 6.00
PAIN DE LIEGE délicieux fr. 2.00, 4.00, 6.00, 8.50

PATISSERIE

LE CRAMIQUE extra, le 1/2 k., fr. 5.00

Conserves de Saison

Excellent — Economique

Produits belges

ROLMOPS au vinaigre, Le flacon de 6 pièces 3.50
Le flacon de 3 pièces 1.95
ROLMOPS à la mayonnaise, Le flacon de 6/2 pièces 4.95
Le flacon de 12/2 pièces 8.75
ROLMOPS à la rémoulade, Le flacon de 6/2 pièces 4.95
Le flacon de 12/2 pièces 8.75
Pots vidés facturés à fr. 0.75 et 1.00, et repris à ce prix.

EXCELLENTES SARDINES
Portugaises à l'huile d'olive
" Lunch Brand ", la boite 1/4 club 30 m/m 1.60.
Nous offrons 13 boites pour tout achat de 12.

MIRABELLES de Lorraine au sirop, La boite de 1 litre 8.75
La boite de 1/2 litre 5.25
HARENGS aux aromates, Steamer (produit belge) la boite 2/3 2.95
la boite 4/5 3.95
HOMARDS « National Banner », La boite 4/4 1/2 1/4
22.50 10.50 6.25
CRABES « Impérial » 17.25 8.50 5.50
LANGOUSTES «Nat. Banner» 7.25 4.95

GRAISSE DE BŒUF, La Couronne, le kilo 4.25
PATE DE POMME, Extra clair, le kilo 4.40
HUILE D'ARACHIDE, Extra rufisque, le litre 4.95
L'EXCELLENTE SARDINE, à l'huile d'olive. Poissons choisis.
La 1/8 boite 5 p. 1.70
La 1/4 boite 6 p. 2.15
La 1/2 boite 10/12 p. 3.60
La 4/4 boite 30/35 p. 13.25
CASSONADE DE CANDI, Qualité extra le kilo 3.50
SARDINES à l'huile et escavèche. La 1/4 boite ovale 2.95
BISCUITS MILITAIRES, Drapeau, le kilo 5.50
SPECULAUS Popular, extra, La boite de 1 kilo 4.40

Les petites croquettes, les langues de chat petites et grandes, les feuilles de laurier, les pensées, en excellent chocolat CARAQUE.

En boite de 1 kg. et 1/2 kg. Le kilo 29.75

PETIT BEURRE « Rica », le k., fr. 7.50
LES VERITABLES BISCOTTES ET MASTELLES « Pollart », Le paquet, fr. 1.10

VINS

COTE DE SAILLAC 1928, extra 120, rouge ou blanc moelleux, La bouteille, fr. 3.00
BON COTEAUX rouge supérieur de table. Le litre, fr. 3.75
RESERVE DU PRIEURE (Bordeaux) rouge ou blanc, 1/2 sec. La bouteille, fr. 4.75
MACON 1928. id. fr. 5.50
ANJOU, blanc ou rosé, id. fr. 6.00
REMICH, Moselle id. fr. 2.00
ROYAL ST MARC, Epernay, mousseux. La bouteille, fr. 9.50
NOS PORTOS AGUIO La bouteille, 12.00, 17.00, 28.00





ALIMENTATION • GÉNÉRALE •

Le soir, 7 février 1932, p. 4 :

— TOUS LES PRODUITS de 1er ordre
en charcuterie, fromagerie, épicerie
AU FIN GOURMET, 6, RUE NEUVE.
Exclusivité: Crème de foie «La Délicieuse»
Véritable boudin de Liége. T.17.53.92. 6107

Le Soir, 29 septembre 1950, p. 11 :

Le premier et le plus important Département

d'ALIMENTATION GENERALE

toujours imbattable en assortiments, en qualités, et en prix !

QVALITE FAICT RENOMMEE

18 Techniciens de l'achat, plus de 200 préposés à la vente et tant d'années d'expérience ! vous garantissent chaque jour le meilleur " service "

POISSONNERIE

	Fr.
Saumon blanc, le 1/2 K°	7,50
Eglefin découpé, le 1/2 K°	12.—
Turbotin de la côte, le 1/2 K°	10.—
Dorades de la Méditerranée, 1/2 K°	5.—
Soles moyennes, 200/250 gr. env., le 1/2 K°	14.50
Maquereaux de Dieppe, le 1/2 K°	4.—
Anguilles vivantes, le 1/2 K°	15.—

BOUCHERIE

Epaule de Mouton frais, sans os, le 1/2 K°	22.50
EXCEPTIONNEL :	
Gigot de mouton hollandais, le 1/2 K°	27.50
Bouilli Poitrine, le 1/2 K°	15.—
Rôti de veau, le 1/2 K°	36.—
Entrecôte de bœuf, le 1/2 K°	35.—
Rosbif congelé, le 1/2 K°	25.—

VOLAILLES

Poules Extra pour le bouillon. le 1/2 K°	18.—
Lapin sauvage réfrigéré, le 1/2 K°	9.—

CHARCUTERIE

Boudin de Liège aux fines herbes, les 100 gr.	5.—
Boudin noir au lard, le 1/2 K°	9.75
Pâté de foie gras B. M., les 100 gr.	6.50
Saucisson de Paris à l'ail, la pièce de 250 gr. env.	15.—
Jambon cuit à l'épaule, les 100 gr.	6.75
Rôti de Porc casserole, le 1/2 K°	32.50

La Charcuterie B.M. doit son renom de toujours à l'exécution impeccable de près de 200 spécialités, fabriquées sous l'expérte direction du Maître-charcutier alsacien A. Brensinger.

RIZ

	Fr.
Riz des Indes, le K°	10.—
Riz du Japon, le K°	12.—
Riz Caroline, le K°	14,50
Riz Extra Fancy Blue - Rose, le K°	16.—
Riz Extra Long grain le K°	17.—
EXCEPTIONNEL :	
Semoule et Crème de Riz, le K°	12.50

HUILES

Huile Impériale Bout. 3/4.	23.75
Huile d'Arachide. Qualité Supérieure. Bout. 1 lit.	29.—
Huile d'Olive Supérieure. Bout. 1 lit.	42.—
Huile d'Olive de Nice. Extra vierge. Bout. 1 lit.	60.—
EXCEPTIONNEL :	
Huile d'Arachide. Extra Raffinée. Bout. 1 lit.	25.—

FRUITS - PRIMEURS

EXCEPTIONNEL :	
Pommes de terre, le K°	1.50
par 25 K°, le K°	1.40
Champignons de couche, les 100 gr.	7.—
Chicorées de Bruxelles, le 1/2 K°	6.50
Pommes Jack Lebel, Spécial pour compote, le 1/2 K°	1.25
Double Philippe, poire de table, 1/2 K°	2.50
EXCEPTIONNEL :	
Raisin Royal, Extra doux, le 1/2 K°	8.—

DIVERS

Salted Pea-Nuts « Pra-Nuts & C° ». Cello 50 gr.	5.—
Pruneaux extra, le K°	13.—
Raisins Golden Bleached, le K°	17.50
Sardines Gomez H. olive. Bte 125 gr. 4/6 poissons.	
Pêche 1949.	11.50
Sardines portugaises H. olive. Bte 125 gr.	10.—
EXCEPTIONNEL :	
Sardines marocaines - H. olive, 135 gr., 4/6 poissons.	8.25

SNACK-SERVICE

	Fr.
Anguilles au vert, les 100 gr.	7.50
Bouchée Reine, la pièce	12.—
Ravier de Raie en gelée, la portion	14.50
Choucroute garnie, la portion	29.50
1/2 Perdrix aux choux, la portion	29.50

Le Snack-Service B. M. vous permet d'enrichir vos Menus, à la minute, à peu de frais et sans le moindre embarras.

CAFES « Preidam »

	Fr.
Mélange, le K°	85.—
Tea-Room, le K°	95.—
Restaurant, le K°	100.—
EXCEPTIONNEL :	
Ménage, le K°	65.—
Malt, paquet cello, 500 gr.	5,50
Thé de Ceylan « Dragon Vert », paquet 100 gr.	12.—

Les Cafés PREIDAM sont réputés pour leurs prix et la régularité de leurs mélanges de première qualité.

CONSERVES DE LEGUMES

RIBAUDEAU & HERVE
Une garantie de qualité.

	1/2 Fr.	4/4 Fr.
Pois Moyens	6.—	11.—
Pois Mi-Fins	7.25	13.25
Pois Fins	8.25	15.25
Pois Extra Fins	10.50	19.50
Pois, Carottes coupées	8.—	14.75
EXCEPTIONNEL :		
Pois Moyens Brelan	1/2	4.50
Pois Fins	1/2	6.—

LEGUMES SECS

Lingots du Pays, K°	11.50
Haricots Soisson K°	12.—
Haricots bruns, le K°	13.—
Flageolets Blancs indigènes, le K°	14.—
Flageolets Verts, K°	21.—
EXCEPTIONNEL :	
Haricots blancs non triés « Bonne cuisson », le K°	9.—

PATISSERIE

Gâteau Moka, 6 personnes. Fr.	22.50
Eclair Moka ou Chocolat. Fr.	2.25
Choux café. Fr.	3.—
Desserts assortis au beurre, 100 gr. Fr.	5.50
Pains Viennois et Empereur. Fr.	0.75

CONFISERIE

Chocolat Fondant. Bâton 50 gr.	2.50
Cacao Cida, 1/4 K°	14.—
Speculoos, le K°	14.—
Nic-Nac, le K°	13.—
Bigarreaux confits Extra, 1/4 K°	12.50
EXCEPTIONNEL :	
Toffees Mélange le 1/4 K°	5.—

CREMERIE

Œufs frais belges, 47/48 gr. la pièce 1.95
gr. 52/53 62/65
Fr. 2.60 2.80

Le beurre renommé de la Laiterie Belge de Bullange, marque de contrôle, le 1/2 K° 38.—

FROMAGES

	Fr.
Edam paraffiné 40 %, les 100 gr.	4.—
Middelbaar 40 %, les 100 gr.	3.60
Gouda Jeune 45 %, les 100 gr.	4.25
Chester Canadien 50 %, les 100 gr.	5.50
Gruyère Autrichien Alma, les 100 gr.	6.—
Tilsit Danois, les 100 gr.	4.50
Lunch Volvet, 450 gr. env., la pièce	20.—

VINS

EXCEPTIONNELS :	
Vin blanc, la bout.	12.—
Clos du Manoir, sec, la bout.	15.—
Clos St-Georges sec, 1/2 sec, Moelleux, la bout.	20.—
EXCEPTIONNELS :	
Vin rouge, la bout.	12.—
Clos du Manoir, vieux, la bout.	15.—
Clos St-Georges, extra vieux, la bout.	20.—
Mâcon [illegible] villages, la bout.	25.—
[illegible] la bout.	17.—
[illegible] la bout.	22.50
Bordeaux rouge, vieux, la bout.	17.—
Beaujolais, la bout.	20.—
Château Barbey St-Emilion, la bout.	21.—
Anjou rosé Coteaux du Layon, la bout.	23.—

... et une gamme de Vins incomparable : demandez notre catalogue.

LIQUEURS

EXCEPTIONNEL :	
Triple sec extra, le litre	170.—
3/4	130.—
Fine des Chevaliers, extra vieille, 3/4	125.—

Nos services réputés d'avant-guerre.

● Afin de garantir toujours à notre clientèle la qualité irréprochable de nos produits, à notre demande, nos rayons d'Alimentation sont placés sous le contrôle permanent d'un laboratoire spécial annexé au **Laboratoire Intercommunal.**

● **Téléphonez vos commandes** à toute heure du jour : **17.00.00.** — En dehors des heures d'ouverture des magasins (de 18 h. à 8 h. 45), en formant le **18.30.30** IPSOPHONE, votre communication sera automatiquement enregistrée.

● Par un simple coup de téléphone, **une heure d'avance,** vos commandes peuvent être préparées, et tenues à votre disposition pour qu'à votre visite il vous suffise de les enlever.

Profitez pour vos achats d'alimentation fraîche de notre **service de livraison à domicile;** remise dans les 24 heures, agglomération bruxelloise; renseignez-vous à notre Bureau de Commandes.

AU BON MARCHE

Le Soir, 14 avril 1951, p. 12 :



ALIMENTATION

offres spéciales à des PRIX EXCEPTIONNELS pendant 3 jours seulement

SAMEDI 14, LUNDI 16 ET MARDI 17 AVRIL

BOUCHERIE

		Francs
Rôti de veau extra blanc	le ½ kg.	40.—
Roastbeef, 1er choix	»	39.—
Bouilli	»	17.—
Roatbeef réfrigéré	»	22.50
Saucisse de campagne	»	20.—

CHARCUTERIE

Jambon à l'os	les 100 gr.	13.—
Pâté à tartiner	»	6.—
Saucisson de Paris	»	6.50
[illegible]	»	[illegible]
Boudin de Liège	»	6.—

VOLAILLE

Poules extra	le ½ kg.	22.50
Poulettes à fricasser	»	26.—
Jeunes canetons	»	26.—
Poulets de Bruxelles	»	37.—

1

POISSONNERIE

Anguilles	le ½ kg.	21.—
Soles (600 grammes)	»	19.—
Crevettes épluchées	les 100 gr.	12.—

CREMERIE

Chester canadien, véritable 52 % gras	le ½ kg.	28.—
Middelbare hollandais 40 % gras	»	18.50
Edam hollandais paraffiné rouge 40 % gras	»	17.75
Lunch velvet holland, 45 % gras (400 gr. envir.),	pièce	20.—
Beurre étranger (unique)	le ½ kg.	33.—
Beurre marchand extra (verts côteaux)	»	39.—
Beurre hollandais en paquets de 250 gr.	»	40.—

FRUITS - PRIMEURS

Oranges au vin, douces et juteuses	le ½ kg.	5.—
Jeunes pommes de terre lavées	»	3.—
Salade pommée	pièce	4.50

TRAITEUR

Aspic de filet de sole	pièce	9.—
Bouchée à la reine	»	11.—
Tomates aux crevettes	»	12.—

Une gamme incomparable d'articles d'une présentation des plus soignées.

PATISSERIE

Notre gâteau du samedi (5 à 6 personnes) ..... 25.—

Restaurant

Nos menus copieux et variés à ..... 45 et 60 fr.
Nos vins vendus aux prix du rayon à partir de 17 fr. la bout.

CONFISERIE

Délicieux biscuits fourrés, crèmes assorties	le ½ kg.	14.50
Une nouveauté : truffes aux fruits	les 250 gr.	12.50
Bloc chocolat de ménage « Martougin »	1 kg.	49.50

A notre rayon spécial pour Première Communion : un grand choix de coffrets, boîtes, dragées, bouquets romantiques, etc.

EPICERIE

Lait entier condensé sucré « Alida »	boîte 260 gr.	6.50
Haricots blancs du Danube	le kg.	9.50
Pilchards Ostendia, à la sauce tomate	boîte 400 gr.	9.50
Carottes, choix courant, P. Mathus	boîte ½ l.	6.50
Marmelade d'oranges du Cap « Hugo's »	boîte 450 gr.	10.50

A notre rayon de cafés

Quelques mélanges recommandés, fraîchement torréfiés, à des prix exceptionnels :

Familial, le bon café économique	le kg.	72.50
Gourmets, un excellent café de ménage corsé	»	85.—
Santos Bourbon, un des meilleurs cafés aromatiq.	»	99.—
Costa Rica, café de 1re qualité, arôme délicat	»	110.—
Notre café « Brésil » Vacuum Packed. — La fraîcheur du jour de torréfaction maintenue indéfiniment par emballage sous vide intégral	la boîte de 500 gr.	59.75

A notre Rayon de Vin

Vin d'Algérie Peka 12°		16.—
Riesling de Hongrie		15.—
Rosé d'Anjou		21.—
Château La Begorce Zédé 1948, Médoc		22.50
Château Moulin-à-Vent 1947, Graves Supérieures		27.50
Château Rauzan Gassies 1947, Margaux		36.—
Chianti rouge, Fiasque 2 L.		55.—

2



Le Soir, 29 septembre 1951, p. 4 :

OFFRES SPECIALES d'ALIMENTATION

SEMAINE DES PRIX RECORDS

ALIMENTATION FRAICHE — Les 100 gr.

MIDDELBAAR mi-vieux 4.80
BOUDIN DE LIEGE aux fines herbes ... 5,75
COLLIER D'ARDENNE ... 7,90
BOUCHEE REINE volaille et champignons, pièce 10,50
Le ½ kg.
ANGUILLES VIVANTES 17.50
ROTI DE VEAU ext. blanc 40,—
POULES fraîches du pays 19,50
POULET DE BRUXELLES 1er choix ... 29,50
ORANGES du Cap, tr. jut. 4,90
RAISINS Royal, ext. doux 9,00
POMMES DE TERRE du Pays, par 25 kg., le kg. 1,35

EPICERIE

MACEDOINE DE LEGUMES, boîte ½ ... 6,—
ANCHOIS roulés aux câpres, boîte 21 gr. ... 4,25

CONFISERIE

DROPS mél. acidulé ¼ kg. 3,50
BISCUITS mélange spéc. 9,75

PATISSERIE

Gâteau ROYAL aux raisins, crème au beurre, vanille et saucé kirsch, 100 % beurre frais du pays ... 20,— 30,— 40,—
Napolitains aux fruits : cerises, marrons, raisins, la p. 4,50
3 pour 10,—
PETITS CROUX fourrés crème au beurre (moka-chocolat-praliné, vanille) 100 gr. : 8,— - 200 gr. 13.50

CAFE - THE

MELANGE «Bonne tasse» 75% café 25% malt, le k. 50,—
CAFE «Maragogype», Torréfié ... le k. 99,—
MALT, pour café ... le k. 9,—
TILLEUL, la port. 1 tasse 0,80
« MELANGE RECLAME », ds btes av. verseur le ½ k. 49,—

VINS

ENTRE DEUX MERS, sec, Domaine de Gouas, A.C. 16,50
ENTRE DEUX MERS, ½ sec, Domaine de Laurenceau, vieux, A. C. ... 19,—
CHATEAU FAYAU-CADILLAC 1943, mise au Château ... 50,—
CHATEAU BARBEY, St-Emilion 1948 A. C. ... 21,—
BOURGOGNE rouge, cuvée première 1948, A. C. 25,—

AU BON MARCHE

Le Soir, 4 octobre 1952, p. 16 :



BOUCHERIE

		PRIX de VENTE régulier	réclame
Côtes de porc	le ½ kg.	37,—	30,—
Côtes de porc au filet ...	»	40,—	32,50
Rôti de veau 1er choix...	»	57,50	50,—
Hâché porc et bœuf	»	20,—	15,—
Gigot pré-salé raccourci	»	35,—	30,—

CHARCUTERIE

Jambon à l'os, notre spécialité,	les 100 gr.	12,—	11,—
Tête de veau en tortue	»	6,50	5,50
Saucisson de foie ...	»	7,50	6,50
Boudin de Liège ...	»	6,—	5,—

VOLAILLE

Jeunes canetons extra ...	le ½ kg.	20,—	17,50
Poules fraîches du pays	»	22,—	20,50
Poulets de Bruxelles ...	»	29,—	24,50

POISSONNERIE

		PRIX de VENTE régulier	réclame
Anguilles vivantes	le ½ kg.	16,—	14,—
Huîtres de Zélande	la douz.	19,50	18,50

CREMERIE

Beurre salé extra	le ½ kg.	43,—	42,—
Middelbare, 1re qualité, 40 % gras	le ½ kg.	21,—	19,—

FRUITS et LEGUMES

Raisin Royal ext. doux,	le ½ kg.	9,—	8,—
Poireaux	la botte	6,50	5,—

TRAITEUR

Croquette de volaille ...	la pièce	6,—	5,—
Fondu au Parmesan	»	3,50	3,—
Escargots de Bourgogne,	la douz.	21,—	19,—

PATISSERIE

Eclairs	la pièce	3,25	3 pr 9,—
Notre délicieux gâteau du samedi	la pièce	25,—	24,—

CONFISERIE — BISCUITS (rez-de-chaussée)

Notre nouvelle gamme de délicieux biscuits CEBA
emballés en sachets cellophane.

Supersablés	250 gr.	7,50	Petit beurre	500 gr.	11,—
Kindergarten	500 gr.	8,—	Iced gem's	»	12,50
Biscuits militaires	»	9,—	Cent Wafers	»	14,—
Macarons rochers	250 gr.	10,—	Frou-Frou	»	14,—

	PRIX de VENTE régulier	réclame
Tablettes de biscuits fourrés chocolat « Unica », les 2 pièc.	5,—	4,—
Petits beurre « Victoria », le paquet de 250 gr.	8,50	7,75
Rochers coco, goûts divers, les 250 gr.	8,—	7,50

	PRIX de VENTE régulier	réclame
Truffes au chocolat, qualité fine, les 250 gr.	11,—	10,—
Pralines, crèmes assorties, les 250 gr.	10,—	9,—
Croquettes chocolat, lait ou fondant, l'étui de 110 gr.	11,—	10,—
Pommes de terre massepain (30 % amandes), les 250 gr. ...	12,50	11,—

50.000 BOITES
DE FRUITS DE CALIFORNIE AU SIROP LOURD !
Pêches en tranches, fruit cocktail, poires.
La boîte de 420 gr. Fr. **12.-** La boîte de 225 gr. Fr. **6.-**

EPICERIE

	PRIX de VENTE régulier	réclame
Filets de chinchards portugais, la boîte de 125 gr.	5,50	5,—
Filets de maquereaux portugais H. O., la boîte de 125 gr.....	7,75	7,25
Thé de Ceylan ... le paq. 100 gr.	12,—	11,—
Pudding Powder vanille, le paq. de 1 kg.	15,—	13,50
Marmelade d'abricots (fabrication maison), le mono 850 gr.	18,75	17,—

CAFES

Dans notre gamme de 12 mélanges nouvellement créés, nous vous offrons 4 cafés à des prix exceptionnels :

	PRIX de VENTE régulier	réclame
Congo extra, bon arôme, le ½ kg.	40,—	38,—
Gourmets, doux et aromatique, le ½ kg.	47,—	44,50
Santos, véritable café bruxellois corsé, le ½ kg.	52,50	50,—
Moka dessert, un café de haute qualité, le ½ kg.	56,—	53,50

VINS

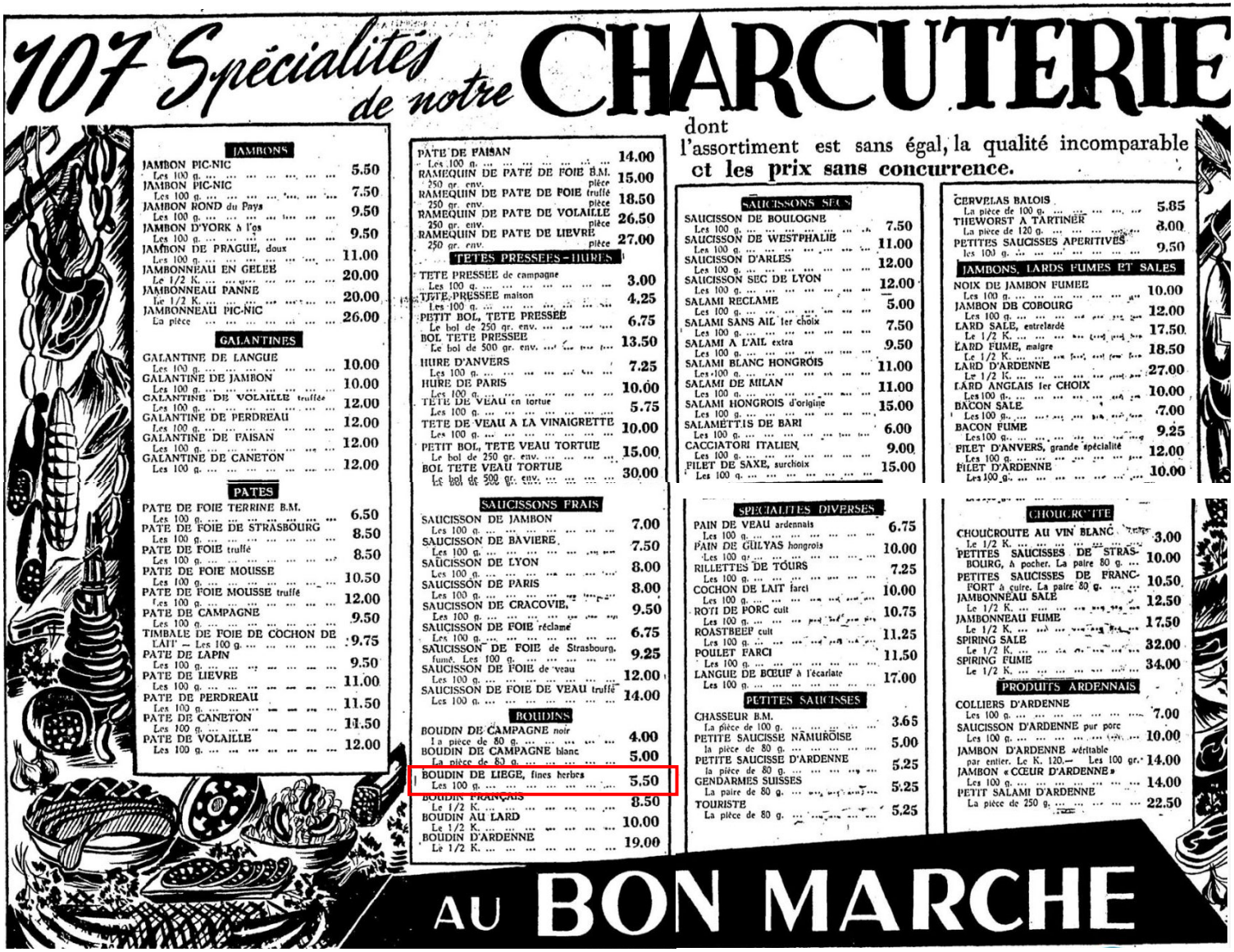
Parmi notre assortiment considérable, nous vous présentons quelques GRANDS CRUS DU BORDELAIS. — Profitez de nos PRIX DE PROPAGANDE !

