

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège* (A.P.B.B.L. ASBL)

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

pour une

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

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

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 2/35

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.	<i>Généralités</i>	4
2.2.2.	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	5
2.2.2.1.	<i>Caractéristiques physico-chimiques</i>	5
2.2.2.2.	<i>Caractéristiques organoleptiques</i>	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.	<i>Matière première et ingrédients</i>	6
2.5.1.1.	<i>Matières premières</i>	6
2.5.1.2.	<i>Ingrédients</i>	6
2.5.2.	<i>Fabrication</i>	7
2.5.2.1.	<i>Préparation de la mée</i>	7
2.5.2.2.	<i>Dessalage des boyaux</i>	7
2.5.2.3.	<i>Cuisson et refroidissement</i>	7
2.5.3.	<i>Conditionnement et présentation à la vente</i>	8
2.6.	LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE	8
2.6.1.	<i>Spécificité de l'aire géographique</i>	8
2.6.1.1.	<i>La marjolaine</i>	8
2.6.1.2.	<i>Le savoir-faire des bouchers-charcutiers liégeois</i>	14
2.6.2.	<i>Spécificité du produit</i>	19
2.6.2.1.	<i>Caractéristiques et spécificité</i>	19
2.6.2.2.	<i>Comparaison avec les autres boudins blancs</i>	19
2.6.2.3.	<i>Réputation de la spécificité du produit</i>	20
2.6.3.	<i>Lien causal</i>	21
2.6.3.1.	<i>Influence des spécificités de l'aire géographique sur les spécificités du produit</i>	21
2.6.3.2.	<i>Lien de réputation entre le produit et sa zone d'origine</i>	22
2.6.3.3.	<i>Récapitulatif</i>	33
2.7.	STRUCTURE DE CONTRÔLE	34
2.8.	RÈGLES SPÉCIFIQUES D'ÉTIQUETAGE.....	34
2.9.	EXIGENCES COMMUNAUTAIRES, NATIONALES OU RÉGIONALES	35
2.9.1.	<i>Exigences communautaires</i>	35
2.9.2.	<i>Exigences régionales</i>	35

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de fabrication

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* (A.P.B.B.L. ASBL)

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 3/35

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, § 1^{er} 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, § 1^{er} - complétant le dossier est présenté séparément de ce document.

0.2. Motivations

L'Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège* (A.P.B.B.L. ASBL) 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 à la mée d'une plante aromatique particulière, 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 plaît tellement aux enfants et aux gourmets, mérite de conserver une place de choix dans leur assiette.

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.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 4/35

1. Groupement demandeur

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège* (A.P.B.B.L. ASBL)

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

Tél. : +32 (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 produit¹

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 soignée².

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 FRENZ J.-C ET JUILLARD A., *L'encyclopédie de la charcuterie - Charcuteries, salaisons, produits traiteurs*, t. I, France, 2003, p. 125.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 5/35

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 aux sections 2.2.2.1. et 2.2.2.2.

2.2.2.1. Caractéristiques physico-chimiques

Le Boudin blanc de Liège possède les caractéristiques physico-chimiques suivantes :

- 1° la teneur en matières grasses est comprise entre 10 % et 25 % ;
- 2° la teneur en protéines ≥ 10 % ;
- 3° la teneur en collagène $\leq 1,5$ % ;
- 4° le rapport collagène / protéines $\leq 0,15$;
- 5° la teneur en amidon ≤ 3 % ;
- 6° la teneur en sel $\leq 1,8$ % (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 bien perceptible, 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 fabrication)

Afin de pouvoir bénéficier de la dénomination « Boudin blanc de Liège », toutes les étapes de fabrication³ 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) »). Tous les opérateurs s'identifient auprès de l'(un des) OCI désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production de la marjolaine jusqu'à la distribution du Boudin blanc de Liège (art. 14, § 1^{er}).

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

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 6/35

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 (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 de traçabilité imposé par la législation relative à la sécurité des denrées alimentaires, tenant compte des assouplissements sectoriels éventuels. Il passe notamment par un bilan des matières entrantes et sortantes (matière première, ingrédients 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 réglementation et ses assouplissements (art. 16).

Les opérateurs doivent être en mesure de présenter tous les documents requis, nécessaires et indispensables pour établir la traçabilité de la marjolaine et 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 mée 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

Les feuilles de marjolaine constituent un ingrédient obligatoire du Boudin blanc de Liège ; elles en déterminent 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, si nécessaire, 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. Lors de celui-ci, la marjolaine est disposée sur des claies, à l'abri du rayonnement solaire direct ;*
 - c) le taux d'humidité de la marjolaine à la fin du séchage et la teneur en huile essentielle de la marjolaine séchée en branches correspondent aux spécifications fixées dans la norme NF ISO 10620 pour la marjolaine « en bouquets » ;*
 - 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 marjolaine ne subit pas de traitement par rayonnements ionisants ;*

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 7/35

- f) *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 ;*
- g) *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 ;*
- h) *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 mée.*

Le respect des exigences mentionnées au § 1^{er}, 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 § 1^{er}, 2° à 5°, est insuffisant en cas de pénurie (offre insuffisante par rapport à la demande), une dérogation portant sur l'utilisation de marjolaine cultivée ou préparée selon des techniques différentes de celles précitées peut être envisagée à la seule condition que cette autre marjolaine respecte les spécifications figurant au § 1^{er}, 4°, c). La dérogation, dûment justifiée, est demandée par l'association par écrit à l'OCI et ce, pour chaque producteur rencontrant des difficultés objectives d'approvisionnement. Elle est octroyée avec l'accord du service. Elle est ensuite communiquée par l'association sans délai aux producteurs concernés.

Les autres ingrédients autorisés sont présentés dans la liste positive figurant à l'annexe 1 (art. 5).

2.5.2. Fabrication

2.5.2.1. Préparation de la mée

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

L'ajout des ingrédients repris dans la liste positive de l'annexe 1 permet l'obtention d'une mée.

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

La mée est préparée de façon à respecter les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques définies aux articles 12 et 13, respectivement (art. 6).

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.

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 (art. 8).

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 8/35

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 :

1° *nu ;*

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

3° *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.

Les boudins peuvent être vendus en vrac (art. 10).

2.6. Lien avec l'origine géographique

(Voir [annexe 2](#) : Carte de l'aire géographique de fabrication 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 feuilles de marjolaine séchée 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 19^e 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 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 « marioline »⁷. Enfin, 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.

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).

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 9/35

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, maryolène »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 18^e 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 mèche à base de viande de volaille, de veau, de mouton ou de poisson¹². 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 Agro-Bio Tech a d'ailleurs montré que les arômes procurés au boudin blanc par ces deux condiments sont significativement différents¹³.

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 HÉNAUX Gh., *En Condroz, XVIII^e 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 mèches contiennent de la marjolaine sont celles du « Heuspot de bœuf », de la « tourte de fonge [bolet] », du « pastez de pouplin [perdrix] », du « pastez d'Huïstres », 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 bouilly 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].

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

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 10/35

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 19^e siècle¹⁴. Par ailleurs, l'incorporation des feuilles séchées dans la mée 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 20^e 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 recueillis 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 19^e 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 en branches dans une dépendance de la maison, composée de plusieurs pièces qui servaient de séchoir pour les salaisons et la marjolaine. Les branches de marjolaine étaient pendues au plafond. Lorsqu'elles étaient sèches, 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 en feuilles séchées chez un grossiste liégeois.

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.

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

¹⁵ Le recueil 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.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 11/35

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 séchée 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, O. 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 fraîche et de venir la récupérer chez lui. Ensuite, les bouchers-charcutiers la faisaient sécher et la mondaient 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 H. Willemart. Cependant, H. Willemart a souhaité s'épargner la contrainte des commandes dans les années 1970 et s'est associé au grossiste liégeois Spaens et 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 20^e siècle. Entre 1924 et 1947, ces journaux ont créé une rubrique consacrée aux « marchés » de Malines, Liège, Diegem, 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

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 12/35

de l'Yser¹⁶, ainsi que sur le marché de Huy, situé en province de Liège¹⁷. Les autres marchés n'en font pas mention.

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 ; la dernière récolte ayant lieu en août. Dans ce même journal, le 1^{er} 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 feuilles de 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 et 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 marjolaine²¹, 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 liégeois²². Les autres zones reconnues pour la production de marjolaine sont également

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.

¹⁸ *La Meuse*, 29 novembre 1902, p. 3 ; *La Meuse*, 1^{er} 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.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 13/35

Saint-Rémy de Provence (France), la Tunisie, les États-Unis d'Amérique ainsi que l'Europe centrale²³.

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.

L'image des feuilles de marjolaine séchée provenant de ces entreprises spécialisées est perçue différemment selon les bouchers-charcutiers. Pour certains, le passage aux entreprises spécialisées a entraîné une perte de qualité. Les feuilles ne possèderaient pas l'arôme qu'ils avaient connu autrefois, lorsque le boucher-charcutier ou le maraîcher séchait et montrait lui-même la marjolaine en branches.

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 ont été mises en œuvre entre les années 1930 et 1980 pour la sécher, la monder et la conserver. 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 marjolaine en branches avait séché, elle était mondée, c'est-à-dire qu'il les passait entre les mains pour que les feuilles se séparent des branches. Ensuite, les feuilles étaient mises en sachets pour les conserver au moins une 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 la 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 et de récupérer les feuilles.

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 à maximum 40 °C sur des claies. 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 haute qualité organoleptique des feuilles de marjolaine séchée. 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 marjolaine produite selon ces exigences se différencie gustativement de manière significative d'un boudin blanc aromatisé avec une marjolaine quelconque²⁴.

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.

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

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 14/35

Afin de maîtriser davantage la qualité du séchage et du mondage de la marjolaine en branches, il a été décidé de relancer cette filière de production localement, et plus particulièrement en province de Liège. Pour ce faire, en 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, de l'Université de Liège - Gembloux Agro-Bio Tech et du Centre Interprofessionnel Maraîcher. Ce projet a été repris en 2017 par l'A.P.B.B.L. 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 haute qualité organoleptique pour cet aromate.

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 19^e et 20^e 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 le *Jambon d'Ardenne* IGP, le *Pâté gaumais* IGP, le *Saucisson d'Ardenne* IGP et le *Saucisson gaumais* IGP. 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 19^e 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 19^e siècle et le début du 20^e siècle. Des commerçants, situés à Bruxelles et à Liège, le mettent en avant, comme la

²⁵ *Belgique. Agriculture et protection*, dans *La Meuse*, 16 février 1885, p. 1.

²⁶ *Le Patriote*, 5 janvier 1885, p. 3.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 15/35

Charcuterie liégeoise (Bruxelles)²⁷ et la charcuterie M. Michels (Liège) en 1887²⁸, la charcuterie de J.-B. Simeons-Pierreu (Bruxelles) en 1893²⁹, un dépositaire en vin (Liège) en 1900, la Maison veuve Plain (Bruxelles) en 1906³⁰, la Charcuterie Coenen (Charleroi) en 1923³¹ et le magasin Au fin gourmet (Bruxelles) en 1932³².

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 qui étaient attribuées 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 réglementation³³. Aux 19^e et 20^e siècles, le terme « tripe » est spécifique au milieu de la boucherie et de la charcuterie. Il désigne le « boudin » en wallon³⁴. À partir de 1894, ce terme se retrouve parfois associé à l'adjectif wallon « blanque » ou « blanque » pour désigner le « boudin blanc »³⁵. Gh. Hénaux rapporte que, dans le Condroz, au 18^e siècle, l'on faisait des « tripes », des boudins réalisés avec de la viande de porc hachée³⁶. 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 cochon³⁷. Il est à noter qu'en 1604, L. de Casteau, maître-cuisinier montois de trois

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.

³³ Les règlements des 15^e et 16^e siècles de la ville de Liège réunissent sous le terme « Mangons » les métiers des bouchers, des vigneron, 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'atoûmûres èt d'mots walons d'après Moustî èt aaur la (pays 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'Liège, 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 aaur là*, 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-français (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'atoûmûres èt d'mots walons d'après Moustî èt aaur la (pays 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'Liège, 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 aaur là*, 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 18^e siècle : HÉNAUX Gh., *En Condroz, XVIII^e 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. Deprêtre 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 » (DEPRÊTRE

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 16/35

princes-évêques de Liège successifs au 16^e 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 se compose de la chair 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 20^e 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. L'utilisation d'une technique comme l'infusion dans du lait porté à 90 °C ne ferait pas apparaître les feuilles de marjolaine dans le produit fini. Ensuite, ils dessalent les boyaux et les embossent avec la mêlée. Ils ferment les boudins à chaque extrémité. Puis, ils les font cuire à la vapeur ou dans un bouillon. La température à cœur des boudins est de minimum 68 °C. Après cuisson, les boudins sont mis 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.

Fl. et NOPÈRE 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'Irchonwelz (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).

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.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 17/35

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 20^e 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 pratiques⁴⁰.

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 bronze⁴¹. 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 2016⁴² ainsi que celui de M. Bar (Boucherie Bar) en 2014⁴³ et celui de Cl. Jacoby (Boucherie de l'Avenue) en 2017⁴⁴. 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 ransartaises⁴⁶.

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

- ⁴⁰ Par ordre chronologique : DE GOUY J., *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous*, 5^e 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 ; CLÉMENT 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 ; DEDOUAIRE R., *La vraie cuisine wallonne*, Dison, 1995, p. 41 ; DELAIRESSSE 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 FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE, *Meat Expo*, <http://www.meatexpo.be/files/cms1/lijs-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 Bonnelles, élu meilleur boudin de Wallonie*, 9 décembre 2014, dans *rtbf.be*, <https://www.rtbf.be/info/regions/detail-le-boudin-de-bonnelles-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).

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 18/35

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 2013⁴⁷. Pour chacun de ces événements, la corporation a tenu à ce que ce soit la recette du *Boudin blanc de Liège* qui soit mise en avant. En 2013, ce record a réuni les efforts d'une soixantaine de bouchers-charcutiers liégeois⁴⁸.

Le savoir-faire appliqué au *Boudin blanc de Liège* a acquis une telle notoriété au cours du 20^e siècle que M^{me} 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 référence⁴⁹. 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 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 artisanal 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*.

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).

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 M^{me}, *L'art culinaire et ménager. Programme officiel de l'Enseignement ménager de 1^{re}, 2^e et 3^e année*, 6^e 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).

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 19/35

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.

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 feuilles entières de marjolaine séchée comme aromate. En Belgique, 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 IGP⁵⁶, du Boudin blanc d'Essay⁵⁷, du Boudin blanc havrais⁵⁸, du Malsat⁵⁹ et du White pudding⁶⁰. Le Thüringer Leberwurst g.g.A. 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 fumé⁶¹.

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 19^e siècle. À cette époque, plusieurs charcuteries de Liège font la publicité du

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 trêpe, 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*, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0780> (consulté le 16/12/2024).

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 20/35

« Boudin blanc aux fines herbes » / « Boudins aux fines herbes » : la charcuterie M. Michels entre 1884 et 1887⁶², la charcuterie Chez le Suisse en 1886⁶³, les charcuteries E. Choffray-Nollet et M. Vaillant en 1890 ainsi que la Maison Meewis-Biavat en 1890 et 1892⁶⁴. D'autres, 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 française⁶⁶ et la Charcuterie Mazure⁶⁷, 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 Liège »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

L'arôme de marjolaine est reconnu comme une spécificité du *Boudin blanc de Liège* dès le début du 20^e 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 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. Quant à N. Fletcher, en 2012, il présente le « Boudin blanc de Liège » et assure que « Its subtly flavoured with marjoram » [Il est subtilement parfumé à la marjolaine]⁷⁴. Pour sa part, O. Moch affirme, en 2016, que « c'est la marjolaine qui différencie le boudin

⁶² La charcuterie M. Michels se situait au n° 53 de la rue Neuvise 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.

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 FLETCHER N., *Sausage. A country-by-country photographic guide with recipes*, Londres, 2012, p. 91.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 21/35

blanc liégeois de tous les autres »⁷⁵. Quant à la boucherie-charcuterie française Demoizet, située à Rethel, celle-ci reconnaît que « La particularité du 'Boudin blanc de Liège' tient dans son subtil goût de marjolaine »⁷⁶. 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 »⁷⁷. 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]⁷⁸.

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]⁷⁹. Il en est de même dans les rubriques culinaires des journaux *Le Courrier de l'Escaut* en 1914 et *Le Bien public* en 1916⁸⁰. 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 »⁸¹. Cette recette également publiée dans ses ouvrages consacrés à la cuisine et au folklore de la province de Liège [1971] et [1977]⁸². R. Dedouaire en fait de même avec la recette du « Boudin liégeois » publiée dans son livre *La vraie cuisine wallonne* [1995]⁸³.

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 19^e siècle.

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

⁷⁵ 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).

⁷⁶ *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).

⁷⁷ GREENBERG É., *J'aime la saucisse !*, Paris, 2019, p. 131.

⁷⁸ *Boudin blanc de Liège*, dans ATLASMEDIA, *Tasteatlas*, <https://www.tasteatlas.com/boudin-blanc-de-liege> (consulté le 28/08/2021).

⁷⁹ DE GOUY J., *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous*, 5^e éd., Paris-Bruxelles, [circa 1903], p. 225-226.

⁸⁰ *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.

⁸¹ CLÉMENT G., *Le plat du jour. Boudin liégeois*, dans *Le Soir*, 2 mars 1960, p. 13.

⁸² CLÉMENT G., *Cuisine et folklore. Choix de recettes régionales belges : Liège*, Bruxelles, 1971, p. 22 ; CLÉMENT G., *Cuisine et folklore*, Bruxelles, 1977, p. 1423.

⁸³ DEDOUAIRE R., *La vraie cuisine wallonne*, Dison, 1995, p. 41.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 22/35

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 20^e 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. La production locale de marjolaine a été progressivement et en partie remplacée par l'importation. Durant tout ce temps, les bouchers-charcutiers sont restés attentifs à la qualité de cet aromate et sont parvenus à maintenir la spécificité du *Boudin blanc de Liège* 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 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 l'arôme de cette marjolaine et la rendre perceptible visuellement. Les feuilles sont incorporées entières dans la mée afin que les fragments de celles-ci soient visibles dans la tranche 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 est établi au minimum depuis la fin du 19^e 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

Des traces attestant du commerce du *Boudin blanc de Liège* sont retrouvées pour la fin du 19^e siècle. À cette époque, ce produit présentait déjà une notoriété forte en Belgique. Cela s'est perpétué tout au long du 20^e siècle. Aux 19^e et 20^e siècles, 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'il vendait. 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

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 23/35

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 spécialité⁸⁴. Les qualificatifs associés au *Boudin blanc de Liège* dans ces publicités sont « bon », « délicieux », « excellent », « un des meilleurs »⁸⁵. 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 19^e 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 que chez le charcutier PIERRE ROSAER », tout en ajoutant qu'il faut « Se méfier des contrefaçons »⁸⁶. Puis, ce terme se retrouve également dans la publicité de la Maison veuve Plain (Bruxelles) en 1906, lorsqu'elle fait la promotion des « Véritables [Véritables] jambons et saucissons « Royal Ardennes » et véritables boudins de Liège »⁸⁷ et dans la publicité du magasin Au fin gourmet (Bruxelles) en 1932 qui commercialise le « Véritable boudin de Liège » en « exclusivité »⁸⁸.

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 »⁸⁹. 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 matière⁹⁰. 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 ! »⁹¹. En 1982, É. Lange souligne dans une recette de boudin blanc que « mes [ses] amis liégeois ne me [lui] pardonneraient pas d'avoir omis de mentionner 'leur boudin' dans un ouvrage consacré à la gastronomie belge »⁹². 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 »⁹³.

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.

⁸⁵ 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.

⁸⁶ *Le Patriote*, 5 janvier 1885, p. 3.

⁸⁷ *Le Soir*, 4 décembre 1906, p. 3.

⁸⁸ *Le Soir*, 7 février 1932, p. 4.

⁸⁹ *La Meuse*, 25 mai 1926, p. 2.

⁹⁰ *Gazette de Charleroi*, 25 mars 1923, p. 3.

⁹¹ *Vers l'Avenir*, 26 avril 1926, p. 4.

⁹² LANGE É., *La cuisine belge*, Bruxelles, 1982, p. 69-70.

⁹³ JAVEAU Cl., *L'esprit des villes*, Bruxelles, 2006, p. 20.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 24/35

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 19^e 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 »⁹⁴ ;
- [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 Liège, réputé dans le pays entier »⁹⁵ ;
- [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 Liège [...], la 'tarte à l'djotte' tout particulièrement »⁹⁶ ;
- [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 »⁹⁷ ;
- [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...* »⁹⁸ ;
- [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 Reithel (sans amylicés, 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 »⁹⁹.

⁹⁴ *Belgique. Agriculture et protection*, dans *La Meuse*, 16 février 1885, p. 1.

⁹⁵ *La fête des étalages du Jeudi-saint*, dans *La Meuse*, 10 avril 1914, p. 2.

⁹⁶ *Vie bruxelloise. Goût belge*, dans *Journal de Bruxelles*, 29 mai 1922, p. 2.

⁹⁷ *La semaine du livre belge*, dans *L'Étoile belge*, 7 novembre 1930, p. 1.

⁹⁸ *La presse belge*, dans *Le Vingtième Siècle*, 19 janvier 1932, p. 2.

⁹⁹ *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).

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 25/35

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 20^e 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 Liège¹⁰⁰. 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 listées¹⁰¹. 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 »¹⁰². Quant au guide touristique *Fodor's 92*, décrivant les activités possibles en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg, celui-ci précise que, parmi les spécialités de la cuisine liégeoise se trouve « a white sausage that is the pride of local butchers [un boudin blanc qui fait la fierté des bouchers locaux] (*boudin blanc de Liège*) »¹⁰³. 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 »¹⁰⁴. Dans les années 1980, ce produit était également connu au Québec. Par exemple, en 1986, le 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 »¹⁰⁵. En 2012, dans l'ouvrage *Sausage* de N. Fletcher, l'auteur présente le « Boudin blanc de Liège » en expliquant qu'il s'agit de « A famous specialty of Liège » [Une célèbre spécialité de Liège]¹⁰⁶. Enfin, en 2023, dans le livre *Belgien. Das kochbuch*, G. Gugetzer établit ce même lien en insistant sur le fait que ce produit est un « traditionnelle Weißwurst aus Lüttich » [boudin blanc traditionnel de Liège] au moment de lister les ingrédients utiles à la réalisation de la recette du « Boudin blanc liégeois. Weißwurst mit Apfelkompott » [compote de pomme]¹⁰⁷.

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 apparaît dès le début du 20^e 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 20^e 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 :

¹⁰⁰ *La bonne cuisine au pays liégeois*, dans *La Toque blanche*, 30 juillet 1926, p. 1.

¹⁰¹ MARTIN J.-M.-A., *La cuisine belge*, dans *La Toque blanche*, 15 août 1932, p. 2.

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

¹⁰³ FODOR E., *Fodor's 92. Belgium & Luxembourg*, New York-Londres, 1991, p. 211.

¹⁰⁴ *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).

¹⁰⁵ *La Belgique a aussi sa cuisine bien à elle*, dans *La presse. Vacances-Voyage 1*, 27 septembre 1986, p. 4.

¹⁰⁶ FLETCHER N., *Sausage. A country-by-country photographic guide with recipes*, Londres, 2012, p. 91.

¹⁰⁷ GUGETZER G., *Belgien. Das kochbuch : handgemacht, herzlich, haute cuisine, kulturrezepte und geschichten*, Munich, 2023, p. 146-147.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 26/35

- [1919] : dans le journal *La Nation Belge*, la Charcuterie Vidua Frères, située Place des Carmes n° 6 à Liège, annonce que ses clients pourront acheter du « Boudin blanc de Liège »¹⁰⁸ ;
- [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 »¹⁰⁹. 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 »¹¹⁰ et que « les liégeois sont fiers de leur boudin blanc ! que diraient-ils s'ils avaient goûté celui de la Charcuterie parisienne »¹¹¹ ;
- [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 magasins¹¹² ;
- [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 » disponible¹¹³ et qu'il « est de 1^{re} qualité et d'un goût incomparable »¹¹⁴ ;
- [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 »¹¹⁵ ;
- [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 »¹¹⁶ ;
- [1946] : M^{me} Elen-Simon, enseignante en art culinaire et ménager, donne la recette des « boudins blancs, dits de Liège » mais elle n'intègre pas de marjolaine¹¹⁷ ;
- [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 »¹¹⁸ ;
- [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 »¹¹⁹ ;
- [1978] : *Le guide de la charcuterie artisanale* de A. Defoing donne la recette du « Boudin blanc de Liège »¹²⁰ ;

¹⁰⁸ *La Nation Belge*, 21 décembre 1919, p. 2.

¹⁰⁹ *Vers L'Avenir*, 8 septembre 1925, p. 3.

¹¹⁰ *Vers L'Avenir*, 12 décembre 1925, p. 4.

¹¹¹ *Vers L'Avenir*, 26 avril 1926, p. 4.

¹¹² *Le Soir*, 19 février 1931, p. 6.

¹¹³ *Vers L'Avenir*, 25 février 1933, p. 5 ; *Vers L'Avenir*, 17 mars 1933, p. 3.

¹¹⁴ *Vers L'Avenir*, 23 mars 1933, p. 4.

¹¹⁵ *Vers L'Avenir*, 15 mars 1933, p. 3.

¹¹⁶ *Vers L'Avenir*, 20 septembre 1935, p. 4 ; *Vers L'Avenir*, 4 septembre 1936, p. 6.

¹¹⁷ ELEN-SIMON M^{me}, *L'art culinaire et ménager. Programme officiel de l'Enseignement ménager de 1^{re}, 2^e et 3^e année*, 6^e éd., Bruxelles, 1946, p. 124.

¹¹⁸ *Le Soir*, 29 septembre 1956, p. 11.

¹¹⁹ *Le Soir*, 18 février 1966, p. 19.

¹²⁰ DEFOING A., *Le guide de la charcuterie artisanale*, Wépion, 1978, p. 204-205.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 27/35

- [1994] : J. Van Remoortere donne la recette du « Boudin de Liège aux champignons » dont le produit central est le « boudin blanc de Liège »¹²¹ ;
- [1999] : Ch. Van Gelderen présente l'histoire et la fabrication du « vrai boudin blanc de Liège »¹²² ;
- [2019] : une notice sur le « Boudin blanc de Liège » est intégrée dans l'ouvrage *J'aime la saucisse !* d'É. Greenberg¹²³ ;
- [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]¹²⁴.

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 surface¹²⁵.

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 20^e siècle, comme de nombreux documents l'indiquent :

- [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 »¹²⁶ ;
- [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 »¹²⁷ ;
- [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 »¹²⁸ ;
- [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 »¹²⁹ ;

¹²¹ VAN REMOORTERE J., *Le Guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique*, Tielt, 1994, p. 217.

