

# Dossier PRÉPARONS LES FÊTES

DANIELLE DECHAMPS

# Une Carolo toquée de cuisine

Elle dirige le très gastronomique "Guide des connaisseurs"

La période des fêtes est l'occasion rêvée de faire plus ample connaissance avec Danielle Dechamps, directrice générale du "Guide des connaisseurs" (une des bibles de la gastronomie belge), Carolo et fière de l'être!

Vous l'entendez régulièrement sur Bel RTL, tout comme son époux, Jacques Kother, chroniqueur gastronomique, journaliste, écrivain, mais aussi leur fille, Candice Kother, qui a déjà repris



le flambeau culinaire sur VivaCité, aux côtés de Benjamin Maréchal (En cuisine) et Thomas Van Hamme (À vous de voir). Même le fils de la famille, Mikaël, informaticien, a élaboré le site du "Guide des connaisseurs".

Danielle, elle, est donc originaire de Wanfercée-Baulet. Après un séjour d'une dizaine d'années en Afrique, sa famille a posé ses bagages à Bruxelles,

où elle a fait ses humanités, avant de décrocher un diplôme d'institutrice maternelle, puis une licence en journalisme à l'ULB.

## LA TARTE DE MA GRAND-MÈRE!

Elle a cependant toujours conservé des attaches familiales dans la localité de sa petite enfance. En gastronome qui se respecte, elle évoque notamment une fameuse "escavêche brune" (voir dans cette page), de même que les inoubliables tartes de sa grand-mère: "Quand nous nous sommes installés à Bruxelles, on retournait la voir tous les dimanches. Traditionnellement, on avait droit à ses tartes au riz ou au sucre. Elle faisait sa pâte elle-même et la donnait à cuire chez le boulanger, comme c'était l'habitude alors, parce qu'on n'avait pas de four assez grand."

Curieuse de tout, alors qu'elle n'avait pas encore terminé ses études, la jeune femme a travaillé entre autres dans une agence de pub (où elle a créé un slogan pour le Crédit communal) avant d'entrer à La Meuse-La Lanterne -aujourd'hui, la Capitale-. Elle y a fait carrière jusqu'en 1983. C'est à cette époque qu'elle a repris les rênes du "Guide des connaisseurs", créé en 1967 par celui qui était entre-temps devenu son époux, Jacques Kother.

## CHEFS ET VEDETTES À LA UNE

Le "magazine gastronomique le plus lu" est aujourd'hui une référence qui affiche à sa Une de célèbres gourmets comme Anne Roumanoff, Jean-Claude Van Damme, du Bus, Lamy, Kroll et on en passe... Il a notamment acquis ses lettres

de noblesse grâce à la création par sa directrice de l'"école des chefs", en 1999, après la crise de la dioxine.

Dans chaque numéro, ces chefs, parmi les plus réputés et étoilés du pays, proposent des recettes et conseils pratiques. Ils se plient aussi de bonne grâce aux idées réjouissantes de Danielle: on peut collectionner les macarons au guide Michelin et accepter de poser dans un hamac (Pierre Wynants, qui a fait les beaux jours du "Comme chez soi") ou déguisé en karatéka, comme le fit en

son temps Pierre Romyer.

Et en cette fin d'année, c'est tout naturellement la "Magie des fêtes" qui fait la couverture du bimestriel. «

FRANÇOISE ORY

## À NOTER

À découvrir en librairie ou sur [www.leguidedesconnaisseurs.be](http://www.leguidedesconnaisseurs.be)

SOUVENIRS D'ENFANCE À WANFERCÉE BAULET

## "Ah, cette escavêche à la sauce brune!"

On parle souvent de l'escavêche de Virelles ou de Chimay mais un grand souvenir de mon enfance est l'escavêche à la sauce brune qu'on mangeait chez nous. Ma mère m'a rappelé que c'est un certain Monsieur Chlüt, venu de Tamines, qui la vendait dans les rues avec sa camionnette. Il a ensuite organisé un réseau de distribution, notamment chez Amand Rucquoil, à Wanfercée. Et il lui a même cédé la recette. C'est là que ma mère et ma grand-mère allaient la chercher, avec leur plat. Amand a ensuite transmis cette recette à son neveu Yves, qui l'a donnée à un jeune Ardennais, M. Dury. Aujourd'hui, on la vend toujours. On me dit qu'il y a plusieurs points de vente, notam-

ment à la boucherie de la Cité, à Lambusart. Cette escavêche, on la mangeait traditionnellement avec des frites maison, passées dans le blanc de bœuf, qu'on écrasait dans la sauce. Rien que d'en parler, j'en ai l'eau à la bouche!"

Danielle Dechamps a conservé quelques autres adresses gourmandes dans la région: elle apprécie particulièrement les fromages de chez Mandenac, rue de Dampremy à Charleroi, et le choix de produits de fête-crustacés, poissons, gibier, épicerie fine-d'"Entre terre et Mer", place de la Digue (anciennement les "Reflets du Marché", face à la Garenne). Sans oublier la boucherie des Trieux, à Montignies-sur-Sambre. «

## Des livres pour cuisiner comme un chef

Sur la lancée de son succès, Danielle Dechamps a aussi signé six livres, seule ou en duo avec son époux: "Ce sont des ouvrages pratiques. Moi-même, j'adore cuisiner, je fais beaucoup d'expériences culinaires, et avec l'assistance de chefs, nous proposons une série de

trucs, recettes, astuces, agrémentés aussi de notices historiques, car cela me passionne." Ces bouquins abondamment illustrés se vendent comme des petits pains - quelque 15.000 exemplaires chacun - et ont valu à son auteur la "Plume d'Or de la Gastronomie". Le septième et dernier, "Trucs et recettes à gogo", est d'ailleurs à paraître en février. On peut se procurer les six précédents à l'adresse du Guide des Connaisseurs, Domaine des Étangs, avenue des Trembles, 12, à 1640 Rhode-Saint-Genèse. Tél 02/358 35 14.

## TRUCS ET ASTUCES DE DANIELLE

### C comme coquilles saint-jacques

Il vaut mieux les acheter dans les coquilles. Celles-ci doivent être bien hermétiques et de préférence de couleur ivoire. Si elles sont trop blanches, c'est qu'elles ont pu être trempées dans l'eau pour être alourdies. Ne pas les faire cuire trop longtemps, sinon elles ne seront pas moelleuses. Un truc de cuisson? Poêlez-les bien sur une seule face pour la faire dorer. Posez-les ensuite, face non dorée sur le fond d'un plat et mettez au four chaud pendant quatre minutes.

### D comme dinde

Le poids idéal d'une dinde est d'environ quatre kilos, pour que sa chair soit moelleuse. On peut la farcir en ajoutant dans le "haché" traditionnel des foies hachés de volaille rapidement revenus à

la poêle, des dès de foie gras, de marron ou des pelures de truffes, par exemple. La dinde peut aussi être remplacée par un chapon, de préférence fermier labellisé. Il doit être cuit lentement (150 à 180°) au four, et arrosé très régulièrement. On compte une heure de cuisson par kilo.

### F comme foie gras

Si on décide de poêler le foie, il vaut mieux choisir le canard, moins gras. On teste son moelleux en enfonçant un peu le doigt dans le foie. S'il est dur, c'est qu'il a trop de graisse. On le cuira à sec, dans une poêle antiadhésive très chaude, à feu vif pour former une croûte colorée et éviter qu'il fonde. On l'égoutte ensuite sur du papier absorbant.

Le foie gras froid se sert de préférence avec un bon pain de campagne grillé, sur une assiette glacée. On le sort du frigo un quart d'heure avant de le servir et on le tranche avec une lame

trempée dans l'eau chaude.

### G comme gibier

Pour la marinade, faire bouillir un bon vin rouge et le flamber. Puis, le laisser cuire durant une demi-heure à feu très doux en ajoutant les légumes traditionnels, épices et aromates. Ne pas saler, sinon la viande durcira. Mettez le gibier dans le liquide quand il est refroidi. Il doit mariner entre 12 et 24 heures et être sorti un jour avant la cuisson, de manière à sécher correctement.

### H comme homard et huîtres

Il faut acheter le homard vivant, de préférence, l'attacher et le plonger dans un court-bouillon très corsé en ébullition. Comptez 7 à 8 minutes de cuisson par 500 grammes à la reprise de

l'ébullition. Les âmes sensibles peuvent engourdir la bête avant la cuisson, en la plaçant 15 minutes au congélateur: le froid l'assommera. Pour ce qui est des huîtres, pour éviter que des morceaux de coquille ne pénètrent dedans quand vous les ouvrez, pensez à les frotter préalablement deux par deux, l'une contre l'autre, sous un jet d'eau froide.

### T comme truffe

Un vrai luxe, évidemment: son prix peut aller jusqu'à plusieurs milliers d'euros du kilo, selon qu'il s'agit d'une truffe d'automne, d'une truffe noire d'hiver ou d'une truffe blanche du Piémont. On peut utiliser des brisures, moins chères, du jus (ne pas le faire bouillir, il perd son arôme) ou encore de la truffe stérilisée. Mais souvent, dans le commerce, elle n'a guère de goût. Mieux vaut donc privilégier la stérilisation maison. «