		PRIX de VENTE régulier	réclame
Château Terrey Gros Caillou 1950 St-Julien	la bout. 70 cl.	35,—	32,50
Château Brown Cantenac 1950, 3e cru classé Margaux	la bout. 70 cl.	42,50	40,—
Château de Pichon Longueville 1950, 2e cru classé Pauillac	la bout. 70 cl.	45,—	42,50
Château Calon Ségur 1950, grand cru classé St-Estèphe	la bout. 70 cl.	49,—	46,50
Château La Conseillante 1950, 1er grand cru Pomerol	la bout. 70 cl.	52,—	49,50

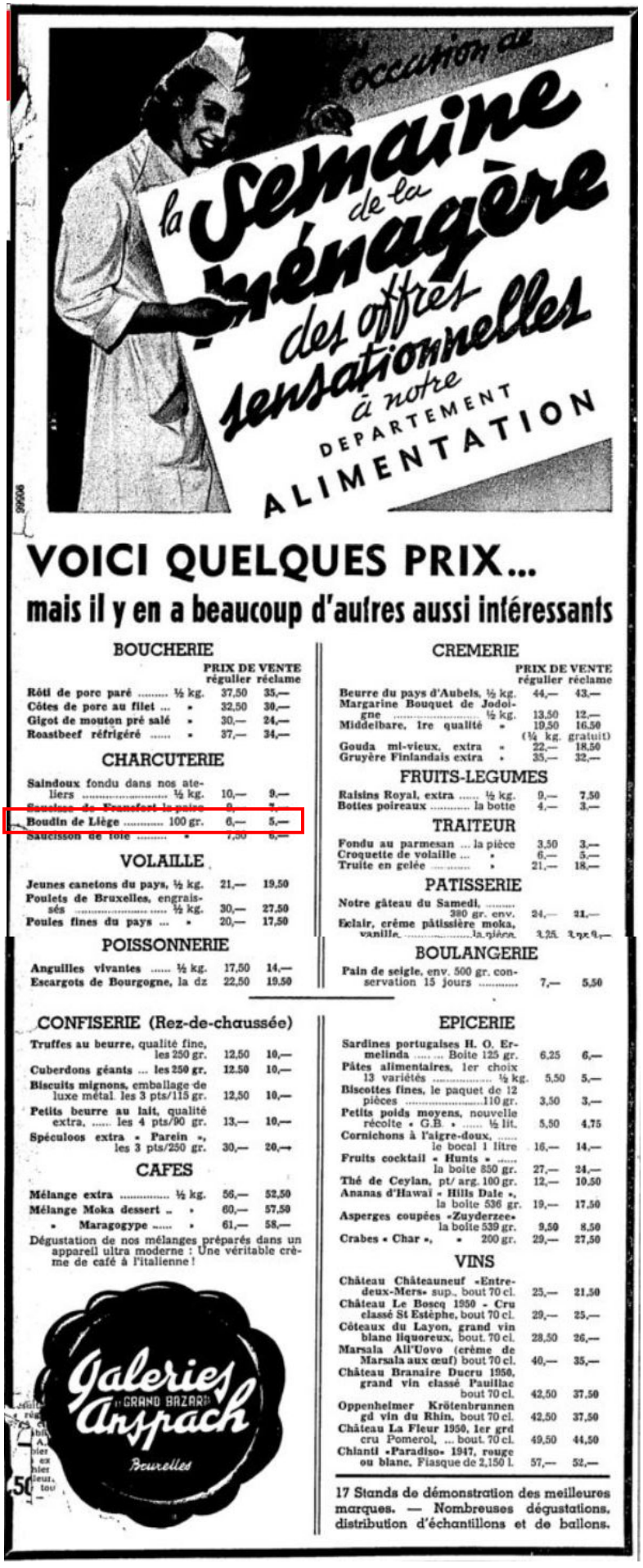
ETIQUETTES D'ORIGINE — BOUCHONS ESTAMPÉS.

Galeries Anspach Bruxelles Matines

Le Soir, 14 novembre 1952, p. 13 :



Le Soir, 3 octobre 1953, p. 12 :



Le Soir, 8 mai 1954, p. 16 :



PENDANT 3 JOURS

les samedi 8, lundi 10 et mardi 11 mai

		PRIX DE VENTE régulier	réclame
BOUCHERIE			
Côtes de porc au spiering	le ½ kg.	30,—	23,—
Côtes de porc 1re et filet	»	38,—	36,—
Rôti de porc paré	»	38,—	36,—
CHARCUTERIE			
Filet d'Anvers	les 100 gr.	13,—	12,—
Boudin de Liège	»	6,—	5,—
Saucisson de foie extra	»	7,50	6,50
VOLAILLE			
Jeunes poules du pays	le ½ kg.	23,50	21,50
Poulets de grain engraissés	»	29,—	25,50
Poulardes extra	»	31,—	28,50
Champignons de couche	les 250 gr.	15,—	12,—
POISONNERIE			
Anguilles vivantes	le ½ kg.	29,—	24,—
Crevettes épluchées	les 100 gr.	12,—	10,—
FRUITS - LEGUMES			
Asperges	la botte	14,—	12,—
Poireaux	»	10,—	9,—
Court-Pendu	le ½ kg.	6,—	4,50
CREMERIE			
Edam paraffiné rouge	le ½ kg.	18,—	16,50
Middelbare extra	»	20,—	18,—
Gouda hollandais 1re qualité	»	21,—	18,50
Lunch hollandais dessert	la pièce	20,—	18,—

1

TRAITEUR			
Truite en gelée	la pièce	21,—	19,—
Anguilles au vert	les 100 gr.	7,50	6,—
Fondu au Parmesan	la pièce	3,50	3,—
PATISSERIE			
Notre délicieux Gâteau du Samedi		24,—	22,50
BOULANGERIE			
Pain « Topic », vitaminé, env. 300 gr.		5,—	4,50
CONFISERIE - BISCUITS			
Caramels cristal, arômes fruits acidulés, très rafraîchissant	les 250 gr.	7,50	6,—
Toffées viennois, fourrés fruits	»	10,—	7,50
Rouleaux fruits (6 goûts assortis)	les 8 p.	6,—	5,—
Gaufrettes vanille ou moka au choix.	Paquet 200 gr.	6,—	5,—
Penny's géants chocolatés	les 6 pièces	6,—	5,—
EPICERIE			
Sauries type Pilchards «Atlantis».	Bte 210 gr.	7,—	6,50
Thon blanc à l'huile d'olive	Bte 115 gr.	9,—	8,50
Saumon rose « SOCRA »	Bte 440 gr.	21,—	19,50
Blanc de poulet en gelée	Bte 195 gr.	28,—	24,—
Gruau d'avoine en vrac	le kg.	9,—	7,50
Biscottes fines « G. A. »	Paq. 140 gr.	3,50	3,25
Pêches en tranche « Armour »	Bte 225 gr.	9,—	8,—
Cornichons à l'aigre-doux	Flac. 175 gr.	8,50	7,—
Ananas « Fowlers », 10 tranches	Bte 565 gr.	17,25	16,50
Thé Ceylan Tetley, en portions emball.,	les 10	7,50	6,50
Sardines marocaines « Régina » à l'huile et à la tomate	Bte 125 gr.	5,25	2 btes 10,—
Confitures « Gelria », purs fruits, pur sucre, 8 variétés	Pot 450 gr.	9,75	3 boc. 28,—



VINS

La Suisse pittoresque et féconde vous présente deux produits sélectionnés de sa viticulture :

Fendant du Valais 1952 la bout. 70 cl. 35,—
Riche, généreux, délicieusement bouqueté.

Johannisberg 1952. la bt 70 cl. 40,—
Produit supérieur de plants rhénans sélectionnés.

En dégustation à notre stand.

2

Le Soir, 3 septembre 1955, p. 15 :

Selon des statistiques officielles, 44 % des dépenses totales d'un ménage belge, sont — en moyenne — consacrés à l'Alimentation.

44 % de vos dépenses à défendre ! Cela vaut la peine !...

VEILLEZ DONC SCRUPULEUSEMENT A CHAQUE FRANC QUE VOUS POUVEZ ECONOMISER !



EN MOYENNE 44 % des dépenses sont consacrés à l'Alimentation

EPICERIE-CONSERVES

Macédoine de légumes "Le Semeur"	Bocal de 380 gr. ~~12,50~~	9,50
Abricots secs de Californie	1/4 ko ~~12,50~~	10,—
Corned beef "Libby's"	Boîte de 340 gr. ~~26,50~~	24,—
Saumon rose du Canada	Boîte de 453 gr. ~~28,—~~	25,—
Marmelade d'abricots (du Cap)	Bte 900 gr. ~~23,—~~	20,—
Extrait de tomates "Libby's" triple concentré	Boîte 70 gr. ~~3,50~~ 3,— Idem, boîte 140 gr. ~~6,—~~	5,25
Queues de langoustines Impérial,	Bte 185 gr. ~~58,—~~	43,50
Jus d'ananas	Boîte de 1/2 l. ~~8,—~~	7,—
Ananas	Boîte 10 demis tr. (567 gr.) ~~19,—~~	16,—

CREMERIE

Beurre de laiterie des Flandres, avec marque de contrôle — Le 1/2 kg. ~~44,—~~ 42,—

Fromage 40% Noord-Holland La Rose : "Edam" croûte naturelle ou "Hollande" jeune — Au choix Le 1/4 Kg. ~~10,50~~ 9,—

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

Boudin de Liège, aux fines herbes	100 gr. ~~6,50~~	5,50
Pâté de foie, en terrine.	100 gr. ~~8,—~~	6,50
Rôti de mouton frais, sans os	Le 1/2 kg. ~~35,—~~	32,50
Rôti de porc "casserole"	Le 1/2 kg. ~~36,—~~	32,—
Roastbeef "grosse cuisse"	Le 1/2 kg. ~~40,—~~	37,50

CAFES & THES

NOS DELICIEUX CAFES PREIDAM :

"Santos"	Le kg. ~~88,—~~	80,—
"Java doré"	Le kg. ~~135,—~~	125,—
Malt	Le kg. ~~9,—~~	8,—
Thé "Formose"	Les 100 gr. ~~8,50~~	7,50
Thé "Dragon Rouge"	Paquet 100 gr. ~~11,—~~	9,50

VINS

BLANCS :

CLOS ST. GEORGES sec	17,—
CHATEAU DE PORTETS Graves supérieures 1/2 sec A.C. 1952	22,—
EDELZWICKER (Alsace) A.C. 1953	23,—
MUSCADET du canton de Vallet (Sèvres et Maine) A.C. "Domaine de la Cour de la Barillère, 1953	25,—

ROUGES :

CHATEAU POUPILLE Bordeaux supérieur A.C. 1952	17,—
CHATEAU GRAND ARNAUSSAN Haut Médoc A.C. 1952	21,—
CLOS DES MOINES Lalande de Pomerol A.C. 1952	22,—
CRU LA PAROISSE Haut Médoc supérieur A.C. 1952	26,—
CHATEAU POMYS cru bourgeois supérieur Saint Estèphe A.C. 1952	28,—
MORGON (Bourgogne) A.C. 1952	31,—

FRUITS-LEGUMES

Raisins "Royal" belles grappes	Le 1/2 kg. ~~16,—~~	12,50
Pêches du pays	Le 1/2 kg. ~~6,50~~	5,—
Tomates de Malines, pour potage	Le kg. ~~3,50~~	2,—
Tomates spéciales pour hors-d'œuvre	Le 1/2 kg. ~~7,00~~	5,—

POISSONNERIE-TRAITEUR-VOLAILLE

Anguilles vivantes, 10 à 12 au kg.	Le 1/2 kg ~~25,—~~	20,—
Tomates aux crevettes	La pièce ~~11,—~~	8,50
Poulets de grain rôtis, préparation rôtisserie	La pièce (pour 2 personnes) ~~60,—~~	45,—
Poulardes de Bruxelles, qual. B.M.	1/2 kg. ~~35,—~~	26,—
Canetons extra, notre spécialité !	le 1/2 kg. ~~19,—~~	17,50

BISCUITS-CONFISERIE

Biscuits "Cocktail Waters"	Paq. 100 gr. ~~3,25~~	2,50
Gaufrettes fourrées, vanille ou chocolat	L'étui de 80 gr. ~~3,25~~	2,50
Biscottes hollandaises	Le paquet de 12 pièces (120 gr.) ~~3,50~~	3,—
Gommes parisiennes assorties	Le 1/4 kg. ~~8,75~~	6,75
Cuberdons cerises	Le 1/4 kg. ~~8,75~~	6,75
Drops acidulés, mélange d'été	Le kg. ~~16,—~~	14,—
Toffées fourrées aux fruits	Le 1/4 kg. ~~10,—~~	8,—
Oranginettes "Gilda"	Le 1/4 kg. ~~11,—~~	9,—

PATISSERIE

Carrés confiture, feuilletage beurre — Pièce ~~4,25~~ — Les 4 pièces 15,—

Notre **GATEAU "MONTMORENCY"** crème au beurre, saucé au Kirsch 100% beurre frais Pour 4 personnes ~~25,—~~ 22,50

Votre intérêt doit vous dicter, d'acheter... au Bon Marché

BRUXELLES LIÉGE ANVERS BRUGES

Le Soir, 2 juin 1956, p. 13 :



...ce que Maman a rapporté du département

Alimentation du "BON MARCHE"

EPICERIE.

CREVETTES « Globus ».
B^te 50 gr. ~~8.—~~ **6.50**
B^te 100 gr. ~~14.—~~ **11.50**

MAYONNAISE « Globus ».
Verre 190 gr. ~~11.—~~ **9.—**

SARDINES portugaises huile d'olives,3 poissons.
B^te 125 gr. ~~7.75~~ **7.—**

ANANAS Hawaï. Boîte 10 tranches demi de 567 gr. ~~18.—~~ **16.—**

MACEDOINE DE LEGUMES « Le Semeur ».
Bocal 380 gr. ~~12.50~~ **9.50**

SAUCISSE à la gelée « Olida ».
B^te 185 gr. ~~16.—~~ **14.—**

CORNICHONS tranches à l'aigre doux.
Bocal 1 litre ~~14.—~~ **12.—**

CONFISERIE.

BISCUITS Mélange Rich.
le 1/4 Kg. ~~10.50~~ **8.—**

FROU-FROU vanille
le 1/4 Kg. ~~6.—~~ **5.—**

GOMMES ACIDULEES « Losanges Tricolores ».
le 1/4 Kg. ~~10.—~~ **7.50**

MENTE RAFRAICHISSANTE.
le 1/4 Kg. ~~9.—~~ **7.—**

DROPS ACIDULES., mélange été.
le Kg. ~~16.—~~ **14 50**

CHOCOLAT VAN HOUTEN fourré crème moka - moka - rhum - vanille - groseille - advocaat. Le bâton de 58 gr. **3.—**
Les 5 bâtons au choix pour **12.75**

PATISSERIE.

TARTE aux fraises - 4 à 5 personnes. ~~25.—~~ **20.—**

ROLL SWISS les 4 pièces ~~20.—~~ **18.—**

THE CEYLAN « Broken Orange Pekoe ».
le 1/4 Kg. ~~35.—~~ **27.50**

CAFES « PREIDAM » :
BONNE-TASSE
Le Kg. ~~38.—~~ **34.—**
BON GOUT
Le Kg. ~~60.—~~ **45.—**
JAVA DORE
Le Kg. ~~125.—~~ **100.—**

CREMERIE.

BEURRE de la Laiterie de Poperinge, avec marque de contrôle.
le 1/2 Kg. ~~41.50~~ **40.—**

MIDDELBAAR jeune 40 % « Noord-Holland ». La rose.
Les 250 gr. + 50 gr. **GRATUITS** **10.—**

GOUDA jeune 45 % « Noord-Holland » La Rose.
Les 250 gr. + 50 gr. **GRATUITS** **11.—**

CAMEMBERT français 45 % « Prince Normand ».
La pièce **22.50**
+ GRATUIT, au choix, d'une valeur de 10.— : 1 Coulommier - 1 Neufchâtel - 1/4 Brie.

ŒUFS FRAIS du pays, mirés et pesés. La pièce :

gr. 71/72	67/68	62/63	57/58
2.70	2.30	2.20	2.05
gr. 52/53	47/48	42/43	
1.95	1.75	1.50	

Les trois derniers grammages : 12 pour 11.

FRUITS - VOLAILLE TRAITEUR - LEGUMES.

FRAISES La caissette 200 gr. ~~13.—~~ **11.—**

POMMES DE TERRE « nouvelles ».
Le Kg. ~~7.—~~ **6.—**

POULETS DE BRUXELLES, qualité B.M.
Le 1/2 Kg. ~~27.50~~ **24.50**

TOMATES aux crevettes.
La pièce ~~12.50~~ **10.—**

POULETS de grain rôtis, pour 2 personnes.
La pièce ~~50.—~~ **45.—**

BOUCHERIE - CHARCUTERIE.

FILET AMERICAIN premier choix.
Le 1/2 Kg. ~~42.50~~ **37.50**

ROULE DE VEAU extra blanc.
Le 1/2 Kg. ~~50.—~~ **42.50**

ROTI DE PORC « Casserole ». Notre spécialité.
Le 1/2 Kg. ~~32.50~~ **30.—**

PATE DE FOIE gras en terrine.
Les 100 gr. ~~8.—~~ **7.—**

GALANTINE pistache.
Les 100 gr. ~~8.50~~ **7.—**

JAMBON DOUX de Prague.
Les 100 gr. ~~11.—~~ **9.50**

BOUDIN DE LIEGE aux fines herbes.
Les 200 gr. + 50 gr. **GRATUITS** **13.—**

SAUCISSON de Paris.
Les 200 gr. + 50 gr. **GRATUITS** **19.—**

POISSONNERIE.

ANGUILLES vivantes, 10/12 au kilo.
Le 1/2 Kg. ~~39.—~~ **26.—**

au Bon Marché

Le soir, 29 septembre 1956, p. 11 :



Spécialités choisies pour les meilleures tables.



CONFISERIE

Toffées LUX mélange extra, le ¼ kg ~~10,—~~ F. **7,50**

Toffées LONKA goût ananas, le ¼ kg ~~12,50~~ F. **9,50**

Caramel pâtissier, goûts assortis, le ¼ kg ~~12,50~~ F. **10,—**

Gommes lavées RED BAND Manneken-Pis assortis, le ¼ kg ~~10,—~~ F. **7,50**

Drops fourrés rhum, le kg ~~20,—~~ F. **17,—**

Babbelaars véritables, le ¼ kg ~~10,—~~ F. **7,50**

Chocolat au lait VAN HOUTEN, tablette FOLKLORE, 175 gr ~~15,—~~ F. **12,50**

Cigarettes Russes, le ¼ kg ~~13,—~~ F. **10,50**

Frou-Frou Vanille, le ½ kg ~~12,—~~ F. **10,—**

Galettes miel, le ¼ kg ~~10,—~~ F. **8,—**

PATISSERIE

Notre offre du samedi :
« HUBERTINE » à la crème fraiche, pour 4 personnes, ~~25,—~~ F. **20,—**

ÉPICERIE

Pâtes alimentaires assorties, le kg ~~11,—~~ F. **10,—**

Flocons d'Avoine « IMPERIAL », le paquet 500 gr ~~10,—~~ F. **7,50**

Ananas, 4 tranches, boite 248 gr ~~10,—~~ F. **8,50**

Demi Pêches au sirop, boite 822 gr ~~23,—~~ F **20,—**

Miel étranger, bocal 450 gr ~~17,—~~ F. **13,50**

Corned Beef « Target », boite 340 gr ~~21,—~~ F. **19,—**

Pilchards « BOOTH'S », boite 425 gr ~~15,—~~ F **13,—**

Asperges Californie Center Cuts HILLSDALE, boite 539 gr ~~13,—~~ F. **11,—**

Raisins Muscatel, le ½ kg ~~18,—~~ F. **15,—**

Confitures d'Abricots du Cap, boite 900 gr ~~25,—~~ F. **22,50**

Petits Maquereaux LA CHASSE, boite 125 gr ~~10,—~~ F. **8,50**

THÉS — CAFÉS

Thé VAN NELLE, boite 200 portions ~~130,—~~ F. **110,—**

Café soluble HAG, flacon 43 gr ~~55,—~~ F. **45,—**

Tilleul CARPENTRAS, boite 50 gr ~~12,—~~ F. **24,—** les **3.**

Café Torréfié PREIDAM Vacuum, boite hermétique 453 gr ~~70,—~~ F. **50,—**

MOKA, le kg ~~95,—~~ F. **75,—**

Orge Torréfiée, le kg ~~9,—~~ F. **8,—**

CRÈMERIE

Beurre de la Laiterie de Poperinge, avec marque de contrôle, le ½ kg ~~43,50~~ F. **42,—**

Gouda mi-vieux 45 % « Noord-Holland » La Rose, le ¼ kg ~~12,—~~ F. **10,—**

Present mi-vieux 45 % « Noord-Holland » La Rose, le ¼ kg ~~13,50~~ F. **12,—**

Camembert Français d'Isigny « Le Coq Bleu » 45 %, la pièce F. **22,—**
+ Carré de l'Est **GRATIS**

DIVERS

Cox Orange, pommes pour la table, le ½ kg ~~7,50~~ F. **6,50**

Raisin « Royal » doux et sucré, le ½ kg ~~13,—~~ F. **12,—**

Tomates bien mûres le ½ kg ~~6,—~~ F. **5,—**

Roastbeef « grosse cuisse et petite tête », le ½ kg ~~57,50~~ F. **50,—**

Contre-Filet paré, le ½ kg ~~52,50~~ F. **47,50**

Boudin blanc de Liège aux fines herbes, les 100 gr ~~6,50~~ F. **5,50**

Salami extra, les 100 gr ~~7,—~~ F. **6,—**

Pâté de Foie en terrine, les 100 gr ~~8,—~~ F. **6,50**

Saucisson de Paris, avec ou sans ail, les 100 gr ~~9,50~~ F. **8,—**

Rôti de porc « Casserole », notre spécialité, le ½ kg ~~39,—~~ F. **33,—**

Anguilles vivantes, 10/12 au kg, le ½ kg ~~29,—~~ F. **26,—**

Crevettes épluchées, les 100 gr ~~12,50~~ F. **10,—**

Poulets « Sussex » extra, le ½ kg ~~24,50~~ F. **22,50**

Fines Poules à boullir. le ½ kg ~~22,50~~ F. **19,50**

Fondus au parmesan, la pièce ~~3,50~~ F. **2,75**

Tomates aux crevettes, la pièce ~~8,50~~ F. **7,—**

Truites de Rivière, la pièce ~~23,—~~ F. **19,—**

En réclame
du 29-9 au 13-10

Les vins suisses riches et joyeux :

Mandement 1955, ~~23,—~~ F. **19,—**

La Côte 1955, ~~23,—~~ F. **19,—**

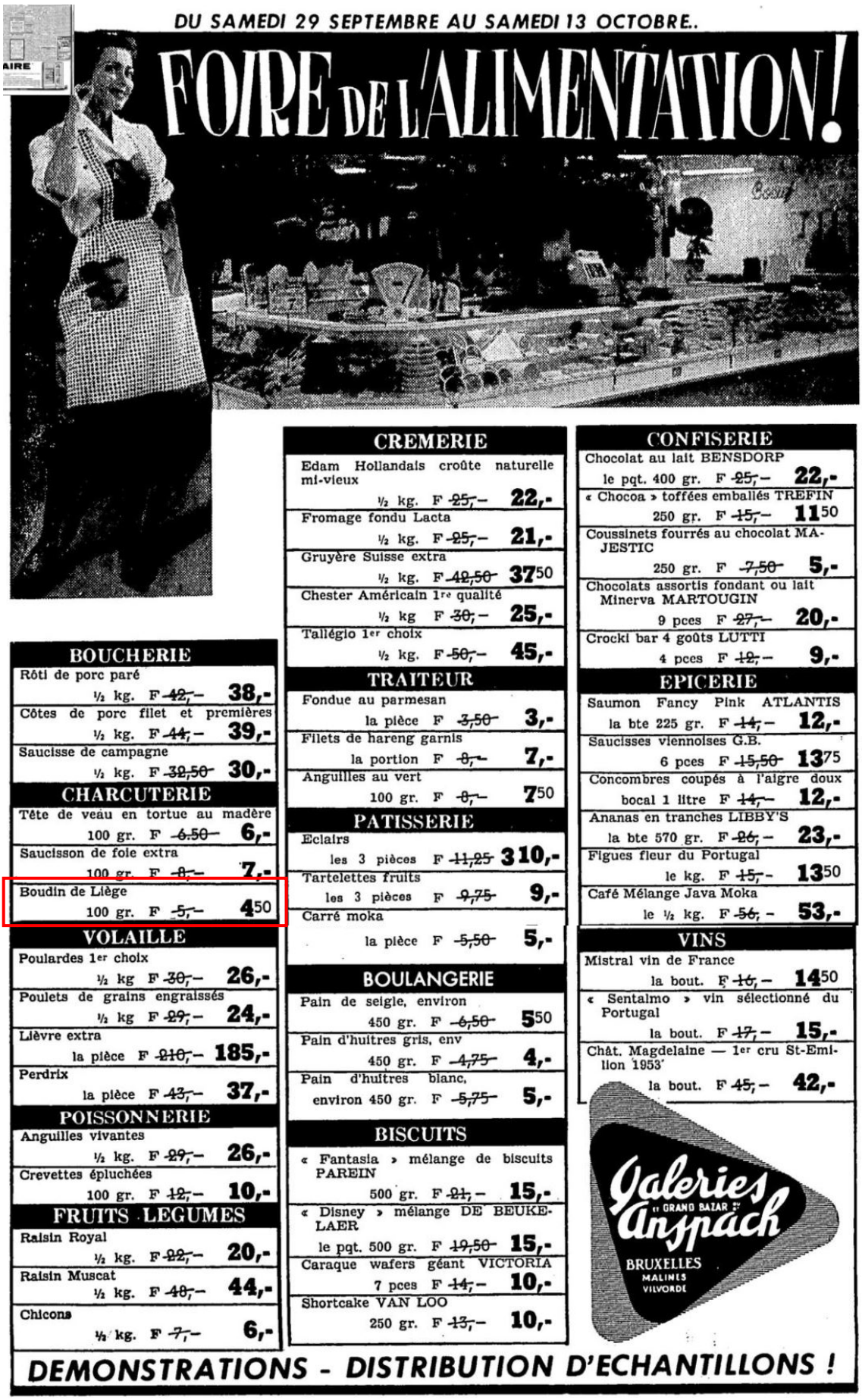
Fendant de Valais 1955, ~~35,—~~ F. **31,—**

Johannisberg 1955, ~~37,—~~ F. **33,—**

Domaine de Malessert 1952, ~~42,—~~ F. **38,—**

au Bon Marché

Le soir, 29 septembre 1956, p. 14 :



Le Soir, 29 juin 1957, p. 15 :



C'est si bon des plats frais en été !

CREMERIE

Beurre de la Laiterie du Comice (Etalle).
Le ½ k. F 42.50 **41—**

Margarine « Albos ».
Le k. F 18.— **16—**

Fromages Noord-Holland-La Rose.
exclusivité B.M.

Gouda jeune 45 %
Les 250 gr. F **12—**
+ 50 gr. gratuits.

Gouda mi-vieux 45 %
Les 250 gr. F **15—**
+ 50 gr. gratuits.

Présent mi-vieux 45 %
Les 250 gr. F **17.50**
+ 50 gr. gratuits.

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

Haché de veau extra.
Le ½ k. F 40.— **37.50**

Roulé de veau.
Le ½ k. F 40.— **37.50**

Epaule de veau.
Le ½ k. F 55.— **52.50**

Boudin de Liège aux fines herbes. Les 200 gr. F **14—**
+ 50 gr. gratuits.

Salami Maison.
Les 200 gr. F **18—**
+ 50 gr. gratuits.

Saucisson de Paris.
Les 200 gr. F **20—**
+ 50 gr. gratuits.

Rôti de porc « Casserole », notre spécialité.
Le ½ k. F 35.— **27—**

TRAITEUR

Fromage blanc, préparation du Chef.
Les 100 gr. F 6.— **5—**

Filet américain, préparé façon B. M.
Les 100 gr. F 11.— **9.50**

Tomates aux crevettes.
La pièce. F 13.— **10.50**

Poulets de grain rôtis.
La pièce pour 2 pers. 47.50 **39—**

Crevettes épluchées pour hors-d'œuvre.
Les 100 gr. F 19.— **15—**

Truites de rivière.
Le ½ k. F 32.— **28—**

Anguilles vivantes, 10/12 au kilo.
Le ½ k. F 35.— **29—**

Poulets de Bruxelles, qualité B.M.
Le ½ k. F 27.50 **23.50**

FRUITS-LEGUMES

Cerises du pays.
Le ½ k. F 12.— **10—**

Pommes de terre nouvelles, du pays. F 4 **3—**

Tomates pour hors-d'œuvre. Le ½ k. F 13.50 **10.50**

EPICERIE

Jus d'orange « Delmonte », boite de 53 cl.
La boite. F 11.— **9.50**

Jus de pamplemousse «Delmonte», boite de 53 cl.
La boite. F 9.— **8.50**

Asperges pointes Pic-Nic « Libbys ».
Boite de 298 gr. F 26.— **20—**

Macédoine de légumes CULINA.
Boite de 800 gr. F 19.50 **15—**
Boite de 400 gr. F 10.25 **8—**

Ananas Libbys, boite de 4 tranches.
Boite de 255 gr. F 13.— **11—**

Saumon japonais « Fancy Keta ».
Boite de 226 gr. F 12.— **10.75**

Sardines portugaises à l'huile d'olives. B. 125 gr. F 8.50
3 boites pour F **20—**

Sardines portugaises à l'huile d'arachides.
Boite de 125 gr. F 8.—
3 boites pour F **19—**

CONFISERIE

Caramels fruits Jamin, ananas, citron, fraise.
Le ¼ k. F 12.50 **9—**

Toffées Melange Royal aux fruits. Le ¼ k. F 12.50 **9—**

Biscuits Frou-Frou, gaufrettes fourrées crème vanille.
Le ¼ k. F 6.50 **5.50**

Mélange biscuits Victoria, Sunday mixed.
Le ¼ k. F 12.— **9.50**

Biscuits sablés Nougatine.
Le ¼ k. F 7.50 **6—**

Gommes Parisiennes «Cerisettes».
Le ¼ k. F 7.50 **6—**

Chocolat Martougin, fourré crème vanille.
Tablette 500 gr. F 25.50 **22—**

Chocolat Van Loo, velouté aux fruits, 5 goûts assortis.
le baton F 3.75 3 pour **8.50**

PATISSERIE-BOULANGERIE

Notre fameux Cramique au beurre et aux œufs frais.
1 k. F 37.— **32—**
500 gr. F 19.50 **17—**

Eclairs café, chocolat et vanille.
F 3.25
les 3 assortis. F **8.50**

CAFES PREIDAM

Moka. Le k. F 92.— **80—**

Restaurant. Le k. F 132 **122—**

Extrait soluble instantané DECAFEINE. La boite 50 gr. (30 tasses). F 53.— **37.50**

VINS D'ETE

Vins d'Alsace

Edelzwicker A.C. 1955
F 28.— **25—**

Traminer A.C. 1955
F 40.— **36—**

Rieslirg Grand Vin A.C. 1955
F 48.— **43—**

Vins du Rhin et de la Moselle allemande

Liebfraumilch 1955
F 40.— **36—**

Niersteiner 1955
F 49.— **45—**

Bernkasteler Riesling 1955
F 49.— **45—**

Notre exclusivité
London Dry Gin Tapping, distillé à Londres 47°
F 175.— **160—**



au Bon Marché

Le Soir, 6 septembre 1958, p. 19 :



RALLYE des ménagères Economes

...vers les rayons
ALIMENTATION

les plus importants
et les mieux achalandés du pays.

Nombreux stands de démonstration et de dégustation

Cacao "Bournville Cadbury" Boîte 225 gr ~~28~~ F. **19**

Toffée Choco Lutti - Sélect Le 1/4 kg ~~12.50~~ F. **10**

Toffée Jamin Cocktail Milano Le 1/4 kg ~~12.50~~ F. **9**

Caramels pâtissiers 6 goûts assortis. Le 1/4 kg F. **12.50** + 50 gr GRATUITS

Gommes souris Le 1/2 kg ~~12~~ F. **9.50**

Drops berlingot " LUX " goût menthe Le 1/2 kg ~~12~~ F. **9.50**

Biscuit "Van Loo" Petit beurre sec Le 1/4 kg. ~~17.80~~ F. **15**

Biscuit " Victoria " Mélange Annik Paquet 250 gr ~~28~~ F **16**

Spéculoos Bonshommes R. S. T. Le 1/2 kg ~~18~~ F **12**

Cent-Wafers Chocolat Le 1/2 kg ~~18~~ F **12**

Pain d'épices au miel sucré ou non Bloc de 500 gr ~~9~~ F. **6.50**

Biscottes" VEEN-CROIX-ROUGE", le sac cello de 3 paquets ~~18~~ F. **12**

ÉPICERIE

Asperges Center Cut Bte 539 gr ~~18~~ F. **11.50**

Pruneaux de Californie Le 1/2 kg ~~18~~ F. **15**

Riz italien Le kg ~~12~~ F. **10**

CONFISERIE

Chocolat Victoria Expo 58 Paquet fondant ou lait 400 gr ~~30~~ F. **25**

Chocolat Martougin Paquet crème vanille 500 gr ~~28~~ F. **25**
bâtons assortis la pièce F. **3.50**
10 pour F. **29**

Gommes parisiennes Super Mélange JACQUES Le 1/2 kg ~~14~~ F. **11**

Gommes lavées " Manneken-Pis " Goûts assortis Le 1/4 kg ~~10~~ F. **8**

Mélange Drops acidulés Le kg ~~20~~ F. **16**

PATISSERIE

Tarte aux Reine-Claude 4 à 5 personnes ~~28~~ F. **17.50**

Gâteaux aux fruits cerises-ananas-mandarines La pièce F. 4.75 3 pour F. **12**

Grand Baulus ~~14~~ F. **12**

CAFÉS PREIDAM

Santos, le kg ~~85~~ F. **80**

Soluble, boîte de 200 gr (120 tasses) ~~108~~ F. **88**

Malt " Queen " Paquet 200 gr ~~6.80~~ F. **4.50**

Thé de Ceylan, Orange Pekoe Broken Paquet 100 gr ~~12~~ F. **10**

CREMERIE

Beurre de la Laiterie de " DEFTINGE " avec marque de contrôle. Le 1/2 kg ~~41.80~~ F. **39**

Lait évaporé " STABILAC " Bte de 14 oz. ~~6.25~~ F. **6**

Gouda pâte de mai 45% "Noord-Holland" La Rose 250 gr pour F. **15** + 50 gr GRATUITS

Présent 45 % pâte de mai 250 gr pour F. **17** + 50 gr GRATUITS

Camembert Français de Normandie " LE CERISY " 45 % Bte de 300 gr F. **20** + 1 galette de Brie GRATUITE

Deux produits "Vache qui rit" :
FROMAGE fondu double crème 50 %
Bte de 75 gr " CLAIRETTE " F. **8**
3 boîtes pour F. **20**
FROMAGE fondu Crème de Chester, boîte de 60 gr F. **5.50**
3 boîtes pour F. **13.50**

Véritable gruyère Suisse 45 %
100 gr ~~8~~ F. **7**

BOUCHERIE CHARCUTERIE

Entrecôte fraîche sans os Le 1/2 kg ~~40~~ F. **35**

Roastbeeffrais "grosse cuisse" Le 1/2 kg ~~40~~ F. **35**

Tête pressée de campagne 250 gr pour F. **8.75** + 50 gr GRATUITS

Boudin de Liège aux fines herbes, 250 gr pour F. **17.50** + 50 gr GRATUITS

Pâté de foie en terrine 250 gr pour F. **22.50** + 50 gr GRATUITS

Saucisson de Paris avec ou sans ail, 250 gr pour F. **22.50** + 50 gr GRATUITS

Salami extra 250 gr pour F. **25** + 50 gr GRATUITS

Saucisses Viennoises "SNACK" en boîte de 3 paires, 180 gr env. 2 boîtes pour F. **36** + 1 boîte GRATUITE

POISSONNERIE

Maatjes nettoyés en provenance directe de YMUIDEN La pièce ~~5.80~~ F. **4**

Truites de rivière Le 1/2 kg ~~30~~ F. **26**

Anguilles vivantes 10/12 au kilo Le 1/2 kg ~~32.50~~ F. **26**

Huîtres de Zélande

	Le cent	La douzaine
00	230	30
000	335	48
0000	420	60
00000	490	75
000000	570	85

TRAITEUR

Tomates aux crevettes La pièce ~~9~~ F. **7.50**

Américain préparation du Chef Les 100 gr ~~11~~ F. **9.50**

Anguilles au vert spécialité B.M. Les 100 gr ~~12~~ F. **10.50**

Escargots de Bourgogne préparés Moyens F. **25** Gros **37** + 1/2 douz. GRATUITE

OFFRE SPÉCIALE
Homards VIVANTS ou CUITS Le 1/2 kg F. **70**

GIBIER - VOLAILLE

Fines poules de Merchtem pour le bouillon Le 1/2 kg ~~18~~ F. **17**

Poulets de Bruxelles extra "1875" ~~28~~ F. **26**

Lapins domestiques par entier Le 1/2 kg ~~28~~ F. **25**

FRUITS - LÉGUMES

Raisins 'Royal' doux et sucrés Le 1/2 kg ~~18~~ F. **14**

Champignons de couche extra blancs 200 gr pour F. **12.50** + 50 gr GRATUITS

Poires William Bon Chrétien Le 1/2 kg ~~6~~ F. **4.50**

Tomates de Malines extra Le 1/2 kg ~~6~~ F. **5**

ÉPICERIE

Pois mi -fins " CULINA " Boîte 400 gr ~~11~~ F. **8.50** Boîte 800 gr ~~21~~ F. **16**

Haricots princesses " CULINA " Boîte 400 gr ~~11.80~~ F. **8.50** Boîte 800 gr ~~22~~ F. **16**

Concentré de Tomates " DRAGOTA " Bte 70 gr 4 F 3 btes pour F. **9** Bte 160 gr 7 F 3 btes pour F. **17**

Confiture Fraises et Cerises mélangées " CROSSE et BLACKWELL " Bocal 450 gr 18 F. 2 pour F. **30**

Confiture Ananas du Cap Bte 900 gr ~~28~~ F. **24**

Pêches de Californie au sirop Bte 822 gr ~~25~~ F. **20**

Ananas tranches " Libbys " Bte de 580 gr ~~25~~ F. **22**

Pâtes alimentaires, 7 variétés Le kg ~~12~~ F. **10**

Corned Beef "Olida" Bte 150 gr ~~14~~ F. **11.50**

Filets de Maquereaux au vin blanc "Cassegrain" Bte 125 gr ~~12~~ F. **9.50**

Filets de Maquereaux " La Chasse " à l'huile d'olives Bte 125 gr F. 12.50 2 pour F. **20**

Sardines portugaises à l'huile d'olives Bte 125 gr F. 7.50 3 pour F. **20**

Cornichons aigre doux, Bocal 1 litre ~~16~~ F. **10**

VINS DE TABLE

Clos Saint-Georges blanc (sec ou moelleux) ~~19~~ F. **17.-**

Vin rouge d'Espagne
Rioja Azpillcueta ~~22~~ F. **17.-**

Vin rouge du Portugal
Zangao Vinho Tinto, de J. A. Da Silveira ~~23~~ F. **18.-**

Bordeaux Blancs.
Cru du Ministre, Bordeaux supérieur A.C. 1955 ~~27~~ F. **24.-**
Château Haut Grava, 1ères Côtes de Bordeaux Haut Langoiran A.C. 1955 ~~30~~ F. **26.50**
Cru du Petit Cousin Sainte Croix Dumont A.C. 1955 ~~45~~ F. **40.-**

Bordeaux Rouges.
Rubaispampre, vin de la Gironde ~~22~~ F. **19.-**
Château Sorbier Landry, Bordeaux supérieur, A.C. 1955 ~~27~~ F. **24.-**
Château Roudier, Montagne Saint-Emilion A.C. 1955 ~~35~~ F. **31.-**

Bourgognes Rouges.
Bourgogne Grand Ordinaire A.C. 1957 ~~30~~ F. **26.-**
Chenas Supérieur A.C. 1955 ~~42~~ F. **38.-**

Vins Régionaux.
Domaine des Arcs Rose, Côte de Provence V.D.Q.S. ~~28~~ F. **24.-**
Domaine des Arcs Rouge, Côte de Provence V.D.Q.S. ~~28~~ F. **24.-**
Monbazillac " Clos de Beulaygues " A.C. 1955 ~~35~~ F. **30.-**
Liebfraumilch 1955, vin du Rhin ~~40~~ F. **35.-**
Rulander " Pinot Gris " vin de la Moselle Luxembourgeoise ~~30~~ F. **25.-**

APÉRITIFS

Vermouth "Castalti & Figli" blanc ou rouge, le litre ~~45~~ F. **38.-**
Jus de Raisins naturel blanc et rouge la bout. F. **30.-**
les 3 bouteilles F. **60.-**

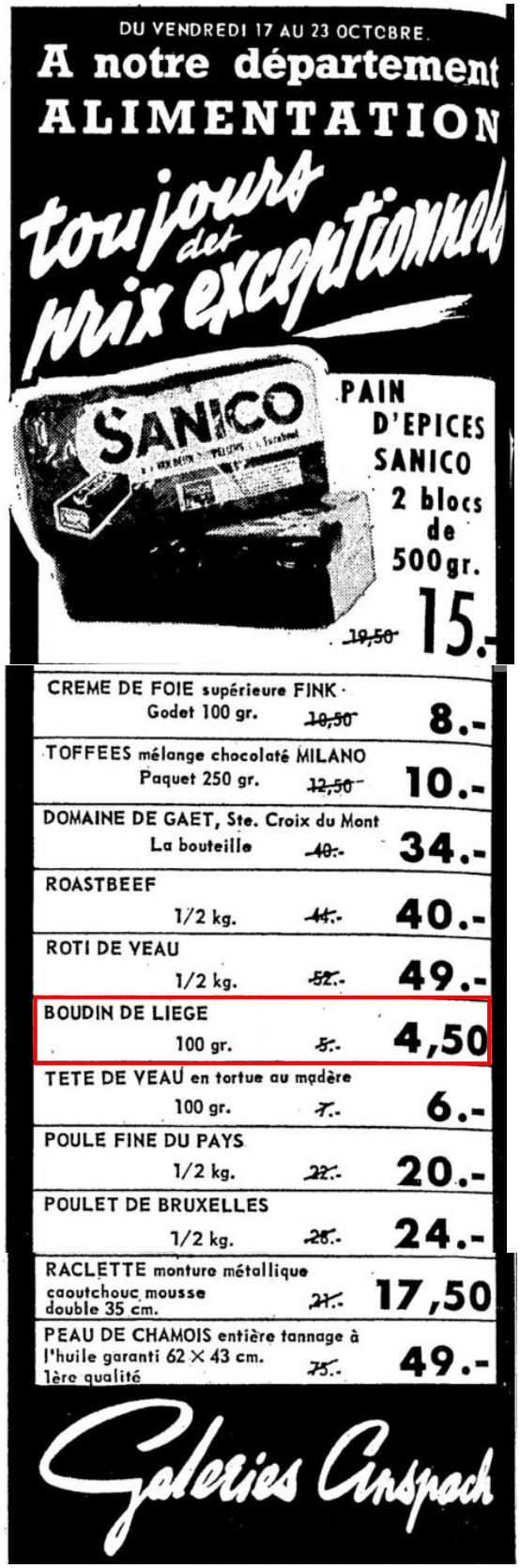
ALCOOLS

London Dry Gin " Tapping " 47° ~~175~~ F. **155.-**

Vous aussi, achetez mieux, achetez...

Bon Marché

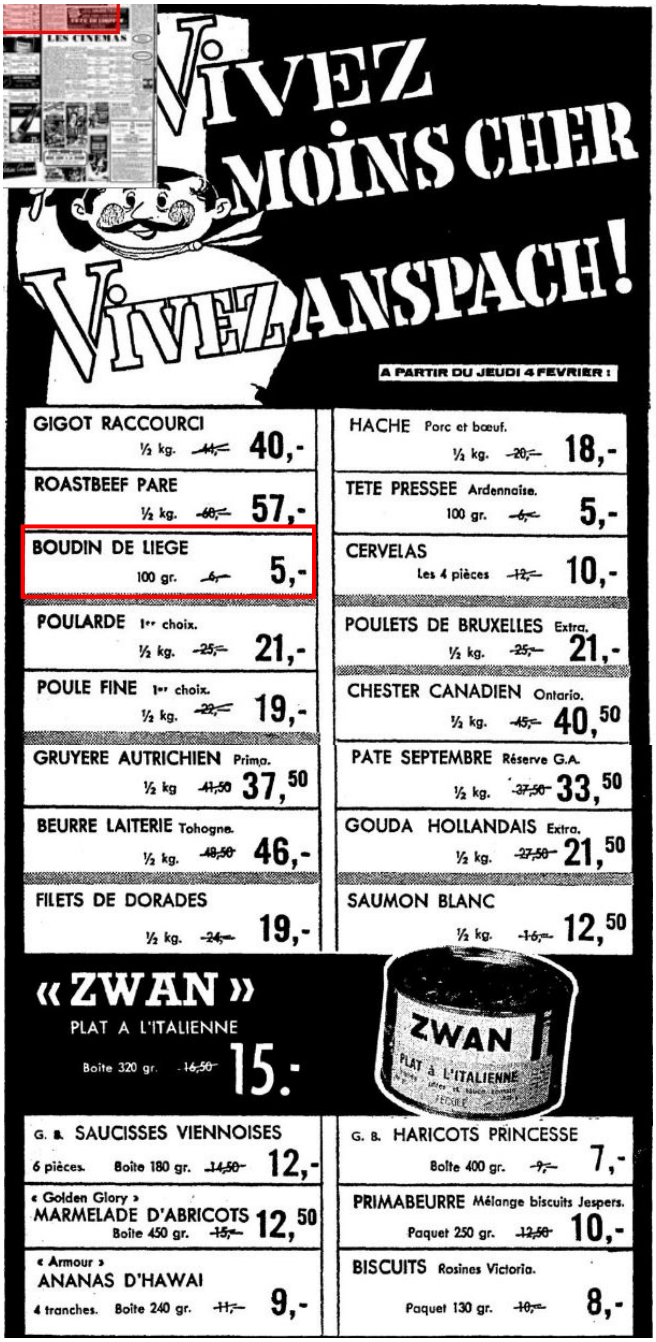
Le Soir, 17 octobre 1958, p. 18 :



Le Soir, 27 février 1959, p. 19 :



Le Soir, 4 février 1960, p. 14 :



1



2

Le soir, 2 mars 1960, p. 13 :



Le plat du jour

Boudin liégeois

Hachez, pas trop fin, un demi-kilo de porc un peu gras, mettez ce hachis dans une terrine et ajoutez 50 gr. de pain blanc trempé au lait, n'exprimez pas, et ajoutez une pincée de marjolaine appelée aussi origan, en poudre, une échalote hachée finement et cuite au beurre sans laisser colorer. Assaisonnez de sel et poivre, un soupçon de muscade râpée, il en faut très peu, et pétrissez bien le tout. Nettoyez des boyaux de porc, lavez et rin-

1



cez-les soigneusement, puis emplissez-les avec le hachis. Piquez-les légèrement avec une aiguille, ficelez bien les deux bouts ou ficelez par morceaux d'une vingtaine de centimètres. Plongez les boudins dans une casserole contenant de l'eau bouillante, dans laquelle vous aurez fait cuire durant quelques minutes, une carotte, un oignon et un petit céleri, le tout en morceaux. Salez peu cette eau et, lorsque les boudins y sont, ramenez à ébullition, que vous arrêtez immédiatement pour laisser cuire sans bouillir durant vingt minutes. Laissez bien refroidir dans l'eau de cuisson.

Gaston CLEMENT.

2

Le Soir, 1er décembre 1961, p. 19 :



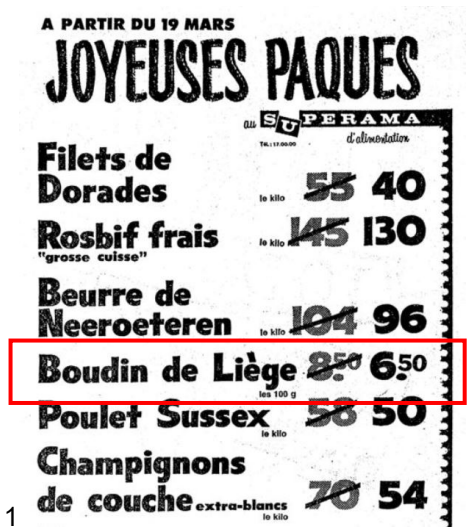
Le Soir, 12 octobre 1962, p. 16 :



Le Soir, 20 décembre 1962, p. 13 :



Le Soir, 20 mars 1964, p. 15 :



1



2

Le soir, 24 juin 1964, p. 4 :

LE MENU DU JOUR

Œufs Meyerbeer — Coupez un rognon de mouton en deux, enlevez le nerf de l'intérieur, assaisonnez et faites cuire au beurre. Ajoutez à une sauce tomate, une bonne cuillerée de bon extrait de viande et des épluchures de truffe hachées. Beurrez un plat à œufs, cassez-y deux œufs, mettez les demi-rognons de chaque côté, faites cuire rapidement et couvrez avec la sauce parfumée au madère.

SALADE DU PERRON

Faites cuire une vingtaine de petites pommes de terre nouvelles, épluchez, laissez refroidir et coupez-les en tranches bien minces dans un saladier. Nettoyez une botte de radis bien frais, coupez les en fines rondelles, ajoutez les aux pommes de terre. Hachez une demi-botte de jeunes oignons verts, avec une forte pincée de cerfeuil et quelques feuilles d'estragon. Épluchez environ deux cents grammes de boudin blanc de Liège et coupez-le en rondelles minces, ajoutez-les dans le saladier. Assaisonnez d'une bonne vinaigrette faite d'huile, moutarde, vinaigre, poivre moulu et un peu de sel, versez-la dans le saladier en même temps que trois cuillerées de bouillon bouillant. Mélangez délicatement pour ne rien écraser et dressez le tout au milieu d'un plat rond. Vous aurez conservé le radis le plus long de la botte, épluchez-le à moitié et plantez-le au milieu sur le sommet du dôme de la salade. Entourez la base de tranches de tomates et de cressonnette; assaisonnez légèrement tomates et cressonnette, arrosez d'un léger filet de vinaigre et servez bien frais.

Salade du Perron

•

Œufs sur le plat Meyerbeer

•

Fraises au jus d'orange

FRAISES AU JUS D'ORANGE

Les fraises équeutées, lavées sans séjourner dans l'eau et bien égouttées, mettez-les dans un saladier de verre, arrosez de jus d'orange et d'un grand verre de curaçao ou de triple sec. Couvrez de crème fouettée et servez.

Gaston CLEMENT.

Le Soir, 4 septembre 1964, p. 19 :



Le Soir, 5 février 1965, p. 19 :



Le soir, 18 février 1966, p. 19 :



du 16 au 26 février 1966
au Superama d'alimentation,
3ème étage Botanique

Des spécialités « bien de chez nous », ... mais trop peu connues.

« Gentse kop », jambon grillé, bacon « Breughel », jambon de la Gaume, cochonnailles « Grand'mère », saucisson de foie de Verviers, saucisse de Namur, foie piqué, jambon fumé des Flandres, boudins aux raisins, pâté de Hesbaye.

Toutes les charcuteries réputées du Bon Marché

fabriquées par nos propres maîtres-charcutiers ou achetées aux meilleures sources.

En réclame également :

des conserves de grandes marques : hot-dog PLUMROSE, boulettes de viande ZWAN, pâté de foie L'ABBAYE, pâtés AMIEUX, saucisses viennoises OLIDA, jamoneta NOACK, saucisson de jambon ZAM.

Pour arroser tout cela :

une bonne bière de Münich «HACKERBRAU », brune ou blonde, la bout. 9 6 pour 45 F
... ou un vin rouge généreux, « COTES DU RHONE », A.C. 1964, la bout. ~~28~~ 25 F

foire aux cochonnailles

Des cochonnailles savoureuses à des prix de fête.

Jambon d'York,	les 100 g	~~17~~	15 F
Noix de jambon fumé, entière (pièces de ± 1 kg)	le kg	~~160~~	125 F
Boudin blanc de Liège,	les 100 g	~~8,50~~	6,50 F
Pâté-terrine,	les 100 g	~~9~~	7 F
Tête pressée de campagne,	les 100 g	~~6~~	5 F
Saucisson de Paris,	les 100 g	~~11~~	9 F
Lard salé,	les 100 g	~~6~~	5 F
Salami, avec ou sans ail,	les 100 g	~~11~~	9,50 F
Haché de campagne,	le kg	~~80~~	70 F
Rôti de porc (balle)	le kg	~~115~~	104 F
Pain de saucisse,		9	2 pour 15 F

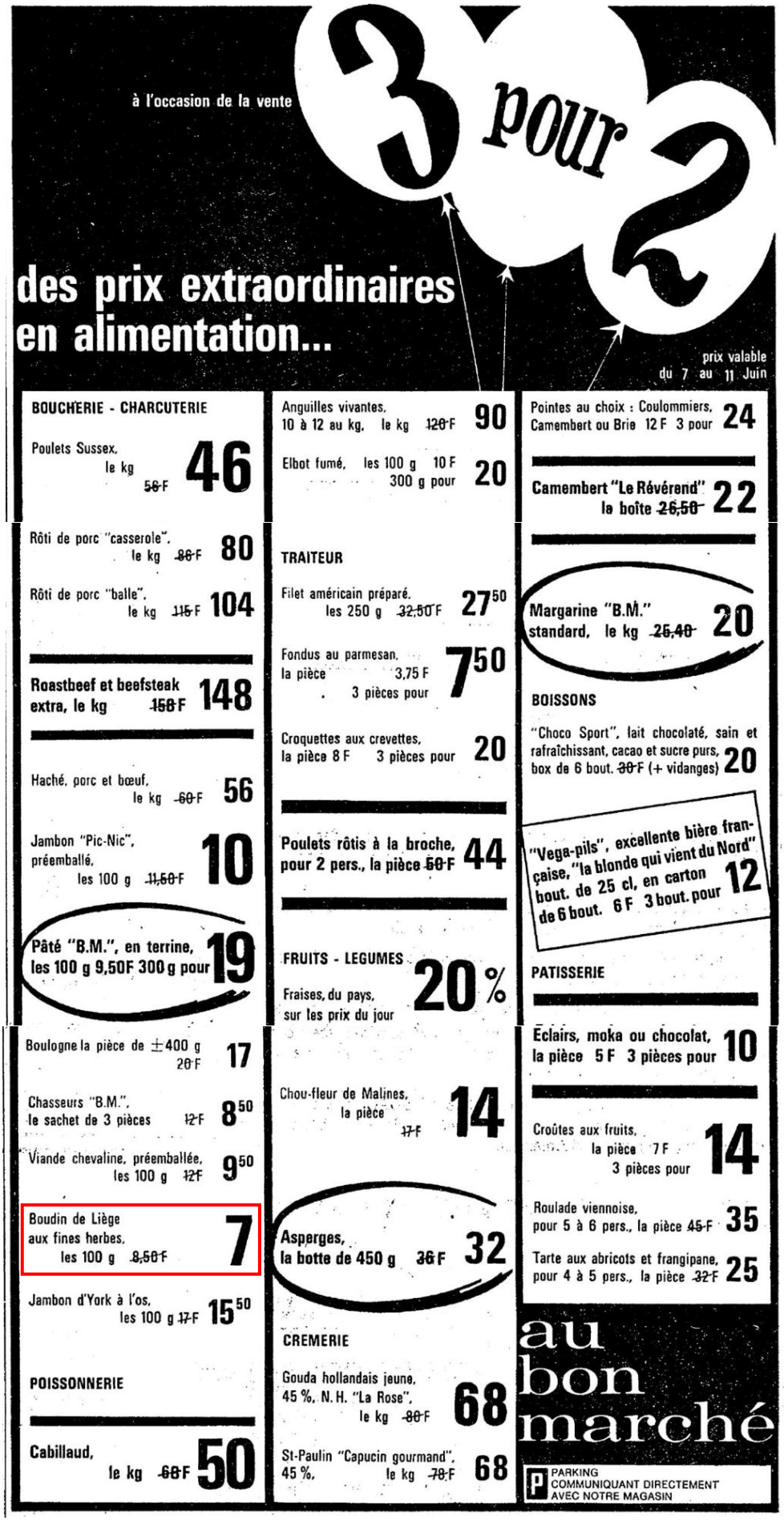
... et après :

un café PREIDAM, mélange économique « FINE TASSE », le kg ~~103~~ 88 F

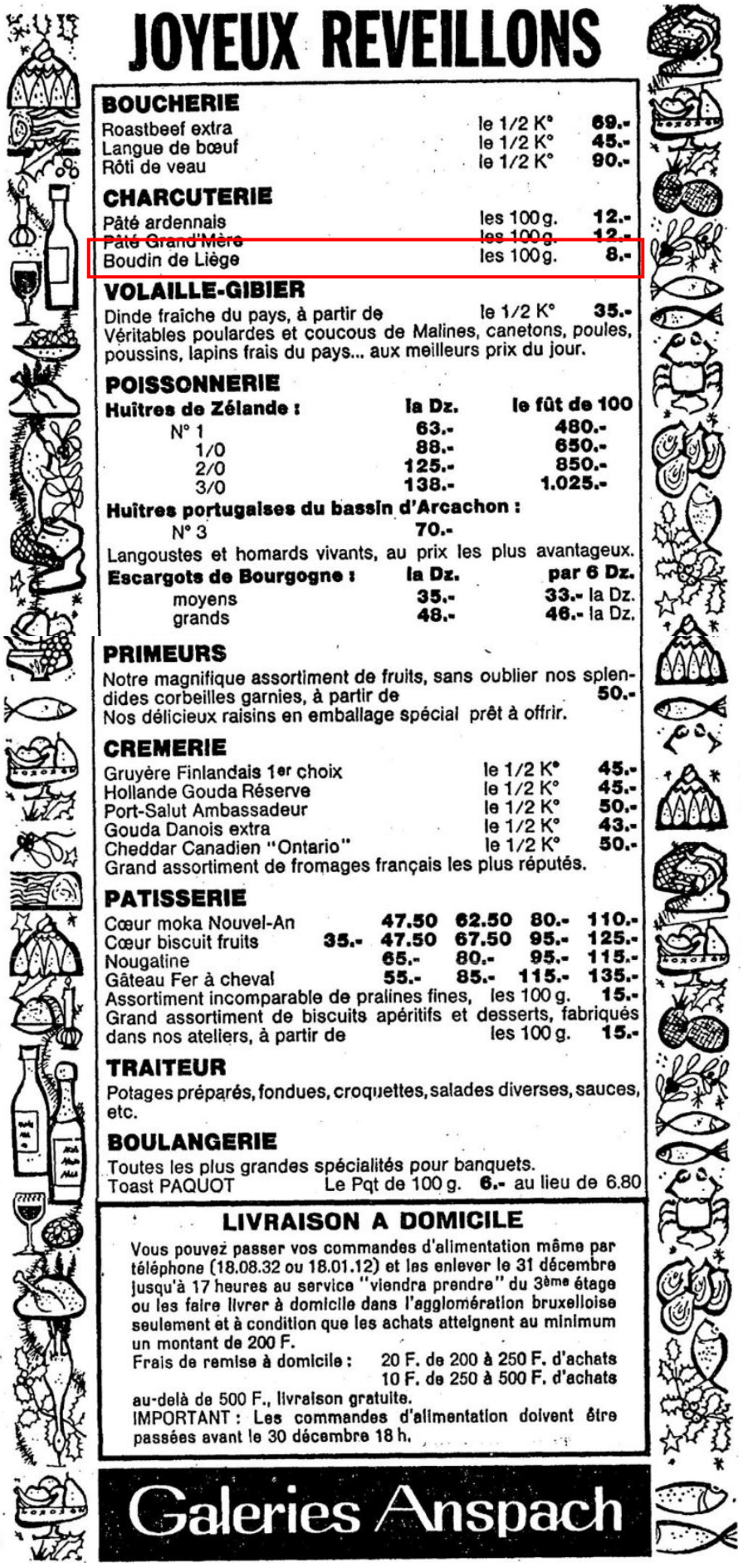
au bon marché

COMMUNICATION DIRECTE AVEC NOS MAGASINS P

Le Soir, 8 juin 1966, p. 23 :



Le Soir, 27 décembre 1966, p. 15 :



JOYEUX REVEILLONS

BOUCHERIE

Roastbeef extra	le 1/2 K°	69.-
Langue de bœuf	le 1/2 K°	45.-
Rôti de veau	le 1/2 K°	90.-

CHARCUTERIE

Pâté ardennais	les 100 g.	12.-
Pâté Grand'Mère	les 100 g.	12.-
Boudin de Liège	les 100 g.	8.-

VOLAILLE-GIBIER

Dinde fraîche du pays, à partir de le 1/2 K° **35.-**
Véritables poulardes et coucous de Malines, canetons, poules, poussins, lapins frais du pays... aux meilleurs prix du jour.

POISSONNERIE

Huîtres de Zélande :	**la Dz.**	**le fût de 100**
N° 1	**63.-**	**480.-**
1/0	**88.-**	**650.-**
2/0	**125.-**	**850.-**
3/0	**138.-**	**1.025.-**

Huîtres portugaises du bassin d'Arcachon :
N° 3 **70.-**

Langoustes et homards vivants, au prix les plus avantageux.

Escargots de Bourgogne :	**la Dz.**	**par 6 Dz.**
moyens	**35.-**	**33.-** la Dz.
grands	**48.-**	**46.-** la Dz.

PRIMEURS

Notre magnifique assortiment de fruits, sans oublier nos splendides corbeilles garnies, à partir de **50.-**
Nos délicieux raisins en emballage spécial prêt à offrir.

CREMERIE

Gruyère Finlandais 1er choix	le 1/2 K°	45.-
Hollande Gouda Réserve	le 1/2 K°	45.-
Port-Salut Ambassadeur	le 1/2 K°	50.-
Gouda Danois extra	le 1/2 K°	43.-
Cheddar Canadien "Ontario"	le 1/2 K°	50.-

Grand assortiment de fromages français les plus réputés.

PATISSERIE

Cœur moka Nouvel-An		**47.50**	**62.50**	**80.-**	**110.-**
Cœur biscuit fruits	**35.-**	**47.50**	**67.50**	**95.-**	**125.-**
Nougatine		**65.-**	**80.-**	**95.-**	**115.-**
Gâteau Fer à cheval		**55.-**	**85.-**	**115.-**	**135.-**

Assortiment incomparable de pralines fines, les 100 g. **15.-**
Grand assortiment de biscuits apéritifs et desserts, fabriqués dans nos ateliers, à partir de les 100 g. **15.-**

TRAITEUR

Potages préparés, fondues, croquettes, salades diverses, sauces, etc.

BOULANGERIE

Toutes les plus grandes spécialités pour banquets.
Toast PAQUOT Le Pqt de 100 g. **6.-** au lieu de 6.80

LIVRAISON A DOMICILE

Vous pouvez passer vos commandes d'alimentation même par téléphone (18.08.32 ou 18.01.12) et les enlever le 31 décembre jusqu'à 17 heures au service "viendra prendre" du 3ème étage ou les faire livrer à domicile dans l'agglomération bruxelloise seulement et à condition que les achats atteignent au minimum un montant de 200 F.
Frais de remise à domicile : 20 F. de 200 à 250 F. d'achats
10 F. de 250 à 500 F. d'achats
au-delà de 500 F., livraison gratuite.
IMPORTANT : Les commandes d'alimentation doivent être passées avant le 30 décembre 18 h.

Galeries Anspach

Le soir, 13 juin 1970, p. 4 :

LE MENU DU JOUR

Salade du perron
●
Vitoulets de Charleroi
Pommes au gratin
●
Fraises au vin rouge

Salade du perron. — Faites cuire en leur pelure une douzaine de petites pommes de terre nouvelles, laissez-les refroidir, épluchez-les et coupez-les en tranches minces. Coupez la valeur d'une botte de radis en tranches, ajoutez-les aux pommes de terre, ainsi qu'une demi-botte de jeunes oignons hachés avec du cerfeuil. Assaisonnez et ajoutez un peu de mayonnaise moutardée allongée avec un peu de vin blanc sec. Mélangez bien et partagez dans des raviers ou des petites assiettes. Par-dessus le mélange, placez du boudin blanc de Liège, épluché et coupé en tranches et, à chaque bout, une tranche de tomate. Servez bien frais.

VITOULETS DE CHARLEROI

On peut faire les vitoulets avec du hachis de porc ou de veau ou les deux en proportions égales. Le porc, choisi assez gras, donnera à la préparation le corps gras qui manquerait au veau. Pour quatre personnes, hachez finement ou faites hacher par le boucher, 250 g de veau maigre et 250 g de porc pris dans le collier assez gras, mettez le hachis dans une terrine, ajoutez 100 g de pain trempé au lait et fortement exprimé pour en extraire le maximum d'humidité. Assaisonnez de sel, poivre du moulin, muscade rapée, un oignon haché finement et rissolé au beurre avec une gousse d'ail hachée finement et deux œufs. Faites le mélange pour obtenir une sorte de pâte de viande bien homogène que vous placez sur la table garnie d'une feuille de papier blanc saupoudrée de farine, roulez en long saucisson, détaillez en morceaux d'environ cent grammes, roulez-les en boulettes alongées et pointues des deux côtés. Faites-les colorer dans le plat à rôtir contenant du saindoux bien chaud, achevez la cuisson au four et servez avec une salade de pissenlits et les pommes au gratin.

POMMES AU GRATIN

Faites cuire un demi-kilo de pommes de terre, égouttez, passez au tamis, travaillez la purée en ajoutant un morceau de beurre, un œuf, 50 g de fromage rapé, et deux cuillerées de lait chaud. Beurrez un plat à gratin ou un plat creux pouvant aller au four, versez-y la purée, étalez bien et saupoudrez de fromage rapé et d'un peu de chapelure ; arrosez de beurre fondu et faites gratiner.

Gaston CLEMENT.

Les origines présumées du boudin blanc, dans *Demoizet Rethel. A la renommée du boudin blanc*, http://www.demoizet.fr/BB/histoire.htm (consulté le 30/07/2015) :

LES ORIGINES PRESUMEES DU BOUDIN BLANC



Si l'on recherche dans les mémoires de notre gastronomie française la première apparition du boudin blanc dans la forme qu'on lui connaît aujourd'hui, c'est au XVIIe siècle qu'il nous faut nous arrêter. Pourtant, il semble que c'est au Moyen-Age que l'aventure du boudin blanc prend sa source.

En ces temps où la cuisine offrait un festival de saveurs épicées, on avait l'habitude de déguster une bouillie de lait avant le repas de Noël. Cette bouillie blanche se servait chaude.

Il faudra attendre le XVIIe siècle pour qu'un cuisinier ait l'idée de servir cette préparation dans du boyau de porc afin de la rendre plus présentable et digne d'être servie à la table des gens de fortune. Que cette origine du boudin blanc soit historiquement véridique ou pas, il nous faut remarquer que le boudin blanc est depuis fort longtemps traditionnellement servi à Noël, en début de repas!

QU'EST-CE QUE LE BOUDIN BLANC ?

Dans l'ouvrage *La charcuterie en France (tome* 2) -Édition 1956 de René Pallu- on note la définition suivante du boudin blanc: "On désigne communément sous le nom de "boudin blanc" une préparation cuite ou micuite de charcuterie fine, souvent truffée, de couleur absolument blanche, embossée en menu de porc et rappelant par sa forme le boudin noir classique en chapelet. (...) Les éléments de base entrant dans la composition du boudin blanc sont respectivement: une viande maigre blanche (volaille, gibier, veau, porc), une matière grasse (crème, beurre, gras de porc), une substance liante (panade, lait, œuf)."

Le boudin blanc est un produit de charcuterie qui se compose d'un mélange de farces de différentes viandes et de panade (lait, mie de pain s'il y a, ingrédients amylacés). Contrairement à son acolyte le boudin noir, ou boudin rouge, il ne contient pas de sang.

Selon le code de la charcuterie française, ne peuvent entrer dans la composition du boudin blanc que les viandes blanches et le gras, des œufs, du lait, de la crème, du sel, des sucres, des épices, des aromates et es farines ou substances amylacées, c'est à dire contenant de l'amidon.



La proportion d'amidon ne doit pas dépasser 5 % du poids total du produit. Si tel est le cas, la mention "féculé" ou "amylacé" doit apparaître à l'étiquetage.

On peut joindre à la composition de base du boudin blanc des échalotes, du persil, du laurier, du thym, des clous de girofle, de la noix de muscade, des oignons, des carottes, des châtaignes, des champignons (truffes ou champignons forestiers), du foie gras, des alcools comme le Porto ou le madère au gré de nos goûts et envies.

Certaines préparations se teintent d'originalité avec un ajout de cannelle, d'eau de fleur d'oranger, de vanille ou de kirsch. Avis aux amateurs!

Mais quelles que soient ses origines géographiques ou sa composition, le boudin blanc reste et restera un produit de fabrication artisanale, porté haut par des charcutiers qui le produisent depuis plusieurs générations.

Chacun garde son petit secret de fabrication pour offrir aux gastronomes ce qu'il y a de meilleur. Que tout le monde soit heureux!

OU FABRIQUE-T-ON LE BOUDIN BLANC ?

Le boudin blanc, s'il est une tradition dans plusieurs régions de France et particulièrement dans les Ardennes, n'est pas une exclusivité française. On peut aussi en déguster dans certains pays d'Europe du Nord, de composition souvent différente du boudin blanc français. On peut citer parmi les plus connus:

- ***La weisswurst allemande***, une saucisse blanche à base de veau, d'œufs et de crème. Son aspect est très proche du boudin blanc français. La weisswurst se déguste généralement sur du pain de seigle avec de la moutarde.
- ***Le white pudding***, spécialité du Lancashire en Irlande. Le white pudding se consomme au petit déjeuner, froid, grillé, ou encore étalé sur une tranche de pain.
- ***Le boudin blanc de Liège***, ce très célèbre boudin blanc belge est un pur produit artisanal, de grande qualité, à base de viande de porc de premier choix. Des matières amylacées entrent dans sa composition. La particularité du boudin de Liège tient dans son subtil goût de marjolaine.

Précisons qu'en Belgique, de nombreux charcutiers fabriquent du boudin blanc artisanal de qualité.

En France, plusieurs villes se sont approprié le boudin blanc et en ont fait une spécialité selon les produits typiques de leur terroir. On compte parmi les boudins blancs dégustés en France :

- ***Le boudin blanc havrais :*** cette très ancienne spécialité normande se compose uniquement de gras de porc, de lait, d'œufs entiers, de mie de pain et de farine. Il ne contient pas de viande et se rapproche de la bouillie de lait consommée au Moyen-Age. On raconte que sa recette a été mise au point par des moines trouvant ainsi une astuce pour déguster le vendredi un mets appétissant mais ne contenant pas de viande.
- ***Le boudin blanc d'Essay*** : en Basse-Nonnandie, ce boudin blanc est fabriqué à base de jambon de porc frais, de lait entier, d'œufs frais et d'aromates divers. Il se déguste grillé plutôt que cuit à la poêle.
- ***Le boudin blanc du Mans :*** seuls la viande et le gras de porc entrent dans sa composition, tout comme le boudin blanc de Rethel. Il s'en différencie par l'ajout de persil haché et d'oignon.
- ***Le boudin blanc de Toulouse :*** se compose de blanc de volaille, de viande de porc et d'au moins 20 % de foie gras de canard ou d'oie. Ce très ancien boudin peut être aromatisé à la truffe et au cognac.
- ***Le boudin blanc du Quercy :*** on utilise dans ce boudin blanc amylacé uniquement la joue de porc. La truffe entre également dans sa composition.
- ***Le boudin blanc catalan :*** cette spécialité des Pyrénées Orientales est un boudin blanc très riche en œufs et en herbes. Il ne contient aucune substance amylacée.
- ***Le malsat*** : ce boudin blanc est une spécialité autrefois fabriquée dans les fermes du Sud-ouest. Il se compose de poitrine de porc, de chair à saucisse, de panade aux œufs, le tout lié à la mie de pain. Le malsat peut être aromatisé aux herbes.
- ***La bougnette de Castres :*** elle se fabrique et se déguste dans le Tarn. Sa composition se rapproche de celle du malsat avec de la poitrine de porc et une panade fortement dosée en herbes. La bougnette de Castres est enveloppée d'une crépine et se cuit traditionnellement au four.
- ***Le coudenou de Mazamet :*** cette autre spécialité du Tarn se distingue des autres boudins blancs par sa consistance un peu croquante. La farce se compose essentiellement de couennes et la panade servant de liant est riche en œufs.
- ***Le boudin blanc à la Richelieu :*** ce boudin blanc n'est pas une spécialité régionale mais plutôt une manière spécifique de préparer et présenter le boudin blanc. Dégusté dans toute la France, il ne contient pas de viande de porc mais des filets et foies crus de volaille, du maigre de veau et du foie gras cru. Il se caractérise par sa présentation en petits rectangles enveloppés de crépines et parsemés de truffes.

© Texte Editions du Coq à l'Ane / Demoizet - Illustration: Dominique Thibault - Photos: Sandra Rota

L'étoile belge, 7 novembre 1930, p. 1 (extrait) :



LA SEMAINE -:- DU LIVRE BELGE

Livres belges ! Livres belges ! Achetez des livres belges ! Lisez des livres belges ! Voici la semaine du livre belge !

On dit ça au public comme on lui dit : « C'est la quinzaine du poisson, mangez du poisson belge ! » Comme on lui dit aussi : « Favorisez votre pays, achetez des automobiles belges ! » Mais le public s'en moque comme une poule d'un canif. Il continue béatement à dévorer des anchois de Norvège, à rouler dans des autos américaines et à nourrir son esprit des élucubrations des littérateurs de Montparnasse.

C'est la semaine du livre belge ! Les libraires ont fait de pharamineux étalages des œuvres de nos prosateurs, de nos poètes, mais, hélas ! nos compatriotes, qui exigent pour leur table des choux de Bruxelles, des asperges de Malines, des raisins de Hoeylaert, des couques de Dinant, du boudin de Liége et du jambon d'Ardenne, ne veulent plus rien entendre quand on leur demande de garnir les rayons de leur bibliothèque avec le gratin de nos auteurs du cru. Les chefs-d'œuvre de Sander Pierron, de Maria Biermé et de Maurice des Ombiaux vieillissent, poussiéreux et dédaignés, dans les casiers des éditeurs.

n'est pas encore cela qui « arrangera les bidons », comme dit l'autre.

C'est aussi l'avis de George Garnir, qui compte cependant parmi les plus lus de nos littérateurs.

Voici en quels termes cet académicien nous l'a donné :

— Je suis assez sceptique quant au rendement de cette semaine du livre. Cet effort a le tort d'être : 1° dispersé ; 2° momentané.

Si l'on veut construire une maison, demander à chacun d'apporter, huit jours par an, des matériaux à pied d'œuvre me paraît insuffisant : il faudra bien longtemps pour bâtir cette maison-là !...

Je crois que le remède à la crise du livre consisterait dans la création d'une maison d'éditions par l'Etat, ou dans l'octroi de subsides à une maison d'édition déjà existante pour qu'elle diffuse à l'intérieur et à l'étranger la littérature belge.

L'édition de 24 volumes par an, 20 de prose et 4 de vers, me paraît suffisante si l'on peut assurer la vente à bon marché ou, tout au moins, une forte remise au libraire.

Ce service d'édition serait contrôlé par une commission de lecture formée de

Le vingtième siècle, 19 janvier 1932, p. 2 :

LA PRESSE BELGE

Nos travers

La *Gazette* reproche aux Belges de ne pas savoir tirer parti de leurs originalités :

Les Français ont fait aux truffes une renommée universelle qui, de l'avis des habitants de Périgord, est vraiment exagérée. S'il faut les croire le vulgaire champignon de prairie est tout aussi délicieux. En tout cas, il offre l'avantage de coûter beaucoup moins cher.

Tous les mets régionaux ont ainsi passé les frontières en se parant du prestige qu'ont les prophètes exerçant hors de chez eux.

Citons au hasard : le canard à la Rouennaise qui présente cette particularité d'être vendu à Amiens; les tripes à la mode de Caen; le foie gras de Strasbourg; la bouillabaisse les crêpes normandes.

Les Italiens eux, ont entouré le macaroni d'une large publicité. On conviendra cependant qu'il y a mieux. La choucroute allemande, les saucisses de Francfort sont consommées dans le monde entier, encore que d'aucuns aient prétendu, après certaines découvertes faites chez des charcutiers, que ces saucissons étaient faits avec du chien de charrette. C'était pure méchanceté, soit, mais elle pouvait dégoûter les délicats. Aucun n'a songé à faire la grimace.

Le caviar russe, en dépit de son prix exorbitant, se trouve partout.

Quant à nous

ajoute notre confrère, nous avons des plats qui supporteraient assurément la comparaison avec ceux-là, mais nous ne les faisons point connaître à l'étranger :

Nos chœsels valent cependant les tripes françaises; nos boudins de Liége mériteraient d'être connus partout; il y a, à Herve le boudin au foie mêlé de raisins, qui est tout simplement exquis. Cette charcuterie convenablement emballée supporterait de voyager en Europe et d'aller prendre en Tchécoslovaquie la place que la cochonnerie de ce pays occupe ici; nous disons « cochonnerie » en donnant au terme son sens propre et non le sens péjoratif dont on s'est plu à affubler des produits de qualité inférieure qui n'ont avec le cochon aucun rapport.

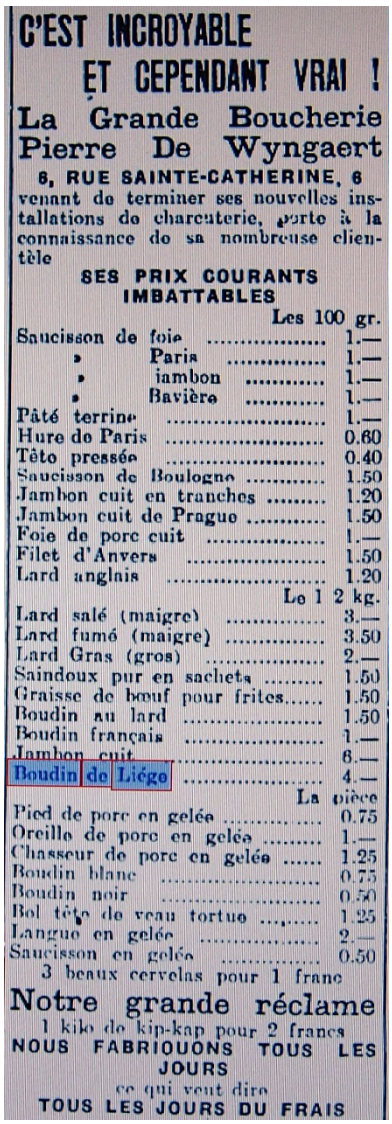
Assche produit des couques originales que des paniers gracieux contribuent à rendre sympathiques; notre sirop de pommes et de poires vaut les meilleures confitures anglaises et nous nous demandons bien ce que nos coucous de Malines ont à envier aux oies fadasses, qu'elles soient de Toulouse ou d'ailleurs.

La désignation du Dr Fermine

pour succéder à M. le sénateur Go-

2

Le Vingtième Siècle, 7 septembre 1934, p. 2 :



C'EST INCROYABLE
ET CEPENDANT VRAI !
La Grande Boucherie
Pierre De Wyngaert
6, RUE SAINTE-CATHERINE, 6
venant de terminer ses nouvelles installations de charcuterie, porte à la connaissance de sa nombreuse clientèle
SES PRIX COURANTS IMBATTABLES

	Les 100 gr.
Saucisson de foie	1.—
» Paris	1.—
» jambon	1.—
» Bavière	1.—
Pâté terrine	1.—
Hure de Paris	0.60
Tête pressée	0.40
Saucisson de Boulogne	1.50
Jambon cuit en tranches	1.20
Jambon cuit de Prague	1.50
Foie de porc cuit	1.—
Filet d'Anvers	1.50
Lard anglais	1.20
	Le 1 2 kg.
Lard salé (maigre)	3.—
Lard fumé (maigre)	3.50
Lard Gras (gros)	2.—
Saindoux pur en sachets	1.50
Graisse de bœuf pour frites	1.50
Boudin au lard	1.50
Boudin français	1.—
Jambon cuit	6.—
Boudin de Liége	4.—
	La pièce
Pied de porc en gelée	0.75
Oreille de porc en gelée	1.—
Chasseur de porc en gelée	1.25
Boudin blanc	0.75
Boudin noir	0.50
Bol tête de veau tortue	1.25
Langue en gelée	2.—
Saucisson en gelée	0.50

3 beaux cervelas pour 1 franc
Notre grande réclame
1 kilo de kip-kap pour 2 francs
NOUS FABRIQUONS TOUS LES JOURS
ce qui veut dire
TOUS LES JOURS DU FRAIS

Le Vingtième Siècle, 22 novembre 1938, p. 5 :



La Grande Boucherie
PIERRE DE WIJNGAERT
6, Rue Sainte-Catherine, BRUXELLES
vous offre
A SON RAYON DE CHARCUTERIE
le plus important et le mieux assorti de Belgique :

Saucisson au jambon	1 fr.	les 100 gr.
Saucisson de Bavière	1.20	— — —
Saucisson de Paris	1.40	— — —
Saucisson de langue	1.00	— — —
Saucisson de foie	1.60	— — —
Pâté en terrine	1.60	— — —
Pâté de Strasbourg	1.20	— — —
Crème de pâté	1.20	— — —
Galantine	1.50	— — —
Roulade	1.80	— — —
Hure de Paris	1.40	— — —
Jambon cuit	1.60	— — —
Jambon cuit	2.00	— — —
Lard salé	1.50	— — —
Lard fumé	1.70	— — —
Bacon salé	1.50	— — —
Bacon fumé	1.70	— — —
Spéring salé	1.50	— — —
Spéring fumé	1.70	— — —
Viande fumée	1.80	— — —
Filet d'Anvers	2.40	— — —
Pied de porc en gelée		0.75 pièce
Oreille de porc en gelée		0.75 —
Saucisse en gelée		0.50 —
Saucisse de Francfort		0.75 —
Boudin blanc		0.50 —
Boudin noir		0.50 —
Cervelas		0.50 —
Saindoux	4.00	le demi-kilo
Graisse de bœuf	2.25	—

EN EXCLUSIVITE

Notre kip-kap réclame	2.00 le kg
Tête pressée de campagne	5.00 —
Bloempens	4.00 —
Boudin français	5.00 —
Boudin de Liége	6.00 —
Notre tête de veau en tortue	10.00 —

Pour satisfaire à notre énorme débit, nous fabriquons tous les jours. Tous nos articles sont donc de première fraîcheur garantie, sans féculés et absolument purs
LE RAYON DE CHARCUTERIE
DE LA
La Grande Boucherie
PIERRE DE WIJNGAERT
6, Rue Sainte-Catherine, BRUXELLES

Le White Pudding, dans *Guide Irlande*, https://www.guide-irlande.com/gastronomie/white-pudding/ (consulté le 22/11/2017) :

Le White Pudding est un boudin blanc très populaire en Irlande (mais aussi en Écosse). Similaire au Black Pudding, un boudin noir fabriqué en Irlande à Clonakility, ce boudin est le plus souvent consommé à l'occasion d'un Irish Breakfast traditionnel.

PRÉSENTATION DU WHITE PUDDING

Un boudin blanc mangé à l'occasion du petit-déjeuner

Le White Pudding, a pour particularité de ne pas contenir de sang, contrairement au Black Pudding... Il se compose le plus souvent de viande de porc, de graisse, de pain, et de farine d'**avoine**.

Très savoureux, les irlandais ont pour habitude de le déguster à l'occasion du petit-déjeuner, en complément du Black Pudding, d'œufs, de **bacon**, ou encore de saucisses irlandaises. Leur préparation est plutôt facile : les irlandais coupent le White Pudding en rondelles, pour les faire ensuite revenir à la poêle.

Cette forme de cuisson lui donne ainsi une texture légèrement croustillante, ainsi qu'un goût inimitable !

Meilleur boudin blanc de Liège !, 19 janvier 2015, dans *L'Avenir*, http://www.lavenir.net/cnt/dmf20150119_00588373 (consulté le 08/12/2017) :

Meilleur boudin blanc de Liège !

Home > Régions > Liège > Seraing - 19/01/2015 à 05:50 - Proximag

Partager



Il n'est pas rare que les clients viennent de loin expressément pour le fameux boudin blanc de Martial Bar! Boudin qu'il produit selon la recette traditionnelle faisant l'objet de la procédure de reconnaissance IGP (Indication Géographique Protégée) ayant été initiée par la corporation des bouchers-charcutiers-traiteurs de Liège et environs.

Car pour être qualifié de Liège, un boudin blanc doit impérativement contenir de la marjolaine! Fervent défenseur du véritable boudin blanc de Liège, cet artisan boucher-charcutier vient de remporter la médaille d'or au concours Boudinwall 2014!

Boucherie Bar – 17, rue Wagner à Seraing – 04 336 20 82

MOCH O., *Le boudin blanc de Liège*, 3 octobre 2011, dans *La Toile gourmande et simple*, http://latoilegourmande.canalblog.com/archives/2011/10/03/22005136.html (consulté le 22/11/2017) :

La Toile Gourmande ... mais simple > Comme à Liège > Le boudin blanc de Liège

19 janvier 2016

Le boudin blanc de Liège



On fabrique du boudin blanc dans différentes régions d'Europe, citons sans être exhaustif : les Ardennes françaises, l'Orme, la Normandie, la Nièvre, pour la France, mais aussi la Catalogne, le Lancashire (Irlande) ou encore la Bavière. Il s'agit d'une préparation à base de viande hachée (porc, volaille ou veau), d'oignons, d'oeufs, de mie de pain, de lait et d'un mélange d'épices et d'herbes aromatiques. Mais il s'agit aussi - et surtout - d'une spécialité liégeoise. C'est en effet dès le Moyen-âge, en Principauté de Liège, que l'on trouve des traces du boudin blanc. A cette époque, il s'agissait d'une bouillie à base de lait, de pain, de graisse et de morceaux de volaille et de jambon. Cette préparation était mangée en famille, à Noël, au retour de la messe de Minuit. Par la suite, cette bouillie épaisse a été améliorée, affinée, pour être introduite dans un boyau de porc pour lui donner la forme oblongue d'une saucisse.

La fabrication du Boudin blanc de Liège consiste en un savant mélange de porc maigre et de porc gras (proportions 2/3 - 1/3), d'oignons, d'oeufs, de mie de pain, de lait, de sel, de poivre, de noix de muscade, de thym, de persil et, surtout, de marjolaine. C'est la marjolaine qui différencie le boudin blanc liégeois de tous les autres... Il s'agit de mélanger l'oignon haché et revenu dans un peu de matière grasse avec les viandes de porc finement hachées à cru, la mie de pain trempée préalablement dans le lait, l'oeuf, les épices et les herbes pour former un appareil bien amalgamé. Cet appareil est ensuite introduit dans un boyau fin avant d'être noué aux extrémités avant d'être piqué à la fourchette et cuit à feu très doux dans un bouillon de légumes pendant 25 à 30 minutes... Le boudin, une fois cuit, doit refroidir totalement dans le bouillon puis être suspendu pour sécher au moins deux heures.

Le boudin blanc se mange froid, tel quel, avec du pain ou bien coupé en tranches et saisi à feu vif à la poêle. Il peut entrer dans bien des préparations comme des potages, des terrines, des sandwiches, des tartes salées, des quiches...

Je vous propose une façon de le servir rapide et simple en l'accompagnant d'une autre spécialité liégeoise, le Sirop de Liège.



Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 petits pains frais
1 boudin blanc liégeois
4 cuillers à café de Sirop de Liège
4 grains de raisin blanc (pour la déco donc pas nécéssaire)
un peu de crème de vinaigre balsamique

Recette:

1° Trancher les petits pains dans à trois-quarts de la hauteur



2° Mettre les petits pains au four, préalablement préchauffé à 175 degrés, pour cinq minutes. Les pains doivent doivent devenir légèrement croustillant et bien chaud afin de faire fondre le Sirop de Liège.

3° Pendant ce temps, ôter le peau du boudin et le couper en tranches, il faut deux tranches par petit pain.



4° Couper les grains de raisin en deux dans le sens de la longueur et les épépiner avec la pointe d'un couteau



5° Napper donc les petits pains avec le Sirop de Liège; une cuiller à café par petits pain.

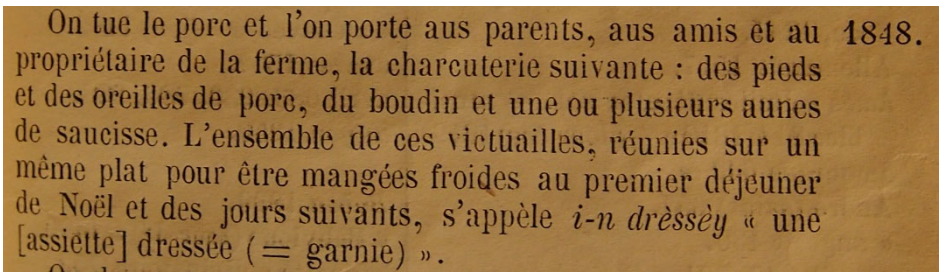


6° Déposer deux tranches de boudin blanc, en les faisant se chevaucher, sur les petits pains. Mettre un demi grain de raisin en décoration et verser un trait de crème de vinaigre balsamique pour ajouter une pointe d'acidité douce.



Servir avec un verre de peket (alcool de genièvre).

MONSEUR E., *Le folklore wallon*, Bruxelles, 1892, p.135 (Bibliothèque belge des connaissances modernes) :



On tue le porc et l'on porte aus parents, aus amis et au propriétaire de la ferme, la charcuterie suivante : des pieds et des oreilles de porc, du boudin et une ou plusieurs aunes de saucisse. L'ensemble de ces victuailles, réunies sur un même plat pour être mangées froides au premier déjeuner de Noël et des jours suivants, s'appèle *i-n drèssèy* « une [assiette] dressée (= garnie) ». 1848.

Mougneûs d'vete trëpe, dans *Maison du Tourisme Hesbaye brabançonne*, http://www.hesbayebrabanconne.be/fr/mougneus-dvete-trepe (consulté le 22/11/2017) :

MOUGNEÛS D'VETE TRËPE



Ajouter à ma valise à idées

Description | Contact / Adresse

La Confrérie des Mougneûs d'vete trëpe a été fondée en 1981 dans le but de promouvoir la spécialité locale: le boudin vert au chou frisé. L'origine du boudin vert remonte à la nuit des temps. Dès le Moyen-Age, chaque chaumière avait son cochon et quand il arrivait à « maturité », famille, voisins et amis étaient invités à faire ripaille. Cette tradition s'est perpétuée jusqu'à la guerre de 1940. Le boudin vert est coloré de la verdure des choux récoltés au jardin. Plus tard, le chou frisé donnera un goût plus onctueux à la préparation. Depuis plus de trente ans, de nombreuses papilles se régalent du célèbre boudin amoureusement façonné par des bouchers locaux respectueux des traditions ancestrales. Alors, « ami qui passe par devant l'étal, réjouis toi ! Pousse la porte de leur officine ! Ferme les yeux et pénètre dans cet antre dédié à la qualité et à l'authenticité ! ».

Petite anecdote

On raconte qu'en 1830, des troupes wallonnes en route vers la libération de Bruxelles, se reposent à Orp-le-Petit. Les habitants leurs donnent le fameux boudin au chou frisé pour se restaurer. On retrouve dans les greniers de l'ancienne maison communale, un ancien drapeau de couleur grenat, offert en 1830 par le comité de subsistance à la Commune d'Orp en remerciement de ces agapes. Celui-ci précieusement conservé est arboré dans la salle du Conseil communal d'Orp.

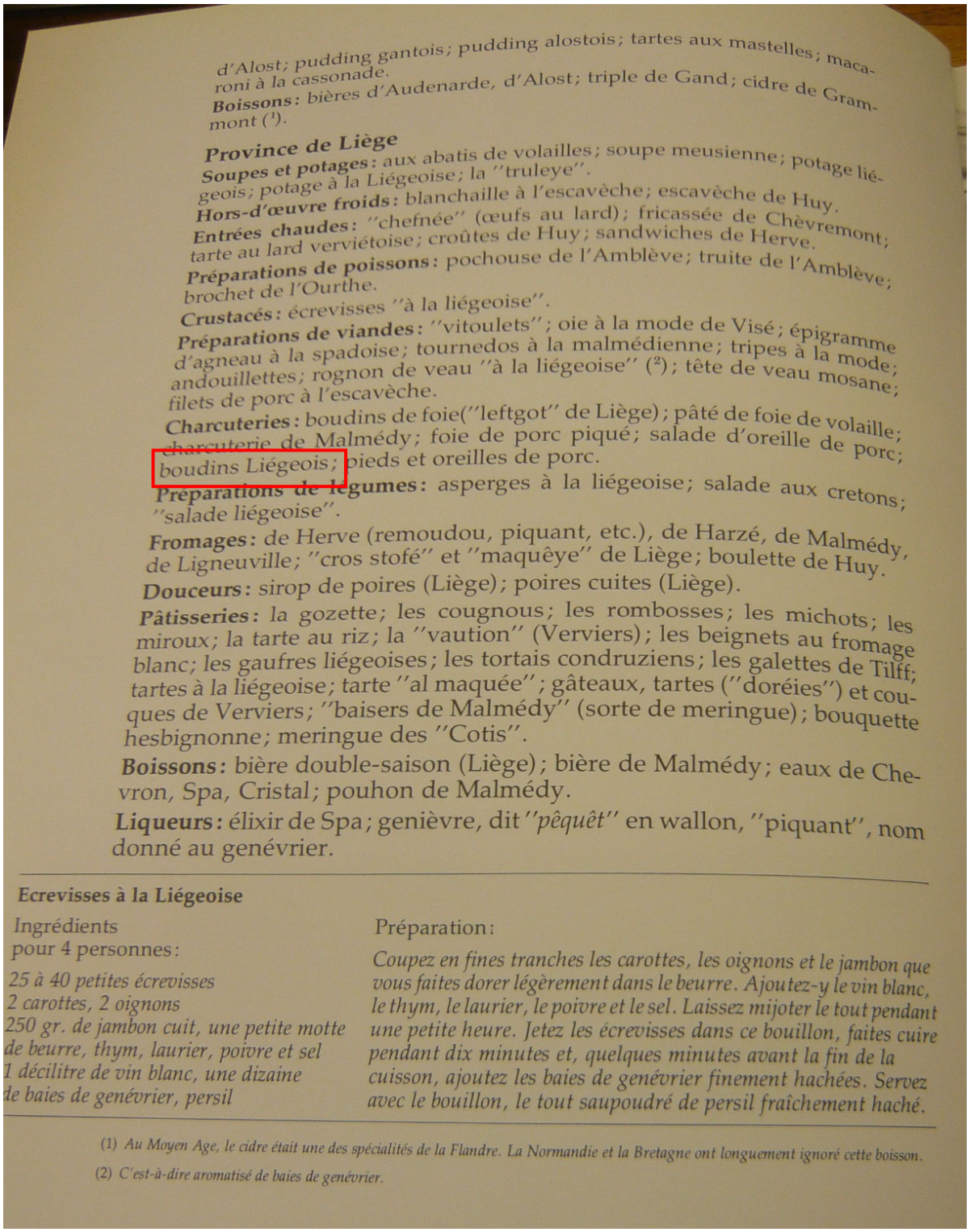
Le boudin vert d'Orp est constitué de viande fraîche et de chou vert frisé. Son originalité et sa saveur résident dans le dosage judicieux d'aromates et d'épices tenu secret jusqu'à nos jours, et d'une portion savamment dosée de chou frisé cultivé sur les alluvions du ry Henri Fontaine, appelé également « ruisseau de Grand Hallet ». Il se déguste chaud ou froid. Les habitants de la localité et des environs le servent également en amuse-gueule.

Boucheries labellisées

Boucherie Pascal Calbert, Rue de la Station 57 à 1350 Orp-Le-Grand.
Boucherie Modeste Simons, Rue V. Ovart 9 à 1350 Orp-Le-Grand.
Boucherie Jean-Marie Mottoulle, Rue de Landen à 4287 Racour (Lincent).

Produit d'accompagnement

La bière « l'Abbaye de Bonne Espérance» (7,8%) fabriquée par la Brasserie Lefèbvre à Quenast.



d'Alost; pudding gantois; pudding alostois; tartes aux mastelles; macaroni à la cassonade.

Boissons: bières d'Audenarde, d'Alost; triple de Gand; cidre de Grammont (1).

Province de Liège

Soupes et potages: aux abatis de volailles; soupe meusienne; potage liégeois; potage à la Liégeoise; la ''truleye''.

Hors-d'œuvre froids: blanchaille à l'escavèche; escavèche de Huy.

Entrées chaudes: ''chefnée'' (œufs au lard); fricassée de Chèvremont; tarte au lard verviétoise; croûtes de Huy; sandwiches de Herve.

Préparations de poissons: pochouse de l'Amblève; truite de l'Amblève; brochet de l'Ourthe.

Crustacés: écrevisses ''à la liégeoise''.

Préparations de viandes: ''vitoulets''; oie à la mode de Visé; épigramme d'agneau à la spadoise; tournedos à la malmédienne; tripes à la mode; andouillettes; rognon de veau ''à la liégeoise'' (2); tête de veau mosane; filets de porc à l'escavèche.

Charcuteries: boudins de foie(''leftgot'' de Liège); pâté de foie de volaille; charcuterie de Malmédy; foie de porc piqué; salade d'oreille de porc; boudins Liégeois; pieds et oreilles de porc.

Préparations de légumes: asperges à la liégeoise; salade aux cretons; ''salade liégeoise''.

Fromages: de Herve (remoudou, piquant, etc.), de Harzé, de Malmédy, de Ligneuville; ''cros stofé'' et ''maquêye'' de Liège; boulette de Huy.

Douceurs: sirop de poires (Liège); poires cuites (Liège).

Pâtisseries: la gozette; les cougnous; les rombosses; les michots; les miroux; la tarte au riz; la ''vaution'' (Verviers); les beignets au fromage blanc; les gaufres liégeoises; les tortais condruziens; les galettes de Tilff; tartes à la liégeoise; tarte ''al maquée''; gâteaux, tartes (''doréies'') et coques de Verviers; ''baisers de Malmédy'' (sorte de meringue); bouquette hesbignonne; meringue des ''Cotis''.

Boissons: bière double-saison (Liège); bière de Malmédy; eaux de Chevron, Spa, Cristal; pouhon de Malmédy.

Liqueurs: élixir de Spa; genièvre, dit *''pêquêt''* en wallon, ''piquant'', nom donné au genévrier.

Ecrevisses à la Liégeoise

Ingrédients
pour 4 personnes:

25 à 40 petites écrevisses
2 carottes, 2 oignons
250 gr. de jambon cuit, une petite motte de beurre, thym, laurier, poivre et sel
1 décilitre de vin blanc, une dizaine de baies de genévrier, persil

Préparation:

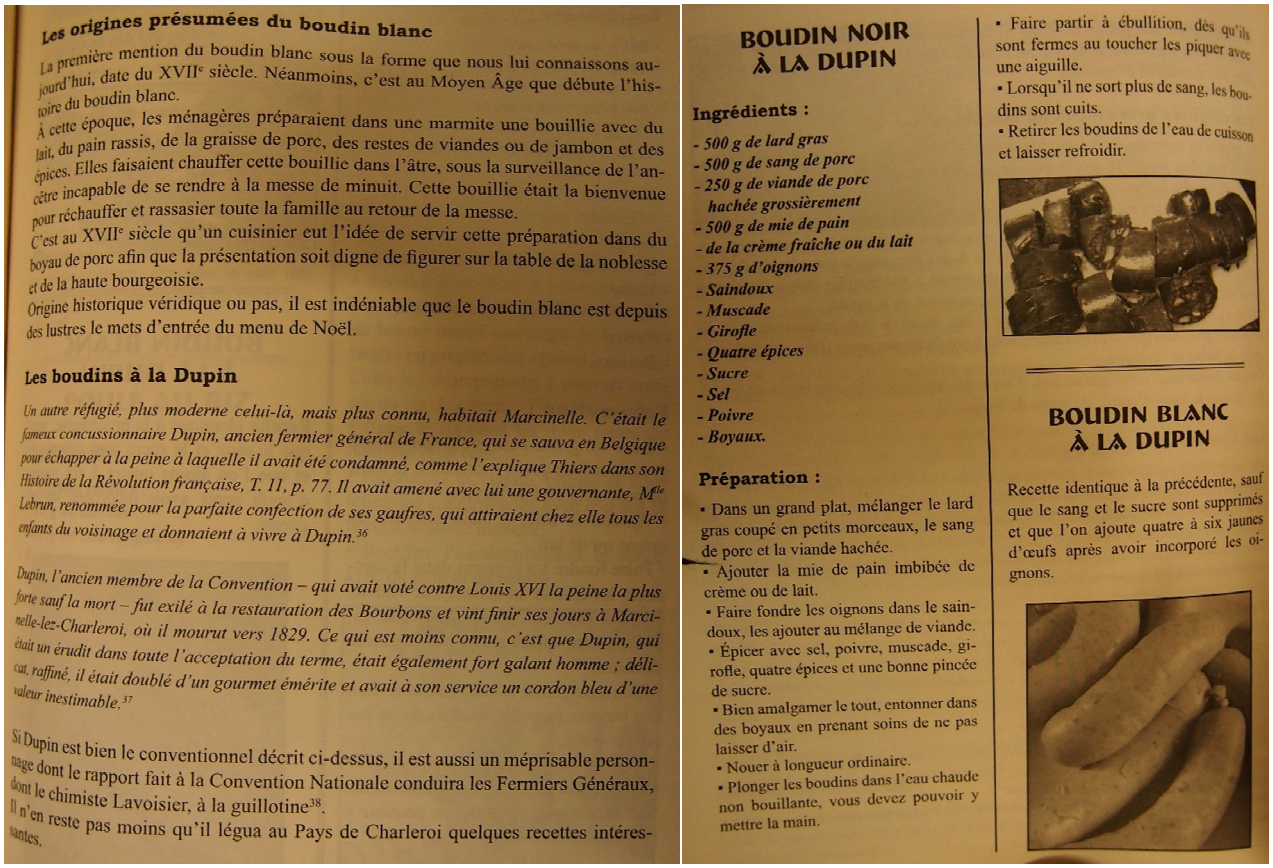
Coupez en fines tranches les carottes, les oignons et le jambon que vous faites dorer légèrement dans le beurre. Ajoutez-y le vin blanc, le thym, le laurier, le poivre et le sel. Laissez mijoter le tout pendant une petite heure. Jetez les écrevisses dans ce bouillon, faites cuire pendant dix minutes et, quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les baies de genévrier finement hachées. Servez avec le bouillon, le tout saupoudré de persil fraîchement haché.

---

(1) *Au Moyen Age, le cidre était une des spécialités de la Flandre. La Normandie et la Bretagne ont longuement ignoré cette boisson.*

(2) *C'est-à-dire aromatisé de baies de genévrier.*

NONCLERCQ Ph., *Quand le pays de Charleroi se met à table : anecdotes et recettes de chez nous*, Grivegnée, 2015, p. 125-126 :



Les origines présumées du boudin blanc

La première mention du boudin blanc sous la forme que nous lui connaissons aujourd'hui, date du XVII[e] siècle. Néanmoins, c'est au Moyen Âge que débute l'histoire du boudin blanc.
À cette époque, les ménagères préparaient dans une marmite une bouillie avec du lait, du pain rassis, de la graisse de porc, des restes de viandes ou de jambon et des épices. Elles faisaient chauffer cette bouillie dans l'âtre, sous la surveillance de l'ancêtre incapable de se rendre à la messe de minuit. Cette bouillie était la bienvenue pour réchauffer et rassasier toute la famille au retour de la messe.
C'est au XVII[e] siècle qu'un cuisinier eut l'idée de servir cette préparation dans du boyau de porc afin que la présentation soit digne de figurer sur la table de la noblesse et de la haute bourgeoisie.
Origine historique véridique ou pas, il est indéniable que le boudin blanc est depuis des lustres le mets d'entrée du menu de Noël.

Les boudins à la Dupin

Un autre réfugié, plus moderne celui-là, mais plus connu, habitait Marcinelle. C'était le fameux concussionnaire Dupin, ancien fermier général de France, qui se sauva en Belgique pour échapper à la peine à laquelle il avait été condamné, comme l'explique Thiers dans son Histoire de la Révolution française, T. 11, p. 77. Il avait amené avec lui une gouvernante, M[lle] Lebrun, renommée pour la parfaite confection de ses gaufres, qui attiraient chez elle tous les enfants du voisinage et donnaient à vivre à Dupin.[36]

Dupin, l'ancien membre de la Convention – qui avait voté contre Louis XVI la peine la plus forte sauf la mort – fut exilé à la restauration des Bourbons et vint finir ses jours à Marcinelle-lez-Charleroi, où il mourut vers 1829. Ce qui est moins connu, c'est que Dupin, qui était un érudit dans toute l'acceptation du terme, était également fort galant homme ; délicat, raffiné, il était doublé d'un gourmet émérite et avait à son service un cordon bleu d'une valeur inestimable.[37]

Si Dupin est bien le conventionnel décrit ci-dessus, il est aussi un méprisable personnage dont le rapport fait à la Convention Nationale conduira les Fermiers Généraux, dont le chimiste Lavoisier, à la guillotine[38].
Il n'en reste pas moins qu'il légua au Pays de Charleroi quelques recettes intéressantes.

BOUDIN NOIR À LA DUPIN

Ingrédients :

- *500 g de lard gras*
- *500 g de sang de porc*
- *250 g de viande de porc hachée grossièrement*
- *500 g de mie de pain*
- *de la crème fraîche ou du lait*
- *375 g d'oignons*
- *Saindoux*
- *Muscade*
- *Girofle*
- *Quatre épices*
- *Sucre*
- *Sel*
- *Poivre*
- *Boyaux.*

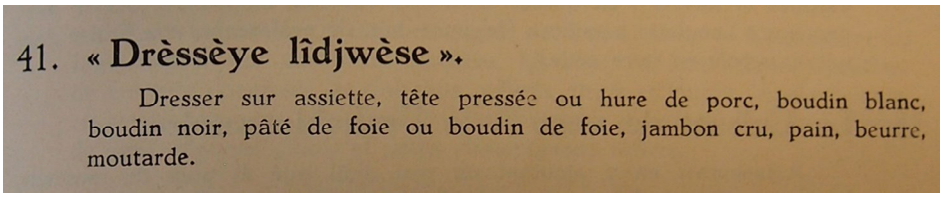
Préparation :

- Dans un grand plat, mélanger le lard gras coupé en petits morceaux, le sang de porc et la viande hachée.
- Ajouter la mie de pain imbibée de crème ou de lait.
- Faire fondre les oignons dans le saindoux, les ajouter au mélange de viande.
- Épicer avec sel, poivre, muscade, girofle, quatre épices et une bonne pincée de sucre.
- Bien amalgamer le tout, entonner dans des boyaux en prenant soins de ne pas laisser d'air.
- Nouer à longueur ordinaire.
- Plonger les boudins dans l'eau chaude non bouillante, vous devez pouvoir y mettre la main.
- Faire partir à ébullition, dès qu'ils sont fermes au toucher les piquer avec une aiguille.
- Lorsqu'il ne sort plus de sang, les boudins sont cuits.
- Retirer les boudins de l'eau de cuisson et laisser refroidir.

BOUDIN BLANC À LA DUPIN

Recette identique à la précédente, sauf que le sang et le sucre sont supprimés et que l'on ajoute quatre à six jaunes d'œufs après avoir incorporé les oignons.

OFFICE DU TOURISME ET ÉCOLE D'HÔTELLERIE DE LA VILLE DE LIÈGE, *Liste des plats régionaux*, Liège, s.d., p. 11 :



41. « **Drèssèye lîdjwèse** ».

Dresser sur assiette, tête pressée ou hure de porc, boudin blanc, boudin noir, pâté de foie ou boudin de foie, jambon cru, pain, beurre, moutarde.

OVI, *Productgamma*, Olen, 2016, p. 25, https://www.ovi.be/img/brochures/brochureovi.pdf (consulté le 28/08/2021) :

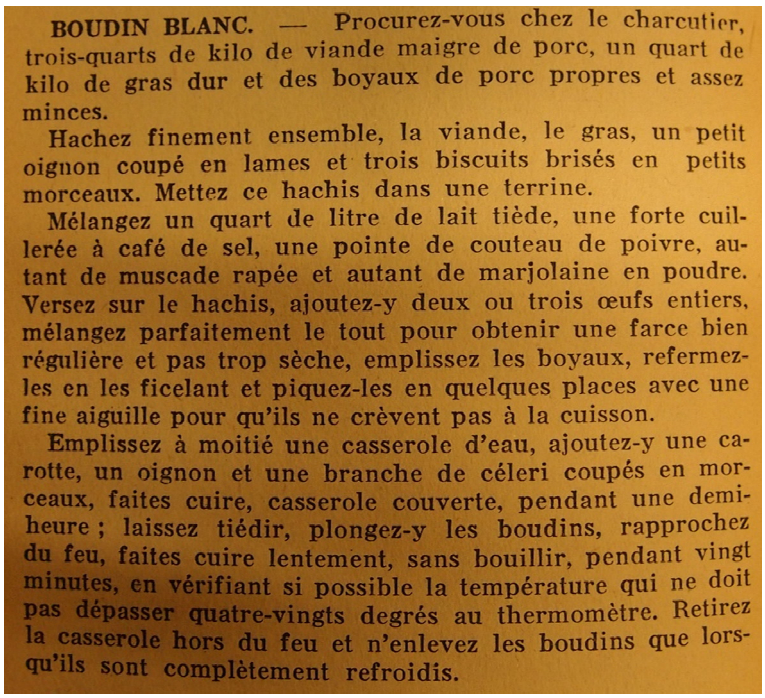


Pensen

Echte pensen bereid volgens een traditioneel artisanaal recept.

Art.nr.	Productnaam	Merk	Grammage						
20601	Witte pensen (op Luikse wijze)	OVI	50 x 100 g			✓		✓	✓

PAQUOT J., *La cuisine au jour le jour : 365 menus saisonniers*, Liège, 1936, p. 74 :



BOUDIN BLANC. — Procurez-vous chez le charcutier, trois-quarts de kilo de viande maigre de porc, un quart de kilo de gras dur et des boyaux de porc propres et assez minces.

Hachez finement ensemble, la viande, le gras, un petit oignon coupé en lames et trois biscuits brisés en petits morceaux. Mettez ce hachis dans une terrine.

Mélangez un quart de litre de lait tiède, une forte cuillerée à café de sel, une pointe de couteau de poivre, autant de muscade rapée et autant de marjolaine en poudre. Versez sur le hachis, ajoutez-y deux ou trois œufs entiers, mélangez parfaitement le tout pour obtenir une farce bien régulière et pas trop sèche, emplissez les boyaux, refermez-les en les ficelant et piquez-les en quelques places avec une fine aiguille pour qu'ils ne crèvent pas à la cuisson.

Emplissez à moitié une casserole d'eau, ajoutez-y une carotte, un oignon et une branche de céleri coupés en morceaux, faites cuire, casserole couverte, pendant une demi-heure ; laissez tiédir, plongez-y les boudins, rapprochez du feu, faites cuire lentement, sans bouillir, pendant vingt minutes, en vérifiant si possible la température qui ne doit pas dépasser quatre-vingts degrés au thermomètre. Retirez la casserole hors du feu et n'enlevez les boudins que lorsqu'ils sont complètement refroidis.

PAULUS TRAITEUR, *Buffet wallon pour 1600 personnes lors du salon des mandataires*, dans *Paulus Traiteur*, https://www.paulus.be/page/buffet-wallon-buffet-wallon-pour-1600-personnes-lors-du-salon-des-mandataires.html (consulté le 22/11/2017) (extrait) :

BUFFET WALLON: BUFFET WALLON POUR 1600 PERSONNES LORS DU SALON DES MANDATAIRES

Le Salon des mandataires a lieu ce 11 Février 2010 au Wex à Marche-en-Famenne. L'occasion de rencontrer l'ensemble des responsables des communes, provinces, intercommunales et autres organismes d'intérêt public, mais surtout l'opportunité pour le Traiteur Paulus de démontrer une nouvelle fois son savoir-faire lors de grands événements.
A cette occasion, votre Traiteur a imaginé un **buffet** typiquement **wallon**...



Buffet wallon

Votre Traiteur propose un **buffet aux accents wallons** lors du Salon des mandataires. Chaque province wallonne y est représentée :

Liège/Lidje

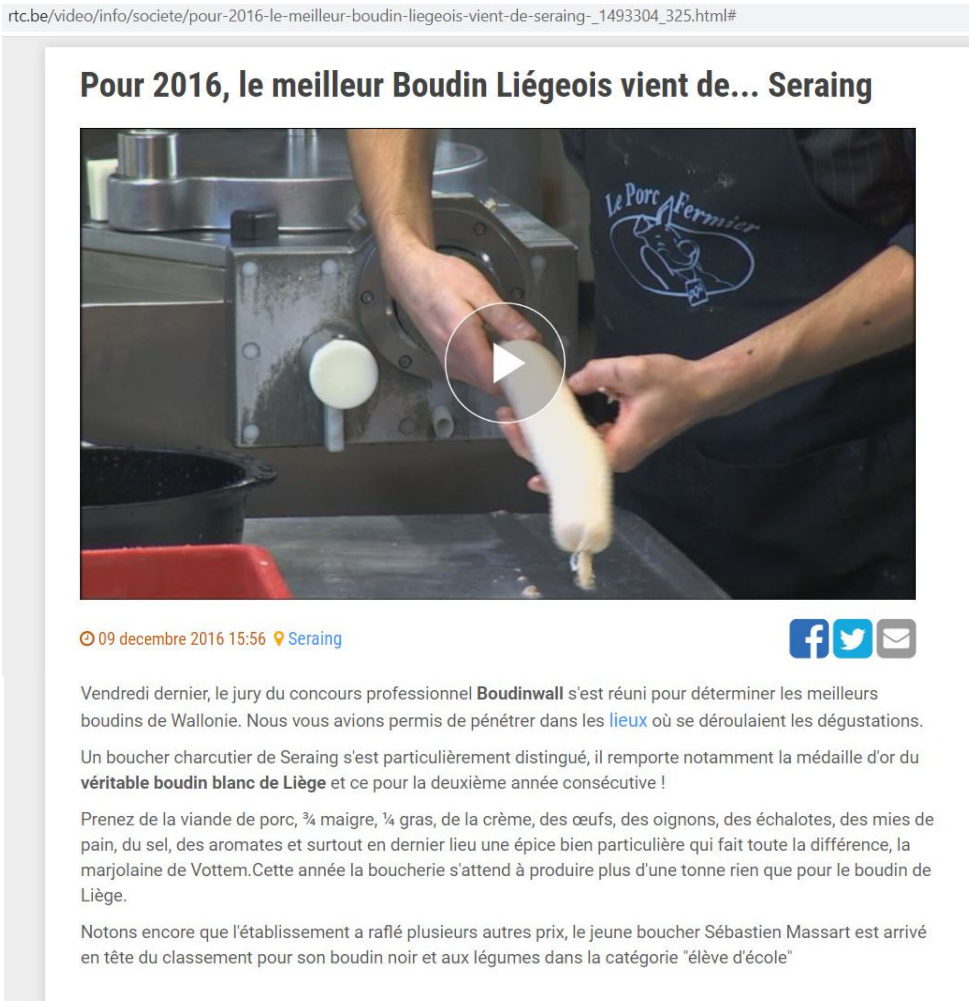
Froid:

- La ballotine de poularde de la Hesbaye parfum de Peket et champignons/Paket dî d'jône pye dô Bè Pays, peket pô l'odeur, champion
- L'assortiment de boudins de Liège/Tripes di Lidje
- La tomate farcie de queux d'écrevisse/Qawe di grevesse din one tomate

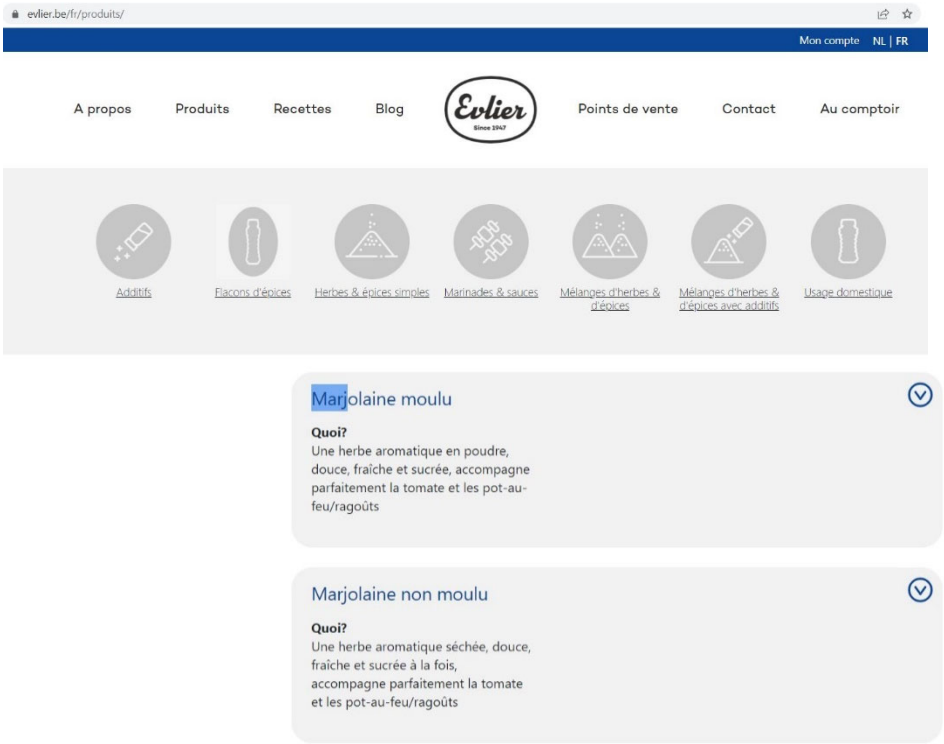
Chaud:

- Magret de canard caramélisé au sirop de Liège/Magret d'kânar gratiné avoû dô sirop dî Lidje
- Médaillon de veau au chocolat au lait Galler/Boket d'vai à chocolat à lessé dî mon Galler

Pour 2016, le meilleur Boudin Liégeois vient de… Seraing, 9 décembre 2016, dans *RTC Télé Liège*, https://www.rtc.be/video/info/societe/pour-2016-le-meilleur-boudin-liegeois-vient-de-seraing-_1493304_325.html (consulté le 12/11/2018) :



Produits, dans *Evlier*, https://www.evlier.be/fr/produits/ (consulté le 15/02/2022) :



Record mondial : un boudin blanc d'un km fabriqué à Liège, 9 décembre 2013, dans *RTLinfo.be*, http://www.rtl.be/info/votreregion/liege/1053527/record-mondial-un-boudin-blanc-de-1-48-km-fabrique-a-liege (Consulté le 22/11/2017) :

Record mondial: un boudin blanc d'un km fabriqué à Liège

Publié le **09 décembre 2013 à 09h54** |

0 0 0 0

A DÉCOUVRIR

› Plus d'infos sur Proxi-Liège

C'est un record qu'ont établi des artisans charcutiers-bouchers de la région liégeoise. Ils ont fabriqués hier sur le marché de Noël de Liège le plus long boudin blanc du monde: 1.040 m de boudin.

Dans le cadre du Festival des Sapins le week-end dernier, 36 artisans bouchers-charcutiers de la région liégeoise se sont lancé un défi: fabriquer le plus long boudin blanc au monde, soit un kilomètre transformé en sapin. Ils en ont finalement fabriqué un peu plus: 1.040 m.

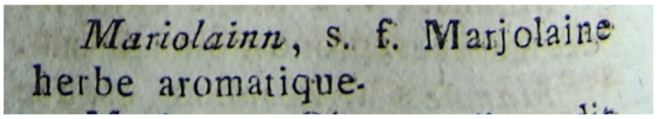
"*C'est une formidable expérience très fraternelle avec tous les charcutiers. C'est la première fois que l'on fait un job pareil ensemble. Donc, pour nous c'était vraiment agréable même si c'était fatiguant*", a expliqué Octave Simonis, secrétaire de la corporation des bouchers de Liège et environs, au micro de Simon François.

Un produit local bientôt protégé

Au-delà du record, c'est un produit local que ces artisans veulent défendre. Ils veulent attirer l'attention sur cette charcuterie typiquement liégeoise bientôt protégée par une IGP, une indication géographique protégée. Viande de porc, pain, lait: la recette est connue mais ne serait rien sans la fameuse marjolaine liégeoise. Un seul maraîcher la cultive encore sur les sommets entre Liège et Vottem et il est âgé de 93 ans.

Par ailleurs, cette prouesse culinaire a une vocation sociale puisque le produit de la vente a été versé à l'ASBL Chaîne de vie, une association qui fait la promotion du don d'organe (lancée par les parents de Laurent, victime de la tuerie de Liège).

REMACLE L., *Dictionnaire wallon et français*, Liège, 1823, p. 216 :


Mariolainn, s. f. Marjolaine herbe aromatique.

Résultats du Concours Eurobeef 2009, dans FEDERATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE, *Meat Expo*, http://www.meatexpo.be/files/cms1/lijst-diploma%27s_634998239934044830.pdf (consulté le 06/08/2014) (extrait) :

Naam/ Nom / Name		Product / Produit	Medaille / Medal
Deffernez	André	Boudin de Liège	MÉDAILLE D'ARGENT
Verhasselt	Bart	Boudin de Liège	MÉDAILLE DE BRONZE

SEMERTIER Ch., *Vocabulaire de la boucherie et de la charcuterie augmenté de quelques termes culinaires*, Liège, 1894, p. 95-96 :

Tripe, Tripètte. Boudin. *Roge tripe, tripe â songue,* boudin rouge, boyau rempli de sang avec ça et là des dés de lard (1). *Blanque tripe,* boudin blanc, andouille, andouillette fait d'un mélange de viandes hachées, foie, graisse, pain, macis, poivre, eau de fleurs d'oranger, etc. En Hesbaye, vers Waremme, on fait *dè l' blanque tripe* avec de la viande hachée et du chou vert.

Rungis actualités, n° 715, 2015, p. 14, https://www.rungisinternational.com/wp-content/uploads/2016/09/rungis-actualites-715.pdf (consulté le 14/02/2022) :



Le boudin

AU GOÛT SUBTIL

QU'IL SOIT NATURE OU AROMATISÉ, LE BOUDIN BLANC OUVRE AVEC SUBTILITÉ LES REPAS DE FÊTE

C'est à des moines désireux de manger pendant le carême un produit ressemblant à de la saucisse mais ne contenant pas de viande que l'on doit l'invention du boudin blanc, qui n'était alors qu'une bouillie de lait améliorée. Progressivement enrichi en viandes et présenté sous la forme qu'on lui connaît à partir du 17ème siècle, le boudin se consomme poêlé. S'il est vendu en général à la pièce, on en trouve parfois à la coupe comme ce boudin de 571 mètres de long confectionné en 2005 !

Quand il ne bat pas des records, le boudin se présente sous la forme d'une saucisse d'une dizaine de centimètres de long composée d'une pâte très claire à base de viande maigre (volaille, porc ou veau), de matière grasse (crème, beurre, gras du porc) et d'une substance liante (panade, lait, œuf). Cette préparation est ensuite embossée dans du menu de porc. On l'aromatise parfois avec des oignons, des échalotes, des épices, voire de l'alcool, du foie gras ou encore des truffes. Plusieurs villes se targuent de posséder leur propre recette de boudin. C'est le cas de Rethel (sans amylacés, ce boudin bénéficie d'une IGP), du Havre (une préparation sans viande, très proche de celle que l'on consommait au Moyen Age), du malsat du Sud-Ouest ou de la bougnette de Castres. Mais le boudin n'est pas exclusivement français : les Allemands sont friands de leur weisswurst, les Belges aiment leur saucisse de Liège et les Anglais raffolent du white pudding. Tous s'écrient : « nos boudins sont les plus beaux ! »

Plusieurs villes se targuent de posséder leur propre recette de boudin

SOMME L., *Lîve di mots d'après Nameur èt avaurlà*, Namur, 1997, p. 374 :

tripe(s), s.f., tripes, boyaux; *"r(i)mète tripes èt boyas"* = remettre tripes et boyaux = vomir violemment ♦ boudin *(boudin)*; *"blanke tripe"* = boudin blanc; *"nwâre tripe"* = boudin noir.

STASSE S., *Dictionnaire populaire de wallon liégeois*, Liège, 2004, p. 425 :

tripe, n. f. : **1°** Boyau, tripe. *Rinde tripes èt boyês*, vomir. **2°** Boudin. *Blanke tripe*, boudin blanc. *Neûre tripe* ou *tripe â song'*, boudin. *Sope âs tripes*, bouillon de boudin. *Diner dèl tripe sorlon l' pourcê*, donner à chacun sa part, faire le partage loyalement. *Pus d' pourcê, pus d' tripe*, le bénéfice est en raison du capital, la récompense est en raison du travail. *I n' si pwèrtèt nin dèl tripe*, ils ne se fréquentent pas, il sont en froid. **3°** andouille. → *tripes*.

THIBOUT F., *Gastronomie populaire*, dans *La gastronomie populaire en Wallonie*, Bruxelles, 1978, p. 24 (Contributions au renouveau du folklore en Wallonie, 7) :

On servait, au repas de Noël « *del neûre è del blanke tripe* ». Les familles aisées préparaient un civet de lapin. On recommandait d'ailleurs de ne pas choisir un civet de lapin si l'on allait manger aux environs de Noël dans certaines auberges ou petits restaurants, car on prétendait que tous les chats du voisinage avaient disparu.

THUNUS O., *Liège : record du monde du plus long boudin blanc*, 9 décembre 2013, dans *rtbf.be*, http://www.rtbf.be/info/regions/detail_liege-record-du-monde-du-plus-long-boudin-blanc?id=8153377 (consulté le 22/11/2017) :

Liège: record du monde du plus long boudin blanc

Rédaction RTBF

Publié le lundi 09 décembre 2013 à 09h29

565

Une tour conique de 5 mètres de diamètre et de six mètres de haut autour de laquelle s'enroule 1 kilomètre de boudin blanc. C'est un record du monde et il a été réalisé ce week-end par une soixantaine de bouchers liégeois. Un record pour la bonne cause car ce boudin a pu être vendu, mais aussi pour une reconnaissance.

Entre le top départ et le record, il aura fallu un peu plus de 20 heures à une soixantaine de bouchers liégeois pour produire cette tour de 1000 mètres de boudin blanc et battre ainsi leur précédent record de 600 mètres. Un défi avec un double objectif, comme l'explique Raphaël Defgnée, un des bouchers participant: *"Le premier objectif est l'aide à l'ASBL "Chaîne de vie". Ensuite, c'est la reconnaissance évidemment de la véritable recette du boudin blanc de Liège qui devrait devenir indication géographique protégée. Ce qui fait la particularité de Liège, c'est par exemple la marjolaine mondée de Liège, embossée dans un boyau bien précis"* souligne le boucher.

L'association "Chaîne de vie", fondée par le père d'une des victimes de la tuerie de la place Saint-Lambert à Liège, sensibilise et informe sur les dons d'organe. Quant au kilomètre de boudin, il a été produit sous un chapiteau d'une trentaine de mètres de long au fil d'une série d'opérations techniques très précises parfois insoupçonnées. Edgard Guiot, boucher: *"Je suis entre le chaud et le froid. Je refroidis le boudin pour que la température arrive à 68,8 pour la conservation et pour tuer toutes les bactéries. Et ensuite il faut le faire retomber en dessous de 20 degrés le plus vite possible".*

Le record a été homologué par un huissier, au plus grand plaisir des bouchers liégeois.

O. Thunus

VANDEN EECKHOUDT M. et CAREZ Chr., *Concours belges*, Bruxelles, 1985, non paginé :



Dégustation au Meilleur Boudin de Liège. V.D.E.

VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999 :

BOUDIN NOIR ET BOUDIN BLANC

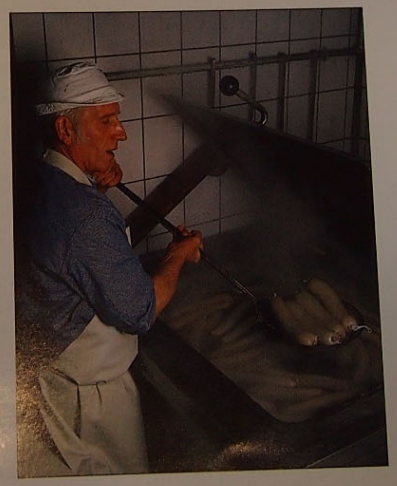
"C'EST PAR UN BEAU MATIN D'HIVER QUE S'OPÉRAIT JADIS LE RITUEL DU SACRIFICE. LE PREMIER GESTE DU "TUEUR DE COCHON", N'EN DÉPLAISE AUX ÂMES SENSIBLES, ÉTAIT DE RECUEILLIR LE SANG CHAUD GICLANT DU COU DE L'ANIMAL. SUBSTANCE VITALE, VOIRE SACRÉE, RÉINCARNÉE DEPUIS LA NUIT DES TEMPS EN QUELQUES MÈTRES DE BOUDIN NOIR."

L'abattage du cochon est resté, jusqu'au début du siècle, un des événements majeurs du calendrier rural de nos Ardennes. Généralement, les porcs étaient occis dans les semaines précédant Noël, vers la fin de la "glandée", mais parfois aussi à Pâques ou à la fête paroissiale. La victime était traînée, tuée et découpée dans la cour de la ferme.

Selon certains historiens, les Assyriens et les Phéniciens auraient été les premiers "boyaudiers" de ce monde. Pour d'autres, l'histoire du boudin semble remonter au temps de notre aïeul de Cro-Magnon. C'est ce qu'affirme le professeur Gilles Delluc dans son ouvrage *La Nutrition préhistorique*. "Pour l'homme des cavernes, le sang est sacré, il force le respect. Il transporte l'essence même de la vie. Et dans cette sacralisation, il réunit le feu, le soleil et le mystère du jour qui se lève chaque matin."

Le Boudin noir

Des spécialistes français en [illegible] affirment que le boudin noir – tel que nous le connaissons, en l'occurrence une préparation à base de sang frais – n'apparaît qu'au XIVe siècle sur la scène culinaire européenne. Toutefois – à tout seigneur, tout honneur – il semblerait que ce soit le cuisinier de monsieur Dupin, citoyen français et ancien membre de la Convention, exilé à Charleroi après la restauration des Bourbons, qui élabora à l'intention des charcutiers belges les meilleures recettes de boudins. La recette ? Elle varie sensiblement d'une région à l'autre. En Gaume, où les "repas de cochon" meublent grassement les longues journées d'hiver, le boudin noir se prépare avec le sang, le foie, le cœur, la graisse et les bas morceaux. On y ajoute même des oignons rouges. Tandis qu'à Liège, on agrémente le sang frais de viande de porc finement coupée et préalablement cuite au court-bouillon ; le tout est rehaussé d'oignons hachés et rissolés, de petits lardons et d'épices, accessoirement de viande crue. Puis on "bourre" les boyaux de porc, qui seront cuits lentement, à petit feu, avant d'être refroidis sur la table du charcutier. Mais c'est à Noël que l'on déguste le boudin noir aux raisins ou aux pommes-raisins.



Le Boudin blanc

Pour la petite histoire, Raymond Buren nous raconte, dans son beau livre sur le boudin, qu'au Moyen Âge les croyants se réchauffaient une tasse de bouillie au lait après la messe de minuit. Plus tard, les "chairs-cuitiers" (charcutiers) eurent l'idée d'ajouter de la viande hachée blanche à cette bouillie liée aux œufs, puis d'intro-

p. 115

VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999 (suite) :



Henri nous dévoile tous les secrets du [illegible] boudin blanc de Liège.

p. 116

VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999 (suite) :

duire le tout dans du boyau. C'est ainsi que naquit le boudin blanc et qu'il reste un mets traditionnel de Noël.

La coutume est toujours vivace au pays de Liège où les bouchers-charcutiers excellent dans la confection de cette spécialité séculaire. Il faut savoir que la saveur toute particulière du boudin blanc est due à la marjolaine, cultivée naguère sur les coteaux mosans par les maraîchers liégeois.

À la boucherie Pétré-Verjans, en Outre-meuse, on reste fidèle à la tradition. Voici trente-neuf ans qu'Henri Budin, l'œil vif et le geste précis, officie dans le sanctuaire de la charcuterie. Suivant le même rite et avec la même ferveur. Rien n'a changé depuis 1922. On charcute toujours de la même façon. Après avoir haché la viande de porc maigre avec un peu de gras de joue, Henri ajoute les oignons crus, le lait, le sel, le poivre, le macis, le persil et la marjolaine. Et c'est à la force du bras qu'il pétrit les ingrédients, et non au mélangeur, pour ne pas écraser le grain de la viande. La masse compacte devient rapidement lisse et homogène. Puis il poigne, une à une, les mottes de viande qui terminent leur course dans la "boudinière".

Longs d'une bonne vingtaine de centimètres, les larges boyaux de porc ont été préalablement trempés dans l'eau tiède et ficelés à un bout. Tout est fin prêt pour le bourrage. Henri Budin enfourne délicatement la viande dans les boyaux, puis il noue l'autre extrémité du boudin. Dans la

Le malaxage manuel de la viande



p. 117

VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999 (suite) :



Henri enfourne délicatement la viande dans le boyau.

cuve sise au fond de l'atelier mijote un grand bouillon. Les boudins y sont plongés pendant une petite heure, soigneusement recouverts d'une claie en bois. En fin de cuisson, Henri écume, puis vérifie la consistance du boudin. "Quand il ne sort plus que du jus bien clair, c'est que les boudins sont cuits." Ceux-ci sont ensuite mis à refroidir dans un grand bassin d'eau claire.

Quant au boudin blanc de Noël, il se décline à toutes les saveurs. Jadis agrémenté de crème et de truffes, en ces temps plus austères, il se pare volontiers de choux, de poireaux ou de raisins de Corinthe. Et c'est délicieux !

Au pays du bien-vivre, boudin noir et boudin blanc occupent une place de choix

Le "Lèv'go"

Tout à fait unique en son genre, le "Lèv'go" fait les délices des habitants du pays de Herve et de la région verviétoise. Ce curieux boudin au goût légèrement sucré se prépare avec les abats du cochon (foie, cœur, poumon…), une tête de porc cuite, des couennes, des oignons, des épices, une pincée de sucre et des raisins de Corinthe.

sur les plantureuses assiettes de cochonnailles. À Charleroi, les boudins vont par deux : le noir et le blanc. Tandis qu'à Namur, les boudins noirs et les boudins blancs ne sont jamais servis sur la même assiette ! Honni soit qui mal y pense. Quant à l'Ardenne, on y mange du boudin toute l'année, mais davantage en hiver.

Et le boudin gris ? Sa couleur particulière provient du lard et des abats dont on a ôté les petits vaisseaux sanguins. Seuls les meilleurs charcutiers du sud du Brabant et du nord du Hainaut préparent encore cette recette ancienne.

Il y a mille et une façons d'apprécier la saveur d'un bon boudin. Il peut se manger froid, avec du pain et éventuellement un soupçon de moutarde. Chaud, le boudin noir est tout aussi délicieux quand il est cuit à la poêle ou grillé, accompagné d'une purée de pommes de terre et d'une compote de pommes. À vrai dire, dans nos provinces gourmandes, le boudin s'accommode à toutes les circonstances. Ah oui, vraiment, c'est le roi de la fête !

Et puis il y a le "Vète Trêpe" d'Orp, le boudin vert au chou frisé qui se déguste froid ou chaud. Cette spécialité de l'est du Brabant wallon est un boudin à base de viande mais totalement dépourvu de sang, et dont le dosage judicieux des aromates est tenu secret jusqu'à ce jour.

La fête du "Vète Trêpe"

Chaque année, la Confrérie des "Mougneaux d'Vète Trêpe" (Confrérie des mangeurs de boudin vert) d'Orp-le-Petit remet à l'honneur le grand "Feu du Printemps". Une vieille coutume populaire qui annonce la fin de l'hiver et chasse les mauvais esprits. Le chou frisé, principal ingrédient du boudin vert, est symboliquement récolté sur les bords du Ry Fontaine.

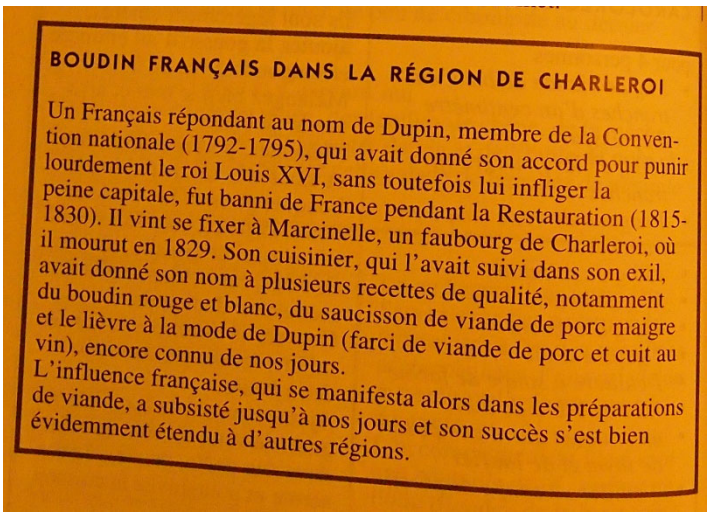
C'est à la lueur des flambeaux et au rythme de la fanfare qu'il se promène dans les rues de la petite localité. Au joyeux cortège se joint une foule de plus en plus dense, puis au terme de la cérémonie, le chou est jeté dans les flammes du "bûcher purificateur".

À droite : la fête du "Vète Trêpe", une cérémonie haute en couleur et en bonne humeur.

p. 118

VAN REMOORTERE J., *Le Guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique*, Tielt, 1994 :

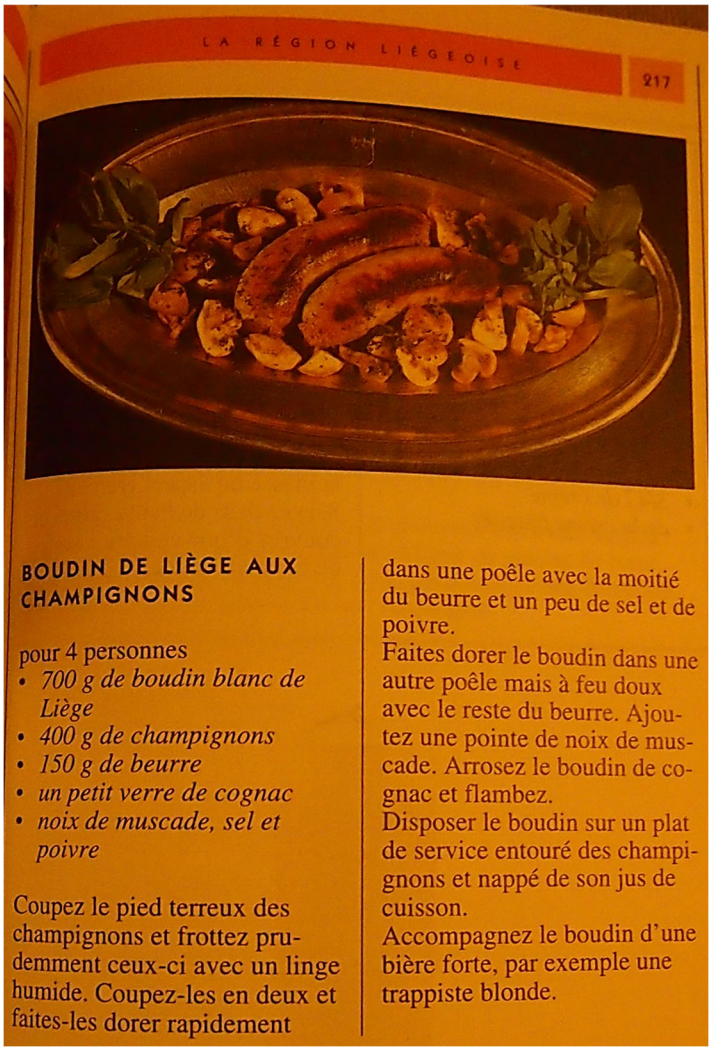
p. 128



BOUDIN FRANÇAIS DANS LA RÉGION DE CHARLEROI

Un Français répondant au nom de Dupin, membre de la Convention nationale (1792-1795), qui avait donné son accord pour punir lourdement le roi Louis XVI, sans toutefois lui infliger la peine capitale, fut banni de France pendant la Restauration (1815-1830). Il vint se fixer à Marcinelle, un faubourg de Charleroi, où il mourut en 1829. Son cuisinier, qui l'avait suivi dans son exil, avait donné son nom à plusieurs recettes de qualité, notamment du boudin rouge et blanc, du saucisson de viande de porc maigre et le lièvre à la mode de Dupin (farci de viande de porc et cuit au vin), encore connu de nos jours.
L'influence française, qui se manifesta alors dans les préparations de viande, a subsisté jusqu'à nos jours et son succès s'est bien évidemment étendu à d'autres régions.

p. 217



LA RÉGION LIÉGEOISE 217

BOUDIN DE LIÈGE AUX CHAMPIGNONS

pour 4 personnes
- *700 g de boudin blanc de Liège*
- *400 g de champignons*
- *150 g de beurre*
- *un petit verre de cognac*
- *noix de muscade, sel et poivre*

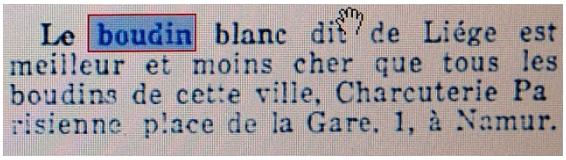
Coupez le pied terreux des champignons et frottez prudemment ceux-ci avec un linge humide. Coupez-les en deux et faites-les dorer rapidement dans une poêle avec la moitié du beurre et un peu de sel et de poivre.
Faites dorer le boudin dans une autre poêle mais à feu doux avec le reste du beurre. Ajoutez une pointe de noix de muscade. Arrosez le boudin de cognac et flambez.
Disposer le boudin sur un plat de service entouré des champignons et nappé de son jus de cuisson.
Accompagnez le boudin d'une bière forte, par exemple une trappiste blonde.

Vers L'Avenir, 8 septembre 1925, p. 3 :



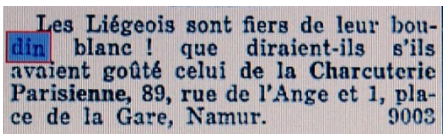
Le boudin blanc dit de Liége, est vendu 7 fr. la livre, Charcuterie Parisienne, place de Gare, 1, Namur; c'est le meilleur. 17890

Vers L'Avenir, 12 décembre 1925, p. 4 :



Le boudin blanc dit de Liége est meilleur et moins cher que tous les boudins de cette ville, Charcuterie Parisienne place de la Gare, 1, à Namur.

Vers L'Avenir, 26 avril 1926, p. 4 :



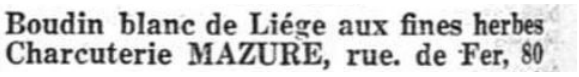
Les Liégeois sont fiers de leur boudin blanc ! que diraient-ils s'ils avaient goûté celui de la Charcuterie Parisienne, 89, rue de l'Ange et 1, place de la Gare, Namur. 9003

Vers L'Avenir, 25 février 1933, p. 5 :



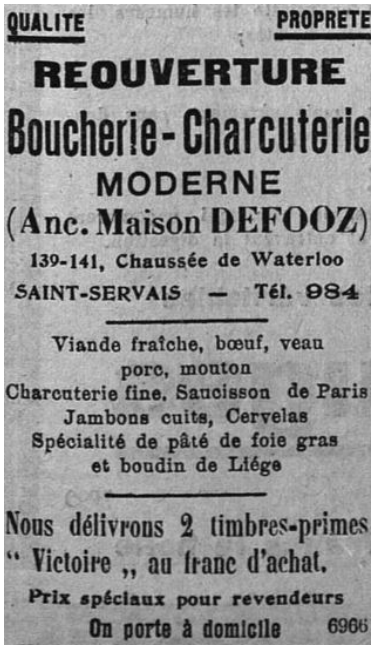
CHARCUTERIE FRANÇAISE
rue Godefroid, 66. — Tél. 2350
Pour les gourmets : 5219
boudin blanc de Liége aux fines herbes.

Vers L'Avenir, 15 mars 1933, p. 3 :



Boudin blanc de Liége aux fines herbes
Charcuterie MAZURE, rue. de Fer, 80

Vers l'Avenir, 18 mars 1933, p. 15 :



QUALITE PROPRETE

REOUVERTURE

Boucherie-Charcuterie

MODERNE

(Anc. Maison DEFOOZ)

139-141, Chaussée de Waterloo

SAINT-SERVAIS — Tél. 984

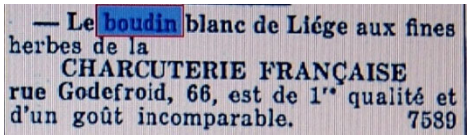
Viande fraîche, bœuf, veau
porc, mouton
Charcuterie fine, Saucisson de Paris
Jambons cuits, Cervelas
Spécialité de pâté de foie gras
et boudin de Liége

Nous délivrons 2 timbres-primes
" Victoire ,, au franc d'achat.

Prix spéciaux pour revendeurs

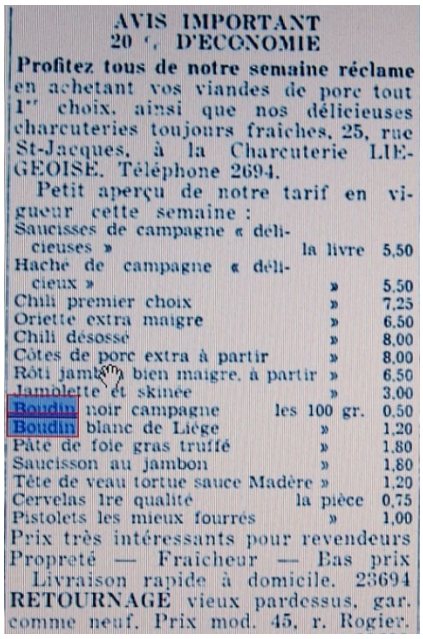
On porte à domicile 6966

Vers L'Avenir, 23 mars 1933, p. 4 :



— Le boudin blanc de Liége aux fines herbes de la
CHARCUTERIE FRANÇAISE
rue Godefroid, 66, est de 1'* qualité et d'un goût incomparable. 7589

Vers l'Avenir, 20 septembre 1935, p. 4 :



AVIS IMPORTANT
20 % D'ECONOMIE

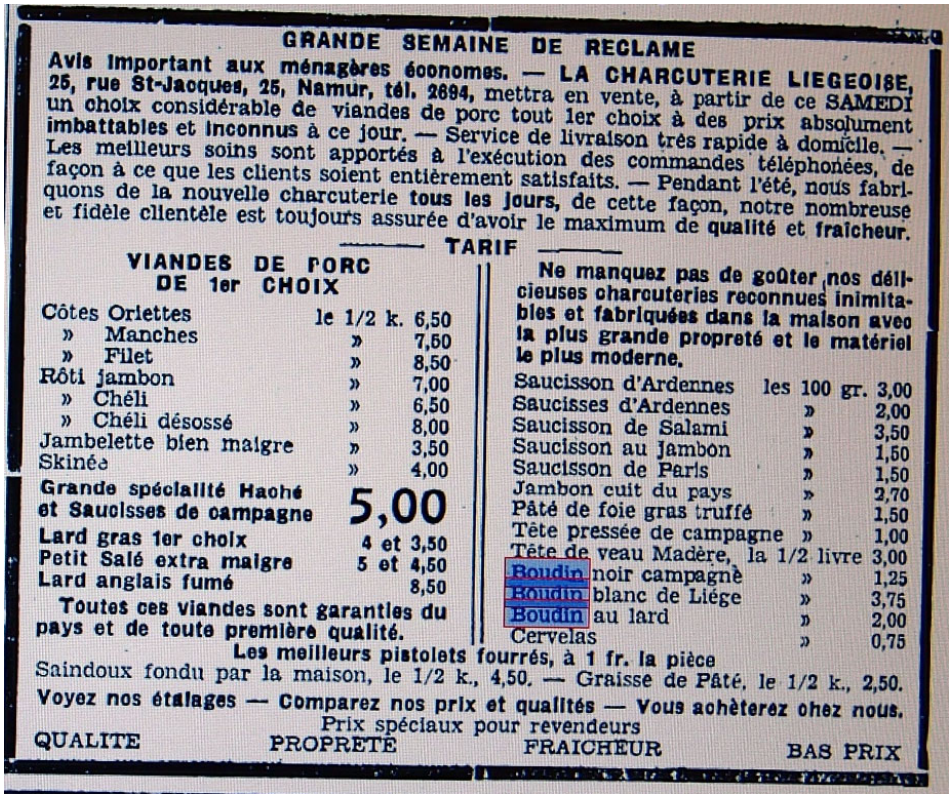
Profitez tous de notre semaine réclame en achetant vos viandes de porc tout 1'' choix, ainsi que nos délicieuses charcuteries toujours fraîches, 25, rue St-Jacques, à la Charcuterie LIEGEOISE. Téléphone 2694.

Petit aperçu de notre tarif en vigueur cette semaine :

Saucisses de campagne « délicieuses »	la livre	5,50
Haché de campagne « délicieux »	»	5,50
Chili premier choix	»	7,25
Oriette extra maigre	»	6,50
Chili désossé	»	8,00
Côtes de porc extra à partir	»	8,00
Rôti jambon bien maigre, à partir	»	6,50
Jambelette et skinée	»	3,00
Boudin noir campagne	les 100 gr.	0,50
Boudin blanc de Liége	»	1,20
Pâte de foie gras truffé	»	1,80
Saucisson au jambon	»	1,80
Tête de veau tortue sauce Madère	»	1,20
Cervelas 1re qualité	la pièce	0,75
Pistolets les mieux fourrés	»	1,00

Prix très intéressants pour revendeurs
Propreté — Fraîcheur — Bas prix
Livraison rapide à domicile. 23694
RETOURNAGE vieux pardessus, gar. comme neuf. Prix mod. 45, r. Rogier.

Vers l'Avenir, 4 septembre 1936, p. 6 :



GRANDE SEMAINE DE RECLAME

Avis important aux ménagères économes. — LA CHARCUTERIE LIEGEOISE, 25, rue St-Jacques, 25, Namur, tél. 2694, mettra en vente, à partir de ce SAMEDI un choix considérable de viandes de porc tout 1er choix à des prix absolument imbattables et inconnus à ce jour. — Service de livraison très rapide à domicile. — Les meilleurs soins sont apportés à l'exécution des commandes téléphonées, de façon à ce que les clients soient entièrement satisfaits. — Pendant l'été, nous fabriquons de la nouvelle charcuterie tous les jours, de cette façon, notre nombreuse et fidèle clientèle est toujours assurée d'avoir le maximum de qualité et fraîcheur.

TARIF

VIANDES DE PORC DE 1er CHOIX

Côtes Orlettes	le 1/2 k. 6,50
» Manches	» 7,50
» Filet	» 8,50
Rôti jambon	» 7,00
» Chéli	» 6,50
» Chéli désossé	» 8,00
Jambelette bien maigre	» 3,50
Skinée	» 4,00
Grande spécialité Haché et Saucisses de campagne	**5,00**
Lard gras 1er choix	**4 et 3,50**
Petit Salé extra maigre	**5 et 4,50**
Lard anglais fumé	**8,50**

Toutes ces viandes sont garanties du pays et de toute première qualité.

Ne manquez pas de goûter nos délicieuses charcuteries reconnues inimitables et fabriquées dans la maison avec la plus grande propreté et le matériel le plus moderne.

Saucisson d'Ardennes	les 100 gr. 3,00
Saucisses d'Ardennes	» 2,00
Saucisson de Salami	» 3,50
Saucisson au jambon	» 1,50
Saucisson de Paris	» 1,50
Jambon cuit du pays	» 2,70
Pâté de foie gras truffé	» 1,50
Tête pressée de campagne	» 1,00
Tête de veau Madère, la 1/2 livre	3,00
Boudin noir campagnè	» 1,25
Boudin blanc de Liége	» 3,75
Boudin au lard	» 2,00
Cervelas	» 0,75

Les meilleurs pistolets fourrés, à 1 fr. la pièce

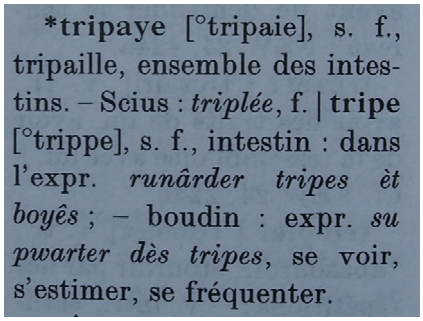
Saindoux fondu par la maison, le 1/2 k., 4,50. — Graisse de Pâté, le 1/2 k., 2,50.

Voyez nos étalages — Comparez nos prix et qualités — Vous achèterez chez nous.

Prix spéciaux pour revendeurs

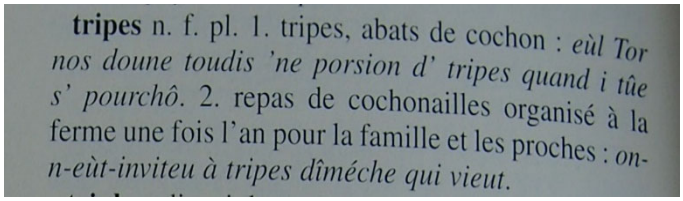
QUALITE PROPRETE FRAICHEUR BAS PRIX

VILLERS A.-F., WILLEMS M. et LECHANTEUR J., *Le Dictionnaire wallon-françois (Malmedy, 1793) d'Augustin-François Villers*, Liège, 1999, p. 482 (Mémoires de la Commission royale de toponymie et de dialectologie section wallonne, 19) :



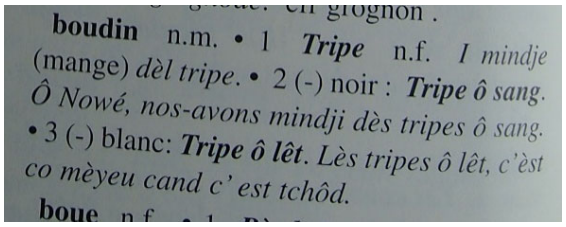
*tripaye [°tripaie], s. f., tripaille, ensemble des intestins. – Scius : *triplée*, f. | **tripe** [°trippe], s. f., intestin : dans l'expr. *runârder tripes èt boyês* ; – boudin : expr. *su pwarter dès tripes*, se voir, s'estimer, se fréquenter.

VINDAL L., *Lexique du parler picard d'Irconwelz (Ath)*, Nivelles, 1995, p. 254 :



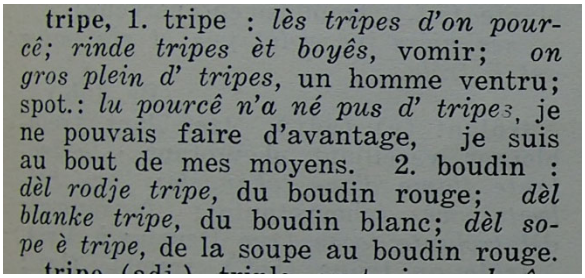
tripes n. f. pl. 1. tripes, abats de cochon : *eùl Tor nos doune toudis 'ne porsion d' tripes quand i tûe s' pourchô*. 2. repas de cochonailles organisé à la ferme une fois l'an pour la famille et les proches : *on-n-eùt-inviteu à tripes dîméche qui vieut.*

VRAY M., *Lexique français-wallon du parler cerfontainois : wallon illustré d'Entre-Sambre et Meuse*, Charleroi, 2000, p. 32 :



boudin n.m. • 1 ***Tripe*** n.f. *I mindje* (mange) *dèl tripe*. • 2 (-) noir : ***Tripe ô sang.*** *Ô Nowé, nos-avons mindji dès tripes ô sang.* • 3 (-) blanc: ***Tripe ô lêt.*** *Lès tripes ô lêt, c'èst co mèyeu cand c' est tchôd.*

WISIMUS J., *Dictionnaire populaire wallon-français en dialecte verviétois*, Verviers, 1947, p. 457 :



tripe, 1. tripe : *lès tripes d'on pourcê; rinde tripes èt boyês*, vomir; *on gros plein d' tripes*, un homme ventru; spot.: *lu pourcê n'a né pus d' tripes*, je ne pouvais faire d'avantage, je suis au bout de mes moyens. 2. boudin : *dèl rodje tripe*, du boudin rouge; *dèl blanke tripe*, du boudin blanc; *dèl sope è tripe*, de la soupe au boudin rouge.

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

(article 8, § 1er, a), b), du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 4

Statuts de l'Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*

Volet B **Copie à publier aux annexes au Moniteur belge après dépôt de l'acte**

Réservé au Moniteur belge

17305077

Déposé
21-02-2017

Greffe

Bijlagen bij het Belgisch Staatsblad - 23/02/2017 - Annexes du Moniteur belge

N° d'entreprise : 0671714904

Dénomination

(en entier) : ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE BOUDIN BLANC DE LIEGE

(en abrégé) : A.P.B.B.L

Forme juridique : Association sans but lucratif

Siège : Rue du Château-Massart 32-34 01
4000 Liège
Belgique

Objet de l'acte : Constitution

STATUTS de l'asbl ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DU BOUDIN BLANC de LIEGE

Le 20/02/2017 les soussignés :
Monsieur Alain Gillard Avenue Cardinal Mercier, 17 à 4020 LIEGE
Monsieur André Dubois rue de l'avocat,8 à 4300 Waremme
Monsieur Benoît Simonis rue de Porto, 179 à 4020 Liège
Monsieur Benoit Thoumsin rue de la Verrerie, 154 à 4100 Seraing
Monsieur Charles-Étienne Goeders Rue des minières 63 à 4800 Verviers
Monsieur Claude Jacoby Avenue Laboulle,70 à 4130 TILFF
Monsieur Damien Boca Rue Saint-Martin, 8 à 4217 HERON
Monsieur Eric Walmag RUE BUISSERET 46 à 4000 LIEGE
Monsieur Fabian Colson rue Neuvice, 42 à 4000 Liège
Monsieur Georges Goblet rue Haute 13 à 4600 VISE
Monsieur Jacques EVRARD Rue Reine Astrid, 64 à 4470 STOCKAY St GEORGES
Monsieur Jacques Leblanc RUE LULAY 5 à 4000 LIEGE
Monsieur JEAN GOFFARD Aubin 12, à 4608 NEUFCHATEAU
Monsieur José Michel route de ManHay, 68 à 4990 LIERNEUX
Monsieur Julien LACROIX Rue du Centre 76 4520 MOHA
Monsieur Luc Gaupin av de Jupille,4 à 4020 LIEGE
Monsieur Marc Schmitz Rue Saint Gilles, 55 à 4000 LIEGE 1
Monsieur Martial BAR RUE WAGNER 17 à 4100 BONCELLES
Monsieur Massart Sébastien 221, Rue de tavier à 4100 Seraing
Monsieur Nicolas Leclercq RUE MA CAMPAGNE 75 à 4030 GRIVEGNEE (LIEGE)
Monsieur Octave Simonis Av sur Les Trixhes,3 FAYS à 4910 THEUX
Monsieur Pascal Simon Rue V. Ovart, 9 à 1350 ORP-JAUCHE
Monsieur Philippe Delfosse RUE DE LIEGE 39 à 4450 LANTIN
Monsieur Philippe Renard Rue du Collège 9 à 4600 Visé
Monsieur Philippe Scheen rue du Sart Tilman, 328 à 4031 ANGLEUR
Monsieur Raphael Defgnee rue Félicien Godinasse,2 à 4550 Nandrin
Monsieur Roland Mewissen rue Noe Renson,18 à 4000 LIEGE
Monsieur Rony Derwa av de Jupille,4 à 4020 LIEGE
Monsieur Vincent Evrard RUE HAMENTE 6 à 4537 VERLAINE
Monsieur Xavier Etienne rue de Merckof 110, 4800 AUBEL
ont décidé de procéder à la création d'une Association Professionnelle sous seing privé conformément aux dispositions nouvelles de la loi du 27 juin 1921, telle que modifiée par les lois des 2 mai 2002 sur les associations sans but lucratif, les associations internationales sans but lucratif et les fondations, et du 16 janvier 2003 portant

création d'une Banque-Carrefour des Entreprises, modernisation du registre de commerce, création de guichets-entreprises agréées et portant diverses dispositions. Ils ont décidé d'adopter les statuts suivants :

TITRE I DE LA DENOMINATION – DU SIEGE SOCIAL

Article 1er - L'association prend pour dénomination:« **Association des Producteurs du Boudin Blanc de Liège** asbl». En abrégé, l'association peut prendre l'appellation de : «A.P.B.B.L. asbl».
Tous les actes, factures, annonces, publications et autres documents devront obligatoirement mentionner le numéro d'inscription aux registres des personnes morales, la dénomination de l'association en abrégé, ou en entier ainsi que de l'adresse du siège de l'association.
Article 2 – Son siège social est établi Rue du château Massart 32-34 à 4000 LIEGE, dans l'arrondissement judiciaire de LIEGE. L'adresse de ce siège ne peut être modifiée que par une décision de l'Assemblée générale conformément à la procédure légalement prévue en cas de modification statutaire et publiée. à l'E-GREFFE du Tribunal de commerce sans délai, afin de publication par extraits aux annexes du Moniteur belge comme dit à l'article 26 novies de la loi du 27 juin 1921 sur les associations sans but lucratif. L'association est constituée pour une durée indéterminée.

TITRE II DU BUT SOCIAL POURSUIVI

Article 3 – L'association a pour but : la représentation, la promotion et la défense du Boudin Blanc de Liège préparé selon la recette traditionnelle reprise au cahier des charges IGP et acceptée par les signataires.
Article 4 – L'association a pour objets: le dépôt du cahier des charges auprès des autorités Belges et européennes, la défense de ce cahier de charges auprès des mêmes autorités, ainsi qu'auprès de tous les professionnels se revendiquant de préparer le boudin blanc de Liège. L'association a également pour objet, la protection et le développement des intérêts professionnels, matériels et moraux de ses membres.
Elle peut notamment :
a)Etudier, faire étudier ou collaborer à l'étude de tous problèmes économiques professionnels et sociaux présentant un intérêt pour les affiliés préparant le Boudin blanc de Liège.
b)Accomplir tout acte qu'elle croit utile à la défense de ceux dont elle assure la protection et la représentation auprès de l'Etat, des pouvoirs publics et de l'opinion publique.
c)Elle peut accomplir tous les actes se rapportant directement ou indirectement à son but. Elle peut notamment prêter son concours et s'intéresser à toute activité similaire à son but. Elle peut s'affilier à d'autres fédérations d'union professionnelle ou à tout autre organisme qui défendent les intérêts du Boudin Blanc de Liège.

TITRE III DES MEMBRES

Article 5 - L'association est composée de membres effectifs et d'adhérents, qui peuvent être des personnes physiques ou des personnes morales dument représentées. Le nombre des membres effectifs ne peut être inférieur à trois. Leur nombre est illimité.
En-dehors des prescriptions légales, les membres effectifs et les adhérents jouissent des droits et obligations qui sont précisés dans le cadre des présents statuts. Seules les modalités de l'exercice de ces prérogatives ou obligations pourront figurer dans l'éventuel R.O.I.
Article 6 - § 1. Sont **membres effectifs**:
1) les comparants au présent acte
2) toute personne morale ou physique admise en cette qualité par le Conseil d'administration. Pour devenir membre effectif, il faudra remplir les conditions suivantes :
a) être majeur
b) Exercer la profession de charcutier en province de LIEGE.
c) Prendre l'engagement d'œuvrer à la protection et au développement des intérêts professionnels, matériels et moraux des membres
§ 2. Sont **membres adhérents** toute personne physique ou morale qui en fait la demande au conseil d'administration. Les adhérents bénéficient des activités de l'association et y participent en se conformant aux statuts et aux décisions du règlement d'Ordre Intérieur

Section II Démission, exclusion, suspension

Article 7 – Les membres effectifs et les adhérents sont libres de se retirer à tout moment de l'association en adressant par écrit leur démission à l'association.
L'exclusion d'un membre effectif ne peut être prononcée que par l'assemblée générale à la majorité des deux tiers des voix présentes ou représentées **(article 4 de la loi).**
Le non respect des statuts, les infractions graves au R.O.I, aux lois de l'honneur et de la bienséance, les fautes graves, agissements ou paroles, qui pourraient entacher l'honorabilité ou la considération dont doit jouir l'association, sont des actes qui peuvent conduire à l'exclusion d'un membre ou d'un adhérent. Le conseil d'administration peut suspendre les membres visés, jusqu'à décision de l'Assemblée générale.
Les membres effectifs qui ne seraient pas présent, représenté ou excusé à trois Assemblées générales consécutives sont réputé démissionnaires. Les membres adhérents qui ne paient pas leur cotisation dans le mois de l'envoi de la demande sont également réputés démissionnaires.
Article 8 – Le membre démissionnaire, suspendu ou exclu, ainsi que les créanciers, les héritiers ou ayant-droits du membre décédé ou failli (pour une personne morale), n'ont aucun droit sur le fonds social. Ils ne peuvent réclamer ou requérir ni relevé, ni reddition de comptes, ni remboursement des cotisations, ni apposition de scellés ni inventaire.
Article 9 – Le conseil d'administration tient un registre des membres conformément à l'article 10 de la loi du 27

Bijlagen bij het Belgisch Staatsblad - 23/02/2017 - Annexes du Moniteur belge

juin 1921.

Article 10 – Les membres ne contractent aucune obligation personnelle relativement aux engagements de l'association.

TITRE IV DES COTISATIONS

Article 11 – Les membres effectifs ne sont astreints à aucun droit d'entrée, ni au payement d'aucune cotisation. Ils apportent à l'association le concours actif de leurs capacités et de leur dévouement. Par contre, les membres adhérents paient une cotisation annuelle dont le montant fixé par l'Assemblée générale n'excédera pas la somme de 200□.

TITRE V DE L'ASSEMBLEE GENERALE

Article 12 – L'Assemblée générale est composée de tous les membres effectifs de l'association.

Article 13 - L'Assemblée générale possède les pouvoirs qui lui sont expressément reconnus par la loi ou les présents statuts.

Sont notamment réservées à sa compétence :

1) les modifications aux statuts sociaux ;
2) la nomination et la révocation des administrateurs
3) le cas échéant, la nomination et la révocation des commissaires, et la fixation de leur rémunération dans les cas où une rémunération est attribuée ;
4) la décharge à octroyer aux administrateurs et aux commissaires, le cas échéant ;
5) l'approbation des budgets et des comptes ;
6) la dissolution volontaire de l'association ;
7) les exclusions de membres ;
8) la transformation de l'association en société à finalité sociale ;
9) toutes les hypothèses où les statuts l'exigent.

Article 14 - Il doit être tenu au moins une assemblée générale chaque année, au cours du premier trimestre. Cette assemblée générale peut être effective ou virtuelle mais doit respecter les dispositions légales et le R.O.I. L'association peut être réunie en Assemblée générale extraordinaire à tout moment par décision du Conseil d'administration, notamment à la demande d'un cinquième au moins des membres effectifs. Une telle demande devra être adressée au Conseil d'administration par lettre ordinaire ou courriel au moins trois semaines à l'avance.

Article 15 – Tous les membres doivent être convoqués à l'Assemblée générale par le Conseil d'administration par lettre ordinaire, ou courriel au moins huit jours avant l'Assemblée**.** La lettre ordinaire ou le courriel sera signé par le secrétaire ou le Président au nom du CA. Le courriel sera transmis avec A.R. par le secrétaire ou le Président

La convocation mentionne la date, l'heure et lieu de la réunion. L'ordre du jour est également mentionné dans la convocation. Toute proposition signée par un cinquième des membres doit être portée à l'ordre du jour. Sauf dans les cas prévus aux articles 8, 12, 20 et 26 quater de la loi du 27 juin 1921, l'Assemblée peut délibérer valablement sur des points qui ne sont pas mentionnés à l'ordre du jour.

Article 16 – Chaque membre a le droit d'assister à l'assemblée générale. Il peut se faire représenter par un mandataire. Chaque membre ne peut être titulaire que de deux procurations. Seuls les membres effectifs ont le droit de vote. Chacun d'eux dispose d'une voix. Les adhérents, sympathisants ou affiliés d'honneur peuvent disposer d'une voix consultative mais en aucun cas délibérative.

Le Conseil d'administration peut inviter toute personne à tout ou partie de l'Assemblée générale en qualité d'observateur ou de consultant.

Article 17 – L'Assemblée générale est présidée par le Président du Conseil d'administration et à défaut par l'administrateur présent le plus âgé.

Article 18 – L'Assemblée générale peut valablement délibérer quel que soit le nombre des membres présents ou représentés, sauf les exceptions prévues par la loi ou les présents statuts. Les décisions de l'Assemblée générale sont adoptées à la majorité simple des votes régulièrement exprimés, sauf dans les cas où il est décidé autrement par la loi ou les présents statuts. En cas de partage lors d'un vote à scrutin secret, la proposition est rejetée. Sont exclus des quorums de vote et de majorités les votes blancs, nuls ainsi que les abstentions.

Lorsque le quorum de présences n'est pas atteint à la première Assemblée générale dûment convoquée, une seconde réunion de l'Assemblée ne peut être tenue moins de 15 jours après l'envoi de la seconde convocation. La décision sera alors définitive, quel que soit le nombre des membres présents ou représentés lors de l'Assemblée générale, sous réserve de l'application in casus des dispositions légales.

Article 19 - L'Assemblée générale ne peut valablement délibérer sur la dissolution de l'association, sur la modification des statuts, sur l'exclusion des membres ou sur la transformation en société à finalité sociale que conformément aux conditions spéciales de quorum de présences et de majorité requises par la loi du 27 juin 1921 relative aux associations sans but lucratif.

Article 20 – Les décisions de l'Assemblée sont consignées dans un registre de procès-verbaux informatisés, contresignés par le Président et un administrateur. Ce registre doit être numérisé et sauvegardé sur une plate forme informatique à la disposition des membres effectifs. Toutes modifications aux statuts sont déposées, en version coordonnée, à l'E-GREFFE du Tribunal de commerce sans délai, afin de publication par extraits aux annexes du Moniteur belge comme dit à l'article 26 novies de la loi du 27 juin 1921 sur les associations sans but lucratif. Il en va de même pour tous les actes relatifs à la nomination ou à la cessation de fonction des administrateurs et, le cas échéant, des commissaires.

TITRE VI DE L'ADMINISTRATION DE L'ASSOCIATION

Article 21 – L'association est administrée par un Conseil composé de trois personnes au moins, nommés par l'Assemblée générale pour un terme de 4ans, et en tout temps révocable par elle. Le nombre d'administrateurs

Bijlagen bij het Belgisch Staatsblad - 23/02/2017 - Annexes du Moniteur belge

doit en tous cas être inférieur au nombre de personnes membres de l'association. Les membres sortants du CA sont rééligibles. La gestion journalière de l'association est assurée par un bureau dont les membres délégués par le Conseil d'administration agissent individuellement en fonction des objectifs qu'il fixe préalablement.

Article 22 – En cas de vacance au cours d'un mandat, un administrateur provisoire peut être nommé par l'assemblée générale. Il achève dans ce cas le mandat de l'administrateur qu'il remplace.

Article 23 – Le Conseil peut désigner parmi ses membres un Président, éventuellement un Vice-président, un Trésorier et un Secrétaire. Un même administrateur peut être nommé à plusieurs fonctions. En cas d'empêchement du Président, ses fonctions sont assumées par le vice président ou le plus âgé des administrateurs présents. Le Conseil d'administration peut inviter à ses réunions toute personne dont la présence lui paraît nécessaire selon les besoins et à titre consultatif uniquement.

Article 24 – Le Conseil se réunit chaque fois que les nécessités de l'association l'exigent et chaque fois qu'un de ses membres en fait la demande. Les réunions du conseil peuvent être effectives ou virtuelles. Les convocations sont envoyées par le Président/secrétaire ou, à défaut, par un administrateur, par simple lettre ou courriel au moins 8 jours calendrier avant la date de réunion. Elles contiennent l'ordre du jour, la date et le lieu où la réunion se tiendra. Sont annexées à cet envoi les pièces soumises à discussion en CA. Si exceptionnellement elles s'avéraient indisponibles au moment de la convocation, elles doivent pouvoir être consultées avant ledit Conseil.

Le Conseil délibère valablement quel que soit le nombre des membres présents ou représentés, sauf dispositions légales, réglementaires ou statutaires contraires. Ses décisions sont prises à la majorité simple des voix,

Ses décisions sont consignées sous forme de procès-verbaux, contresignées par le Président et le secrétaire et inscrites dans un registre spécial. Ce registre est conservé au siège social sous forme électronique. Tout membre effectif, justifiant d'un intérêt légitime, peut en recevoir copie par courriel.

Article 25 – Le Conseil d'administration a les pouvoirs les plus étendus pour l'administration et la gestion de l'association. Seuls sont exclus de sa compétence, les actes réservés par la loi ou les présents statuts à l'Assemblée générale.

Article 26 – Le conseil d'administration gère toutes les affaires de l'association. Il peut toutefois déléguer la gestion journalière de l'association, avec l'usage de la signature afférent à cette gestion, à un organe de gestion composé de un ou plusieurs administrateur(s)-délégué(s) à la gestion journalière qu'il choisira parmi ses membres et dont il fixera les pouvoirs, ainsi éventuellement que le salaire, les appointements ou les honoraires. Les actes relatifs à la nomination ou à la cessation des fonctions des personnes déléguées à la gestion journalière sont déposés à l'E-GREFFE du Tribunal de commerce sans délai, afin de publication par extraits aux annexes du Moniteur belge comme dit à l'article 26 novies de la loi du 27 juin 1921 sur les associations sans but lucratif.

Article 27 – Le Conseil d'administration représente l'association dans tous les actes judiciaires et extrajudiciaires. Il peut toutefois confier cette représentation à un organe de représentation composé d'un ou plusieurs administrateur(s) et/ou à un ou plusieurs tiers à l'association agissant selon le cas individuellement ou conjointement. Le Conseil d'administration est compétent pour en fixer les pouvoirs ainsi que les salaires, appointements ou honoraires. Ils sont désignés pour une durée illimitée. Ils sont de tout temps révocables par le Conseil d'administration. Cette (ces) personne(s) n'aura (auront) pas à justifier de ses (leurs) pouvoirs vis-à-vis des tiers. Les actions judiciaires, tant en demandant qu'en défendant, seront intentées ou soutenues au nom de l'association par le Conseil d'administration, sur les poursuites et diligences d'un administrateur délégué à cet effet (mandat classique) ou du/des organe(s) délégué(s) à la représentation. Les actes relatifs à la nomination ou à la cessation des fonctions des personnes habilitées à représenter l'association sont déposés à l'E-GREFFE du Tribunal de commerce sans délai, afin de publication par extraits aux annexes du Moniteur belge comme dit à l'article 26 novies de la loi du 27 juin 1921 sur les associations sans but lucratif.

Article 28 – Les administrateurs, les personnes déléguées à la gestion journalière, ainsi que les personnes habilitées à représenter l'association, ne contractent, en raison de leurs fonctions, aucune obligation personnelle relativement aux engagements de l'association.

Article 29 – Le secrétaire ou, en son absence, le président, est habilité à accepter à titre provisoire ou définitif les libéralités faites à l'association et à accomplir toutes les formalités nécessaires à leur acquisition pour autant que leur valeur n'excède pas 100.000,00□

TITRE VII DISPOSITIONS DIVERSES

Article 30 – Un règlement d'ordre intérieur pourra être présenté par le Conseil d'administration à l'Assemblée générale. Des modifications à ce règlement pourront être apportées par l'Assemblée générale, statuant à la majorité simple des membres présents ou représentés.

Article 31 – L'exercice social commence le 1er janvier pour se terminer le 31 décembre.

Article 32 – Le compte de l'exercice écoulé et le budget de l'exercice suivant seront annuellement soumis à l'approbation de l'Assemblée générale ordinaire par le Conseil d'administration. Les comptes et les budgets sont tenus et publiés conformément à l'article 17 de la loi du 27 juin 1921 sur les associations sans but lucratif.

Article 33 : Les documents comptables sont conservés au siège social sous forme électronique. Ces documents doivent également sauvegardés sur une plate forme informatique à la disposition des membres effectifs où tous les membres effectifs, peuvent en prendre connaissance par copie électronique, après demande au Conseil d'administration.

Article 34. Avant chaque assemblée générale il appartient à chaque membre effectif de procéder à la vérification des comptes. Le conseil d'administration doit mettre à la disposition des membres effectifs un lien électronique lui permettant de vérifier toutes les pièces comptables afin de pouvoir procéder au vote relatif à l'approbation des comptes et budgets et à la décharge.

Article 35 – En cas de dissolution de l'association, l'Assemblée générale désigne le ou les liquidateurs,

Bijlagen bij het Belgisch Staatsblad - 23/02/2017 - Annexes du Moniteur belge

détermine leurs pouvoirs et indique l'affectation à donner à l'actif net de l'avoir social. Les liquidateurs auront pour mandat de réaliser l'avoir de l'association, de liquider toute dette quelconque et de distribuer le solde éventuel à une autre ASBL poursuivant un but similaire Cette affectation doit obligatoirement être faite en faveur d'une fin désintéressée. Toutes décisions relatives à la dissolution, aux conditions de la liquidation, à la nomination et à la cessation des fonctions du ou des liquidateur(s), à la clôture de la liquidation, ainsi qu'à l'affectation de l'actif net, sont déposés à l'E-GREFFE du Tribunal de commerce sans délai, afin de publication par extraits aux annexes du Moniteur belge comme dit à l'article 26 novies de la loi du 27 juin 1921 sur les associations sans but lucratif.

Article 36- Tout ce qui n'est pas prévu explicitement aux présents statuts est réglé par la loi du 27 juin 1921 régissant les associations sans but lucratif.

Dispositions :

L'assemblée générale désigne en qualité d'administrateurs de l'asbl pour une période de 4 ans soit jusqu'au 20/02/2021

Les membres suivants qui acceptent :

René Derwa N° National 64 09 26-053.89

Damien Boca N° National : 70 01 27-431.42

Octave Simonis : N° National : 41 11 11-169.51

Le conseil d'administration décide de donner pouvoir à : René Derwa , Damien Boca et Octave Simonis, pour ouvrir des comptes en banques et de signer seul sur les comptes de l'asbl.

Fait à Liège ce 20/02/2017

Signatures des membres fondateurs. :

Bijlagen bij het Belgisch Staatsblad - 23/02/2017 - Annexes du Moniteur belge

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Seconde partie

Document unique

(article 8, § 1er, c), du règlement (UE) n° 1151/2012, article 6, § 1er, article 7, § 1er et annexe I du règlement (UE) n° 668/2014)

Version 5 - Février 2022

DOCUMENT UNIQUE

« BOUDIN BLANC DE LIÈGE »

N° UE:

AOP ( ) IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S)

« Boudin blanc de Liège »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Belgique

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Boudin blanc de Liège » est un boudin blanc issu de la transformation de la viande maigre et du gras de porc. Lors de sa préparation, la mêlée est obligatoirement aromatisée avec des feuilles de marjolaine entières et séchées. La mêlée est embossée dans des boyaux naturels (suivants ou fuseaux de porc).

D'aspect cylindrique, le « Boudin blanc de Liège » entier (fermé aux deux extrémités) vendu au consommateur présente une longueur de 15 à 40 cm et un diamètre de 60 mm maximum. Dans le cadre de la vente à la découpe ou pour le conditionnement en portions, la longueur du boudin peut excéder 40 cm. Il peut être conditionné à l'air atmosphérique sous papier plastifié ou film perméable à l'air, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Caractéristiques physico-chimiques :

- la teneur en matières grasses est comprise entre 10 % et 25 % ;
- la teneur en protéines ≥ 10 % ;
- la teneur en collagène ≤ 1,5 % ;
- le rapport collagène/protéines ≤ 0,15 ;
- la teneur en amidon ≤ 3 % ;
- la teneur en sel ≤ 1,8 %.

Caractéristiques organoleptiques :

- la couleur correspond à une teinte allant du blanc au gris clair (références RAL 1013, 7035, 9001, 9002, 9003, 9010). Des fragments de marjolaine sont visibles à la coupe ;
- la texture présente un grain de viande visible ;
- l'odeur de marjolaine est majoritaire, l'odeur des autres ingrédients ne masque pas sa présence ;
- l'arôme spécifique de la marjolaine est dominant.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le « Boudin blanc de Liège » est préparé à partir de viande maigre et de gras de porc (joue et/ou épaule et/ou dos).

Hormis la viande maigre, le gras et les boyaux, les autres parties comestibles du porc ne sont pas autorisées. Seuls les boyaux naturels (suivants ou fuseaux de porc) sont autorisés lors de l'embossage.

La marjolaine constitue un ingrédient obligatoire du « Boudin blanc de Liège ». Les feuilles entières sont incorporées simultanément aux autres constituants de la mêlée. La quantité minimale est de 1,5 g par kg de mêlée. Afin de conférer au produit les caractéristiques organoleptiques qui en font sa spécificité, les exigences suivantes sont respectées :

- seule l'espèce *Origanum majorana* L. est utilisée ;
- la marjolaine est cultivée en pleine terre ;
- la marjolaine est récoltée avant la floraison ;
- le séchage de la marjolaine débute dans les 24 heures suivant la récolte et s'effectue dans un local fermé, non chauffé, dont la température n'excède pas 40 °C. La marjolaine est disposée en couche de maximum 5 cm d'épaisseur sur des claies, à l'abri du rayonnement solaire direct. Le séchage s'effectue naturellement (évaporation de l'eau par exposition à l'air libre) ou à l'aide d'un dessiccateur, sans soufflerie ni ventilation mécanique ;
- le taux d'humidité de la marjolaine à la fin du séchage est inférieur à 12 % en poids ;
- la marjolaine séchée est stockée en branches, à maximum 40 °C et 40 % d'humidité relative et à l'abri du rayonnement solaire direct. Son taux d'humidité reste inférieur à 12 % en poids ;
- la teneur en huile essentielle de la marjolaine séchée en branches est supérieure à 0,3 ml / 100 g ;
- la marjolaine ne subit pas de traitement par rayonnements ionisants ;
- lors du mondage, seules les feuilles entières sont retenues. La taille des brindilles et autres petits résidus résultant éventuellement du mondage ne peut excéder 7 mm ;
- le stockage de la marjolaine mondée s'effectue à maximum 40 % d'humidité relative (maintien du taux d'humidité de la marjolaine inférieur à 12 % en poids) et dans l'obscurité. Le conditionnement final est étanche à l'air.

Les autres ingrédients autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les étapes sont les suivantes :

- la préparation de la mêlée ;
- le dessalage des boyaux ;
- l'embossage ;
- la cuisson ;
- le refroidissement.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

–

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'organisme certificateur indépendant. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord de l'autorité compétente qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande.

Lors de la commercialisation du produit sans conditionnement, la dénomination enregistrée, la mention correspondant à l'IGP, ainsi que le logo européen apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits. Les informations sont visibles et lisibles par le consommateur et sont présentées de manière non équivoque.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique correspond à la province de Liège.

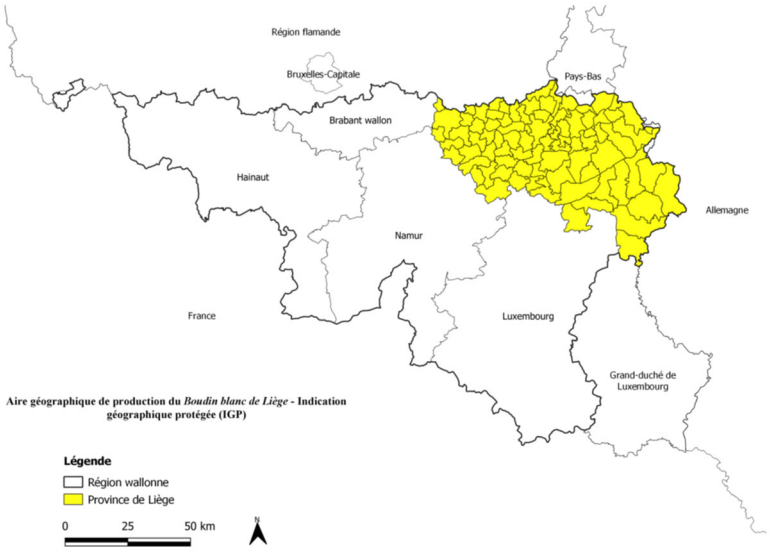


Figure 1. Aire géographique de production du « Boudin blanc de Liège » en Wallonie

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le lien entre le « Boudin blanc de Liège » et son origine est basé sur l'incorporation de marjolaine dans la mêlée qui constitue sa spécificité et sur sa réputation.

Spécificités de l'aire géographique

<u>La marjolaine</u>

La marjolaine fait partie de l'identité culinaire des Liégeois. Elle aromatise diverses préparations comme les écrevisses à la liégeoise, la tête de veau et le pain de viande.

D'après les recherches statistiques menées par R. Courtois [1828], la marjolaine (*Origanum majorana* L.), à ne pas confondre avec l'origan (*Origanum vulgare* L.), est cultivée dans la

province de Liège au moins depuis le 19e siècle. Des bouchers-charcutiers la cultivaient dans leurs jardins et la séchaient dans leurs greniers ou dans un local ventilé. En parallèle, des maraîchers commercialisaient la marjolaine sur les marchés locaux (Huy et Liège) ou par petites annonces. À partir des années 1950-1960, les maraîchers ont confié leurs récoltes à des entreprises spécialisées dans la transformation des aromates, qui la commercialisaient ensuite aux bouchers-charcutiers. La production locale de marjolaine a été progressivement remplacée par l'importation de cet aromate dont la conservation est assurée au moyen de traitement par rayonnements ionisants. Dans le contexte où les bouchers-charcutiers ne pouvaient plus maîtriser la qualité du séchage et du mondage de la marjolaine, la Corporation des Bouchers Charcutiers Traiteurs de Liège et Environs et des maraîchers ont décidé de relancer la filière dès 2014.

La marjolaine nécessite un soin particulier pendant le séchage, le mondage, le conditionnement et le stockage. Les branches de marjolaine sont mises à sécher au cours des 24 heures suivant la récolte. Puis, elles sont disposées en couche de 5 centimètres d'épaisseur sur des claies. Le séchage s'effectue naturellement (évaporation de l'eau par exposition à l'air libre) ou à l'aide d'un dessiccateur, dans un local fermé. Le traitement par rayonnements ionisants est proscrit. Ensuite, la marjolaine séchée est stockée en branches dans un endroit sec et à l'abri du rayonnement solaire direct. Lors du mondage, seules les feuilles entières sont retenues. Elles sont conservées dans un conditionnement final étanche à l'air et stockées dans l'obscurité. Le respect de ces étapes permet d'obtenir une qualité organoleptique optimale pour la marjolaine. En 2015, l'Université de Liège-Gembloux Agro-Bio Tech a mené une analyse sensorielle qui a permis de conclure qu'un boudin blanc aromatisé avec une telle marjolaine se différencie gustativement de manière significative d'un boudin blanc aromatisé avec une marjolaine du commerce.

Le savoir-faire

Le savoir-faire développé pour la fabrication du « Boudin blanc de Liège » est antérieur au 20e siècle. Il est mis à profit au cours des différentes étapes du procédé de fabrication. La première étape la plus significative est l'incorporation de la marjolaine dans la mêlée du boudin. Les bouchers-charcutiers liégeois intègrent seulement les feuilles entières, sans traitement. L'utilisation d'une technique comme l'infusion dans du lait porté à 90 °C ne ferait pas apparaître la marjolaine dans le produit fini. La deuxième étape significative est la cuisson du boudin, réalisée à la vapeur ou dans un bouillon. Lorsque la température à cœur du boudin atteint 68 °C, ils l'extraient du bouillon et le mettent à refroidir immédiatement dans de l'eau froide, par immersion ou par aspersion.

La transmission de ce savoir-faire s'effectue au sein des boucheries-charcuteries liégeoises, de génération en génération ou au cours d'une période d'apprentissage ou d'emploi.

Des concours régionaux, nationaux et internationaux valorisent le travail des producteurs de « Boudin blanc de Liège ». Par exemple, depuis 2013, une catégorie du concours wallon Boudinwall est entièrement dédiée à ce produit. De plus, des records du monde ont été établis par des bouchers-charcutiers liégeois dans la catégorie du plus long boudin blanc (1983, 1989, 2005 et 2013), contribuant ainsi à la reconnaissance de leur savoir-faire et à la notoriété du produit.

Spécificité du produit

Le « Boudin blanc de Liège » est aromatisé à la marjolaine (*Origanum majorana* L.), ce qui en fait sa spécificité.

Le « Boudin blanc de Liège » se différencie des autres boudins blancs à base de viande de porc par le choix de la marjolaine comme aromate. En Belgique, il se distingue du *Boudin blanc à la Dupin* de la région de Charleroi (aromatisé aux oignons et aux épices), du *Boudin vert de Jodoigne* (agrémenté de chou frisé) et de l'*Antwerpse witte pens* (macis, coriandre,

noix de muscade et gingembre). En Europe, il se distingue du *Boudin blanc de Rethel IGP*, du *Boudin blanc d'Essay*, du *Boudin blanc havrais*, du *Malsat* et du *White pudding*. Le *Thüringer Leberwurst* IGP est aromatisé à la marjolaine mais se distingue par l'incorporation de foie de porc et son arôme fumé.

La marjolaine est reconnue comme une spécificité du « Boudin blanc de Liège » à partir du début du 20e siècle. Les divers procédés de fabrication détaillés dans les ouvrages culinaires et dans la presse la mentionnent dans la liste des ingrédients, notamment dans l'ouvrage *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous* de J. Paquot [*circa* 1903] ainsi que dans les journaux *Le Courrier de l'Escaut* [1914] et *Le Bien public* [1916]. Cela concorde avec les propos de plusieurs auteurs dont J. Haust qui indique dans le *Dictionnaire liégeois* [1933] que l'on met de la marjolaine dans les boudins. Puis, R. de Warsage [1938] souligne qu'à Liège, on trouve « le boudin blanc […] parfumé spécialement à la marjolaine ». Ch. van Gelderen [1999] rappelle que « la saveur toute particulière du boudin blanc [de Liège] est due à la marjolaine ». Puis, Y. Delairesse [2003] précise que, parmi les « nombreuses spécialités » servies dans la boucherie-charcuterie Cocus-Bia (Liège), on y trouve le « boudin blanc […] parfumé à la marjolaine ». Récemment, la boucherie-charcuterie Demoizet (Rethel) a signalé que « La particularité du 'Boudin blanc de Liège' tient dans son subtil goût de marjolaine » [2015]. Dans l'ouvrage *J'aime la saucisse* [2019], É. Greenberg affirme que « Le Boudin blanc de Liège est célèbre pour son parfum de marjolaine, c'est même ce qui le distingue de tous les autres ».

Lien causal

Influence des spécificités de l'aire géographique sur les caractéristiques du produit

La présence de la marjolaine dans le « Boudin blanc de Liège » est liée à l'attrait des Liégeois envers cet aromate qui fait partie intégrante de leur identité culinaire. Elle est également liée au fait que, depuis plus d'un siècle, les bouchers-charcutiers se sont organisés pour garantir un approvisionnement constant en marjolaine grâce à la mise en place de multiples réseaux d'approvisionnement. Ils ont fait de cet aromate une spécificité du « Boudin blanc de Liège ».

Plusieurs facteurs impactent l'aspect visuel, l'odeur et l'arôme du « Boudin blanc de Liège ». Citons tout d'abord, le choix de la marjolaine *Origanum majorana* L. comme aromate, dont l'odeur et l'arôme sont plus subtils et plus doux que l'origan. Ensuite, les contraintes de séchage, de mondage, de conditionnement et de stockage imposées pour la marjolaine permettent aux bouchers-charcutiers liégeois de s'approvisionner en une marjolaine de haute qualité aromatique. Par exemple, un traitement par rayonnements ionisants diminuerait considérablement son odeur et son arôme. Enfin, lors de la fabrication du boudin, tout est mis en œuvre pour préserver cette marjolaine de qualité et la rendre la plus perceptible possible dans le produit fini d'un point de vue visuel et aromatique. Les feuilles sont incorporées entières dans la mêlée afin que les fragments de marjolaine soient visibles lors de la coupe du boudin, ce que la technique de l'infusion ne permet pas. En outre, la méthode de cuisson employée permet de cuire parfaitement la viande, d'assurer la sécurité microbiologique du produit, tout en préservant l'odeur et l'arôme de la marjolaine. Les bouchers-charcutiers liégeois ont donc développé un savoir-faire permettant d'obtenir un « Boudin blanc de Liège » dont la qualité est réputée.

Réputation de la dénomination qui la rattache à sa zone d'origine

Le lien de réputation entre le « Boudin blanc de Liège » et la province de Liège apparaît à la fin du 19e siècle. Déjà à cette époque, ce produit présente une notoriété forte. Il est considéré comme un produit faisant partie du patrimoine gastronomique de la Belgique. Il appartient à « la charcuterie nationale » [1885], correspond au « goût national » [1922] et est « réputé dans le pays entier » [1914]. Il est régulièrement mis en avant dans des publicités des journaux de l'époque de commerçants vantant sa qualité : « le boudin blanc dit de Liège est le meilleur » [1925] ou encore le « Boudin blanc de Liège […] est de 1re qualité et d'un goût incomparable »

[1933], jusqu'à dire « Pas de Noël sans le boudin de Liège » [1926]. Lors de la Grande quinzaine gastronomique, organisée à Liège en 1926 pour valoriser le folklore, on fait découvrir le « Boudin blanc de Liège ». L'attachement des Liégeois envers ce produit est si fort qu'É. Lange [1982] souligne que « mes [ses] amis liégeois ne me [la] pardonneraient pas d'avoir omis de mentionner 'leur boudin' dans un ouvrage consacré à la gastronomie belge ». De plus, Cl. Javeau [2006] souligne que « quelques tranches de boudin blanc […] semblent aussi dignes de compliments que le meilleur caviar d'Iran ».

Plusieurs auteurs expliquent le procédé de fabrication du « Boudin blanc de Liège », dont G. Clément [1971, 1977], A. Defoing [1994], R. Dedouaire [1995], Ch. Van Gelderen [1999]. Traditionnellement, le « Boudin blanc de Liège » se consomme froid, coupé en tranches. Il est parfois intégré dans la « Drèssêye », un assortiment de charcuteries typiquement liégeois. À partir des années 1980, plusieurs recettes sont proposées pour l'apprêter, comme celle du « Pistolet au boudin blanc de Liège et poires caramélisées » de l'enseigne Carrefour [2014].

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg