



La Gastronomie Belge



Lorsque l'on parle des spécialités culinaires originaires de Belgique, ces trois produits sont emblématiques: les frites, la bière et le chocolat.

Tout d'abord, **les frites** sont un incontournable. Elles sont connues à travers le monde sous divers noms (« French fries » en anglais, et « pommes de terre hollandaises » en italien), mais leur origine est belge. Contrairement aux pratiques habituelles de cuisson à l'huile, les frites belges sont cuites dans de la graisse de bœuf, ce qui leur confère une texture à la fois croustillante et fondante. Elles sont cuites en deux fois, à des températures différentes, afin de les rendre encore plus savoureuses. En Belgique, les meilleurs endroits pour déguster des frites sont les friteries ou "baraques à frites", des lieux simples où l'on peut manger sur le pouce. Ces établissements sont aussi populaires dans le nord de la France. En plus de la mayonnaise, de nombreuses sauces sont disponibles, comme la sauce andalouse, légèrement épicee ou la sauce Piccalilli, à base de légumes et de poudre de moutarde. Les frites accompagnent souvent des plats typiques comme les moules, un mets très populaire à Bruxelles et sur la côte belge. Les moules sont généralement servies avec du vin blanc ou d'autres sauces.

La bière est l'autre grande fierté de la Belgique. Avec plus de 2000 variétés, la Belgique propose un vaste choix de bières : blondes, brunes, fruitées, ou encore les célèbres bières d'abbaye et trappistes fabriquées par des moines. Certaines de ces bières, comme la Lambic, sont à fermentation spontanée, tandis que les bières d'abbaye sont connues pour leur forte teneur en alcool. La bière belge a une telle importance culturelle qu'elle a été inscrite au Patrimoine immatériel de l'Unesco en 2016. Les bières trappistes, comme la Chimay ou la Westvleteren, sont parmi les plus réputées. La Westvleteren, en particulier, a été élue meilleure bière du monde. La bière se boit souvent lors d'événements festifs, et elle est également utilisée en cuisine pour préparer des plats tels que les Carbonnades flamandes, un plat de bœuf mijoté dans de la bière brune. Le lapin à la bière brune ou à la bière fruitée, comme la Kriek (à la cerise), est aussi une spécialité locale.

Enfin, **le chocolat** est une autre spécialité belge mondialement reconnue. À Bruxelles ou à Bruges, les chocolateries offrent une large gamme de pralines, des chocolats fourrés. Le Manon, une praline emblématique, est un chocolat blanc fourré à la crème de café introduit en Europe en 1934 par Leonidas Kestekides. Les chocolats Léonidas sont réputés et se vendent dans 40 pays du monde, dont le Canada. Les Belges produisent également des tablettes de chocolat sous toutes ses formes (noir, au lait, blanc), ainsi que d'autres spécialités sucrées comme les gaufres de Liège et de Bruxelles.

Conseil de voyageur: visitez Bruxelles pour découvrir toutes ces spécialités et déguster le meilleur de la cuisine belge!



Questions :

1. Quelle est la principale différence entre la cuisson des frites en Belgique et dans d'autres pays ?

2. Quelles sont les caractéristiques des bières d'abbaye par rapport aux bières blondes classiques ?

3. Comment la bière est-elle intégrée dans la cuisine belge, selon le texte ?

4. Que signifie "praline" en Belgique et quelle est l'une des marques de praline les plus célèbres ?

5. Quelles autres spécialités sucrées sont mentionnées en plus du chocolat dans le texte ?

[La carbonade Flamande](#)