¹²² VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999, p. 117.

¹²³ GREENBERG É., *J'aime la saucisse !*, Paris, 2019, p. 131.

¹²⁴ *Boudin blanc de Liège*, dans ATLASMEDIA, *Tasteatlas*, <https://www.tasteatlas.com/boudin-blanc-de-liege> (consulté le 28/08/2021).

¹²⁵ *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](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).

¹²⁶ *Le Patriote*, 5 janvier 1885, p. 3.

¹²⁷ *Belgique. Agriculture et protection*, dans *La Meuse*, 16 février 1885, p. 1.

¹²⁸ *La Réforme*, 24 février 1887, p. 3.

¹²⁹ *La Meuse*, le 24 décembre 1887, p. 10.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 28/35

- [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 »¹³⁰ ;
- [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' »¹³¹ ;
- [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 »¹³² ;
- [1904] : la Charcuterie C. Wynants (Liège), emploie le terme « délicieux » pour caractériser le « boudin liégeois » dans une publicité publiée dans le journal *Le Patriote*¹³³ ;
- [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 Liège »¹³⁴ ;
- [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 Liège, réputé dans le pays entier »¹³⁵ ;
- [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 que, parmi les boudins que l'on peut rencontrer, « Un des meilleurs est le boudin liégeois »¹³⁶ ;
- [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 »¹³⁷ ;
- [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 juin¹³⁸ ;
- [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 » (voir la référence précédente). Le détail des menus servis dans les

¹³⁰ *Le Soir*, 28 octobre 1893, p. 3.

¹³¹ *Repas de Noël*, dans *La Meuse*, 24 décembre 1900, p. 2.

¹³² DE GOUY J., *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous*, 5^e éd., Paris-Bruxelles, [circa 1903], p. 225-226.

¹³³ *Le Patriote*, 21 décembre 1904, p. 4.

¹³⁴ *Le Soir*, 4 décembre 1906, p. 3.

¹³⁵ *La fête des étalages du Jeudi-saint*, dans *La Meuse*, 10 avril 1914, p. 2.

¹³⁶ *Les boudins*, dans *Le Bien public*, 24 novembre 1916, p. 1-2.

¹³⁷ *Gazette de Charleroi*, 25 mars 1923, p. 3.

¹³⁸ *La Meuse*, 24 mai 1926, p. 2.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 29/35

restaurants met en évidence toute « une série de plats locaux et régionaux » dont les « Boudins liégeois », présentés au cours du dîner du vendredi 11 juin¹³⁹ ;

- [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 »¹⁴⁰ ;
- [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 »¹⁴¹ ;
- [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 »¹⁴² ;
- [1932] : une publicité du magasin Au fin gourmet (Bruxelles), publiée dans le journal *Le Soir*, propose le « Véritable boudin de Liège »¹⁴³ ;
- [1932] : à l'occasion de la sortie du livre *La cuisine pour tous* 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 « les boudins de Liège »¹⁴⁴ ;
- [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 »¹⁴⁵ ;
- [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 journaux comme *Het Nieuwsblad*¹⁴⁶, le *Journal de Charleroi*¹⁴⁷, *La Dernière Heure*¹⁴⁸, la *Gazette de Charleroi*¹⁴⁹, *La Libre*¹⁵⁰, *Le Pays réel*¹⁵¹, *Le Peuple*¹⁵², *Le Vingtième Siècle*¹⁵³ ;
- [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 »¹⁵⁴ ;

¹³⁹ *La bonne cuisine au pays liégeois*, dans *La Toque blanche*, 30 juillet 1926, p. 1.

¹⁴⁰ *Gazette de Charleroi*, 22 décembre 1926, p. 4.

¹⁴¹ *Le Soir*, 27 septembre 1930, p. 5.

¹⁴² *Le Soir*, 30 janvier 1932, p. 14.

¹⁴³ *Le Soir*, 7 février 1932, p. 4.

¹⁴⁴ MARTIN J.-M.-A., *La cuisine belge*, dans *La Toque blanche*, 15 août 1932, p. 2.

¹⁴⁵ *Vers l'Avenir*, 18 mars 1933, p. 15.

¹⁴⁶ *Het Nieuwsblad*, 22 novembre 1938, p. 2.

¹⁴⁷ *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.

¹⁴⁸ *La Dernière Heure*, 29 août 1934, p. 2.

¹⁴⁹ *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.

¹⁵⁰ *La Libre Belgique*, 12 septembre 1934, p. 5.

¹⁵¹ *Le Pays réel*, 24 septembre 1936, p. 9.

¹⁵² *Le Peuple*, 5 septembre 1934, p. 4 ; *Le Peuple*, 9 novembre 1938, p. 6.

¹⁵³ *Le Vingtième Siècle*, 7 septembre 1934, p. 2 ; *Le Vingtième Siècle*, 22 novembre 1938, p. 5.

¹⁵⁴ *Gazette de Charleroi*, 5 juillet 1935, p. 3.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 30/35

- [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 »¹⁵⁵ ;
- [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 »¹⁵⁶ ;
- [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 »¹⁵⁷ ;
- [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 »¹⁵⁸ ;
- [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 »¹⁵⁹ ;
- [1970] : dans *Le Conseiller culinaire*, G. Clément explique que, d'une manière générale, « le boudin blanc, [est] appelé aussi boudin de Liège »¹⁶⁰ ;
- [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 « composé de spécialités régionales belges », à savoir des « Boudins de Liège, Hutsepot gantois, Choeseles au Madère »¹⁶¹ ;
- [1971] : G. Clément, dans l'ouvrage *Cuisine et Folklore. Choix de recettes régionales belges : Liège*, présente la recette du « Boudin liégeois »¹⁶² ;
- [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 »¹⁶³ ;
- [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, 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*¹⁶⁴ ;

¹⁵⁵ *Le Courrier de l'Escaut*, 9 avril 1949, p. 6.

¹⁵⁶ *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.

¹⁵⁷ *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*, 1^{er} décembre 1961, p. 19 ; *Le Soir*, 5 février 1965, p. 19 ; *Le Soir*, 27 décembre 1966, p. 15.

¹⁵⁸ *Le Soir*, 12 octobre 1962, p. 16 ; *Le Soir*, 4 septembre 1964, p. 19.

¹⁵⁹ Les villes mentionnées pour les supermarchés GB sont Luchtbal, Berchem, Mortsels, 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.

¹⁶⁰ CLÉMENT G., *Le conseiller culinaire*, vol. 1, Bruxelles, 1970, p. 616.

¹⁶¹ 18^e *Ronde des grands maîtres-queux de France*, dans *Combat*, 15 décembre 1970, p. 11.

¹⁶² CLÉMENT G., *Cuisine et folklore. Choix de recettes régionales belges : Liège*, Bruxelles, 1971, p. 22.

¹⁶³ MOULIN L. et LÉONARD L., *L'art de manger en Belgique : trente portraits, trente maisons*, Anvers, 1979, p. 44.

¹⁶⁴ *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.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 31/35

- [1991] : dans le guide *Fodor's 92*, E. Fodor explique que le boudin est un produit très consommé en Belgique. Il ajoute que « All Belgian sausages are generously filled with meat, and their flavors are distinctive. The boudin de Liège is made with herbs and is particularly savory. » [Tous les boudins belges sont généreusement fourrés à la viande et leurs saveurs sont distinctives. Le boudin de Liège est aux herbes et est particulièrement savoureux.]¹⁶⁵ ;
- [1995] : R. Dedouaire, dans son livre *La vraie cuisine wallonne*, donne la recette du « Boudin liégeois »¹⁶⁶ ;
- [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 »¹⁶⁷ ;
- [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 Liège¹⁶⁸ ;
- [2018] : M. Esser-Simons consacre une partie de son livre au boudin dans laquelle il est indiqué « Signalons encore, pour le boudin blanc, qu'il fait partie des spécialités régionales belges (pensons au boudin de Liège) et du Nord de la France »¹⁶⁹.

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. Haust¹⁷⁰ ainsi que le *Dictionnaire pratique du wallon liégeois* [1974] de J. Lempereur et J. Morayns¹⁷¹. Lorsque les auteurs associent cette dénomination à Liège et ses environs, celle-ci désigne véritablement le *Boudin blanc de Liège*¹⁷². 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 tranches¹⁷³. 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 assortiment de charcuteries, appelé la « Drèssêye », composé de divers produits de

¹⁶⁵ FODOR E., *Fodor's 92. Belgium & Luxembourg*, New York-Londres, 1991, p. 52.

¹⁶⁶ DEDOUAIRE R., *La vraie cuisine wallonne*, Dison, 1995, p. 41.

¹⁶⁷ BODSON T., *Le champion d'Europe du pâté de foie est un Liégeois !*, dans *Dimanche magazine*, 21 novembre 2004, p. 12.

¹⁶⁸ PAULUS TRAITTEUR, *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).

¹⁶⁹ ESSER-SIMONS M., *Balade culinaire à travers les siècles, illustrée de nombreuses recettes, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours*, t. 1, s. l., 2018, p. 249.

¹⁷⁰ HAUST J. et LEGROS É. (dir.), *Dictionnaire français-liégeois*, Liège, 1948, p. 59 (Le dialecte wallon de Liège, 3).

¹⁷¹ LEMPEREUR J. et MORAYNS J., *Dictionnaire pratique du wallon liégeois*, vol. 2, Visé, 1974, p. 349 (Li wallon d'Liège, 2).

¹⁷² DELAIRESE 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.

¹⁷³ 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).

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 32/35

charcuterie comme les os de jambon ou jambonneau, les extrémités de boudins ou de saucissons, les croûtes de pâté de viande¹⁷⁴.

Malgré le fait que le *Boudin blanc de Liège* se consomme généralement froid, plusieurs auteurs ayant écrit sur la cuisine wallonne et la cuisine belge proposent différentes recettes pour le mettre en œuvre depuis le début des années 1960 jusqu'à nos jours. Il est suggéré de le griller ou de le rôti au four, de le cuisiner avec des champignons et de l'alcool ou de le servir en salade ou encore avec du pain sous forme de tartine ou de sandwich :

- [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 »¹⁷⁵ ;
- [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 beurre¹⁷⁶ ;
- [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 muscade¹⁷⁷ ;
- [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 »¹⁷⁸ ;
- [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 balsamique¹⁷⁹ ;
- [2022] : E. Pecqueux et N. Noël proposent la recette de la « Salade du Perron » dans laquelle est incorporée du « boudin blanc de Liège »¹⁸⁰ ;
- [2023] : G. Gugetzer présente la recette du « Boudin blanc liégeois. *Weißwurst mit Apfelkompott* » à base de compote de pomme et de « Boudin blanc de Liège »¹⁸¹.

Quant au moment de le consommer, R. de Warsage rapporte qu'au début du 20^e siècle le *Boudin blanc de Liège* était consommé « notamment au repas du soir »¹⁸². 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

¹⁷⁴ 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.

¹⁷⁵ *Le Soir*, 24 juin 1964, p. 4 ; *Le Soir*, 13 juin 1970, p. 4.

¹⁷⁶ LANGE É., *La cuisine belge*, Bruxelles, 1982, p. 69-70.

¹⁷⁷ 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 (Détoirs) ; 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.

¹⁷⁸ CARREFOUR, *Simply you. La vie est belge ! Savourez-la*, s. l., novembre 2014, p. 40.

¹⁷⁹ 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).

¹⁸⁰ PECQUEUX E. et NOËL N., *Liège à table. Gastronomie ménagère liégeoise*, Liège, 2022, p. 30-31.

¹⁸¹ GUGETZER G., *Belgien. Das kochbuch : handgemacht, herzlich, haute cuisine, kultrezepte und geschichten*, Munich, 2023, p. 146-147.

¹⁸² DE WARSAGE R., *Le folklore de la table. La cuisine régionale wallonne*, Liège, 1938, p. 15-16.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 33/35

l'occasion de préparer toutes sortes de charcuteries, dont le boudin blanc¹⁸³. 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'occasion¹⁸⁴. 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 Liège » à l'occasion des fêtes de Noël¹⁸⁵. 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*¹⁸⁶. 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' »¹⁸⁷. 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 »¹⁸⁸.

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 »¹⁸⁹.

2.6.3.3. Récapitulatif

Il résulte des éléments qui précèdent une reconnaissance du *Boudin blanc de Liège* étayée par les points 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 de la 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 fabrication du *Boudin blanc de Liège* depuis au moins la fin du 19^e siècle.

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

¹⁸³ LAPORT G. et al., *L'abattage du cochon*, dans *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, vol. 8, 1925, p. 284-301 ; LEFÈVRE 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).

¹⁸⁴ *La Meuse*, le 24 décembre 1887, p. 10.

¹⁸⁵ *La Nation Belge*, 21 décembre 1919, p. 2.

¹⁸⁶ *Gazette de Charleroi*, 22 décembre 1926, p. 4.

¹⁸⁷ *Repas de Noël*, dans *La Meuse*, 24 décembre 1900, p. 2.

¹⁸⁸ VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, Tournai, 1999, p. 117.

¹⁸⁹ *La Meuse*, 24 mai 1926, p. 2.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 34/35

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, § 1^{er} 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 : TerraCert S.R.L. Cet OCI est agréé par le Ministre wallon de l'Agriculture.

Coordonnées :

S.R.L. TerraCert

Novalis Science Park
Rue de la Science, 8
B - 6900 MARCHE-EN-FAMENNE
Tél. : +32 (0)84 84 03 20
Courriel : info@terracert.be
Web : <https://www.terracert.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 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 Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie.

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 réglementation 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° une référence à l'OCI peut être présente sur le conditionnement sous la forme « Certifié par ... » ;
- 3° 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 ;

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 10 - Mars 2025	Page 35/35

4° 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 ;

5° 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 réglementations les plus spécifiques qui s'appliquent sont celles relatives aux indications géographiques. Ces réglementations 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 - réglementation 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 - réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires : l'AFSCA ;
- contrôles après mise sur le marché du produit - réglementation 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

La base légale régionale est la suivante :

- le Code wallon de l'Agriculture, les articles D.4, D.17, D.172, D.173, D.174, D.175, D.176 et D.426, § 2, 2° ;
- 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.

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges

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

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de fabrication

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* (A.P.B.B.L. ASBL)

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 1

Cahier technique des charges

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège* (A.P.B.B.L. ASBL)

Boudin blanc de Liège

Indication géographique protégée (IGP)

CAHIER TECHNIQUE DES CHARGES

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 17 - Mars 2025	Page 2/8

Chapitre I^{er}. Dispositions générales

Article 1^{er}. Définitions

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

- 1° **association** : l'Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège* (A.P.B.B.L. ASBL) ;
- 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 pour ses succursales ou pour un tiers ;
- 4° **fabrication** : la suite des traitements opérés sur la matière première et les ingrédients, comprenant les étapes suivantes dans l'ordre chronologique :
 - a) **la préparation de la mûlée** : la séparation mécanique (hachoir, cutter, mélangeur) de la matière première suivie du mélange avec les autres ingrédients pour l'obtention d'une mûlée ;
 - b) **le dessalage des boyaux** ;
 - c) **l'embossage** : l'opération consistant à pousser la mûlée 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 réglementation européenne concernant les indications géographiques relatives aux produits agricoles et qui est protégée en vertu de cette réglementation ;
- 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 ;

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 17 - Mars 2025	Page 3/8

- 8° **préparateur de marjolaine** : l'opérateur réalisant, en tout ou en partie, 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

§ 1^{er}. 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.

§ 2. 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. Matières premières et ingrédients

Article 4. Matières premières

§ 1^{er}. 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.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 17 - Mars 2025	Page 4/8

Article 5. Ingrédients

§ 1^{er}. Les feuilles de marjolaine constituent un ingrédient obligatoire du *Boudin blanc de Liège* ; elles en déterminent 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, si nécessaire, 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. Lors de celui-ci, la marjolaine est disposée sur des claies, à l'abri du rayonnement solaire direct ;
 - c) le taux d'humidité de la marjolaine à la fin du séchage et la teneur en huile essentielle de la marjolaine séchée en branches correspondent aux spécifications fixées dans la norme NF ISO 10620 pour la marjolaine « en bouquets » ;
 - 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 marjolaine ne subit pas de traitement par rayonnements ionisants ;
 - f) 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 ;
 - g) 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 ;
 - h) 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 mûlée.

Le respect des exigences mentionnées au § 1^{er}, 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*.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 17 - Mars 2025	Page 5/8

Lorsque l'approvisionnement en marjolaine remplissant les exigences reprises au § 1^{er}, 2° à 5°, est insuffisant en cas de pénurie (offre insuffisante par rapport à la demande), une dérogation portant sur l'utilisation de marjolaine cultivée ou préparée selon des techniques différentes de celles précitées peut être envisagée à la seule condition que cette autre marjolaine respecte les spécifications figurant au § 1^{er}, 4°, c). La dérogation, dûment justifiée, est demandée par l'association par écrit à l'OCI et ce, pour chaque producteur rencontrant des difficultés objectives d'approvisionnement. Elle est octroyée avec l'accord du service. Elle est ensuite communiquée par l'association sans délai aux producteurs concernés.

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

Chapitre III. Fabrication

Article 6. Préparation de la mêlée

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

§ 2. L'ajout des ingrédients repris dans la liste positive de l'annexe 1 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

§ 1^{er}. 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.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 17 - Mars 2025	Page 6/8

Chapitre IV. 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 sous papier plastifié ou film perméable à l'air ;
- 3° conditionné sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Article 10. Présentation à la vente

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

§ 2. Les boudins peuvent être vendus en vrac.

Article 11. Étiquetage

Outre le respect de la réglementation 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° une référence à l'OCI peut être présente sur le conditionnement sous la forme « Certifié par ... » ;
- 3° 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 ;
- 4° 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 ;
- 5° 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.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 17 - Mars 2025	Page 7/8

Chapitre V. Caractéristiques du produit fini

Article 12. Caractéristiques physico-chimiques

Le *Boudin blanc de Liège* possède les caractéristiques physico-chimiques suivantes :

- 1° la teneur en matières grasses est comprise entre 10 % et 25 % ;
- 2° la teneur en protéines ≥ 10 % ;
- 3° la teneur en collagène $\leq 1,5$ % ;
- 4° le rapport collagène / protéines $\leq 0,15$;
- 5° la teneur en amidon ≤ 3 % ;
- 6° la teneur en sel $\leq 1,8$ %.

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 bien perceptible, l'odeur des autres ingrédients ne masque pas sa présence ;
- 4° l'arôme spécifique de la marjolaine est dominant.

Chapitre VI. Contrôle et certification

Article 14. Organisme certificateur et plan de contrôle

§ 1^{er}. Tous les opérateurs s'identifient auprès de l'(un des) OCI désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production de la marjolaine 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

§ 1^{er}. 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.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 17 - Mars 2025	Page 8/8

§ 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 jury¹ de dégustation sont définis dans un règlement d'ordre intérieur rédigé par l'(les) OCI, préalablement soumis à l'approbation du service et publié par l'(les) OCI. 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.

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 de traçabilité imposé par la législation relative à la sécurité des denrées alimentaires, tenant compte des assouplissements sectoriels éventuels. Il passe notamment par un bilan des matières entrantes et sortantes (matière première, ingrédients 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 réglementation et ses assouplissements.

¹ 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).

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 17 - Mars 2025	Annexe 1 Page 1/1

Annexe 1

Liste positive² des ingrédients autorisés dans la fabrication du Boudin blanc de Liège

Ingrédients obligatoires :

- viande maigre de porc ;
- gras de porc ;
- boyau naturel ;
- lait entier de vache ;
- pain blanc³ ;
- fécule de maïs³ ;
- fécule de pomme de terre³ ;
- marjolaine (*Origanum majorana* L.) ;
- sel (NaCl).

Autres ingrédients :

- céleri (*Apium graveolens* L.) ;
- citron ;
- crème fraîche ;
- dextrose ;
- échalote (*Allium cepa* var. *aggregatum* G.Don) ;
- laurier (*Laurus nobilis* L.) ;
- macis ;
- noix de muscade (*Myristica fragrans* Houtt.) ;
- œuf de poule ;
- oignon (*Allium cepa* L.) ;
- persil (*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss var. *Crispum*) ;
- poivre (*Piper* spp.).

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.

² Tout ingrédient qui ne figure pas explicitement dans cette liste est interdit.

³ Le choix de la substance amylacée à incorporer dans la mée est laissé au producteur.

Boudin blanc de Liège		
Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 17 - Mars 2025	Annexe 2 - Plan minimum de contrôle Page 1/2

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
		Matières premières	Art. 4	Producteur	
Inspection initiale Inspection de suivi	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an	Ingrédients :	Art. 5, § 1 ^{er} , 1° à 4°, annexe 1	Producteur / Producteur de marjolaine / Préparateur de marjolaine	Documentaire et terrain
		1° marjolaine :			
		- espèce cultivée			
		- culture			
		- récolte			
		- préparation			
2° autres ingrédients	Art. 5, § 2, annexe 1	Producteur			
Préparation de la méele :	Art. 5, § 1 ^{er} , 5° et Art. 6				
- ajout de la marjolaine	Art. 7	Producteur			
- ajout des autres ingrédients					
Dessalage des boyaux	Art. 8	Producteur			
Cuisson et refroidissement					
Conditionnement	Art. 9	Producteur / Conditionneur			
Présentation à la vente			Art. 10		

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)	
Cahier technique des charges	
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.L. ASBL)	Version 17 - Mars 2025
Annexe 2 - Plan minimum de contrôle Page 2/2	

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	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 / Conditionneur	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	Producteur	Terrain
	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an	Prélèvement d'échantillons pour le test de dégustation : - couleur - texture - odeur - arôme	Art. 13 et Art. 15		
	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an	Traçabilité : - bilans matières - registres de production et de commercialisation - étiquetage	Art. 16	Producteur de marjolaine / Préparateur de marjolaine / Producteur / Conditionneur	Documentaire

Boudin blanc de Liège

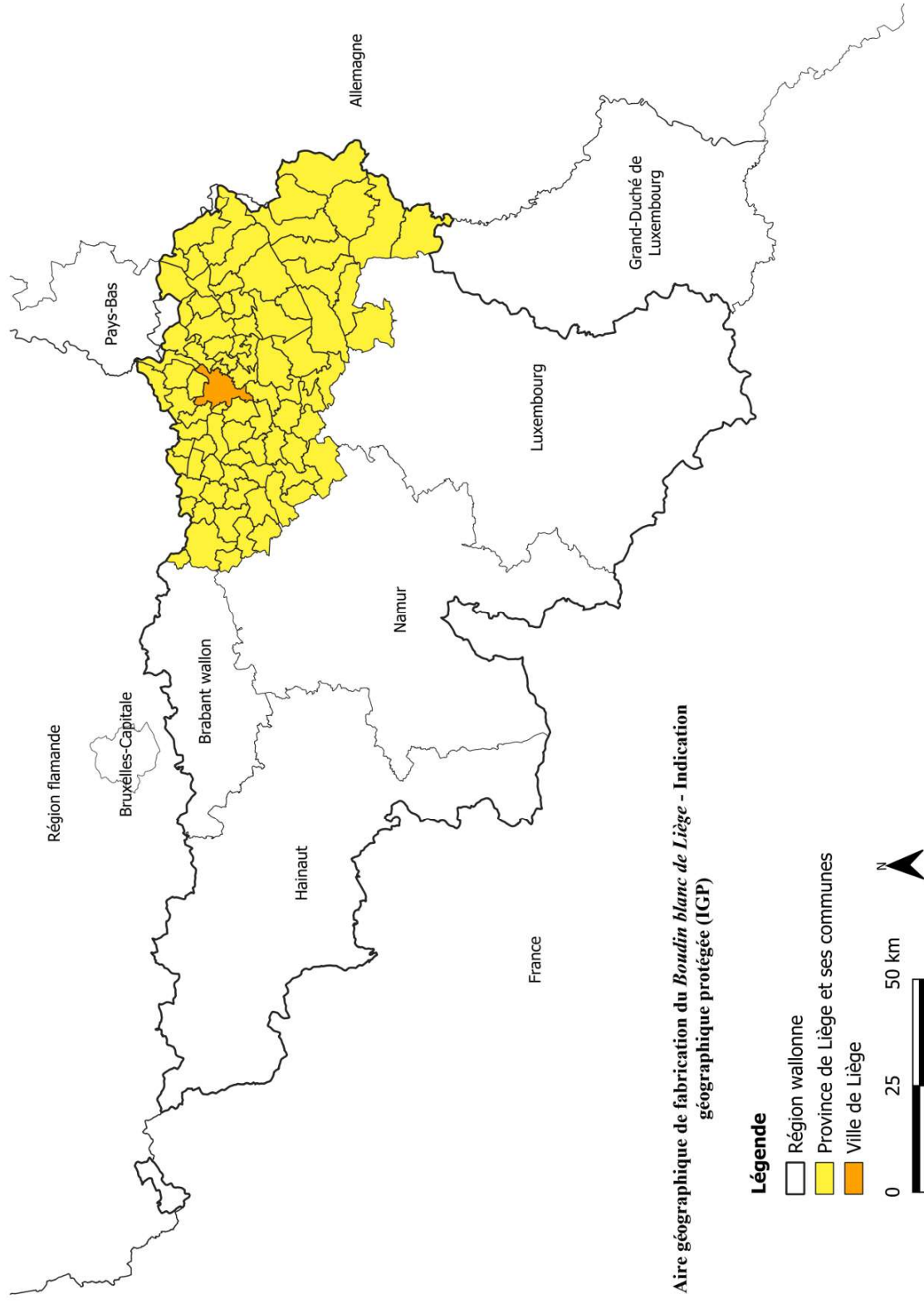
DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 2

Carte de l'aire géographique de fabrication

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



Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et 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.
- DEPRÊTRE FI. et NOPÈRE 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 (pays 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'Liège, 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-français (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'Irchonwelz (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 - GEMBOUX 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*, 5^e 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 1^{re}, 2^e et 3^e année*, 6^e éd., Bruxelles, 1946.
- ESSER-SIMONS M., *Balade culinaire à travers les siècles, illustrée de nombreuses recettes, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours*, t. 1, s. l., 2018.
- EUROPAPRESS, *Le marché allemand des plantes médicinales et aromatiques*, dans *Le Journal de Verviers*, 22 février 1941, p. 2.
- FLETCHER N., *Sausage. A country-by-country photographic guide with recipes*, Londres, 2012.
- FODOR E., *Fodor's 92. Belgium & Luxembourg*, New York-Londres, 1991.
- 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 la saucisse !*, Paris, 2019.
- GUGETZER G., *Belgien. Das kochbuch : handgemacht, herzlich, haute cuisine, kultrezepte und geschichten*, Munich, 2023.

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 ;
- 1^{er} 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.

LANGÉ 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.

LEFÈVRE 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 février 1932 ;
- 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 ;
- 1^{er} 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 LÉONARD 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.oivi.be/img/brochures/brochureovi.pdf> (consulté le 28/08/2021).

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

PECQUEUX E. et NOËL N., *Liège à table. Gastronomie ménagère liégeoise*, Liège, 2022.

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 Bonnelles, élu meilleur boudin de Wallonie*, 9 décembre 2014, dans *rtbf.be*, https://www.rtbf.be/info/regions/detail_le-boudin-de-bonnelles-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](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/coqo/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*, 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 trêpe*, 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 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).
- 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, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0780> (consulté le 16/12/2024).

Résultats du Concours Eurobeef 2009, dans FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE, *Meat Expo*, http://www.meatexpo.be/files/cms1/lijt-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).

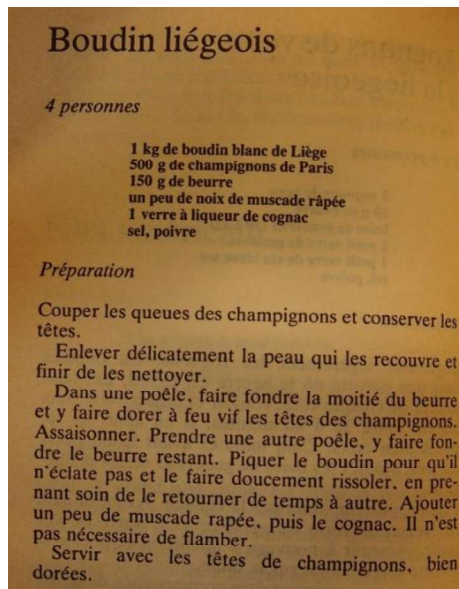
Van Hees. *We know how !*, <http://france.van-hees.com/accueil.html> (consulté le 22/11/2017).

5. Presse spécialisée

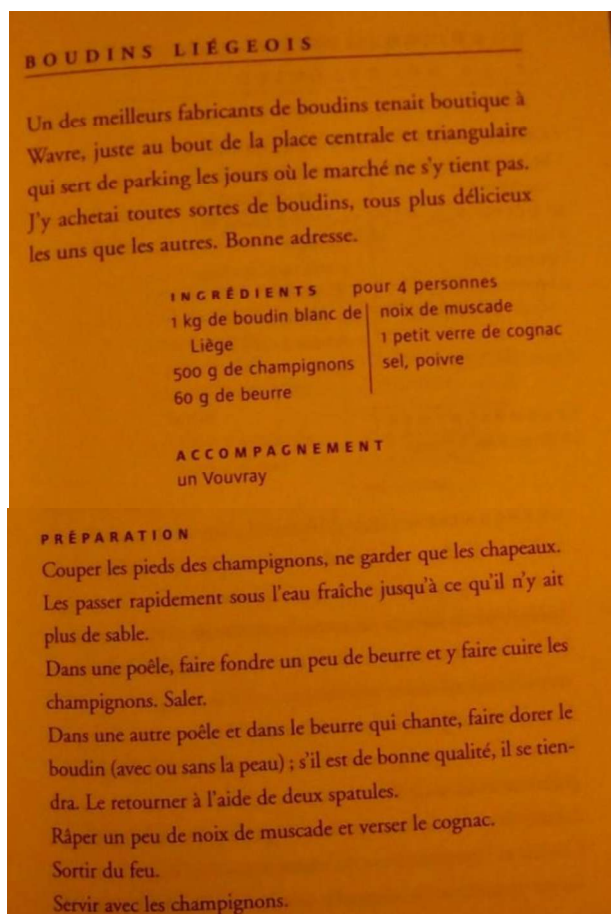
Rungis actualités, n° 715, 2015, <https://www.rungisinternational.com/wp-content/uploads/2016/09/rungis-actualites-715.pdf> (consulté le 14/02/2022).

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.



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).

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

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 familiecept

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.

12 DIMANCHE 21 NOVEMBRE 2004
SUDPRESSE LG

Dimanche magazine

Insolite au Pays de Liège

Grivegnée 94^e coupe pour Jacques Deval

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



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

Jacques Deval, boucher charcutier traiteur "Au Régat", 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 Régat", les nombreuses coupes attestent de la notoriété croissante du Liégeois triomphant. "Voici la 94^e 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 Deval 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 qua-

lité et la fabrication artisanale". Avec la relève de Thierry fils de Jacques, la famille compte aujourd'hui cinq générations de bouchers charcutiers. Jacques Deval 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 Deval & Fils s'appuie sur son "imagination", et s'inspire des réalisations présentées lors des concours internationaux. Avec un slogan "À votre service pour que la fête commence", le magasin propose également des menus complets pour les réveillons de fin d'année: mini boudins apéritifs, caillots à foie gras, dinde farcie maison... Livraison à domicile.

Bon appétit! ★

★ 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 Régat" 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 Régat" 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 Régat depuis dix années. © T.B.



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

TERRY BODSON

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 cœur 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 L
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 cl 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 peut 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_blanco_liege_fabrication2.html (consulté le 22/11/2017).


La Gastronomie
au cœur 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, bœuf...)
Plats : volailles
Plats : fromages et légumes
Pâtisseries, tartes et plats sucrés (salés)
Côtiers à glaces
Gâteaux à grill
Légumes et p. de l.
Terrines et pâtés
Desserts
Sauces
Oufs

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

The screenshot shows the RTBF website interface. At the top, there is a navigation bar with categories: À la une, Fil Info, Belgique, Régions (selected), Europe, Monde, Économie, Société, Médias. Below this is a secondary bar with 'Direct' and 'Soir Première' sections. The main navigation menu lists regions: Régions, Bruxelles, Brabant Wallon, Hainaut, Liège (selected), Namur, Luxembourg, Flandre. The article title is 'Le boudin de Boncelles, élu meilleur boudin de Wallonie'. The author is 'Rédaction RTBF' and it was published on 'mardi 09 décembre 2014 à 14h41'. There are social media sharing icons for Facebook, Twitter, Email, Google+, and Pinterest. A 'Recevoir' button is visible in the newsletter section.

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.

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 parmi 140 candidats. Un trophée 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 protégée. 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 aïrelles, en passant par celui au poireau, aux escargots ou encore au pain d'épice. Après un titre de maître 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 secrètes pour le moment. Impossible de savoir quel sera le 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](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 Boudin Blanc de Liège 300 g

< Retour aux résultats de votre recherche



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



stickers



En 2013, les bouchers de Liège ont battu un record mondial en produisant plus d'1 km de boudin blanc de Liège.

www.belgetarien.be

Pistolet au boudin blanc de Liège et poires caramélisées

Pour 4 personnes | Préparation: 15 min | Cuisson: 5 min | ●●●

4 poires | 50 g de beurre salé
| 1 c à s de raisins secs | 50 g de
cassonade | le jus de 1/2 citron
| 1 c à s de cerneaux de noix
| boudin blanc de Liège

1. Épluchez, épeçiez les poires à l'aide d'un vide-pommes et coupez-les en rondelles épaisses.
2. Faites fondre le beurre dans

une poêle et ajoutez les poires et les raisins secs. Saupoudrez de cassonade et laissez caraméliser.
3. Retirez les poires, déglacez la poêle avec le jus de citron et versez sur les poires. Parsemez de cerneaux de noix et servez sur un pistolet avec des rondelles de boudin blanc de Liège.

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 1923 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.

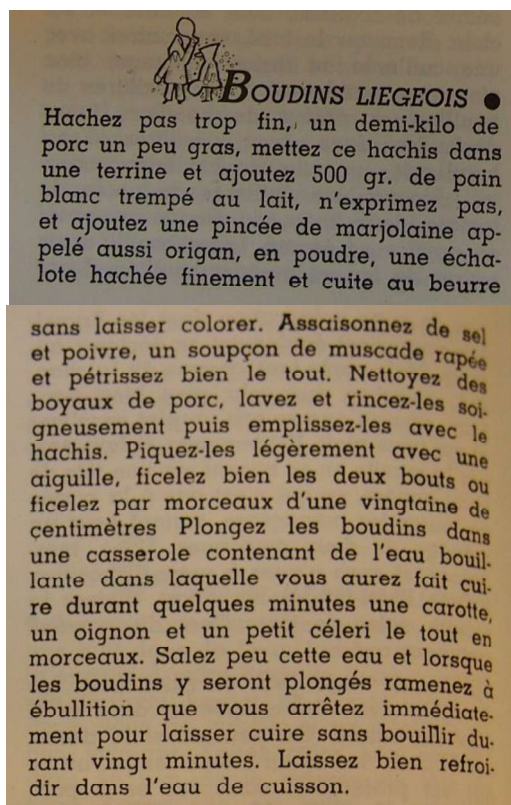
● Le nom de boudin est donné aux saucisses faites de sang ou d'un mélange de pain et de hachis de porc ou veau, ce qui donne le boudin noir pour le premier mélange et le boudin blanc, appelé aussi boudin de Liège, pour le second. Pour le noir, le sang de porc est supérieur à celui de bœuf, ce dernier 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 piqure, 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

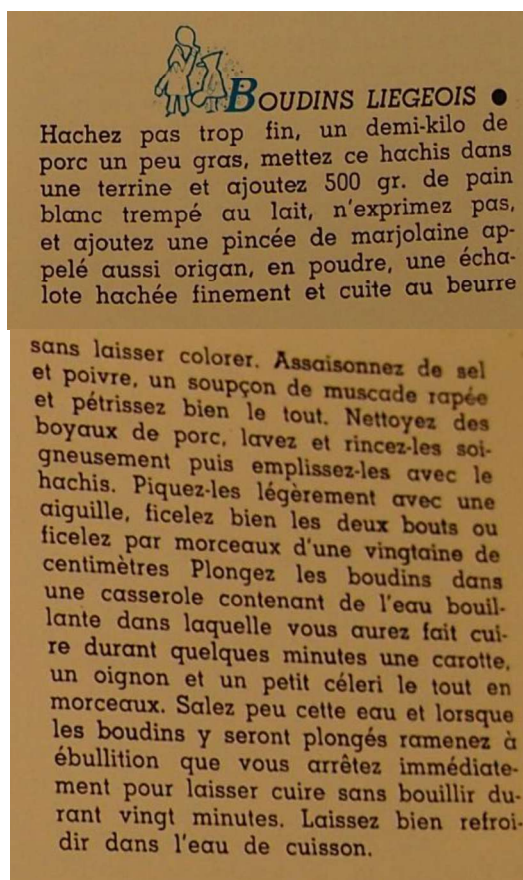
Laissez cuire jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres. Retirez du feu, assaisonnez à votre goût, ajoutez le hachis de viande et un litre de sang de porc, mélangez bien le tout et entonnez dans les boyaux bien rincés. Ficelez à chaque bout et faites cuire comme il est indiqué. Autre recette, 1 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.



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



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).

Barcode 05400141293272

FR DE EN



MERKLOOS / SANS MARQUE

300 g

Luikse pens 300 g

Luikse pensen

Ingrediënten

52,6 % varkensvlees, water, brood [TARWEbloem, water, gist, zout, plantaardige vetten (palm, koolzaad), emulgator (E471)], uien, EIEREN (scharrel), zout, varkensdarm, magere MELKpoeder, zetmeel, voedingsvezel, kruiden en specerijen, dextrose, bieslook, peterselie, SOJA-eiwitten, knoflook, koolzaadolie, aroma, antioxidanten (E300, E330), stabilisator (E451).

Verpakt onder beschermende atmosfeer.

In de koelkast (max. + 7 °C) bewaren. Na openen nog 2 dagen houdbaar in de koelkast.

Combat, 15 décembre 1970, p. 11.

**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 kursaalienne connaîtra, au fil des semaines, de véritables sommets.

1

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, Choeseels 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.

2

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

Concours Boudinwall 2013

Obtient une Médaille d'Or
Pour le **Boudin blanc de Liège**
Réalisé par **Benoît Thoumsin**

Boucherie Air Pur sprl
154 rue de la Verrerie à 4100 Seraing
Ainsi jugé de bonne foi, par nous, le vendredi 29/11/2013
dans les locaux de l'IFAPME à Villers le Bouillet











 Jacques Delaval	 Raymond Lebeau	 André FRANZ	 Ingrid Beckman
 Henri Chaffter	 Philippe Borguet	 André Wison	 P. Meuleman

Une organisation de la corporation des bouchers charcutiers traiteurs de Liège et environs

Concours Boudinwall 2015

Obtient une Médaille d'Or
Pour le **Boudin blanc de Liège IGP**
Réalisé par **Benoît Thoumsin**

Boucherie Air Pur
Rue De La Verrerie 154 à 4100 Seraing
Ainsi jugé de bonne foi par nous le vendredi 4/12/2015
dans les locaux de l'IFAPME à Villers le Bouillet

 Paul Battistoni	 Jacques Delaval	 Raymond Lebeau	 André FRANZ	 Ingrid Beckman
 Sébastien Vanne	 Claude Jacoby	 Jacques Schen	 André Dechamps	 Philippe Massot

Une organisation de la corporation des bouchers charcutiers traiteurs de Liège et environs

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 1er Concours 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].

Pour faire trippe de Brochet.
Prennez chair de brochet, & chair

p. 88

de carpe, & samon fresche autant d'un que d'autre, & hachez bien tout ensemble: mettez dans muscade, sel, poiure, mariolaine hachée, & meslés tout avec trois jaunes d'œuf, & rollés avec la main la chair comme petite faulisse, prennez la mulette & la vessie du brochet, & l'emplissés de vostre chair, & le mettez cuire avec vin, eau, beurre, un limon salé par tranches, rosmarin, mariolaine dedans: estant bien cuit seruez ainsi.

p. 89

Pour faire trippe de chien de mer.
 Prennez vne livre de chair fresche de chien de mer, pour vne livre de chair quatre onces de samon de mer, & hachez bien ensemble, deux ou trois oignons hachez bien menus, un satin de canelle, demy satin de poiure, & du sel: si vous avez du sang de chien de mer meslez avec pour faire trippe: s'il ny a

p. 89

point de sang, prenez un reumer de creme, des œufs de brochet estampez & passés avec la creme, & meslez avec la chair: puis prennez des boyaux de mouton ou boyaux de pourceau les plus petits, & nettoyez bien la graisse dehors, & les emplissés de vostre chair comme trippe, & les faites cuire avec eau & sel, vne bonne poignée de sarriette: estant cuites il la faut rostir sur le gril.

p. 90

POUR FAIRE DES BOUDINS DE BROCHET

Prennez 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. 251

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. 252

POUR FAIRE DES BOUDINS DE ROUSSETTE

Prennez 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 canelle, 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.

p. 252

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	Assaisonnement par kg
● Viande maigre de porc	50 %	55 %	45 %	● Sel de table 20 g
● Gras de gorge	25 %	25 %	20 %	● poivre 2 à 2,5
● Poitrine de porc			15 %	● macis 1 g
● Lait	25 %	20 %	20 %	● 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.
Emboyaüter 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

Protéines	A) 15 %	B) 15,5 %	C) 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*, 5^e éd., Paris-Bruxelles, [circa 1903].

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 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.

p. 225

p. 226

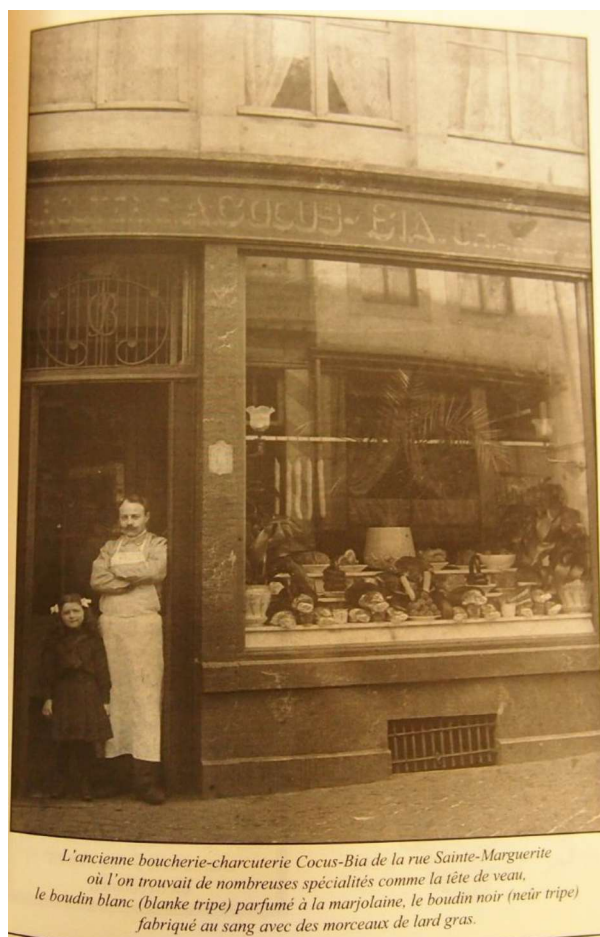
DELAIRESSE Y., *Quand le pays de Liège se met à table*, vol. 2, Grivegnée, 2003.

**LA DRÈSSÉYE
LÍDJWÈSE**

Préparation

- Sur une assiette, dresser un assortiment de charcuteries, les accompagner de beurre, moutarde et de pain gris.
- Dans le temps, la drèsséye 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. 20



p. 57

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

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. 58

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.

p. 104

DEPRÊTRE FI. et NOPÈRE 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 nwàrès *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; avù dès liards on-a dès *tripes* à Binche;
3) déchets de porc comprenant: lès pîds ou pèsteloûs, lès orèyes ou ascou-toûs, èl cras bouya, èl côup d' coutia (partie de la gorge qui a reçu le coup de couteau de l'abatteur), èl poumon: 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, jê tripe**" (si tu me donnes, je te donne; rendre la pareille);
tripe n.f.plur.: les abats du porc; (voy. aussi "**dèsquét'dè 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, uniquement. — 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 Liège, **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 1^{re}, 2^e et 3^e année*, 6^e 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.

ESSER-SIMONS M., *Balade culinaire à travers les siècles, illustrée de nombreuses recettes, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours*, t. 1, s. I., 2018, p. 249.

27. Boudin

A l'époque de Marie Henriette Chrétien, le boudin ne se servait qu'en hors-d'œuvre chaud, contrairement à aujourd'hui, où il peut faire office de plat principal.

Marie Henriette Chrétien précise que le boudin est très indigeste, surtout lorsqu'on en fait usage dans les réveillons, repas nocturnes qui précèdent immédiatement le sommeil.

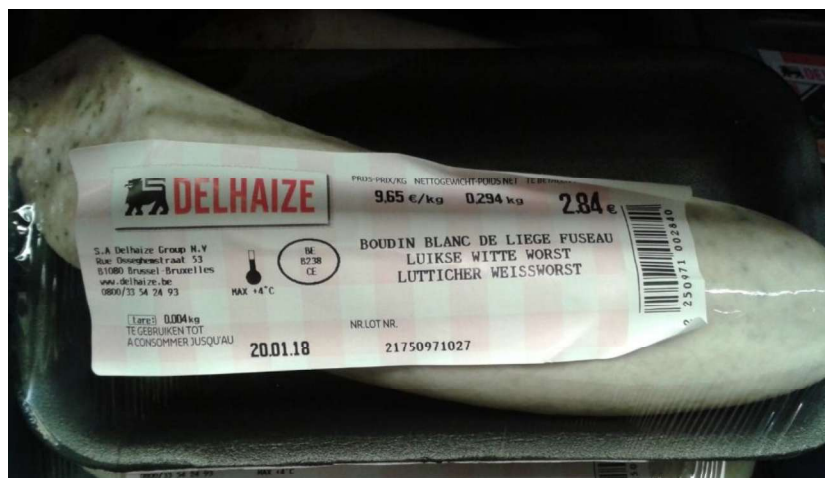
On distingue le boudin noir du boudin blanc : le premier se prépare avec du sang de porc et des condiments ; le second, lui, ne contient pas de sang de porc mais un hachis de viande et de divers autres ingrédients.

Signalons encore, pour le boudin blanc, qu'il fait partie des spécialités régionales belges (pensons au boudin de Liège) et du Nord de la France.

Pour les recettes de boudins ci-après, Marie Henriette Chrétien s'est inspirée de l'ouvrage de Louis-Eustache AUDOT (16), La cuisinière de la campagne et de la ville, ou nouvelle cuisine économique.

p. 249

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 aromatiques 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 empreintes 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.)

FLETCHER N., *Sausage. A country-by-country photographic guide with recipes*, Londres, 2012, p. 91.

Boudin blanc de Liège

A famous speciality of Liège, this is a delicate white pudding made with finely minced, top-quality pork that is softened with egg, bread, milk, and onions. It is subtly flavoured with marjoram.



MEAT	
TYPE	Cooked
TYPICAL SIZE	L: 20cm (8in), W: 3.5cm (1 1/2in)
BELGIUM	Liège




FODOR E., *Fodor's 92. Belgium & Luxembourg*, New York-Londres, 1991, p. 52, 211.

Sausages and Fish

Another national dish is the *boudin* sausage. All Belgian sausages are generously filled with meat, and their flavors are distinctive. The *boudin de Liège* is made with herbs and is particularly savory. The *boudin noir* appeals most to connoisseurs; the *boudin blanc* is more popular. The latter

p. 52

RESTAURANTS. Liège cuisine is refined and noted for specialties of goose, thrushes (*grives*), and a white sausage that is the pride of local butchers (*boudin blanc de Liège*). In addition to all the classic creations

p. 211

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 li 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 carnivals vilages*), 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*, *majōrona*, *mariona*, *margerona*, *margaritaria*, *magitana*, *pera*, *olimblum*, *olimbrum*, l. du m. â., DIEF.

amaricon, *amaraseus*, *colimbrum*, *persa*, *esbrium*, l. du m. â.,

p. 22

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

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

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

majourano, f., *majouréno*, f., *majurano*, f., *majouràyno*, f., *majourane*, f., *majouralo*, f., *majourèlo*, f., *marjoulane*, f., *marjèlane*, f., *mardzolana*, f., *mardzolèna*, f., *mardzourano*, f., *marjolan-na*, f., *mardzolan-na*, f., *marjèlan*, m., *marjolènnè*, f., *marjèlènnè*, f., *mardjòlènnè*, f., *mèrdjoulèna*, f., *mardzolèna*, f., *marzalèno*, f., *marjolègne*, f., *marjoulin*, m., *marjoulingue*, f., *marjoline*, f., *morziolino*, f., en divers patois.

maïoulinô, f., Laguëpie (T.-et-Gar.), c. p. M. ED. EDMONT.

màjourane, f., B.-Pyr., LESPY (1). — *mijorène*, f., Vosges. — *marjovènnè*, f., Guiscard (Oise), r. p. — *marlachènnè*, f., Saint-Georges-des-Groseill. (Orne), r. p. — *mourghèlène*, f., Pissy-Poville (S.-Inf.), r. p. — *margolème*, f., Dainville (P.-de-C.), r. p. — *marjèlèse*, f., Nérondes (Cher), r. p. — *marjotatte*, f., Rosières-aux-Sal. (Meurthe), r. p. — *marjolè*, m., Saint-Symphorien (Indre-et-L.), r. p. — *marjèlè*, m., Château-Renault (Indre-et-L.), r. p. — *marjyó*, m., Tavaux (Jura), r. p. — *marjèndouno*, f., La Malène (Lozère), r. p. — *majourado*, f., Massat (Ariège), RUFFIÉ, *Massat*, 1889, p. 14:

mardjolin-ne, *margolin-ne*, *margolène*, f., wallon, J. FELLER.

mèrade, 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.

Liégeois, venez tous goûter notre bon boudin liégeois. Spécialité de la maison.— Charcuterie Coenen, 3, place du Sud.

Les Amateurs de Bon Boudin
Pas de Noël sans le Boudin de Liège
Boudin français
CHARCUTERIE COENEN
3, place du Sud, et 13, r. Marchienne
Téléphone 943. id

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

Boucherie De Wyngaert
Rue de Marcinelle, 55, Charleroi
OUVERTURE SAMEDI 20 OCTOBRE

MOUTON		VEAU	
LE DEMI-KILOG.		LE DEMI-KILOG.	
Ragoût à partir de	FRS 3,50	Haché à	FRS 2,50
Épaule à partir de	4,00	Blanquette, à partir de	3,00
Bœufes côtes à partir de	5,00	Rôti sans os, à partir de	5,00
Ggot, à partir de	6,00	Sautés de veau, à	7,00
Rumsteack à partir de	7,50	Côtes de veau filet, à	7,00
Côtelettes, à partir de	8,00	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		CHARCUTERIE	
LE DEMI-KILOG.		LES 100 GRAMMES.	
Saindoux, à	FRS 1,50	Tête pressée	FRS 0,80
Haché, à	2,50	Lard salé	0,75
Saucisse fraîche, à	2,50	Lard fumé	0,80
Panne, à	2,50	Saucisson de Bavière	1,20
Petit salé, à 1/2 kg	2,50	Saucisson de Paris	1,20
Jambonneaux, à	2,50	Saucisson de Jambon	1,20
Lard gras, à	2,50	Pâté à la langue	1,20
Lard maigre, à	3,50	Foie cuit	1,20
Rôti au jambon, à	5,00	Épaule cuite	1,30
Carbonnades, à	5,00	Lard Bacon	1,40
Côtes de porc, à partir de	6,00	Pâté de foie	1,40
Rôti sans os, à partir de	6,00	Pâté de Strasbourg	1,40
Carbonnades, à	5,00	Hure de Paris	1,40
Côtes de porc, à partir de	6,00	Jambon cuit	1,80
Rôti sans os, à partir de	6,00	Filet d'Anvers fumé	1,20
Demi tête de porc, à la pièce	2,50	Saucisson de Boulogne	1,80
BŒUF		LES 100 GRAMMES.	
LE DEMI-KILOG.		LES 100 GRAMMES.	
Grasse	FRS 1,50	Galentine	1,80
Haché	2,50	Jambonneau en gelée	2,50
Jarret, à partir de	2,50	Boudin noir	La Pièce 0,60
Bouilli, à partir de	2,50	Boudin blanc	0,75
Plates côtes, à partir de	3,00	Pied de porc en gelée	1,00
Carbonnades	3,00	Oreille de porc	1,50
Fanchot, à partir de	3,50	Tête de veau en tortue	Le Bol 1,25
Carbonnades sans os	3,50	Saucisson de Francfort	Les 2 1,80
Rosbif, à partir de	Le Kilog 3,00	Langue en gelée	2,50
Rumsteack, à partir de	1/2 kg 6,00	Saucisse en gelée	1,00
Reux Filet, à partir de	» 6,00	Boudin de Liège	Le 1/2 kg. 2,50
Pelé à partir de	» 7,00	Boudin français	1,50
Pièce levée, à partir de	» 7,50	Boudin au lard	2,50

Gazette de Charleroi, 5 juillet 1935, p. 3

SAMEDI 6 JUILLET
OUVERTURE D'UNE
CHARCUTERIE DE 1^{er} 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 1^{re} 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,—
RIFSTEKS 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
BODIN DE LIEGE	0 80
ROCLADE DE VEAU ...	1 20
TETE PRESSEE d'Alsace ...	1 20

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

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

**Ménagères,
Lisez attentivement
Cette semaine :**

	les 100 gr.	
Jambon cuit	1.40	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.
Bloedperm	3.—	Fr.
Boudin au lard	3.50	Fr.

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

AUX GRANDES BOUCHERIES

Pierre & WYNGAERT

55, RUE DE MARCINELLE
CHARLEROI
ENTRÉE LIBRE

Réclamez vos timbres MELIOR
On porte à domicile.
Tél. 10545 et 10571

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 Liège
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 Mélior

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

tripe(s), n. f., boudin, tripe: *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 tripe èt boyas*, vomir; **tripayes**, n. f. pl., **triperiye**, n. f., abats divers: *i vindève dès tripayes di totes sôtes*; **triper** (c. 3) v. tr., offrir du boudin aux voisins quand on tue le cochon: *on tripe todis s' famille, 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 r'ripe, 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 blanche 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., inéte tout en tr. : mettre en pièces, gaspiller). — Tripaiez, tripinz (tripaille). — Triper, voy. ce mot.

GREENBERG É., *J'aime la saucisse !*, Paris, 2019, p. 131.



GUGETZER G., *Belgien. Das Kochbuch : handgemacht, herzlich, haute cuisine, kultrezepte und geschichten*, Munich, 2023, p. 146-147.

**Für 4 Personen
ca. 30 Minuten
plus 10 Minuten Ruhezeit**

Für die Weißwurst
mit Apfelkompott

4 Äpfel (z. B. Boskoop)
4 EL Butter
50 ml Lütticher Sirup (alternativ
Apfelkraut)
1 Zweig Rosmarin
Salz
frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer
600 g Boudin blanc de Liège (tradi-
tionelle Weißwurst aus Lüttich)

Zum Anrichten

Kartoffelpüree

Weißwurst mit Apfelkompott

Die Äpfel vierteln, von Stiel und Kerngehäuse befreien, schälen und grob hacken. 2 EL Butter in einem Topf zerlassen und die Apfelstücke darin von allen Seiten 5 Minuten dünsten. Dann den Lütticher Sirup angießen und einmal aufkochen. Den Rosmarinweig waschen, trocken schütteln und untermischen. Den Topf vom Herd nehmen und das Apfelkompott 10 Minuten durchziehen lassen. Anschließend den Rosmarinweig entfernen. Das Apfelkompott nach Wunsch salzen und pfeffern. Die Boudin blanc schräg in dünne Scheiben schneiden. Die restliche Butter (2 EL) in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Wurstscheiben von beiden Seiten etwa 3 Minuten bei mittlerer Temperatur anbräunen.

Anrichten

Das Apfelkompott auf die Teller verteilen und die Wurstscheiben daneben anrichten. Das Kartoffelpüree daneben platzieren.

Tipp

Lütticher Sirup (*sirop de Liège* oder *luikse stroop*) ist ein dunkler, fester Sirup, der aus Äpfeln und/oder Birnen, häufig in Kombination mit Datteln hergestellt wird. Dieses traditionelle Produkt der Region Lüttich wird als Brotaufstrich, aber auch für Saucen verwendet. Unverzichtbar ist er für Boulets à la liégeoise oder auch für Kaninchen nach Lütticher Art.

Boudin Blanc ist die weiße Variante der sehr herzhaften und mit Blut verarbeiteten Boudin noir, die auch in Frankreich beliebt ist. Meist wird sie aus Schweinefleisch hergestellt und schmeckt köstlich gegrillt oder gebraten. Die Konsistenz der Wurst ist wichtig - luftig sollte sie sein.

Boudin blanc liégeois

Weißwurst mit Apfelkompott



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

p. 392

nage. [Derive plais de marjolaine]
mariolinne, 1. marjolaine (plante aromatique) : *on mèl' dèl ~ divins lès tripes* ; — 2. espèce de pomme de terre hâtive.

p. 677

tripaye, tripaille : *sèchi lès ~ foû dè vinte*, étripier. | 1. **tripe**, tripe : *rinde tripes et boyès*, 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 ~* ; *magni on p'tit bokèt d' ~* ; *diner dèl ~ sorlon l' pourcé*, donner à chacun sa part, faire le partage loyalement (Spots, 2989) ; *li ~ èst sèlon l' pourcé*, selon le saint, l'encens (F) ; *pus d' pourcé, pus d' ~*, le bénéfice est en raison du capital, la récompense est en raison du travail (Spots, 2987) ; *i n' si pwèrèt 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 à 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* : *fruzèye* (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' ichique* (à *cou d' ichèt* Les Awirs) ; — esp. de moulure *rond*.

boudinière *cwèn'hé* (*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.	»
Pastel uit kom	1.60 Fr.	»
Straatsb. pastel	1.20 Fr.	»
Hoogfijne pastel	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 spring	1.50 Fr.	»
Gerookte spring	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 Francais	5.00 Fr.	»
Boudin de Liège	16.00 Fr.	»

Onze tete de veau en tortue 10 Fr. kg.
Om te kunnen voldoen aan onzen
ontzaglijken verkoop, fabrikeeren wij
iederden dag. Al onze artikelen zijn
dus gewaarborgd uiterst frisch; zon-
der 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.

La 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'ogonade 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*, 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 mée 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 connaissons 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 Liège. 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.	Carbonnades	3.00	»
Epaule, à partir de	4.00	»	Flanchet, à partir de	3.50	»
Basses côtes, à partir de	5.00	»	Carbonnades sans os	3.50	»
Gigot, à partir de	6.00	»	Rosbif, à partir de	5.00	le k.
Rumsteack, à partir de	7.00	»	Rumsteack, à partir de	6.00	le 1/2 k.
Côtelettes, à partir de	8.00	»	Faux-filet, à partir de	6.00	»
			Filet, à partir de	7.00	»
VEAU					
Hâché, à	frs 2.50	le 1/2 k.	Pièce levée, à partir de	7.50	»
Blanquette, à partir de	3.00	»			
Rôti sans os, à partir de	5.00	»	CHARCUTERIE		
Sauté de veau, à	7.00	»	Tête pressée	les 100 gr.	0.60
Côtes de veau hiet, à	7.00	»	Lard sauté	»	0.75
Rognons, à	8.00	»	Lard fumé	»	0.90
Foie, à	8.00	»	Saucisson de Baylière	»	1.20
Noix ou pièce levée, à	9.00	»	Saucisson de Paris	»	1.20
Sous-noix, à	9.00	»	Saucisson de Jambon	»	1.20
Ris, à	10.00	»	Pâté à la langue	»	1.20
PORC					
Saindoux, à	frs 1.50	le 1/2 k.	Foie grillé	»	1.20
Hâché, à	2.50	»	Epau / cuit	»	1.30
Saucisse fraîche, à	2.50	»	Lard Bacon	»	1.40
Panur, à	2.50	»	Pâté de foie	»	1.40
Petit salé, à	2.50	»	Pâté de Strasbourg	»	1.40
Jambonneau, à	2.50	»	Hure de Paris	»	1.40
Lard gras, à	2.50	»	Jambon cuit	»	1.80
Lard maigre, à	3.50	»	Filet d'Anvers fumé	»	1.80
Rôti au jambon, à	5.00	»	Saucisson de Boulogne	»	1.80
Carbonnades, à	5.00	»	Galantine	»	1.90
Côtes de porc, à partir de	6.00	»	Jambonneau en gelée	»	2.50
Rôti sans os, à partir de	6.00	»	Boudin noir	la pièce	0.60
1/2 tête de porc, à	2.50	la pièce	Boudin blanc	»	0.75
BOEUF					
Graisse	frs 1.50	le 1/2 k.	Pied de porc en gelée	»	1.00
Hâché	2.50	»	Oreille de porc	»	1.50
Jarret, à partir de	2.50	»	Tête de veau en tortue	le bol	1.25
Bouilli, à partir de	2.50	»	Saucisse de Francfort	les 2	1.80
Plates côtes, à partir de	3.00	»	Langue en gelée	»	2.50
			Saucisse en gelée	»	1.00
			Boudin de Liège	le 1/2 k.	2.50
			Boudin français	»	1.50
			Boudin au lard	»	2.50

0103

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

Et vous trouverez à nos rayons

de charcuterie du :

Les 100 gr.

Jambon cuit de Prague A	1.50
Jambon cuit épaule A	1.20
Filet d'Anvers A	1.50
Lard fumé A	1.—
Pâté terrins A	1.20
Pâté de Strasbourg A	1.40
Calentine A	1.40
Hure de Paris A	1.50
Boudin de Liège A	0.80
Boudin de Liège A	0.80
Roquette de veau	1.20
Tête pressée d'Alsace	1.00
Saucisson de foie	1.20
Saucisson de Paris	1.20
Saucisse en gelée :	0.50 la pièce
Langue en gelée :	2.50 la pièce
Gendarme suisse :	0.50 la pièce
Tête de veau en torture :	1.70 le bol

AUX GRANDES BOUCHERIES
PIERRE DE WYNGAERT
 55, rue de Marcinelle, Charleroi
 où tous les articles susmentionnés
 sont exposés à l'intérieur du ma-
 gasin. - 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
Crème de pâté	6,50
Galantine truffée	6,50
Tête pressée (carré)	2,80
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	6,50
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 Liège
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 ACTUELLEMENT le 1/2 kg.	le 1/2 kg.		AVANT ACTUELLEMENT le 1/2 kg.	le 1/2 kg.
Rosbeef	50,00	40,00	Hâché de porc	40,00	20,00
Entrecôtes sans os	50,00	40,00	Saucisse fraîche	40,00	25,00
Entrecôtes avec os	40,00	30,00	Jambon cuit les 100 gr.	7,-9,-11, 5,-7,-9,	
Hâché de bœuf	36,00	20,00	Hâché de veau	40,00	20,00
Côtes de porc	60,00	45,00	Gigot de mouton	50,00	45,00
Rôti de porc	60,00	50,00	Lapins sans tête ni pattes ni peau	30,00	25,00
Lard salé	40,00	30,00	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		PORC le demi-kilo		MOUTON le demi-kilo	
Graisse de bœuf	7,50	Petit salé	5,00	Ragoût	10,00
Bouilli-poilrine jarret	10,00	Lard gras	10,00	Collier	10,00
Bouilli-plâtes côtes, dessus de côte	15,00	Jambon	10,00	Bout de côte	11,00
Carbonnades avec et sans os	15,00	Collier frais	10,00	Côte découverte	15,00
Contre et filet	25,00	Panne	11,00	Basses côtes	15,00
Américain	25,00	Panne moulue	10,00	Epaule sans os	17,50
Pêlé	25,00	Lard frais	15,00	Cotelettes	15,00
Filet d'Anvers	30,00	Côtes premières au spiring au filet	22,50	Rumsteak	22,50
		Rumsteak	27,50	Tranche de gigot	22,50

SALAISONS le demi-kilo		CHARCUTERIE le demi-kilo		TRIPIERIE le demi-kilo	
Saindoux	8,50	Cervelas	la pièce 2,50	Pieds de porc	la pièce 8,50
Collier salé	10,00	Boudin blanc	" 2,50	Poumons de porc	le 1/2 kg. 8,50
Collier fumé	12,00	Boudin français	le 1/2 kg. 6,00	Têtes de porc	8,50
Jambonneau	15,00	Bloedpens	10,00	Cœurs de porc	10,00
Bacon salé	15,00	Tête pressée	10,00	Queues de porc	10,00
Bacon fumé	17,50	Pâté de foie	20,00	Foies de porc	20,00
Lard fumé	17,50	Saucisson de foie	20,00	Rognons de porc	20,00
Epaule cuite entière	26,00	Hure de Paris	20,00	Rognons de mouton	8,50
Jambon cuit entier	26,75	Boudin de Liège	20,00	Foies de mouton	11,00
Jambon d'Ardennes entier	30,00	Saucisson de jambon	20,00	Rognons de bœuf	10,00
Epaule cuite découpée	28 et 30	Pâté terrine	21,00	Cœurs de bœuf	10,00
Jambon cuit découpé	28 et 30	Saucisson de Paris	21,00	Queues de bœuf	10,00
Jambon d'Ardennes découpé	30 et 35	Roulade de veau	30,00		
Boulogne	32,00				
Salami extra	37,00				

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.— »
Pilet d'Anvers	1.50 »
Lard anglais	1.20 »
Lard salé (maigre)	3.— le 1/2 kilo
Lard fumé (maigre)	3.50 »
Lard gras (gros)	2.— »
Saindoux pur en sachets	1.50 »
Oreille de bœuf pr frites	1.00 »
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 cult en tranche	1.20 >
Jambon cult de Prague	1.50 >
Foie de porc cult	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 boeuf pr frites	1.50 >
Boudin au lard	1.50 >
Boudin français	1.— >
Jambon cult	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 >
Boi 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-B506

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

<p style="text-align: center;">LES MARCHES</p> <p>MALINES : Marché aux légumes du 3 décembre 1947 :</p> <p>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 à 20; tomates de sera, 14 à 25; tomates pleine terre, 6 à 10; carottes, 2.75 à 4; choux de Bruxelles, 15 à 24; 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.</p>	<p>MARCHE DE LIEGE, 4 décembre.</p> <p>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; crasson 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; escarole 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 pa-</p>	<p>quet; 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; oselle 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.</p> <p>DIEGHEM (Brabant). — Un marché hebdomadaire sera tenu dans la commune le samedi de chaque semaine de 13 à 17 h. : tous produits.</p>
---	---	---

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.; Aman-
des 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; ca-
rottes jeunes 3 fr. la botte; céleris
raves 4 à 8 fr. la tête; céleris blancs
4 fr. la 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
15 à 24 fr. le kg; doucette 30 fr. le
kg; échalotes 10 fr. le kg; endives 4
fr. pièce; épinards 8 fr. le kg; Es-
carolle 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; manda-
rines 10 à 12 fr. le kg; mangé-tout

30 fr. le kg; marjolaine 5 fr. la botte;
marrons 17,50 fr. le kg; navets
4 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; oselle 40 fr. le kg; pamplemou-
se 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; pou-
lettes 50 à 120 fr. pièce; radis blancs
4 fr. la botte; raisins 20 à 25 fr. le
kg; salades jeunes 24 fr. le kg; sa-
lades étrangères 4 à 5 fr. pièce; sa-
lades du pays 4 à 5 fr. pièce; Sali-
sifis 10 fr. le kg; sarriette 10 fr. la
botte; scorsonères 10 fr. le kg; to-
mates 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 botte;
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;
scorsonères, 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 (gé-
nisses et taureaux) : à partir de
5,000 fr. pièce; génisses pleines :
9,500 à 13,000 fr. pièce; vaches gras-
ses : 11,500 à 16,000 fr.; moutons :
13 à 15 fr. le kg sur pied.

Marché aux cochons : On constate
également une augmentation des co-
chons 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 : pou-
les : 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; épi-
nard : 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 DÉCEMBRE.

Choux verts 2,50-3,50 pièce ; choux
fleurs 7,00-13,00 pièce ; choux blancs
3,00-6,00 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 ; céleri blanc 13,00-
22,00 le paquet ; céleri vert 8,00-15,00
le paquet ; céleri rave 2,00-6,00 pié-
ce ; 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 18,00-
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 ; chi-
cons 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; bana-
nes 15 à 25 fr. le kg; betteraves
rouges 6 fr. le kg; carottes demi-long-
ues 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; cer-
feuil 40 à 50 fr. le kg; canetons 75
fr. pièce; chicorée de Bruxelles 10 à
12 fr. le kg; champignons 75 à 113
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; crevet-
tes 35 à 40 fr. le kg; citrons 2 fr. la
pièce; cresson 5 à 6 fr. la botte; dat-
tes 18 à 24 fr. le kg; doucettes 25 à
30 fr. le kg; échalottes 10 fr.; endi-
ves 3 à 4 fr. pièce; épinards 7,50 fr.
le kg; escarottes 3 à 4 fr. 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;
oselle 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; poi-

2

persil 25 fr. le kg; piments 35 fr. le
kg; pigeons 25 à 35 fr. pièce; poi-
reaux 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; sa-
lades jeunes 20 à 30 fr. le kg; sa-
lades étrangères 4 à 5 fr. pièce; sa-
lade du pays 4 à 5 fr. pièce; scor-
sonères 11 fr. le kg; tomates 20 à 30
fr. le kg; thym 5 fr. la botte; pom-
mes de terre 2,25 à 2,50 fr. le kg.

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; céleri blanc, 25 à 30 fr. la botte; céleri vert, 13 à 30 fr. la botte; céleri 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; céleris 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 frs 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 100 frs pièce; poulets 50 à 110 frs pièce; radis rouges 6 frs la botte; raisins 5 frs 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; céleri blanc, 17-28 fr. la botte; céleri vert, 12-20 fr. la botte; céleri rave, 1-3 fr. 50 pièce; poireaux, 11-24 fr. la botte; asperges, 35-55 fr. la botte; rhubarbe, 2-4 fr. la botte; Ralforts, 2 fr. la botte; radis, 1.25-1.75 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; échalotes, 10 fr. le kg; scorsonères 5-8.50 le kilos.

MARCHE DE LIEGE DU 10 AVRIL. — Au 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 tète; 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 65 fr. le kg; feuilles de laurier 5 fr. le paquet; marjolaine 5 fr. la botte ; navets 20 fr. le kg ; oignons 2,20 fr. pièce ; oignons blancs 16 fr. le kg; oignons rouges 15 fr. le kg; orangers 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, 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.; sarriette 3 fr.

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.; rale, 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; céleris raves, 4.50; cerfeuil, 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; échalotes, 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, 35; 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; céleris verts, 10; estragon, 5; fenouil, 5; sarriette 5; marjolaine 5.

A la pièce : artichauts 12 et 20; aubergines, 12 et 20; céleris blancs, 5; choux-fleurs, 5 et 6; endives, 2 et 3; escarolles, 2 et 3; laitues, 2 et 3; 3.80 et 4.00; salades du pays 3 et 4; salades étrangères, 3 et 4; pigeons, 20 et 25.

La Meuse, 24 décembre 1884, p. 4.

CHARCUTERIE
M. MICHELS
53, Rue Neuve, 53.
En face de l'église St-Catherine.
PRIX DÉFIANT TOUTE CONCURRENCE
Véritable lard du pays. Côte-
lettes, saucisse et toutes les vian-
des 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 Parle-

ment avait successivement décliné. Personne ne le professait ouvertement. M. Manilius n'avait pas eu de successeur. M. Dumortier lui-même, bien que la vaillance ne lui fût 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 remanement 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 la matière économique la plus grande absurdité qui puisse 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.

La Meuse, 16 février 1885, p. 1 (suite).

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 de 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 Liège 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 n'est contenté 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 S^{te} 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, 25 mars 1886, p. 4.

CHARCUTERIE M. MICHELS,
Rue Neuvice, 53
(en face de l'église S^{te} 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 défilant toute concurrence.

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 1^{re} qualité, fr. 1.60 ; lard et saindoux, par 100 kil., 1.40. Spécialité des boudins aux fines herbes, 1^{re} qualité, fr. 1.25 le 1/2 kil. ; boudin blanc, très-bon, et le noir, pour rôtir, à 1 fr. le kil. ; ambon du pays, à fr. 2.10 le kil. ; ambon sans os, à fr. 2.30 le kil. ; choucroute, à 30 centimes le kil. Les autres articles à des prix sans concurrence possible.

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, 1^{re} qualité, 1.25 ; boudin au foie d'Aix-la-Chapelle, 0.60 ; boudin blanc aux fines herbes, 1.25 ; boudin de Liège, 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, 53,
En face de l'église S^{te} Catherine.

La Meuse, 20 et 21 décembre 1890, p. 5.

<p style="text-align: center;">NOËL</p> <p style="text-align: center;">Charcuterie</p> <p style="text-align: center;">E. Choffray-Nollet</p> <p style="text-align: center;">Success^r de Ch. Hallin, Maison fondée en 1830.</p> <p>Spécialité de boudins fins, qualités supérieures. Boudins blancs aux truffes. Boudins blancs aux fines herbes. Boudins noirs au gingembre. Boudins de foie, 1^{re} qualité. On porte à domicile. On expédie en province.</p> <p>1</p>	<p style="text-align: center;">NOËL 1890</p> <p style="text-align: center;">Charcuterie Centrale</p> <p>Maison Jean Meewis-Biavat <i>Rue du Pont-d'Arroy, 55</i> 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.</p> <p>2</p>	<p style="text-align: center;">CHARCUTERIE</p> <p>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.</p> <p>3</p>
---	---	---

La Meuse, 20 décembre 1892, p. 3.

NOËL 1892

Charcuterie centrale
Maison MEEWIS-BIAVAT

Rue du Pont-d'Arroy, 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, 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 Liège, 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 décembre 1900, p. 2.

REPAS DE NOËL

Partout on se prépare à réveiller 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'huitres, 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'Arroy, 37.

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 : Truilles de Coq 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 Collresse.

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 Tohantchès.

AU DINER : Fricassée de Veau Leman; Oeufs pochés, pointes d'Asperges; Asperges de Vivegnis au Beurre d'Aubel.

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 dépliant, tirés par milliers, ont été lancés dans toutes les directions; des brochures, 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.

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, 1.26; 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.

PREIX 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; nourains, 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, 385.

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: Jull., 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, 203.000.

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, 1^{re} qualité, 11 fr. à 13 fr. le k.; 2^e qual., 8.00 à 11.00 fr. le k.; veau, 1^{re} qual., 16 à 19 fr. le k.; 2^e qual., 12 à 16 fr. le k.; mouton, 1^{re} qual., 12 à 14 fr. le k.; 2^e qual., 10 à 12 fr. le k.

Halle des Carmes. — Porc, 1^{re} qual., 9 à 11 fr. le k.; 2^e 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 62-70; 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; saisis, 1.50; betteraves, 1.50; oignons, 0.25. Pommes de terre: mylords, 0.65; édouard, 0.70; plates, 1.

Marché aux oiseaux du 18. — Linots, 2; terins, 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 caillébotte 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, orges 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; nourains, 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 chox 70/71 k. flot. 80 1/2; Perse disp. 63; Pologne 70/71 k. t. 332 emb. prompt 98 1/2; id. 3 emb. prompt 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, in-

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 76 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 75. 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; Cinquintino plata rouge, flott. 55, livr. 3 derniers 55, livr. 6 d'oct. 66.50, livr. 3 premiers 58.

SAINDOUX et SALAISONS: Saindoux tierçons 800, calsettes 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. 480, Kansarsh Straights 420, Manitoba Pat. 480.

La Meuse, 1^{er} août 1945, p. 4.

MARJOLAINE A VENDRE.
116, RUE EN-BOIS, 116, A LIEGE.

La Meuse, 30 juillet 1947, p. 4.

**UN APERÇU DES PRIX
AU MARCHÉ 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. ; choux de Savoie 4 fr. le kg. ; choux verts 5 fr. le kg. ; citrons 14 à 15 fr.

1

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 ; laitues 4 fr. le paquet ; mangé-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.

2

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 « binje », 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 fr. ; 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. ; escarolles : 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 : 7 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.

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.

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 bovins, 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 août 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.

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 ; Chou-fleur 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.

1 e huit noces d'or

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, 1,40-3,50 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.

2

La Nation Belge, 21 décembre 1919, p. 2.



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

✓ Boudin blanc aux herbes *amulet*

« 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'abatage du cochon*, dans *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, vol. 8, 1925.

p. 292

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,

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 aïs de chêne servant de couvercle au saloir. Li touweû d' pourcês, après avu ajusté l' biesse, el pwèrtève el cève sol tève de 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 cûhève li dispouye à pus vite po l' lèyi r'frûdi èt nnè fé de hatchis'. Li fête, li cervê, li misse èt l' sote tchâr èstint fricassés tot drû po qui l' botchû saye de pourcê divant d'ennè raler. C'èsteût sovint l' botchû aussi qui havève lès boyès èt qui lès d'nève às 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 moulu dans de grands plats où on pouvait le conserver jusqu'à deux ou trois semaines. On hatchève li dispouye avou dès ognons èt de pièrzin, sol plontche a hatchi, avou l'hatchâ qui pindève à fièr di coulève. Après l'avu fait r'cûre, on l'mèteve divins dès plats po l' fé prinde; èt, grâce a çoula, on l' wârdève d'jusqu'à quinze djouès 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

LAPORT G. et al., *L'abattage du cochon*, dans *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, vol. 8, 1925 (suite).

p. 300

casseroles en terre, les carbonâdes, tranches de filet coupées très fines. Quand l'deuзимe fornêye èstât foû dè for, èt qui l'botchi avût l'tèyi l'pourecê, on hèrève è for lès casseroles avou lès carbonâdes po lès cuire 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).

Ghislaine HÉNAUX.
1925.

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 *fénn'aler les tripes* (faire disparaître les boudins). Le macré 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.

J 4

LA PRESSE, MONTREAL, SAMEDI 27 SEPTEMBRE 1986

La Belgique a aussi sa cuisine bien à elle

■ Il se trouve dans tous les pays des gens douteux de goût et savoir-faire pour répandre et faire partager cet art délicieux que l'on appelle «culinaires» 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 ancêtres seigneurs, rois, ducs ou princes-évêques traquant le gibier ou partageant le festin. Portaines 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 jaadis des étapes de la vie tout comode 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 gas-

tronomie». Et à cette sensualité particulière il convient d'ajouter quelques saveurs 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 liées 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, œufs 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 pos-

éder la finesse et le croustillant nécessaires.
Le poulet à la bruxelloise se mange accompagné de chicons, les chicones de Bruxelles, cuites à la casserole ou, parfois, braisées.
Dans la cuisine à la bière, dinde 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 cramiq et ses craquelins et autres préparations boulangères, telles le «boddling», les gaufres et le pain à la Grecque dont l'origine du nom se cherche dans une déformation linguistique plutôt géographique.
A Wavre, se fabrique le «was-tais», une tarte recouverte de fromage blanc empli d'amandes, 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.

A Liège, au temps de Charlemagne se dégustait déjà le potage aux poireaux, aussi célèbre dans la ville que la «struyle», soupe dans laquelle est émietté du pain d'épices tandis que dans toute la province s'apprécient les «fricassées», des œufs 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 genièvre et de croutons frits arrosés de cognac.

Le sirop de Liège est une exquisite douceur tandis que le rayon pâtisserie déborde de noms charmants: les «fortais» condruziens, «voitons» de Herbe, «baiseurs», sorte de meringue, de Malmedy, galettes de Tilif et «miroux», brioches 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 VIII^e 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 cœur 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 drois 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-Age 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, celeri vert, carottes, ail, oignons et purée de tomates est également un cadeau de la gastronomie locale tandis que le pigonneaux et surtout le plus fort des fromages et tout grives à l'ardennaise sont

vanités 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 sauglier, à la broche ou mariné selon de très vieilles recettes tout comme le boeuf au four à la manière de Bastogne. A 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 «stouffayes», une préparation de porc aux échalotes, et d'une potée particulière faite de choux farcis.

L'Abbaye d'Orval, Bertrix, Bomal et Menouvalaine ont leurs fromages parfois appelés «croûtes» tandis que Nassogne s'est faite une spécialité de la tarte au riz et Weillin 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. Lardis secs
10, MARCHÉ-AUX-POULETS, 10
FOUTES REMISES AU COMMERCE

La toque blanche, 30 juillet 1926, p. 1.

La bonne cuisine au pays liégeois

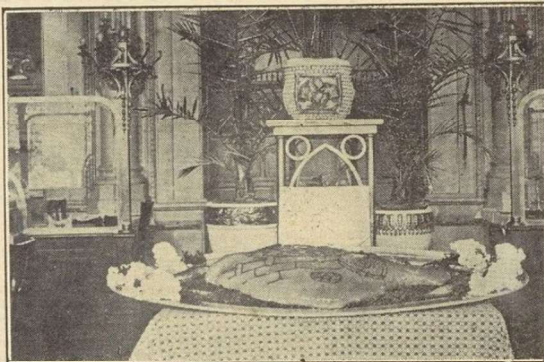
A toute époque, le Wallon a eu la réputation d'être un joyeux compère, bon buveur, grand mangeur, hôte des plus agréables et ami des plus sûrs. Cette réputation, il veut la conserver. Le verre en main, devant une table agréable, il convie donc l'étranger à venir goûter cette hospitalité proverbiale et généreuse.

Il a déjà été rendu compte, ici, dans ses grandes lignes, de la manifestation gastronomique de Liège. 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 Liège et placée sous le patronage de la ville française de Dijon — dont on se souvient des récentes fêtes gastronomiques.

Les fêtes de Liège avaient pour but de favoriser le tourisme dans le pays de Liège 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 amateurs de la fête.

A l'exposition hôtelière, les plats-ty-

l'hôtel du Trianon de Liège, 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



LES MENUS DE LA FOIRE DE LIÈGE

Comme à Dijon, les festivités gastronomiques de Liège 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 Bouvaull*, rue Saint-Paul, 11 ; *Hôtel du Chemin de Fer*, place des Guillemins, 11 ; *Hôtel Continental*, place du Marchat-Foch, 16 ; *Hôtel Doucen*, 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'Île, 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'Île, 43 ; *Hôtel du Louvre*, Pontre, place du Marchat-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 Voltem ;
Tête de Veau Mosane ;
Cramignon de Fraises Saint-Lambert.

Au dîner :
Truites de Coo Meuniers ;

Au dîner :
Pigeon farci Defrecheux ;
Jambon d'Ardennes Bottaucasso.

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.
Frounage 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'escabeche ;
Blaquette de veau Telanchêches.

Au dîner :
Cabillaud à la Wallonne.
Boudin Liégeois Layouska.

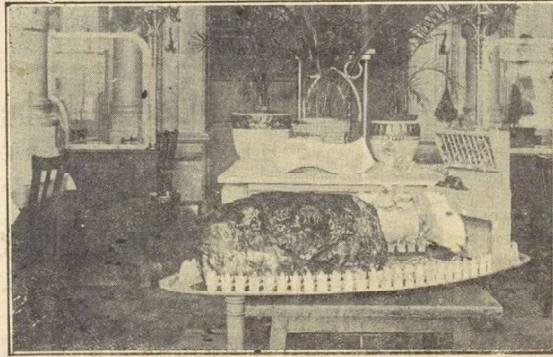
Au déjeuner :
Matalote d'anguille Petit Bourgogne ;
Plate-Côte — Potée Condruzienne.
Pet-de-Nonne.

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.

La toque blanche, 30 juillet 1926, p. 1 (suite).



pos étaient journalièrement 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 Liège 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 Fillet de Sole de Bruxelles ; par M. Marlier, qui préside aux destinées de

bles 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 fut le dénouement de ce passionnant concours culinaire.

Il y eut, dans cette occasion, une petite fête où les plats exposés lors de la Foire furent présentés en projections filmées.

Ecrevisse à la Liégeoise.

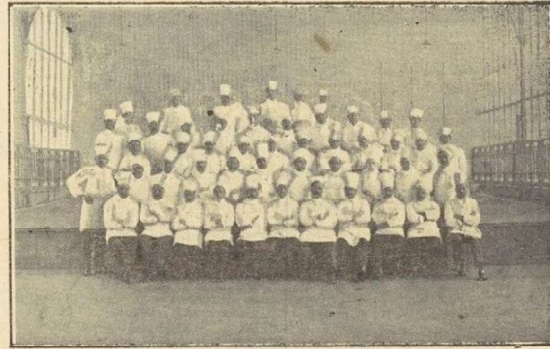
LENDI 7 JUILLET

Au déjeuner :

Matejole d'Anguille Hutoise ;
Navarin de Moulton Cotireesse ;
Tarte Liégeoise.

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 défini 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 Waterzoï, la Carbonade flamande, la potée gantoise, l'anguille au vert, l'asperge flamande, la bécasse de mer au vert, les beefsteaks braisés, le jarret aux pruneaux, les boudins de Liège, 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 brabançon, les moules au vert, le museau et la tête de veau en tortue, tels qu'ils se font tant en Wal-

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-t-on ? Des recettes aisées à réussir, parce qu'elles sont clairement et simplement exposées, sans cette terminologie technique dont trop de corsaires de la plume culinaire abusent et qui déroutent les cordons bleus qui voudraient les exécuter.

On 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 expo-

La toque blanche, 15 août 1932, p. 2 (suite).

pots, le lapin brabançon, 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 fritées.

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 remarquables, où l'écrivain français soulignait les plats régionaux belges. Il est hors de doute que beaucoup de nos amis découperont 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

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.

MARCHÉ 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; Scorchoinaires 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.

MARCHÉ 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. — Carottes 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 Mailler 1,75; Rondes italiennes 1,70;
Teneuzen 0,85.	

La Wallonie, 3 août 1924, p. 2.

MARCHÉ DE LA PLACE COCKERILL,	
tenu le 2 août. — Betteraves rouges 0,70; 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 2,50 à 3,50; Concombres 1,25; Céleris 0,75 à 1,50; Cerfeuil 3; Cresson 1,25; Endives 0,50 à 0,75; Epinard 1,75 à 2,50; Fèves de marais 0,75 à 0,90; Laitue 0,60; Mange-tout 1,15; 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 2,50; Poireaux 1,30 à 1,50; Rhubarbe 0,50 à 1; Salade du pays 0,60; Tomates 1,50 à 2,50.	
Pommes de terre :	Nouvelles 0,50 à 0,75;
boules d'or 0,50; Edouard 0,60; Plates 0,90;	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 1.25, 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, scorsonnes 2.75, salade étrangère 1.00, saisis 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, Mylord 0.80, Plats bleus 1.00 Plats 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 Liège 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 0.50, 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, scorsonnes 2.00, salade jeune 4.50, oignons blancs 0.70, saisis 2.00, petite salade 4.50, oseille 2.50, thym 0.60, 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, Plats bleus 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 Liège 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; laitue, 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; choux 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; céleri, 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; milanaïses, 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 féculents du gruau, de la semoule, du pain ou des gâteaux.

Toutes ces additions, prétendument 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 coction 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!








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 céleri 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 Renalx, 2
 Tél. : 120.72 — E. FORSEILLES

Viande fraîche de 1er choix
 Grand choix de fine Charcuterie
 Spécialité de Boudin de Liège
 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](https://www.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'Liège, 2).

tripe, n.f. — tripe, boudin.
blanke tripe, f. : boudin blanc.
neûre tripe, f. : boudin noir.
diner dè l'tripe sorlon l'poucê : donner à chacun la part à laquelle il a droit (selon son rang, etc.).

Le patriote, 5 janvier 1885, p. 3.

Le patriote, 21 décembre 1904, p. 4.

— Les véritables boudins de Liège ne se vendent que chez le charcutier PIERRE ROSAER, rue de Laeken, 7. Se méfier des contrefaçons. 3390

NOËL
Deux kil. délicieux boudin liégeois f^oc^{tr}e remboursement de 5 fr. Charcuterie C. Wynants, fondée en 1858, rue Saint-Gilles, 55, Liège. 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 Liège	0.60
Spiring porc salé	1.10	Boudin blanc	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 52, rue du Brul 55, r. de Marcinelle
Tél. : 11.51.22, 11.60.79 Tél. : 11.82 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**
4, 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	0.80 »
Tête pressée	0.40 »
Saucisson de Bourgogne	1.50 »
Jambon cuit en tranches	1.70 »
Jambon cuit de Prague	1.50 »
Poie de porc cuit	1.— »
Pilet d'Anvers	1.50 »
Lard anglais	1.20 »
Lard salé (maigre)	3.— le 1/2 K.
Lard fumé (maigre)	3.50 »
Lard gras (gros)	2.— »
Lard gras (gros)	2.— »
Saindoux pur en sachets	0.50 »
Graisse de bœuf gr 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	1.25 »
Boudin blanc	0.75 »
Boudin noir	0.50 »
Boi tête de veau hortic	1.25 »
Langue en gelée	2.— »
Saucisson en gelée	0.50 »

3 beaux cervelas pour 1 franc

NOTRE GRANDE RÉCLAME
1 kilo de K>-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 WIJNGAERT**
4, Rue Sainte-Catherine, Bruxelles

vous offre
à son rayon de charcuterie, le plus important et le mieux assorti de Belgique:

Saucisson au jambon fr.	1.50 les 100 gr.
Saucisson de Bavière	1.20 »
Saucisson de Paris	1.40 »
Saucisson de langue	1.00 »
Saucisson de foie	1.50 »
Pâté terrine	1.50 »
Pâté de Strasbourg	1.20 »
Crème de pâté	1.20 »
Galantine	1.50 »
Roulade	1.20 »
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	1.50 »
Pilet d'Anvers	2.40 »
Pied de porc en gelée	0.75 pièce
Oreille de porc en gelée	0.75 »
Saucisson en gelée	0.50 »
Saucisson de Francfort	0.75 »
Boudin blanc	0.50 »
Boudin noir	0.50 »
Cervelas	0.50 »
Saindoux	4.20 le 1/2 kg
Graisse de bœuf	2.25 »

En Exclusivité

Notre kip-kap réclame	3.00 le kilo.
Tête pressée de campagne	3.00 »
Hoeedpens	4.00 »
Boudin français	5.50 »
Boudin de Liège	6.50 »

Notre porc de veau en bot, 16.00 »
Pour satisfaire à votre énorme débit nous fabriquons tous les jours.
Tous nos articles sont donc de première fraîcheur garantie; sans féculé et absolument purs.

LE RAYON DE CHARCUTERIE DE
**LA GRANDE BOUCHERIE
PIERRE DE WIJNGAERT**
4, 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 LIÈGE **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 bénéfiques 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+ 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 COMESTIBLESGrande spécialité de boudins de Liège
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. 4350

Le soir, 4 décembre 1906, p. 3.

— *Véritables jambons et saucissons « Royaux
Ardennes » et véritables boudins de Liège. Mais
son veuve Plein, 56, rue des Eperonniers, Brun*

Le Soir, 27 septembre 1930, p. 5.

**Nos ventes réclame**

Département PRIMEURS-FRUITES

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	
P.incesse 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 g.,	1.00
Boudin de Liège,	»	1.10
Boudin noir de campagne,	pièce,	1.20
Cervelas croquants,	»	0.95
Cervelas Chasseur,	»	1.20
Fabrication soignée.		

Département BOUCHERIE :

Département BOUCHERIE :

Rosbif Maison,	1/2 k.,	13.00
Poitrine de veau fraîche,		12.50
Gigot extra,	»	11.00

Département GIBIER-VOLAILE :

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'huîtres 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 1/2 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 Liège, 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, 3.99
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 exquis 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, 7 février 1932, p. 4.

— TOUS LES PRODUITS de 1^{er} ordre
en charcuterie, fromagerie, épicerie
AU FIN GOURMET, 6, RUE NEUVE.
Exclusivité: Crème de foie «La Délicieuse»
Véritable boudin de Liège. T.17.53.92. 6107

Le Soir, 29 septembre 1950, p. 11.

Le premier et le plus important Département

d'ALIMENTATION GENERALE

POISSONNERIE

Saumon blanc, le 1/2 K^o 7,50
Eglefin découpé, le 1/2 K^o 12.—
Turbotin de la côte, le 1/2 K^o 10.—
Dorades de la Méditerranée, 1/2 K^o 5.—
Soles moyennes, 200/250 gr. env., le 1/2 K^o 14.50
Maquereaux de Dieppe, le 1/2 K^o 4.—
Anguilles vivantes, le 1/2 K^o 15.—

BOUCHERIE

Epaule de Mouton frais, sans os, le 1/2 K^o 22.50
EXCEPTIONNEL
Gigot de mouton hollandais, le 1/2 K^o 27.50
Bouilli Poitrine, le 1/2 K^o 15.—
Rôti de veau, le 1/2 K^o 36.—
Entrecôte, de bœuf, le 1/2 K^o 35.—
Rosbif congelé, le 1/2 K^o 25.—

VOLAILLES

Poules Extra pour le bouillon, le 1/2 K^o 18.—
Lapin sauvage réfrigéré, le 1/2 K^o 9.—

CHARCUTERIE

Boudin de Liège aux fines herbes, les 100 gr. 5.—
Boudin noir au lard, le 1/2 K^o 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'époule, les 100 gr. 6.75
Rôti de Porc casseroles, le 1/2 K^o 32.50

La Charcuterie B.M. doit son renom de toujours à l'exécution impeccable de près de 200 spécialités, fabriquées sous l'expertise direction du Maître-charcutier alsacien A. Brensinger.

RIZ

Riz des Indes, le K^o 10.—
Riz du Japon, le K^o 12.—
Riz Caroline, le K^o 14.50
Riz Extra Fancy Blue - Rose, le K^o 16.—
Riz Extra Long grain le K^o 17.—
EXCEPTIONNEL
Semoule et Crème de Riz, le K^o 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^o 1.50
par 25 K^o, le K^o 1.40
Champignons de couche, les 100 gr. 7.—
Chicorées de Bruxelles, le 1/2 K^o 6.50
Pommes Jack Lebel. Spécial pour compote, le 1/2 K^o 1.25
Double Philippe, poire de table, 1/2 K^o 2.50
EXCEPTIONNEL
Raisin Royal, Extra doux, le 1/2 K^o 8.—

DIVERS

Salted Pea-Nuts «Pro-Nuts & Co». Cello 50 gr. 5.—
Pruneaux extra, le K^o 13.—
Raisins Golden Bleached, le K^o 17.50
Sardines Goñez H. olive. Bte 125 gr. 4/6 poissons. 11.50
Pêche 1949.
Sardines portugaises H. olive. Bte 125 gr. 10.—
EXCEPTIONNEL
Sardines marocaines - H. olive. 135 gr., 4/6 poissons. 8.25

CONSERVES DE LEGUMES

RIBAudeau & HERVE Une garantie de qualité.

1/2	4/4
Fr.	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 Breton 1/2 4.50
Pois Fins 1/2 6.—

LEGUMES SECS

Lingots du Pays, K^o 11.50
Haricots Soisson K^o 12.—
Haricots bruns, le K^o 13.—
Flageolets Blancs indigènes, le K^o 14.—
Flageolets Verts, K^o 21.—
EXCEPTIONNEL
Haricots blancs non triés « Bonne cuisson », le K^o 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 Empeur. Fr. 0.75

CONFISERIE

Chocolat Fondant. Bâton 50 gr. 2.50
Cacao Cido, 1/4 K^o 14.—
Speculoos, le K^o 14.—
Nuts, le K^o 12.—
Nic-Nac, le K^o 13.—
Bigarreaux confits Extra, 1/4 K^o 12.50
EXCEPTIONNEL
Toffees Mélange le 1/4 K^o 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 Bullonge, marquée de contrôle, le 1/2 K^o 38.—

FROMAGES

Edom 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 Donois, les 100 gr. 4.50
Lunch Valvet, 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.—
Mâconnais de village, la bout. 25.—
E... de ... la bout. 17.—
G... la bout. 22.50
Bordeaux rouge, vieux, la bout. 17.—
Beaujolais, la bout. 20.—
Château Barbery St-Emission, 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.—
le 3/4 130.—
Fine des Chevaliers, extra-vieille, 3/4 125.—

toujours
imbattable
en assortiments,
en qualités,
et en prix!



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 "

SNACK-SERVICE

Anguilles au vert, les 100 gr. 7.50
Bouchée Reine, la pièce 12.—
Ravier de Rôle en gelée, la portion 14.50
Choucroute garnie, la portion 29.50
1/2 Perdrix aux choux, la portion 29.50

La Snack-Service B. M. vous permet d'enrichir vos Menus, à la minute, à peu de frais et sans le moindre embarras.

CAFES « Preidam »

Mélange, le K^o 85.—
Tea-Room, le K^o 95.—
Restaurant, le K^o 100.—
EXCEPTIONNEL
Ménage, le K^o 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.

Nos services réputés d'avant-guerre.

● Téléphoner 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 faisant le IPSOPHONIE, votre communication sera automatiquement enregistrée.

18.30.30

● 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.

● 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 MARCHÉ

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

	le ½ kg.	Francs
Rôti de veau extra blanc	40.—	
Roastbeef, 1 ^{er} choix	39.—	
Bouilli	17.—	
Roastbeef réfrigéré	22.50	
Saucisse de campagne	20.—	

CHARCUTERIE

	les 100 gr.	Francs
Jambon à l'os	13.—	
Pâté à tartiner	6.—	
Saucisson de Paris	8.50	
Boudin de Liège	6.—	

VOLAILLE

	le ½ kg.	Francs
Poules extra	23.50	
Poulettes à friasser	26.—	
Jeunes canetons	26.—	
Poulets de Bruxelles	37.—	

1

2

POISSONNERIE**CREMERIE****FRUITS - PRIMEURS****TRAITEUR****PATISSERIE****CONFISERIE****EPICERIE****A notre rayon de cafés****A notre Rayon de Vin**

9/256

Le Soir, 29 septembre 1951, p. 4.

OFFRES SPECIALES d'ALIMENTATION

SEMAINE DES PRIX RECORDS

ALIMENTATION FRAICHE
Les 100 gr. 4,80

MIDDELBAAR mi-vieux aux
BOUDIN DE LIEGE 5,75

fines herbes 7,90

COLLIER D'ARDENNE ...
BOUCHEE REINE volaille
et champignons, pièce 10,50

Le ½ kg. 17,50

ANGUILLES VIVANTES 40,—

ROTI DE VEAU ext. blanc 19,50

POULET DE BRUXELLES
1er choix 29,50

ORANGES du Cap, fr. juteux 9,00

RAISINS Royal, ext. doux 1,35

POMMES DE TERRE du
Pays, par 25 kg., le kg. 1,35

EPICERIE

MACEDOINE DE LEGU-
MES, boîte ½ 6,—

ANCHOIS roulés aux câ-
pres, boîte 21 gr. 4,25

CONFISERIE

DROPS mél. acidulé ¼ kg. 3,50

BISCUITS mélange spéc. 9,75

PATISSERIE

Gâteau **ROYAL** aux raisins, cré-
me au beurre, vanille et saucé

kirsch, 100 % beurre frais du
pays 20,— 30,— 40,—

Napolitains aux fruits : ceri-
ses, marrons, raisins, la p. 4,50

3 pour 10,—

PETITS CROUX fourrés ordi-
me au beurre (moka-cho-
colat-praliné, vanille) 13,50

100 gr. : 8,— 200 gr.

CAFE - THE

MELANGE «Bonne tasse»
75% café 25% malt, le k. 50,—

CAFE «Maragogyne», Tor-
réfié le k. 99,—

MALT, pour café le k. 9,—

TILLEUL, la port. 1 tasse
«MELANGE RECLAME»,
ds btes av. verseur le ½ k. 49,—

VINS

ENTRE DEUX MERS, sec,
Domaine de Grons, A.C. 16,50

ENTRE DEUX MERS, ½
sec, Domaine de Lau-
renceau, vieux, A. C. 19,—

CHATEAU PAVALCA-
DILLAC 1943, mise au
Château 50,—

CHATEAU BARBEY, Si-
Emillion 1948 A. C. 21,—

BOURGOGNE rouge, cu-
vée première 1948, A. C. 25,—

AU BON MARCHÉ

Le Soir, 4 octobre 1952, p. 16.

occasion

la **Semaine** de la **Ménagère**
des offres sensationnelles
à notre
DEPARTEMENT
ALIMENTATION

BOUCHERIE		POISSONNERIE	
	PRIX de VENTE régulier réclame		PRIX de VENTE régulier réclame
Côtes de porc le ½ kg.	37,— 30,—	Anguilles vivantes le ½ kg.	16,— 14,—
Côtes de porc au filet ..	40,— 32,50	Huilres de Zélande la douz.	19,50 18,50
Rôti de veau 1 ^{er} choix ..	37,50 30,—	CREMERIE	
Haché porc et bœuf ..	20,— 15,—	Beurre salé extra le ½ kg.	43,— 42,—
Gigot pré-salé raccourci	35,— 30,—	Middelbare, 1 ^{re} qualité, 40 % gras le ½ kg.	21,— 19,—
CHARCUTERIE		FRUITS et LEGUMES	
Jambon à l'œ, notre spécialité, les 100 gr.	12,— 11,—	Raisin Royal ext. doux, le ½ kg.	8,— 8,—
Tête de veau en tortue ..	6,50 6,50	Poireaux la botte	6,50 5,—
Canetons de foie 7,00 6,00		TRAITEUR	
Boudin de Liège ..	5,— 5,—	Croquette de volaille ... la pièce	6,— 5,—
VOLAILE		Fondu au Parmesan ..	3,50 3,—
Jeunes canetons extra ... le ½ kg.	20,— 17,50	Escargots de Bourgogne, la douz.	21,— 19,—
Poules fraîches du pays	22,— 20,50	PATISSERIE	
Poulets de Bruxelles ...	29,— 24,50	Eclair la pièce	3,25 3 pr 9,—
		Notre délicieux gâteau du sa- medi la pièce	25,— 24,—

CONFISERIE — BISCUITS (rez-de-chaussée)

Notre nouvelle gamme de délicieux biscuits CEBA emballés en sachets cellophane.			
Supersabils 250 gr.	7,50	Petit beurre 500 gr.	11,—
Kindergaten 500 gr.	8,—	Iceed gem's ..	12,50
Biscuits militaires ..	5,—	Cent Wafors ..	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,—	PRIX de VENTE régulier réclame	
Petits beurre «Victoria», le paquet de 250 gr.	8,50 7,75	Truffes au chocolat, qualité fine, les 250 gr.	11,— 10,—
Rochers coqs, goûts divers, les 250 gr.	8,— 7,50	Pralines, crèmes assorties, les 250 gr.	10,— 9,—
		Croquettes chocolat, lait ou fon- dant, l'étui de 110 gr.	11,— 10,—
		Pommes de terre mûssepain (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		CAFES	
	PRIX de VENTE régulier réclame		PRIX de VENTE régulier réclame
Filets de chinchards portugais, la boîte de 125 gr.	5,50 5,—	Dans notre gamme de 12 mélan- ges nouvellement créés, nous vous offrons 4 cafés à des prix exceptionnels :	
Filets de maquereaux portugais H. O., la boîte de 125 gr.	7,75 7,25	Congo extra, bon arôme, le ½ kg.	40,— 38,—
Thé de Ceylan ... le paq. 100 gr.	12,— 11,—	Gourmets, doux et aromatique, le ½ kg.	47,— 44,50
Pudding Powder vanille, le paq. de 1 kg.	15,— 13,50	Santos, véritable café bruxellois corsé, le ½ kg.	52,50 50,—
Marmelade d'abricots (fabrica- tion maison), le mono 850 gr.	18,75 17,—	Moka dessert, un café de haute qualité, le ½ kg.	56,— 53,50

VINS

VINS		PRIX de VENTE régulier réclame	
Parmi notre assortiment considérable, nous vous présentons quelques GRANDS CRUS DU BORDELAIS . — Profitez de nos PRIX DE PROPAGANDE !			
Château Torrey Gros Caillou 1950 St-Julien la bout. 70 cl.	35,—	32,50	
Château Brown Cantenac 1950, 3 ^e cru classé Margaux la bout. 70 cl.	42,50	40,—	
Château de Pichon Longueville 1950, 2 ^e 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, 1 ^{er} grand cru Pomerol la bout. 70 cl.	52,—	49,50	
ETIQUETTES D'ORIGINE — BOUCHONS ESTAMPES.			



Le Soir, 14 novembre 1952, p. 13.

107 Spécialités de notre CHARCUTERIE

dont l'assortiment est sans égal, la qualité incomparable et les prix sans concurrence.

JAMBONS	
JAMBON PICNIC Les 100 g.	5.50
JAMBON PICNIC Les 100 g.	7.50
JAMBON D'YORK à l'os Les 100 g.	9.50
JAMBON D'YORK à l'os Les 100 g.	9.50
JAMBON D'YORK à l'os Les 100 g.	11.00
JAMBONNEAU EN GELÉE Les 100 g.	20.00
JAMBONNEAU EN GELÉE Les 100 g.	20.00
JAMBONNEAU PIC-NIC La pièce	26.00
GALANTINES	
GALANTINE DE LANGUE Les 100 g.	10.00
GALANTINE DE JAMBON Les 100 g.	10.00
GALANTINE DE VOLAILLE Les 100 g.	12.00
GALANTINE DE PERDREAU Les 100 g.	12.00
GALANTINE DE FAISAN Les 100 g.	12.00
GALANTINE DE CANETON Les 100 g.	12.00
PATES	
PATE DE FOIE TERRINE BAL Les 100 g.	6.50
PATE DE FOIE DE STRASBOURG Les 100 g.	8.50
PATE DE FOIE TOUFFÉ Les 100 g.	8.50
PATE DE FOIE MOUSSE Les 100 g.	10.50
PATE DE FOIE MOUSSE TOUFFÉ Les 100 g.	12.00
PATE DE CAMPAGNE Les 100 g.	9.50
TIMBALE DE FOIE DE COCHON DE LAIT - Les 100 g.	9.75
PATE DE LAPIN Les 100 g.	9.50
PATE DE LIÈVRE Les 100 g.	11.00
PATE DE PERDREAU Les 100 g.	11.50
PATE DE CANETON Les 100 g.	11.50
PATE DE VOLAILLE Les 100 g.	12.00

PATE DE FAIMAN Les 100 g.	14.00
PANACHON DE PATE DE FOIE BAL Les 100 g.	15.00
PANACHON DE PATE DE FOIE Les 100 g.	18.50
PANACHON DE PATE DE VOLAILLE Les 100 g.	26.50
PANACHON DE PATE DE Les 100 g.	27.00
TÊTES PRESSEES - HUILES	
TÊTE PRESSEE de campagne Les 100 g.	3.00
TÊTE PRESSEE maison Les 100 g.	4.25
PETIT BOL - TÊTE PRESSEE Les 100 g.	6.75
BOL TÊTE PRESSEE Les 100 g.	13.50
HUILE D'ANVERS Les 100 g.	7.25
HUILE DE PARIS Les 100 g.	10.00
HUILE DE VEAU à l'os Les 100 g.	5.75
TÊTE DE VEAU A LA VINAIGRETTE Les 100 g.	10.00
PETIT BOL - TÊTE VEAU TORTUE Les 100 g.	15.00
BOL TÊTE VEAU TORTUE Les 100 g.	30.00
SAUCISSONS FRAIS	
SAUCISSON DE JAMBON Les 100 g.	7.00
SAUCISSON DE BAVIERE Les 100 g.	7.50
SAUCISSON DE LYON Les 100 g.	8.00
SAUCISSON DE PARIS Les 100 g.	8.00
SAUCISSON DE CRACOVIE Les 100 g.	9.50
SAUCISSON DE FOIE réchauffé Les 100 g.	6.75
SAUCISSON DE FOIE de Strasbourg Les 100 g.	9.25
SAUCISSON DE FOIE de veau Les 100 g.	12.00
SAUCISSON DE FOIE DE VEAU TOUFFÉ Les 100 g.	14.00
BOUDINS	
BOUDIN DE CAMPAGNE noir Les 100 g.	4.00
BOUDIN DE CAMPAGNE blanc Les 100 g.	5.00
BOUDIN DE LIÈGE, liège haché Les 100 g.	5.50
BOUDIN D'ANVERS Les 100 g.	8.50
BOUDIN AU LAID Les 100 g.	10.00
BOUDIN D'ARDENNE Les 100 g.	19.00

SAUCISSON DE BOULOGNE Les 100 g.	7.50
SAUCISSON DE WESTPHALIE Les 100 g.	11.00
SAUCISSON D'ARLES Les 100 g.	12.00
SAUCISSON SEC DE LYON Les 100 g.	12.00
SALAMI RECLAME Les 100 g.	5.00
SALAMI SANS AIL et ciboule Les 100 g.	7.50
SALAMI A L'AIL extra Les 100 g.	9.50
SALAMI BLANC HONGROIS Les 100 g.	11.00
SALAMI DE MILAN Les 100 g.	11.00
SALAMI HONGROIS d'origine Les 100 g.	15.00
SALAMETTIS DE BAR Les 100 g.	6.00
CALCOTON ITALIEN Les 100 g.	9.00
FILET DE Saxe, ardechois Les 100 g.	15.00

SAUCISSONS SUCS	7.50
SAUCISSON DE JAMBON FUMÉ Les 100 g.	10.00
JAMBON DE COCHON Les 100 g.	12.00
LARD SALE, estriché Les 1/2 K.	17.50
LARD D'ARDENNE Les 1/2 K.	18.50
LARD ANGLAIS 1er CHOIX Les 100 g.	27.00
BACON SALE Les 100 g.	10.00
BACON FUMÉ Les 100 g.	7.00
FRET D'ANVERS, grande spécialité Les 100 g.	9.25
FILET D'ARDENNE Les 100 g.	12.00
FILET D'ARDENNE Les 100 g.	10.00

SAUCISSON DE JAMBON Les 100 g.	7.00
SAUCISSON DE BAVIERE Les 100 g.	7.50
SAUCISSON DE LYON Les 100 g.	8.00
SAUCISSON DE PARIS Les 100 g.	8.00
SAUCISSON DE CRACOVIE Les 100 g.	9.50
SAUCISSON DE FOIE réchauffé Les 100 g.	6.75
SAUCISSON DE FOIE de Strasbourg Les 100 g.	9.25
SAUCISSON DE FOIE de veau Les 100 g.	12.00
SAUCISSON DE FOIE DE VEAU TOUFFÉ Les 100 g.	14.00
BOUDINS	
BOUDIN DE CAMPAGNE noir Les 100 g.	4.00
BOUDIN DE CAMPAGNE blanc Les 100 g.	5.00
BOUDIN DE LIÈGE, liège haché Les 100 g.	5.50
BOUDIN D'ANVERS Les 100 g.	8.50
BOUDIN AU LAID Les 100 g.	10.00
BOUDIN D'ARDENNE Les 100 g.	19.00

CHOUCROUTE AU VIN BLANC Les 100 g.	3.00
PETITES SAUCISSONS DE STRASBOURG, à pocher, La paire 50 g.	10.00
PETITES SAUCISSONS DE FRANCKFORT, à pocher, La paire 50 g.	10.50
JAMBONNEAU FUMÉ Les 100 g.	12.50
JAMBONNEAU FUMÉ Les 100 g.	17.50
SEIGNON SALE Les 100 g.	32.00
SPRING FUMÉ Les 100 g.	34.00
PRODUITS ARDENNAIS	
COLLIERS D'ARDENNE Les 100 g.	7.00
SAUCISSON D'ARDENNE par porc Les 100 g.	10.00
JAMBON D'ARDENNE « métis » Les 100 g.	10.00
JAMBON « cœur d'ARDENNE » Les 100 g.	14.00
PIÈCE DE JAMBON D'ARDENNE La pièce de 250 g.	22.50

SAUCISSONS DIVERSES	6.75
PAIN DE VEAU ardechois Les 100 g.	10.00
PAIN DE GILYAS hongrois Les 100 g.	7.25
RIQUETTES DE TOURS Les 100 g.	10.00
COCHON DE LAIT farci Les 100 g.	10.75
ROASTBEEF cuit Les 100 g.	11.25
ROASTBEEF cru Les 100 g.	11.50
LANGUE DE BEUF à l'étalée Les 100 g.	17.00
PETITES SAUCISSONS	
CHASSEUR B.M. La pièce de 100 g.	3.65
PETITE SAUCISSE de NANCY Les 100 g.	5.00
PETITE SAUCISSE D'ARDENNE La pièce de 80 g.	5.25
GENDARMES SUISSES Les 100 g.	5.25
TOURBETE La pièce de 80 g.	5.25

SAUCISSON DE JAMBON Les 100 g.	7.00
SAUCISSON DE BAVIERE Les 100 g.	7.50
SAUCISSON DE LYON Les 100 g.	8.00
SAUCISSON DE PARIS Les 100 g.	8.00
SAUCISSON DE CRACOVIE Les 100 g.	9.50
SAUCISSON DE FOIE réchauffé Les 100 g.	6.75
SAUCISSON DE FOIE de Strasbourg Les 100 g.	9.25
SAUCISSON DE FOIE de veau Les 100 g.	12.00
SAUCISSON DE FOIE DE VEAU TOUFFÉ Les 100 g.	14.00
BOUDINS	
BOUDIN DE CAMPAGNE noir Les 100 g.	4.00
BOUDIN DE CAMPAGNE blanc Les 100 g.	5.00
BOUDIN DE LIÈGE, liège haché Les 100 g.	5.50
BOUDIN D'ANVERS Les 100 g.	8.50
BOUDIN AU LAID Les 100 g.	10.00
BOUDIN D'ARDENNE Les 100 g.	19.00

AU BON MARCHÉ

Le Soir, 3 octobre 1953, p. 12.

occultation de

la Semaine de la Ménagère
des offres sensationnelles
à notre
DEPARTEMENT
ALIMENTATION

VOICI QUELQUES PRIX...
mais il y en a beaucoup d'autres aussi intéressants

BOUCHERIE

	PRIX DE VENTE régulier	réclame
Rôti de porc paré ½ kg.	37,50	35,—
Côtes de porc au filet .. .	32,50	30,—
Gigot de mouton pré salé ..	30,—	24,—
Roastbeef réfrigéré	37,—	34,—

CHARCUTERIE

Saindoux fondu dans nos ateliers ½ kg.	10,—	9,—
Saindoux de Transport la maine	9,—	7,—
Boudin de Liège 100 gr.	6,—	5,—
Suculose de foie	7,50	6,—

VOLAILLE

Jeunes canetons du pays, ½ kg.	21,—	19,50
Poulets de Bruxelles, engraisés ½ kg.	30,—	27,50
Poules fines du pays .. .	20,—	17,50

POISSONNERIE

Anguilles vivantes ½ kg.	17,50	14,—
Escargots de Bourgogne, la dz	22,50	19,50

CONFISERIE (Rez-de-chaussée)

Truffes au beurre, qualité fine, les 250 gr.	12,50	10,—
Cuberçons géants ... les 250 gr.	12,50	10,—
Biscuits mignons, emballage de luxe métal, les 3 pts/115 gr.	12,50	10,—
Petits beurre au lait, qualité extra, les 4 pts/90 gr.	13,—	10,—
Spéculoos extra « Parelle », les 3 pts/250 gr.	30,—	26,—

CAFES

Mélange extra ½ kg.	56,—	52,50
Mélange Moka dessert .. .	60,—	57,50
« Maragogyne	61,—	58,—

Dégustation de nos mélanges préparés dans un appareil ultra moderne : Une véritable crème de café à l'italienne!

CREMERIE

	PRIX DE VENTE régulier	réclame
Beurre du pays d'Aubels, ½ kg.	44,—	43,—
Margarine Bouquet de Jodogne ½ kg.	13,50	12,—
Middelbare, 1re qualité .. .	19,50	16,50
Gouda mi-vieux, extra .. . (¼ kg. gratuit)	22,—	18,50
Gruyère Finlandais extra ..	33,—	32,—

FRUITS-LEGUMES

Raisins Royal, extra ½ kg.	9,—	7,50
Bottes poireaux la botte	4,—	3,—

TRAITEUR

Fondu au parmesan ... la pièce	3,50	3,—
Croquette de volaille .. .	6,—	5,—
Fruite en gelée	21,—	18,—

PATISSERIE

Notre gâteau du Samedi, 280 gr. env.	24,—	21,—
Eclair, crème pâtissière moka, vanille	3,25	3 pr 9,—

BOULANGERIE

Pain de seigle, env. 500 gr. conservation 15 jours	7,—	6,50
--	-----	------

EPICERIE

Sardines portugaises H. O. Ermelinda Boite 125 gr.	6,25	6,—
Pâtes alimentaires, 1er choix 13 variétés ½ kg.	5,50	5,—
Biscottes fines, le paquet de 12 pièces 110 gr.	3,50	3,—
Petits poids moyens, nouvelle récolte « G.E. » ½ lit.	5,50	4,75
Cornichons à l'aigre-doux, le bocal 1 litre	16,—	14,—
Fruits cocktail « Hunis » la boîte 650 gr.	27,—	24,—
Thé de Ceylan, pt arg. 100 gr.	12,—	10,50
Ananas d'Hawai « Hills Dale », la boîte 536 gr.	19,—	17,50
Asperges coupées « Zuyderzee », la boîte 539 gr.	9,50	8,50
Crabes « Char », 200 gr.	29,—	27,50

VINS

Château Châteauneuf « Entre-deux-Mers » sup., bout 70 cl.	23,—	21,50
Château Le Bosq 1950 - Cru classé St Estéphe, bout 70 cl.	29,—	25,—
Côteaux du Layon, grand vin blanc Hogueux, bout 70 cl.	28,50	26,—
Marsala All'Ovo (crème de Marsala aux œufs) bout 70 cl.	40,—	35,—
Château Branaire Duceru 1950, grand vin classé Pauillac, bout 70 cl.	42,50	37,50
Oppenheimer Krötenbrunnen gd vin du Rhin, bout 70 cl.	42,50	37,50
Château La Fleur 1950, 1er gré cru Pomerol, ... bout 70 cl.	49,50	44,50
Chianti «Paradiso» 1947, rouge ou blanc, Fiasque de 2,150 l.	57,—	52,—

17 Stands de démonstration des meilleures marques. — Nombresuses dégustations, distribution d'échantillons et de ballons.

Galerias Anspach
GRAND BAZAR
Boulevard

Le Soir, 8 mai 1954, p. 16.

**LES SPÉCIALISTES
DE L'ALIMENTATION**

**Vous offrent
à des**

**PRIX
EXCEPTIONNELS**

PENDANT 3 JOURS
les samedi 8, lundi 10 et mardi 11 mai

	PRIX DE VENTE	
	régulier	réclame
Côtes de porc au spiering le ½ kg.	30,—	23,—
Côtes de porc ire 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 fole extra	"	7.50 6.50

VOLAILLE		
Jeunes poules du pays	le ½ kg.	23.50 21.50
Poulets de grain engraisés	"	29,— 25.50
Poulettes extra	"	31,— 28.50
Champignons de couche	les 250 gr.	15,— 12,—

POISSONNERIE		
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 ire qualité	"	21,— 18.50
Lunch hollandais dessert	la pièce	20,— 18,—

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,—

PÂTISSERIE

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 rafraichissant	les 250 gr.	7.50	6,—
Toffées viennoises, 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 Pichards «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
Biano 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 «Armor» Bte 225 gr.	9,—	8,—
Cornichons à l'algre-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 «Regina» à l'huile et à la tomate Bte 125 gr.	5.25	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.



Le Soir, 3 septembre 1955, p. 5.

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 !



des dépenses sont consacrées à l'Alimentation

EPICERIE-CONSERVES

- Macédoine de légumes "Le Semeur" Bocal de 380 gr. 12,50 9,50
- Abricots secs de Californie 1/4 kg 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 Cop) Bte 900 gr. 23,— 20,—
- Extrait de tomates "Libby's" triple concentré Boîte 70 gr. 3,00 3,—
- Idem, boîte 140 gr. 5,— 5,25
- Queue de langoustines "Impérial" Bte 185 gr. 38,— 43,50
- Jus d'ananas Boîte de 1/2 l. 8,— 7,—
- Ananas Boîte 10 demis tr. (567 gr.) 10,— 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 "Holland" jeune Au choix Le 1/4 Kg. 10,80 9,—

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

- Boudin de Liège, aux fines herbes 100 gr. 6,50 5,50
- Pâté de foie, en terrine. 100 gr. 32,— 32,50
- Rôti de mouton frais, sans os Le 1/2 kg. 35,— 32,—
- Rôti de porc "casserole" Le 1/2 kg. 38,— 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. 145,— 125,—
- Malt Le kg. 8,— 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 Banillère, 1953 25,—
- ROUGES :**
- CHATEAU POUVILLE Bordeaux supérieur A.C. 1952 17,—
- CHATEAU GRAND ARNAUSSAN Haut Médoc A.C. 1952 21,—
- CLOS DES MOINES Lalonde de Pomerol A.C. 1952 22,—
- CRU LA PAROISSE Haut Médoc supérieur A.C. 1952 26,—
- CHATEAU POMYS cru bourgeois supérieur Saint Estépha A.C. 1952 28,—
- MORGON (Bourgogne) A.C. 1952 31,—

FRUITS-LEGUMES

- Raisins "Royal" belles grappes . 1/2 kg. 18,— 12,50
- Pêches du pays La 1/2 kg. 6,50 5,—
- Tomates de Malines, pour potages Le kg. 3,80 2,—
- Tomates spéciales pour hors-d'œuvre 1/2 kg. 2,80 5,—

POISSONNERIE-TRAITEUR-VOLAILLE

- Anguilles vivantes, 10 à 12 au kg. Le 1/2 kg. 23,— 20,—
- Tomates aux crevettes La pièce 11,— 8,50
- Poulets de grain rôtis, préparation rôtisserie La pièce (pour 2 personnes) 28,— 45,—
- Poulardes de Bruxelles, qual. B.M. 1/2 kg. 38,— 26,—
- Canardons extra, n°1 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 La 1/4 kg. 8,75 6,75
- Cuberons cerises La 1/4 kg. 8,75 6,75
- Drops acidulés, mélange d'été Le kg. 16,— 14,—
- Toffées fourrées aux fruits La 1/4 kg. 10,— 8,—
- Oranginettes "Gilda" La 1/4 kg. 11,— 9,—

PÂTISSERIE

- Carrés confiture, feuilletage bours Pièce 4,25
- Notre Les 4 pièces 15,—
- GATEAU "MONTMORENGY" crème au beurre, saucé au Kirsch 100% beurre frats Pour 4 personnes 25,— 22,50

Votre intérêt doit vous dicter, d'acheter... au Bon Marché

BRUXELLES LÈGE ANVERS BRUGES

Le Soir, 2 juin 1956, p. 13.



... ce que Maman a rapporté du département
Alimentation du "BON MARCHÉ"

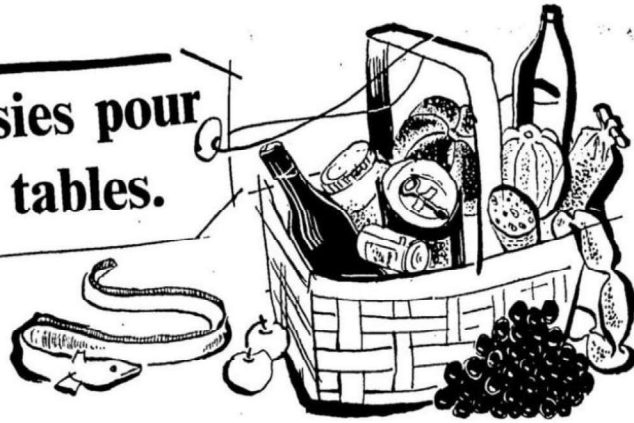
EPICERIE.	PÂTISSERIE.	FRUITS - VOLAILE TRAITEUR - LEGUMES.
CREVETTES « Globus ». B ^{te} 50 gr. 8.- 6.50 B ^{te} 100 gr. 14.- 11.50 MAYONNAISE « Globus ». Verre 190 gr. 11.- 9.- SARDINES portugaises huile d'olives, 3 poissons. B ^{te} 125 gr. 7.75 7.- ANANAS Hawai. Boîte 10 tranches demi de 567 gr. 18.- 16.- MACEDOINE DE LEGUMES « Le Semeur ». 12.50 9.50 Bocal 380 gr. SAUCISSE à la gelée « Oilda ». 14.- 14.- B ^{te} 185 gr. CORNICHONS tranches à l'aigre doux. Bocal 1 litre 14.- 12.-	TARTE aux fraises - 4 à 5 personnes. 25.- 20.- ROLL SWISS les 4, pièces 30.- 18.- THE CEYLAN « Broken Orange Pekoe ». le 1/4 Kg. 35.- 27.50 CAFES « FREIDAM » : BONNE-TASSE Le Kg. 38.- 34.- BON GOUT Le Kg. 60.- 45.- JAVA DORE Le Kg. 125.- 100.-	FRAISES La cais- sette 200 gr. 12.- 11.- POMMES DE TERRE « nou- velles ». 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.-
CONFISERIE.	CRÈMERIE.	BOUCHERIE - CHARCUTERIE.
BISCUITS Mélange Rich. le 1/4 Kg. 10.50 8.- FROU-FROU vanille le 1/4 Kg. 6.- 5.- GOMMES ACIDULEES « Lo- sanges Tricolores ». le 1/4 Kg. 10.- 7.50 MENTE RAFRAICHIS- SANTE. 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	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 ». 22.50 La pièce + GRATUIT , au choix, d'une valeur de 10.- : 1 Coulom- nier - 1 Neufchâtel - 1/4 Brie. ŒUFS FRAIS du pays, mi- rés et pesés. La pièce : gr. 71/72 67/68 62/63 57/59 2.70 2.30 2.20 2.05 gr. 52/53 47/48 42/43 1.95 1.75 1.50 Les trois derniers gramma- ges : 12 pour 11.	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 « Casse- role ». Notre spécialité. Le 1/2 Kg. 32.50 30.- FATE 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,-

PÂTISSERIE

Notre offre du samedi :
« HUBERTINE » à la crème fraîche, 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, boîte 248 gr	10,- F.	8,50
Demi Pêches au sirop, boîte 822 gr	23,- F.	20,-
Miel étranger, bocal 450 gr	17,- F.	13,50
Corned Beef « Target », boîte 340 gr	21,- F.	19,-
Pilchards « BOOTH'S », boîte 425 gr	15,- F.	13,-
Asperges Californie Center Cuts DALE, boîte 539 gr	13,- F.	11,-
Raisins Muscatel, le ½ kg	18,- F.	15,-
Confitures d'Abricots du Cap, boîte 900 gr	25,- F.	22,50
Petits Maquereaux LA CHASSE, boîte 125 gr	10,- F.	8,50

THÉS - CAFÉS

Thé VAN NELLE, boîte 200 portions	130,- F.	110,-
Café soluble HAG, flacon 43 gr	55,- F.	45,-
Tilleul CARPENTRAS, boîte 50 gr	12,- F.	24,- les 3.
Café Torréfié PREIDAM Vacuum, boîte 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	22,- 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,-
Centre-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 bouillir, 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,-
Traites de Rivière, la pièce	23,- F.	19,-

En réclame
du 29-9 au 13-10

Les vins suisses
riches et joyeux :


Mandement 1955,	22,- 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.

DU SAMEDI 29 SEPTEMBRE AU SAMEDI 13 OCTOBRE.

FOIRE DE L'ALIMENTATION!




BOUCHERIE	
Rôti de porc paré	
½ kg. F 42,-	38,-
Côtes de porc filet et premières	
½ kg. F 44,-	39,-
Saucisse de campagne	
½ kg. F 32,50	30,-
CHARCUTERIE	
Tête de veau en tortue au madère	
100 gr. F 6,50	6,-
Saucisson de fole extra	
100 gr. F 8,-	7,-
Boudin de Liège	
100 gr. F 5,-	4,50
VOLAILLE	
Poulettes 1er choix	
½ kg. F 30,-	26,-
Poulets de grains engraisés	
½ kg. F 29,-	24,-
Lièvre extra	
la pièce F 210,-	185,-
Perdrix	
la pièce F 43,-	37,-
POISSONNERIE	
Anguilles vivantes	
½ kg. F 29,-	26,-
Crevettes épluchées	
100 gr. F 12,-	10,-
FRUITS LEGUMES	
Raisin Royal	
½ kg. F 22,-	20,-
Raisin Muscat	
½ kg. F 48,-	44,-
Chicons	
½ kg. F 7,-	6,-

CREMERIE	
Edam Hollandais croûte naturelle ml-vieux	
½ kg. F 25,-	22,-
Fromage fondu Lacta	
½ kg. F 25,-	21,-
Gruyère Suisse extra	
½ kg. F 42,50	37,50
Chester Américain 1 ^{re} qualité	
½ kg. F 30,-	25,-
Tallégio 1 ^{er} choix	
½ kg. F 50,-	45,-
TRAITEUR	
Fondue au parmesan	
la pièce F 3,50	3,-
Filets de hareng garnis	
la portion F 8,-	7,-
Anguilles au vert	
100 gr. F 8,-	7,50
PATISSERIE	
Eclairs	
les 3 pièces F 11,25	310,-
Tartelettes Fruits	
les 3 pièces F 9,75	9,-
Carré moka	
la pièce F 5,50	5,-
BOULANGERIE	
Pain de seigle, environ	
450 gr. F 6,50	5,50
Pain d'huitres grs, env	
450 gr. F 4,75	4,-
Pain d'huitres blanc, environ 450 gr.	F 5,75 5,-
BISCUITS	
« Fantasia » mélange de biscuits PAREIN	
500 gr. F 21,-	15,-
« Disney » mélange DE BEUKE-LAER	
le pqt. 500 gr. F 19,50	15,-
Caraque wafers géant VICTORIA	
7 pces F 14,-	10,-
Shortcake VAN LOO	
250 gr. F 13,-	10,-

CONFISERIE	
Chocolat au lait BENSNDORP	
le pqt. 400 gr. F 25,-	22,-
« Chocoo » toffées emballés TREFIN	
250 gr. F 15,-	11,50
Coussinets fourrés au chocolat MAJESTIC	
250 gr. F 7,50	5,-
Chocolats assortis fondant ou lait Minerva MARTOUGIN	
9 pces F 27,-	20,-
Crocki bar 4 goûts LUTTI	
4 pces F 12,-	9,-
EPICERIE	
Saumon Fancy Pink ATLANTIS	
la bte 225 gr. F 14,-	12,-
Saucisses viennoises G.B.	
6 pces F 15,50	13,75
Concombres coupés à l'aigre doux	
bocal 1 litre F 14,-	12,-
Ananas en tranches LIBBY'S	
la bte 570 gr. F 26,-	23,-
Figues fleur du Portugal	
le kg. F 15,-	13,50
Café Mélange Java Moka	
le ½ kg. F 56,-	53,-
VINS	
Mistral vin de France	
la bout. F 16,-	14,50
« Sentalmo » vin sélectionné du Portugal	
la bout. F 17,-	15,-
Chât. Magdelaine — 1 ^{er} cru St-Emilion 1953	
la bout. F 45,-	42,-

DEMONSTRATIONS - DISTRIBUTION D'ECHANTILLONS !



Le Soir, 29 juin 1957, p. 15.

**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**—

Traites 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 », boîte de 53 cl.
La boîte. F 11.— **9.50**

Jus de pamplemousse « Delmonte », boîte de 53 cl.
La boîte. F 9.— **8.50**

Asperges pointes Pic-Nic « Libbys ».
Boîte de 298 gr. F 26.— **20**—

Macédoine de légumes CULINA.
Boîte de 800 gr. F 19.50 **15**—

Boîte de 400 gr. F 10.25 **8**—
Ananas Libbys, boîte de 4 tranches.
Boîte de 255 gr. F 13.— **11**—

Saumon japonais « Fancy Keta ».
Boîte de 226 gr. F 12.— **10.75**

Sardines portugaises à l'huile d'olives. B. 125 gr. F 8.50 **20**—
3 boîtes pour F

Sardines portugaises à l'huile d'arachides.
Boîte de 125 gr. F 8.— **19**—
3 boîtes pour F

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 DECA-FEINE. La boîte 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**—

Riesling Grand Vin A.C. 1955
F 48.— **43**—

Vins du Rhin et de la Moselle allemande
Liebfräumlch 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**—

pendant 4 jours

Notre article
VEDETTE
de rayon
VINS

Sirop de Grenadine pur sucre avec bouillon verseur 1 L

19,50 F

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

<p>CREMERIE</p> <p>Beurre de la Laiterie de "DEFINTINGE" avec marque de contrôle. Le 1/2 kg 48⁵⁰ F. 39</p> <p>Lait évaporé "STABILAC" Bte de 14 oz. 28⁵⁰ F. 6</p> <p>Gaude pâte de miel 45% "Noord-Holland" La Rose 15 F. 15 250 gr pour + 50 gr GRATUITS</p> <p>Présent 45 % pâte de miel 250 gr pour 17 F. 17 + 50 gr GRATUITS</p> <p>Camembert Français de Normandie "LE CERISY" 45 % Bte de 300 gr 20 F. 20 + 1 petite tte. Petit APARTUT.</p> <p>Deux produits "Vache qui rit" : FROMAGE fondu double crème 50 % Bte de 75 gr "CLAIRETTE" 8 F. 8 3 boîtes pour 20 F. 20</p> <p>FROMAGE fondu Crème de Chester, boîte de 60 gr 5,50 F. 5,50 3 boîtes pour 13,50 F. 13,50</p> <p>Véritable Gruyère Suisse 45 % 100 gr 8 F. 8</p> <p>BOUCHERIE CHARCUTERIE</p> <p>Entrecôte fraîche sans os Le 1/2 kg 48 F. 35</p> <p>Roastbeeffrais "grosse cuisse" Le 1/2 kg 48 F. 35</p> <p>Tête pressée de campagne 250 gr pour 8,75 F. 8,75 + 50 gr GRATUITS</p> <p>Boudin de Liège aux fines herbes, 250 gr pour 17,50 F. 17,50 + 50 gr GRATUITS</p> <p>Pate de Toque en terrine 250 gr pour 22,50 F. 22,50 + 50 gr GRATUITS</p> <p>Saucisson de Paris avec ou sans ail, 250 gr pour 22,50 F. 22,50 + 50 gr GRATUITS</p> <p>Salami extra 250 gr pour 25 F. 25 + 50 gr GRATUITS</p> <p>Saucisses Vionnoises "SNACK" en boîte de 3 palres, 180 gr env. 36 F. 36 2 boîtes pour + 1 boîte GRATUITE</p>	<p>POISSONNERIE</p> <p>Maatjes nettoyés en provenance directe de YMUIDEN La pièce 480 F. 4</p> <p>Truites de rivière Le 1/2 kg 26 F. 26</p> <p>Anguilles vivantes 10/12 ou kilo Le 1/2 kg 32,50 F. 26</p> <p>Huîtres de Zélande</p> <table border="1"> <tr> <td>Le cent</td> <td>La douzaine</td> </tr> <tr> <td>00</td> <td>230</td> </tr> <tr> <td>0000</td> <td>335</td> </tr> <tr> <td>00000</td> <td>420</td> </tr> <tr> <td>000000</td> <td>490</td> </tr> <tr> <td>0000000</td> <td>570</td> </tr> <tr> <td></td> <td>85</td> </tr> </table> <p>TRAITEUR</p> <p>Tomates aux crevettes La pièce 7,50 F. 7,50</p> <p>Américain préparation du Chef Les 100 gr 9,20 F. 9,20</p> <p>Anguilles au vert spécialité B.M. Les 100 gr 10,50 F. 10,50</p> <p>Escargots de Bourgogne préparés Moyens Gros La douz. 25 F. 25 + 1/2 douz. GRATUITS</p> <p>OFFRE SPECIALE Homards VIVANTS ou CUITS Le 1/2 kg 70 F. 70</p> <p>GIBIER-VOLAILE</p> <p>Fines poules de Marchemont pour le bouillon Le 1/2 kg 17 F. 17</p> <p>Poulets de Bruxelles extra "1875" 26 F. 26</p> <p>Lapins domestiques entier Le 1/2 kg 25 F. 25</p> <p>FRUITS-LÉGUMES</p> <p>Raisins "Royal" doux et sucrés Le 1/2 kg 14 F. 14</p> <p>Champignons de couche extra blancs 200 gr pour 12,50 F. 12,50 + 50 gr GRATUITS</p> <p>Patros William Bon Chretien Le 1/2 kg 4,50 F. 4,50</p> <p>Tomates de Malines extra Le 1/2 kg 5 F. 5</p>	Le cent	La douzaine	00	230	0000	335	00000	420	000000	490	0000000	570		85	<p>EPICERIE</p> <p>Pois mi-fins "CUINA" Boîte 400 gr 8,50 F. 8,50 Boîte 800 gr 16 F. 16</p> <p>Haricots princesses "CUINA" Boîte 400 gr 8,50 F. 8,50 Boîte 800 gr 16 F. 16</p> <p>Concentré de Tomates "DIAGOTA" Bte 70 gr 4 F. 3 btes pour 9 F. 9 Bte 160 gr 7 F. 3 btes pour 17 F. 17</p> <p>Confiture Fraises et Cerises mélangées "CROSSE et BLACKWELL" Bocal 450 gr 18 F. 2 pour 30 F. 30</p> <p>Confiture Ananas du Cap Bte 900 gr 24 F. 24</p> <p>Pêches de Californie au sirop Bte 822 gr 20 F. 20</p> <p>Ananas tranches "Libbys" Bte de 580 gr 22 F. 22</p> <p>Pâtes alimentaires, 7 variétés Le kg 10 F. 10</p> <p>Corned Beef "Oilda" Bte 150 gr 11,50 F. 11,50</p> <p>Filets de Maquereaux ou vin blanc "Cassegrain" Bte 125 gr 9,50 F. 9,50</p> <p>Filets de Maquereaux "La Chasse" à l'huile d'olives Bte 125 gr 20 F. 20 F. 12,50 2 pour</p> <p>Sardines portugaises à l'huile d'olives Bte 125 gr 20 F. 20 F. 7,50 3 pour</p> <p>Cornichons aigre doux, Bocal 1 litre 10 F. 10</p> <p>EPICERIE</p> <p>Asperges Center Cut Bte 539 gr 11,50 F. 11,50</p> <p>Pruneaux de Californie Le 1/2 kg 15 F. 15</p> <p>Riz Italien Le kg 10 F. 10</p> <p>CONFISERIE</p> <p>Chocolat Victoria Expo 38 Paquet fondant ou lait 400 gr 25 F. 25</p> <p>Chocolat Martougin Paquet crème vanille 300 gr 25 F. 25 bâtons assortis la pièce 3,50 F. 3,50 10 pour 29 F. 29</p> <p>Gommes parisiennes Super Mélange JACQUES Le 1/2 kg 11 F. 11</p> <p>Gommes lavées "Manneken-Pis" Goûts assortis Le 1/4 kg 8 F. 8</p> <p>Mélange Drops acclulés Le kg 16 F. 16</p> <p>VINS DE TABLE</p> <p>Clos Saint-Georges blanc (sec ou moelleux) 17,50 F. 17,50</p> <p>Vin rouge d'Espagne Rioja Aspilliceta 17,50 F. 17,50</p> <p>Vin rouge du Portugal Zangao Vinho Tinto, de J. A. Da Silveira 18,50 F. 18,50</p> <p>Bordeaux Blancs.</p> <p>Cru du Ministre, Bordeaux supérieur A.C. 1955 24,50 F. 24,50</p> <p>Château Haut Grava, 1ères Côtes de Bordeaux Haut Langairan A.C. 1955 26,50 F. 26,50</p> <p>Cru du Petit Cousin Saints Croix Dumont A.C. 1955 45 F. 45</p> <p>Bordeaux Rouges.</p> <p>Rubispampre, vin de la Gironde Château Sorbier Landry, Bordeaux supérieur, A.C. 1955 24,50 F. 24,50</p> <p>Château Roudier, Montagne Saint-Emilion A.C. 1955 31,50 F. 31,50</p> <p>Bourgognes Rouges.</p> <p>Bourgogne Grand Ordinaire A.C. 1957 26,50 F. 26,50</p> <p>Chenas Supérieur A.C. 1955 38,50 F. 38,50</p> <p>Vins Régionaux.</p> <p>Domaine des Arcs Rose, Côte de Provence V.D.Q.S. 24,50 F. 24,50</p> <p>Domaine des Arcs Rouge, Côte de Provence V.D.Q.S. 24,50 F. 24,50</p> <p>Monbazillac "Clos de Beaulguyes" A.C. 1955 30,50 F. 30,50</p> <p>Uebfrazmilch 1955, vin du Rhin Rulander "Pinot Gris" vin de la Moselle luxembourgeoise 25,50 F. 25,50</p> <p>APERITIFS</p> <p>Vermouth "Castell & Figli" blanc ou rouge, le litre 45 F. 45 la bout. 30,50 F. 30,50 les 3 bouteilles 60,50 F. 60,50</p> <p>ALCOOLS</p> <p>London Dry Gin "Tapping" 47° 155,50 F. 155,50</p>
Le cent	La douzaine															
00	230															
0000	335															
00000	420															
000000	490															
0000000	570															
	85															

Vous aussi achetez mieux achetez...



Le Soir, 17 octobre 1958, p. 18.

DU VENDREDI 17 AU 23 OCTOBRE.

A notre département ALIMENTATION

toujours des prix exceptionnels

PAIN D'ÉPICES SANICO
2 blocs de 500 gr. **15.-**

CREME DE FOIE supérieure FINK Godet 100 gr. 10,50	8.-
TOFFEES mélange chocolaté MILANO Paquet 250 gr. 12,50	10.-
DOMAINE DE GAET, Ste. Croix du Mont La bouteille 40.-	34.-
ROASTBEEF 1/2 kg. 44.-	40.-
ROTI DE VEAU 1/2 kg. 52.-	49.-
BOUDIN DE LIEGE 100 gr. 5.-	4,50
TETE DE VEAU en tortue au madère 100 gr. 7.-	6.-
POULE FINE DU PAYS 1/2 kg. 22.-	20.-
POULET DE BRUXELLES 1/2 kg. 26.-	24.-
RACLETTE monture métallique caoutchouc mousse double 35 cm. 21.-	17,50
PEAU DE CHAMOIS entière tannage à l'huile garanti 62 x 43 cm. 1ère qualité 75.-	49.-

Galerias Anspack

Le Soir, 27 février 1959, p. 19.

SAMEDI 28 FEVRIER ET JOURS SUIVANTS.
A l'occasion de la

GRANDE RECLAME MENAGERE

Toujours des prix sensationnels

en

ALIMENTATION.

ROASTBEEF 1/2 kg. 50.-	57.-	ROTI DE PORC persé 1/2 kg. 40.-	37.-
PATE DE CAMPAGNE 100 gr. 6,50	6.-	BOUDIN DE LIEGE 100 gr. 5.-	4,50
POULET DE GRAINS engraisé 1/2 kg. 29.-	26.-	POULARDE extra 1/2 kg. 30.-	27.-
CABILLAUD au naturel Dastendie Boîte de 200 gr. 18.-	14.-	SOLE 1/2 kg. 21.-	26.-

MELANGE SACHETTI
FOURRE JACQUES
Les 500 gr. ~~25.-~~

19.-

ANANAS HAWAII
FOWLER'S
BLIK VAN 560 GR. ~~18.-~~

15,50

RAVIOLIS RAVIO
Boîte de 400 gr. ~~23,50~~

19.-

PAIN DE SEIGLE environ 450 gr. 7.-	6.-		
PAIN DE GRUAU 10.-	9.-		
CARRE FRANGIPANE La pièce 7.-	6.-		
CARRE MOKA La pièce 5,50	5.-		
BISCUIT WALT DISNEY DE BEUKELAER Boîte de 250 gr. 19,50	14,50		
PORTO VILA REAL, rouge ou blanc Bouteille de 70 cl. 52.-	47.-	RIOJA-VIN ROUGE VIEUX Bouteille de 70 cl. 20.-	18.-
CHESTER AMERICAIN 1er choix 1/2 kg. 32.-	27,50	GOUDA HOLLANDAIS 45 % 1er choix 1/2 kg. 26.-	21,50

ET POUR LES JEUNES...

BENSNDORP, à l'occasion du lancement de sa grande nouveauté "59", le chocolat odoré BROS, vous invite à participer à des jeux-concours passionnants qui ont lieu au 1er étage tous les mercredi, jeudi et samedi jusqu'au 7 mars.


Renseignements au stand BENSNDORP, rayon confiserie, (rez-de-chaussée)

Galerias Anspack
BRUXELLES - MATHY - 101000

Le Soir, 4 février 1960, p. 14.

VIVEZ MOINS CHER
VIVEZ ANSPACH!

A PARTIR DU JEUDI 4 FÉVRIER :

GIGOT RACCOURCI ½ kg. 44,- 40,-	HACHE Parc et bœuf. ½ kg. 20,- 18,-
ROASTBEEF PARE ½ kg. 60,- 57,-	TETE PRESSEE Ardennaise. 100 gr. 6,- 5,-
BOUDIN DE LIEGE 100 gr. 6,- 5,-	CERVELAS Les 4 pièces 12,- 10,-
POULARDE 1 ^{er} choix. ½ kg. 25,- 21,-	POULETS DE BRUXELLES Extra. ½ kg. 25,- 21,-
POULE FINE 1 ^{er} choix. ½ kg. 22,- 19,-	CHESTER CANADIEN Ontario. ½ kg. 45,- 40,50
GRUYERE AUTRICHIEN Prima. ½ kg. 41,50 37,50	PATE SEPTEMBRE Réserve G.A. ½ kg. 37,50 33,50
BEURRE LAITERIE Tohogne. ½ kg. 48,50 46,-	GOUDA HOLLANDAIS Extra. ½ kg. 27,50 21,50
FILETS DE DORADES ½ kg. 24,- 19,-	SAUMON BLANC ½ kg. 16,- 12,50
« ZWAN » PLAT A L'ITALIENNE Boîte 320 gr. 16,50 15,-	
G. B. SAUCISSES VIENNOISES 6 pièces. Boîte 180 gr. 14,50 12,-	G. B. HARICOTS PRINCESSE Boîte 400 gr. 9,- 7,-
« Golden Glory » MARMELADE D'ABRICOTS Boîte 450 gr. 16,- 12,50	PRIMABEURRE Mélange biscuits Jaspers. Paquet 250 gr. 12,60 10,-
« Armour » ANANAS D'HAWAI 4 tranches. Boîte 240 gr. 11,- 9,-	BISCUITS Rosines Victoria. Paquet 130 gr. 10,- 8,-

SPECULOOS
Carrés Van Loo
Paquet 250 gr. ~~20,-~~ **17,50**



BONBONS PECTO contre la toux
Les 250 gr. ~~15,-~~ **10,-**

VERITABLES BABELAARS des Flandres.
Boîte 250 gr. ~~12,50~~ **10,-**

ROULEAUX CROQUETTES Rademacker. 3 goûts assortis.
La pièce ~~10,-~~ **9,-**

ROSE « Côtes de Provence » 1958
Bouteille ~~20,-~~ **17,-**

SAINT-ESTEPHE sélectionné « Barton & Guestier ».
Bouteille ~~42,-~~ **37,-**

CEUF A LA RUSSE
Pièce ~~9,50~~ **8,-**

PETITE FONDUE au parmesan.
Les 3 pièces ~~12,-~~ **10,-**

MAYONNAISE DE CRABES
La portion ~~21,-~~ **18,-**

CHICONS
½ kg. ~~8,-~~ **6,50**

DATTES
½ kg. ~~22,60~~ **20,-**

ORANGES D'ESPAGNE
½ kg. ~~7,60~~ **6,-**

PAIN PAYSAN
Pièce ~~11,-~~ **9,-**

LIEBFRAUMILCH
1958

Bouteille 70 cl. ~~28,-~~ **25,-**

ECLAIR
Pièce ~~4,25~~ **3,75**

CARRE MOKA
Pièce ~~6,-~~ **5,-**

PAIN DE SEIGLE
Pièce ~~7,50~~ **6,50**

Galeries Anspach
BRUXELLES - MALINES - CHAROIR

2

1

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-

cez-les soigneusement, puis emplissez-les avec le hachis. Piquez-les légèrement avec une aiguille, ficellez bien les deux bouts ou ficellez 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.

Le Soir, 1^{er} décembre 1961, p. 19.

DU 1 AU 7 DECEMBRE.

OFFRES SPECIALES

SIROP de POIRES MEURENS BOÎTE DE 450 GR. 14.- 11,-	RAVIOLIS ITALIENS SIMMENTHAL BOÎTE DE 410 GR. 17,50 13,50
SARDINES à la tomate Normandie BOÎTE DE 125 GR. 6,50 5,50	PECHES BLANCHES au sirop Grand Bazar BOÎTE DE 425 GR. 14.- 11,-
CHOUCROUTE GARNIE ZWAN BOÎTE DE 450 GR. 20.- 17,50	Grande FONDUE au parmesan LA PIECE 5,50 4,50
RIESLING PERLSTAR, vin pétillant 32.- 28,-	ROTI DE PORC PARE 1/2 Kg. 42.- 39,-
POL MARCELLIN, ruban rouge, vin mousseux, METHODE CHAMPENOISE. 155.- 120,-	BOUDIN DE LIEGE 100 gr. 7.- 5,50
POL MARCELLIN, vin mousseux METHODE CHAMPENOISE. 125.- 90,-	LAPIN FRAIS DU PAYS 1/2 Kg. 37,50 34,50
Pommes Golden Delicious 1/2 KG. 12.- 9,-	SOLES PETITES 1/2 Kg. 24.- 19,-
CARRE MOKA LA PIECE 6.- 5,-	CHESTER HONGROIS 1/2 KG. 36.- 31,50
BISCOTTES ANCO LE PAQUET 6.- 5,-	GRUYERE SUISSE 1 ^{er} CHOIX 1/2 KG. 46.- 41,50
Paquet de 5 CHAMOISSETES 32,50 21,-	
GOUPILLON avec support 39.- 22,50	

Galeries Anspach

Le Soir, 12 octobre 1962, p. 16.



En vedette cette semaine :
la CHARCUTERIE
Prix valables du 11 au 17 octobre

CHARCUTERIE
28 charcutiers à votre service !
277 variétés, depuis la charcuterie courante jusqu'aux spécialités les plus rares. Préparation dans les ateliers de Superama.

PATÉ DE CAMPAGNE les 100 gr	9,50	8.-	TÊTE DE VEAU EN TORTUE les 250	16.-
JAMBON DE YORK les 100 gr	9,-	9.-	PATÉ DE VOLAILLE les	2.-
SALAMI EXTRA les 100 gr	10,50	9.-	GALANTINE TRUFFÉE les	3.-
BODIN DE LIÈGE, aux fines herbes les 100 gr	6.-	6.-	PATÉ DE LIÈVRE les 100 gr	9.-

Superama

Le Soir, 20 décembre 1962, p. 13.



GB

VOUS AIDE A PREPARER DES

REVEILLONS SUCCULENTS

Les prix les plus bas

Que cette année votre fête de Noël soit encore plus belle.

- La qualité de nos articles garantit votre succès.
- Nos prix très avantageux ne peuvent qu'ajouter de l'attrait aux fêtes.
- Notre assortiment étendu vous permettra de composer un menu inoubliable.

Tout sous le même toit

Choix incomparable

La meilleure qualité

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

enluchures 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 ma-

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. **Epluchez 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 plan-

Salade du Perron

•

Œufs sur le plat Meyerbeer

•

Fraises au jus d'orange

tez-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.

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.

DU 3 AU 12 SEPTEMBRE

opération argent fou

Rix fous

au SUPERAMA d'alimentation

Tel. 17.00.00

<p>TRAITEUR</p> <p>Poulet rôti à la broche (2 personnes) 38</p> <p>BOUCHERIE-CHARCUTERIE</p> <p>Filet américain préparé : les 100 grs 11 les 250 grs 25</p> <p>Jambon d'York les 100 grs 13</p> <p>Rôti de porc casserole les kg 80</p> <p>Boudin de Liège aux fines herbes les 100 grs 6</p> <p>VOISSAGES</p> <p>Poulet "Sussex" le kilo 35</p>	<p>POISSONNERIE</p> <p>Anguilles vivantes le kilo (10 à 12 pièces) 82</p> <p>EPICERIE</p> <p>Riz Long Grain "Uncle Ben's" le paquet 800 grs 19</p> <p>Saumon Fancy Pink "Kittie" la boîte 220 grs 18</p> <p>Ananas d'Hawaï "Dole" boîte 4 tranches 234 grs 7,50</p> <p>boîte 10 tranches 207 grs 15</p> <p>CRÈMERIE</p> <p>Beurre de campagne le kg 92</p> <p>Gouda français jeune 45% le kg 64</p>	<p>PÂTISSERIE CONFISERIE</p> <p>Tarte Bretonne (4 à 5 personnes) 25</p> <p>Cake touristes "Caravelle" (8 pièces - 250 grs) 8</p> <p>Biscuits B.N. accordéon vanille ou chocolat - 6 pièces 8</p> <p>Gommes parisiennes "Jacques" Cello 500 grs 10</p> <p>Toffées "Lonka" mélange Tip-top Cello 250 grs 9</p> <p>FRUITS</p> <p>Tomates pour hors-d'œuvres le kg 14</p> <p>Raisin "Royal" le kg 36</p>	<p>DROGUERIE</p> <p>Cire "Bonne Ménagère" bidon 1 litre 35</p> <p>Savon mou "D'OR" 1 kilo 16,75</p> <p>Savon "Cadum" 2 pains de 150 grs 12,50</p> <p>Lavette extra-blanche "TORAMY" 40 x 35 cm 10</p> <p>CAFÉS</p> <p>Freidam "Moka" Corsas, usage quotidien le kilo 80</p> <p>Freidam "Marragopya" Café des connaissances le kilo 110</p> <p>Pour vos expéditions en Afrique, utilisez notre gamme d'alcools, vins et spiritueux sans payer les droits de douane belge. Renseignements 02.17.00.00 extension 585.</p>
---	---	---	--

au bon marché

Luxembourg :
Riesling x Sylvaner **22**
Riesling perlant **30**

Loire :
Saumur **22**
Muscadet supérieur **27**

Rhin :
Liebfräumlisch **29**
Bernkasteler Riesling **39**

Alsace :
Traminer **40**
Scotch Whisky "Bridge of Allan" 43° **165**

Le Soir, 5 février 1965, p. 19.

Galerias Anspach **offres spéciales**

DU 4 AU 6 FEVRIER

En vue du Carême et en plein cœur de l'hiver, notre grand assortiment de conserves de poissons, de pâtes et de conserves de légumes, vous donne toutes les possibilités de varier encore vos menus.

Sardines à l'huile d'olive MAROVIA

boîte 125 gr.	-7,50	6.-
Biscuits « Petit Brun »		
colis de 2 paquets	-28.-	22.-
« Castillo Blanco » vin blanc doux		
la bouteille	-24.-	19.-
Carbonnades		
1/2 kg.	-35.-	32.-
Rousteuf réfrigéré		
1/2 kg.	-62.-	59.-
Boudin de Liège		
100 gr.	-8,50	7⁵⁰
Tête de veau en tortue, au macédo		
100 gr.	-9.-	8.-
Poulet de grain, 1er choix		
1/2 kg.	-26.-	22.-
Cabillaud		
1/2 kg.	-34.-	26.-
Pommes de terre		
sac de 3 kg.	-11.-	9⁵⁰
Chitons		
1/2 kg.	-7.-	6.-
Beurre de Tologne		
1/2 kg.	-56.-	52⁵⁰
Gouda réserve G.A		
1/2 kg.	-43.-	38.-
Baba au rhum		
pièce	-12,50	10.-
Grande fondue au parmesan		
pièce	-5,50	4⁵⁰
Lot de 5 lavettes gaufrées, 35 x 40 cm.		
le lot	-37,50	25.-
Lot de 5 chamoisettes écossaises, 40 x 40 cm.		
le lot	-35.-	25.-

PÂTES TOSELLI, 9 variétés, 2 cellos de 500 gr. pièce, ~~-11.-~~ les 2 cellos ~~-22.-~~ + 1 boîte de sauce Napolitaine GRATUITE valeur: ~~-15.-~~ **22F**

Pêches d'Italie au sirop lourd DE RICA

boîte 420 gr. ~~-16.-~~ **13F**

Chocolat NESTLE GALAK OR CRUNCH

le paquet ~~-25.-~~ **22F**




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 « Breu-
ghel », 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-charcu-
tiers 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
viennaises OLIDA, jamoneta NOACK, saucis-
son de jambon ZAM.

Pour arroser tout cela :
une bonne bière de Munich «HACKERBRAU »,
brune ou blonde, la bout. 9 6 pour 45 F
... ou un vin rouge généreux, « COTES DU
RHONE », A.C. 1964, la bout. -29- 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	8	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 -40- 88 F

au bon marché

COMMUNICATION DIRECTE P
AVEC NOS MAGASINS

Le Soir, 8 juin 1966, p. 23.

à l'occasion de la vente

3 pour 2



des prix extraordinaires en alimentation...

prix valable du 7 au 11 Juin

BOUCHERIE - CHARCUTERIE	Anguilles vivantes, 10 à 12 au kg, le kg 120 F 90	Pointes au choix : Coulommiers, Camembert ou Brie 12 F 3 pour 24
Poulets Sussex, le kg 50 F 46	Elbot fumé, les 100 g 10 F 20 300 g pour	Camembert "Le Révérand" 22 le boîte 26,50
Rôti de porc "casserole", le kg 80 F 80	TRAITEUR	Margarine "B.M." 20 standard, le kg 26,40
Rôti de porc "balle", le kg 115 F 104	Filet américain préparé, les 250 g 32,50 F 27 50	BOISSONS
Roastbeef et beefsteak extra, le kg 148	Fondus au parmesan, la pièce 3,75 F 7 50 3 pièces pour	"Choco Sport", lait chocolaté, sain et rafraîchissant, cacao et sucre purs, box de 6 bout. 30 F (+ vidanges) 20
Haché, porc et bœuf, le kg 60 F 56	Croquettes aux crevettes, la pièce 8 F 3 pièces pour 20	"Vega-pils", excellente bière française, "la blonde qui vient du Nord" bout. de 25 cl, en carton de 6 bout. 6 F 3 bout. pour 12
Jambon "Pic-Nic", préemballé, les 100 g 11,50 F 10	Poulets rôtis à la broche, pour 2 pers., la pièce 50 F 44	PÂTISSERIE
Pâté "B.M.", en terrine, les 100 g 9,50 F 300 g pour 19	FRUITS - LEGUMES 20%	Éclairs, moka ou chocolat, 10 la pièce 5 F 3 pièces pour
Boulogne la pièce de ± 400 g 20 F 17	Fraises, du pays, sur les prix du jour	Croûtes aux fruits, 14 la pièce 7 F 3 pièces pour
Chasseurs "B.M.", le sachet de 3 pièces 12 F 8 50	Chou-fleur de Malines, la pièce 17 F 14	Roulade viennoise, pour 5 à 6 pers., la pièce 45 F 35
Viande chevaline, préemballée, les 100 g 12 F 9 50	Asperges, la botte de 450 g 36 F 32	Tarte aux abricots et frampanne, pour 4 à 5 pers., la pièce 32 F 25
Boudin de Liège aux fines herbes, les 100 g 8,50 F 7	CREMERIE	au bon marché
Jambon d'York à l'os, les 100 g 17 F 15 50	Gouda hollandais jeune, 45 %, N. H. "La Rose", le kg 80 F 68	PARKING COMMUNIQUANT DIRECTEMENT AVEC NOTRE MAGASIN
POISSONNERIE	St-Paulin "Capucin gourmand", 45 %, le kg 70 F 68	
Cabillaud, le kg 68 F 50		

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 100g.	12.-
Pâté Grand'Mère		les 100g.	12.-
Boudin de Liège		les 100g.	8.-
VOLAILE-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			
Huitres 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.-	
Huitres 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 ravieres 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.

VITOLETS 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 allongées 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 PRESUMÉES 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 XVII^e 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 XVII^e 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 amyliacés). 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 amyliacées, 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 "amyliacé" 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!

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) (suite).

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-Normandie, ce boudin blanc est fabriqué à base de jambon de porc frais, de lait entier, d'œufs frais et d'arômes 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.

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 bêtement à devorer 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 plaines, des rabsins de Hoeylaert, des couques de Dinant, du boudin de Liège 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 Omblaux 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 dégouter 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 chosels 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. 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 Ferminé

pour succéder à M. le sénateur Go-

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	0.80
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 Liège	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 Liège	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 Clonakilty, 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.



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) (suite).

Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 petits pains frais
1 boudin blanc liégeois
4 cuillères à café de Sirop de Liège
4 grains de raisin blanc (pour la déco donc pas nécessaire)
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 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 cuillère 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 pekot (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 1848. 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) ».

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

MOUGNEÛS D'VETE TRÊPE



 Ajouter à ma valise à idées

Description Contact / Adresse

La Confrérie des Mougneûs d'vete trêpe 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 amoureuxment 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 cot antro 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.

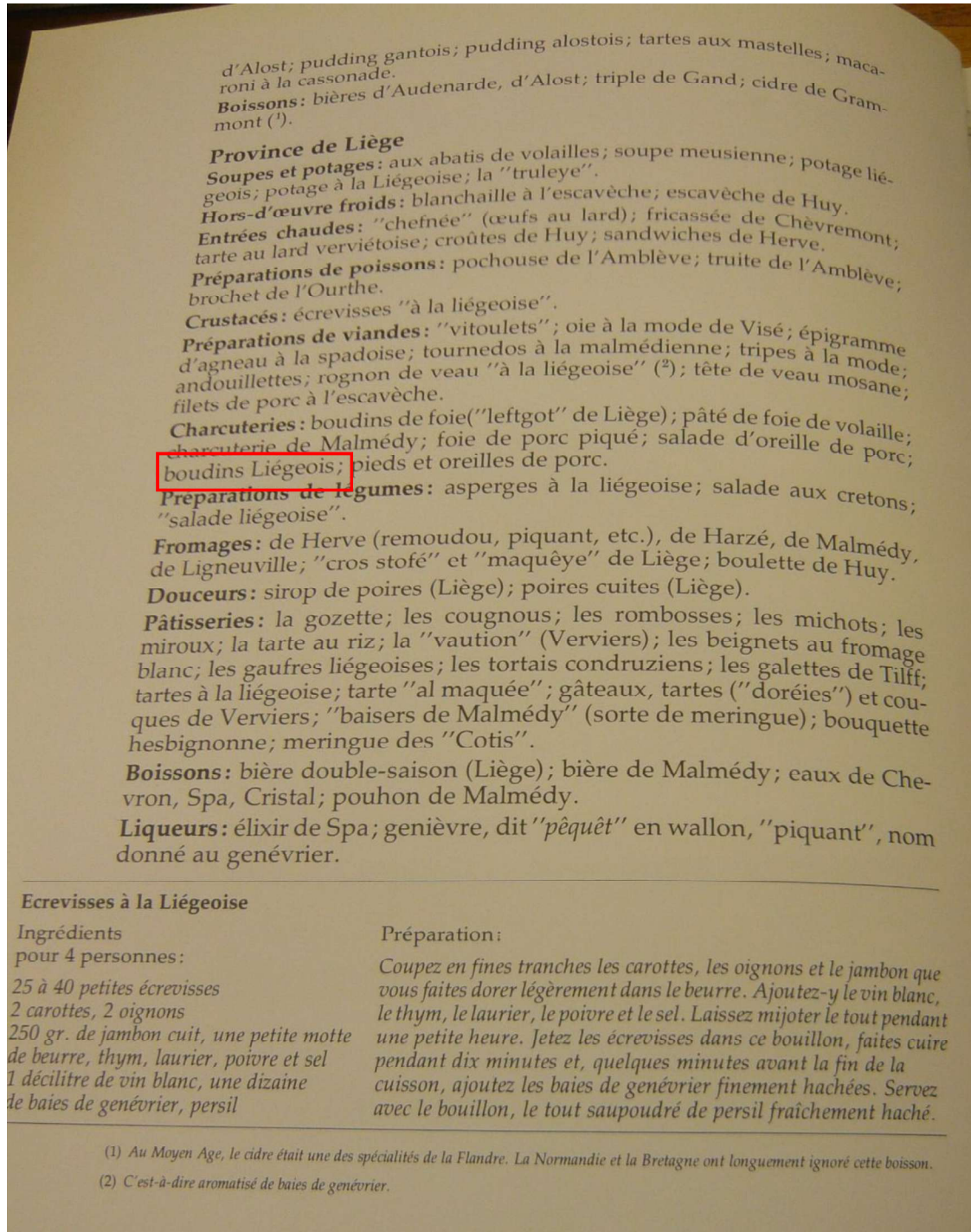
Boucherie Modeste Simons, Rue V. Ovar 9 à 1350 Orp-Le-Grand.

Boucherie Jean-Marie Mottouille, 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.

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



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'ancien 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.

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.

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. II, 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 guillotine³⁸. Il n'en reste pas moins qu'il légua au Pays de Charleroi quelques recettes intéressantes.



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 lidjwèse ».

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.oivi.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 dî Lidje

🍷 La tomate farcie de queues d'écrevisse/Qawe di grevesse din one tomate

Chaud:

🍷 Magret de canard caramélisé au sirop de Liège/Magret d'kânar gratiné avou dô sirop dî Lidje

🍷 Médaillon de veau au chocolat au lait Galler/Boket d'vai à chocolat à lessé dî mon Galler

PECQUEUX E. et NOËL N., *Liège à table. Gastronomie ménagère liégeoise*, Liège, 2022, p. 30-31.

Salade du Perron

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

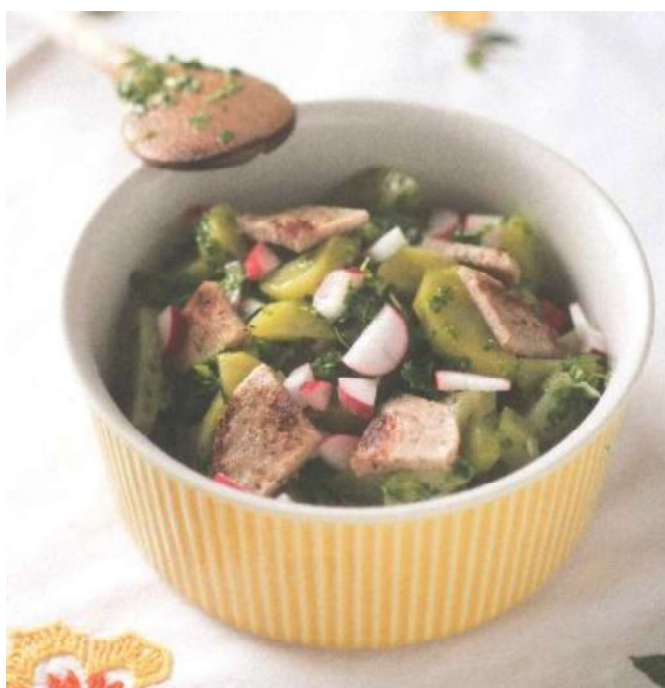
1 kg de pommes de terre nouvelles
1/2 botte de jeunes oignons
1 botte de radis
50 g de cerfeuil
250 g de boudin blanc de Liège
3 c. à s. d'huile de tournesol
2 c. à s. de vinaigre de vin
du sel et du poivre
1 c. à s. de moutarde
1 échalote

Comme vous l'aurez compris, je tiens une librairie au centre de Liège. Lorsqu'on me demande où elle se trouve, je réponds invariablement : « À deux pas du Perron ! » Ce monument est le symbole des libertés gagnées par le pouvoir communal sur le pouvoir épiscopal. C'est d'ailleurs pour punir les Liégeois que Charles le Téméraire l'a déplacé à Bruges en 1468. Le monument n'est revenu que dix ans plus tard.

Réalisation

Cuire les pommes de terre puis les couper en tranches (on peut garder la peau des jeunes tubercules).
Hacher les oignons et couper finement les radis. Les ajouter aux pommes de terre. Ajouter 250 g de boudin blanc coupé.
Hacher le cerfeuil et réserver. Émincer l'échalote et réserver.
Dans un bol, mélanger 1 cuillerée à soupe de moutarde, 2 cuillerées à soupe de vinaigre, du sel, ajouter l'échalote puis l'huile, petit à petit en remuant.
Finir avec le cerfeuil et bien mélanger.
Verser sur les pommes de terre, radis, oignons et boudin.
Bien mélanger et servir froid.

p. 30



p. 31

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).

rtc.be/video/info/societe/pour-2016-le-meilleur-boudin-liegeois-vient-de-seraing-1493304_325.html#

Pour 2016, le meilleur Boudin Liégeois vient de... Seraing



09 decembre 2016 15:56 Seraing



Vendredi dernier, le jury du concours professionnel **Boudinwall** s'est réuni pour déterminer les meilleurs boudins de Wallonie. Nous vous avons permis de pénétrer dans les **lieux** où se déroulaient les dégustations.


Un boucher charcutier de Seraing s'est particulièrement distingué, il remporte notamment la médaille d'or du **véritable boudin blanc de Liège** et ce pour la deuxième année consécutive !

Prenez de la viande de porc, $\frac{3}{4}$ maigre, $\frac{1}{4}$ gras, de la crème, des œufs, des oignons, des échalotes, des mies de pain, du sel, des aromates et surtout en dernier lieu une épice bien particulière qui fait toute la différence, la marjolaine de Vottem. Cette année la boucherie s'attend à produire plus d'une tonne rien que pour le boudin de Liège.

Notons encore que l'établissement a rafflé plusieurs autres prix, le jeune boucher Sébastien Massart est arrivé en tête du classement pour son boudin noir et aux légumes dans la catégorie "élève d'école"

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

evlier.be/fr/produits/ Mon compte NL | FR

A propos Produits Recettes Blog  Points de vente Contact Au comptoir

Aditifs Épices d'épices Herbes & épices simples Marinades & sauces Mélanges d'herbes & épices Mélanges d'herbes & épices avec aditifs Usage domestique

Marjolaine moulu ✓

Quoi?
Une herbe aromatique en poudre, douce, fraîche et sucrée, accompagne parfaitement la tomate et les pot-au-feu/ragoûts

Marjolaine non moulu ✓

Quoi?
Une herbe aromatique séchée, douce, fraîche et sucrée à la fois, accompagne parfaitement la tomate et les pot-au-feu/ragoûts

Record mondial: un boudin blanc d'un km fabriqué à Liège, 9 décembre 2013, dans *RTLinfo.be*, <http://www.rtl.be/info/votregion/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 |



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.

A DÉCOUVRIR

➤ Plus d'infos sur Proxi-Liège

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 fatigant", 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 FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE, *Meat Expo*, http://www.meatexpo.be/files/cms1/liist-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, Tripette. Boudin. *Roge tripe, tripe à songue*, boudin rouge, boyau rempli de sang avec ça et là des dés de lard (?). *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 de 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).



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 17^{ème} 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

Plusieurs villes se targuent de posséder leur propre recette de boudin

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 amylicés, ce boudin bénéficie d'une IGP), du

Havre (une préparation sans viande, très proche de celle que l'on consommait au Moyen Âge), 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 ! »

SOMME L., *Livre di mots d'après Nameur èt aaurlà*, 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; "*nwàre tripe*" = boudin noir.

STASSE S., *Dictionnaire populaire de wallon liégeois*, Liège, 2004, p. 425.

tripe, n. f. : 1° Boyau, tripe. *Rinde tripes èt boyès*, vomir. 2° Boudin. *Blanke tripe*, boudin blanc. *Neûre tripe* ou *tripe à song'*, boudin. *Sope às tripes*, bouillon de boudin. *Diner dèl tripe sorlon l' pourcè*, donner à chacun sa part, faire le partage loyalement. *Pus d' pourcè, pus d' tripe*, le bénéfice est en raison du capital, la récompense est en raison du travail. *I n' si pwértèt 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_liège-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, VOIRÉ 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 entraînée, tuée et découpée dans la cour de la ferme.

Selon certains historiens, les Assyriens et les Phéniciens auraient été les premiers "boudiniers" 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 ont affirmé que le boudin noir – tel que nous le connaissons, en l'occurrence une

ration à base de sang frais – n'apparaît qu'au XIV^e 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 élaborera 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 agrmente 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-

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



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 marâchers 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 charcut toujours de la même façon. Après avoir haché la viande de porc maigre avec un peu de gras de jout, 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, noue l'autre extrémité du boudin. L'opération

Le malaxage manuel de la viande



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 "Lévo"

Tout à fait unique en son genre, le "Lévo" fait les délices des habitants du pays de Herse et de la région verveuloise. 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 cochon-naïlles. 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 "Vête 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 "Vête Trêpe"

Chaque année, la Confrérie des "Mougnacs d'Vête Trêpe" (Confrérie des mangeurs de boudin vert) d'Orp-le-Petit rend à l'honneur le grand "Fou du Printemps". Une vieille coutume populaire qui annonce la fin de l'hiver et chasse les mauvais esprits. Le chou froid, principal ingrédient du boudin vert, est symboliquement récolté sur les bords du Ry Fontaine.



C'est à la fin des flamboucs et au rythme de la fanfare que l'on procède 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 "blâcher-purificateur".

À droite : la fête du "Vête Trêpe", une cérémonie hostile en couleur et en bonne humeur.

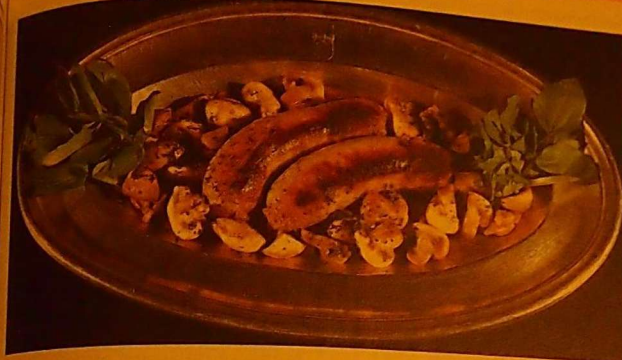
VAN REMOORTERE J., *Le Guide Ippa de la cuisine régionale en Belgique*, Tielt, 1994.

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. 128

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.

p. 217

Vers *L'Avenir*, 8 septembre 1925, p. 3.

Le **boudin** blanc dit de Liège, 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 Liège 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 Liège aux fines herbes.

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

Boudin blanc de Liège 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. 934

Viande fraîche, bœuf, veau
porc, mouton
Charcuterie fine, Saucisson de Paris
Jambons cuits, Cervelas
Spécialité de pâté de foie gras
et boudin de Liège

Nous délivrons 2 timbres-primés
" 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 Liège aux fines herbes de la
CHARCUTERIE FRANÇAISE
rue Godefroid, 66, est de 1^{re} 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^{er} choix, ainsi que nos délicieuses charcuteries toujours fraîches, 25, rue St-Jacques, à la Charcuterie LIÉGEOISE. Téléphone 2694.

Petit aperçu de notre tarif en vigueur cette semaine :

Saucisses de campagne « délicieuses »	la livre	5.50
Hache de campagne « délicieux »	»	5.50
Chili premier choix	»	7.25
Oriette extra maigre	»	6.50
Chili désosse	»	8.00
Côtes de porc extra à partir	»	8.00
Rôti jambon bien maigre, à partir	»	6.50
Jambole et skinee	»	3.00
Boudin noir campagne	les 100 gr.	0.50
Boudin blanc de Liège	»	1.20
Pâté de foie gras truffé	»	1.80
Saucisson au jambon	»	1.80
Tête de veau tortue sauce Madère	»	1.20
Cervelas 1 ^{re} qualité	la pièce	0.75
Pistolets les mieux fourrés	»	1.00

Prix très intéressants pour revendeurs
Propreté — Fraicheur — 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 fabriquerons 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.

VIANDES DE PORC DE 1er CHOIX		TARIF	
Côtes Oriettes	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 Maché 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.			
Les meilleurs pistolets fourrés, à 1 fr. la pièce			
Saindoux fondu par la maison, le 1/2 k., 4,50. — Graissé 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	FRACHIEUR	BAS PRIX

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 campagné	»	1,25
Boudin blanc de Liège	»	3,75
Boudin au lard	»	2,00
Cervelas	»	0,75

VILLERS A.-F., WILLEMS M. et LECHANTEUR J., *Le Dictionnaire wallon-français (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 boyès* ; — boudin : expr. *su pwarter dès tripes*, se voir, s'estimer, se fréquenter.

VINDAL L., *Lexique du parler picard d'Irchonwelz (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 cochonnailles organisé à la ferme une fois l'an pour la famille et les proches : *on-n-eût-inviteu à tripes diméche 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 lét.** *Lès tripes ô lét, c'èst co mèyeu cand c'est tchôd.*
boue n.f. • 1 **Tripe** n.f. *I mindje (mange) dèl tripe.*

WISIMUS J., *Dictionnaire populaire wallon-français en dialecte verviétois*, Verviers, 1947, p. 457.

tripe, 1. **tripe** : *lès tripes d'on pourcê; rinde tripes èt boyés, 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 soupe è tripe, de la soupe au boudin rouge.*

Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège* (A.P.B.B.L. ASBL)

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8, § 1^{er}, a) et b) du règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 4

Statuts de l'Association des Producteurs de *Boudin blanc de Liège*

Statuts de l'ASBL A.P.B.B.L.

MOD 2.2

**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 Benoît 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 Neuvise, 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. Ovar, 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 Defgnée rue Félicien Godinasse, 2 à 4550 Nandrin

Monsieur Roland Mewissen rue Noë 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*Mentionner sur la dernière page du Volet B : **Au recto** : Nom et qualité du notaire instrumentant ou de la personne ou des personnes ayant pouvoir de représenter l'association, la fondation ou l'organisme à l'égard des tiers.**Au verso** : Nom et signature

**Volet B** - suite

MOD 2.2

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

Réservé
au
Moniteur
belge

Bijlagen bij het Belgisch Staatsblad - 23/02/2017 - Annexes du Moniteur belge

Volet B - suite

MOD 2.2

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 paiement 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

Réservé
au
Moniteur
belge

Bijlagen bij het Belgisch Staatsblad - 23/02/2017 - Annexes du Moniteur belge

MOD 2.2

Volet B - suite

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'exécède 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 être 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,

Réservé
au
Moniteur
belge



Bijlagen bij het Belgisch Staatsblad - 23/02/2017 - Annexes du Moniteur belge

Volet B - suite

MOD 2.2

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. :

Boudin blanc de Liège

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Seconde partie

Document unique

(article 8, § 1^{er}, c), du règlement (UE) n° 1151/2012)
(article 6, § 1^{er}, article 7, § 1^{er} et annexe I du règlement (UE) n° 668/2014)

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^e partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe 1)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 9 - Mars 2025	Page 1/5

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 entières de marjolaine séchée. 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 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 \geq 10 % ;
- la teneur en collagène \leq 1,5 % ;
- le rapport collagène/protéines \leq 0,15 ;
- la teneur en amidon \leq 3 % ;
- la teneur en sel \leq 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 ;

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^e partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe 1)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 9 - Mars 2025	Page 2/5

- la texture présente un grain de viande visible ;
- l'odeur de marjolaine est bien perceptible, 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.

Les feuilles de marjolaine séchée constituent un ingrédient obligatoire du « Boudin blanc de Liège ». Les feuilles entières sont incorporées simultanément aux autres constituants de la mée. La quantité minimale est de 1,5 g par kg de mée. 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. Lors de celui-ci, la marjolaine est disposée sur des claies, à l'abri du rayonnement solaire direct ;
- le taux d'humidité de la marjolaine à la fin du séchage et la teneur en huile essentielle de la marjolaine séchée en branches correspondent aux spécifications fixées dans la norme NF ISO 10620 pour la marjolaine « en bouquets » ;
- 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 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.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^e partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe 1)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 9 - Mars 2025	Page 3/5

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

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.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le lien entre le « Boudin blanc de Liège » et son origine est basé sur son arôme de marjolaine qui constitue sa spécificité.

La marjolaine (*Origanum majorana* L.) fait partie de l'identité culinaire des Liégeois. Elle aromatisé diverses préparations comme les écrevisses à la liégeoise, la tête de veau et le pain de viande. Cet attrait justifie son incorporation dans le « Boudin blanc de Liège ».

Depuis plus d'un siècle, les bouchers-charcutiers se sont organisés pour garantir un approvisionnement constant en feuilles de marjolaine séchée grâce à la mise en place de multiples réseaux d'approvisionnement. Historiquement, la marjolaine est cultivée dans la province de Liège au moins depuis le 19^e siècle. Des bouchers-charcutiers la cultivaient eux-mêmes dans leur jardin et séchaient les branches dans leur grenier ou dans un local ventilé. En parallèle, des maraîchers en produisaient également et la commercialisaient sur les marchés locaux. À partir des années 1950-1960, les maraîchers ont confié leurs récoltes à des entreprises spécialisées dans la transformation des aromates, qui commercialisaient ensuite la marjolaine séchée aux bouchers-charcutiers. La production locale de marjolaine a été progressivement et en partie remplacée par l'importation. Durant tout ce temps, les bouchers-charcutiers sont restés attentifs à la qualité de cet aromate.

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^e partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe 1)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 9 - Mars 2025	Page 4/5

En effet, la particularité du « Boudin blanc de Liège » provient des exigences imposées sur la qualité des feuilles de marjolaine séchée. 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 à maximum 40 °C sur des claies. Le traitement par rayonnements ionisants est proscrit car ce procédé diminuerait considérablement son odeur et son arôme. 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 haute qualité organoleptique des feuilles de marjolaine séchée. 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 marjolaine produite selon ces exigences se différencie gustativement de manière significative d'un boudin blanc aromatisé avec une marjolaine quelconque.

Les bouchers-charcutiers de la province de Liège ont développé un savoir-faire spécifique pour préserver l'arôme de cette marjolaine et la rendre perceptible visuellement dans le « Boudin blanc de Liège ». La première étape du procédé de fabrication la plus significative est l'incorporation des feuilles dans la mêlée du boudin. Seules les feuilles entières sont intégrées. Ainsi, les fragments de ces feuilles sont visibles dans la tranche du boudin. L'utilisation d'une technique comme l'infusion dans du lait porté à 90 °C ne permet pas de les faire apparaître dans le produit fini. La deuxième étape significative est la cuisson du boudin, réalisée à la vapeur ou dans un bouillon. La température à cœur des boudins est de minimum 68 °C. Après cuisson, les boudins sont mis à refroidir immédiatement dans de l'eau froide, par immersion ou par aspersion. Cette méthode permet de cuire parfaitement la viande, d'assurer la sécurité microbiologique du produit, tout en préservant l'odeur et l'arôme de la marjolaine.

L'arôme de marjolaine est reconnu comme une spécificité du « Boudin blanc de Liège » à partir du début du 20^e siècle. Les divers procédés de fabrication détaillés dans les ouvrages culinaires et dans la presse mentionnent cet aromate 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] (p. 74) ainsi que dans les journaux *Le Courrier de l'Escaut (Petites recettes pratiques. Cuisine, dans Le Courrier de l'Escaut, 11 juin 1914, p. 3)* et *Le Bien public (Les boudins, dans Le Bien public, 24 novembre 1916, p. 1-2)*. Cela concorde avec les propos de plusieurs auteurs dont J. Haust qui indique dans le *Dictionnaire liégeois* [1933] (p. 392) que l'on met de la marjolaine dans les boudins. Puis, R. de Warsage souligne qu'à Liège, on trouve « le boudin blanc [...] parfumé spécialement à la marjolaine » (*Le folklore de la table, Liège, 1938, p. 15-16*). Ch. Van Gelderen rappelle que « la saveur toute particulière du boudin blanc [de Liège] est due à la marjolaine » (*Trésors gourmands de Wallonie, Tournai, 1999, p. 115-118*). Puis, Y. Delairesse précise que, parmi les « nombreuses spécialités » servies dans la boucherie-charcuterie Cocus-Bia (Liège), on trouve le « boudin blanc [...] parfumé à la marjolaine » (*Quand le pays de Liège se met à table, vol. 2, Grivegnée, 2003, p. 57*). Enfin, É. Greenberg affirme que « Le Boudin blanc de Liège

Boudin blanc de Liège Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^e partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe 1)		
Association des Producteurs de <i>Boudin blanc de Liège</i> (A.P.B.B.L. ASBL)	Version 9 - Mars 2025	Page 5/5

est célèbre pour son parfum de marjolaine, c'est même ce qui le distingue de tous les autres » (*J'aime la saucisse ! Paris, 2019, p. 131*).

Le savoir-faire lié à la fabrication du « Boudin blanc de Liège » est antérieur au 20^e siècle et sa transmission s'effectue au sein des boucheries-charcuteries liégeoises, de génération en génération ou au cours d'une période d'apprentissage ou d'emploi. Par ailleurs, des concours régionaux, nationaux et internationaux valorisent le travail des producteurs. 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.

Traditionnellement, le « Boudin blanc de Liège » se consomme froid, coupé en tranches. Il est parfois intégré dans la « drêssêye », un assortiment de charcuteries typiquement liégeois. Il existe également d'autres recettes qui le mettent en valeur, comme celle du « Pistolet au boudin blanc de Liège et poires caramélisées » de l'enseigne Carrefour (*Simply you. La vie est belge ! Savourez-la, s. l., novembre 2014, p. 40*) et celle de la « Salade du Perron » proposée par E. Pecqueux et N. Noël (*Liège à table, Liège, 2022, p. 30*).

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg>