

Qu'est-ce qu'une salade ? Une laitue assaisonnée d'une vinaigrette ? Première idée reçue, la salade, ce n'est pas que cela. Roquette, scarole, cresson, bavia... Les différents types de salades permettent de varier les plaisirs. En 2003, le catalogue communautaire de l'Union européenne recensait pas moins de 1990 variétés de chicorées, laitues et mâches. Soit les trois principales familles de salades, qui se subdivisent à leur tour en différentes variétés, classées selon leur type variétal, la couleur de la feuille, la saison...

Mais le mot "salade" a une acception plus large que sa définition scientifique. Puisque, par métonymie, ce plat peut finalement ne même plus contenir la moindre feuille de salade. Au fil du temps, on y a englobé le riz, les pâtes, les fruits... D'ailleurs, l'étymologie du mot salade vient du provençal "salada", qui désigne de manière générale un mets salé. A cette "salade", on ajoute aujourd'hui des graines germées, des fruits frais ou secs, des herbes fraîches, des légumes, des fleurs... Les possibilités sont infinies et se dégustent tout au long de l'année.

Deuxième idée reçue en effet, la salade est un plat du printemps ou de l'été. En réalité, chaque saison a sa salade et donc ses préparations spécifiques. Même si certaines, comme les endives (variété à laquelle appartient le chicon), légumes d'hiver, cherchent à se "désaisonnaliser" pour, dans ce cas-ci, devenir aussi un légume d'été. Ce qui se remarque sur les étals des grandes surfaces depuis des années...

Avec et sans feuilles

Ceci dit, il serait faux de dire que l'on n'a pas plus soif de salade le soleil revenu, avec de bonnes tomates, un filet d'huile d'olive et de balsamique, une pincée de fleur de sel et de poivre. Plus originale, une salade de frisée, laitue et roquette aux poires et roquefort, avec des amandes effilées grillées et une vinaigrette à base de 2 c.à.s. de balsamique blanc, 1 c.à.c. de purée d'amande (en magasin Bio), 2 c.à.s. d'eau, 4 c.à.s. d'huile d'olive, poivre, sel et ciboulette.

Pour changer de la traditionnelle salade de tomates, on assaisonnera



LOWE BENDER/STOCKFOOD/SOLAR

Variation sur un classique, pourquoi ne pas offrir des cabécous caramélisés au four au sirop d'érable sur un lit de fines herbes, cerfeuil, persil, cresson, estragon et des myrtilles, accompagné d'un peu de vinaigre à l'estrageon, de sirop d'érable et de moutarde à l'ancienne ?

Pas qu'des salades !

GASTRO Originales ou classiques, en tout cas légères, les salades égayent l'assiette, en toute saison.

ces dernières, toujours choisies avec soin et coupées en dés, avec du concombre et du poivron rouge détaillés en fine brunoise, des oignons rouges coupés finement, de l'aneth haché, quelques zestes de citron fraîchement râpés, de l'huile d'olive, un trait de vinaigre de Xérès, du sel et du poivre.

Plus complexe, la salade est aussi déclinée par les grands chefs, comme chez Peter Goossens à la "Museum Brasserie", avec sa délicieuse salade d'hiver composée de topinambour, petits dés de foie gras, jeunes pousses, Vieux-Bruges et vinaigre au sirop de poire.

Moins étoilé mais plus rock and roll, Jamie Oliver consacre évidem-

ment des pages et des shows téléés à réinventer la salade pour la rendre plus fun ! Exemple : sa "salade révolutionnaire" aux feuilles d'estrageon – qui constituent la base de la recette –, agrémentées de raisins rouges et blancs, de chèvre assez sec râpé grossièrement, d'une échalote, de vinaigre blanc, d'huile d'olive, de sel de mer et de poivre noir fraîchement moulu... Le petit truc en plus de Jamie : faire tremper l'échalote finement émincée une quinzaine de minutes dans le vinaigre, "pour obtenir l'effet recherché : de petites tranches croquantes cuites par l'acidité". A tenter.

Délicieux, un mesclun de jeunes pousses (salade de blé, épinard, roquette, feuilles, betterave...) avec des tranches de magret fumé et de magret séché, des griottes fraîches dénoyautées et des griottes au sirop, le tout enrobé d'une vinaigrette à base de vieux balsamique et de quelques cuillères à soupe du sirop liquorisé des cerises.

Ou pourquoi pas, une salade folle

au pecorino fresco... Mélanger des feuilles de chêne et un cœur de romaine avec un peu d'oignon nouveau, des graines variées (tournesol, melon, courgette, amandes...), des graines germées de poireau, des raisins secs, des petites tomates, une bonne huile d'olive, du vinaigre soprafino (ou balsamique), du sel et du poivre. Y déposer quelques tranches de pecorino frais fondues et dorées à sec dans une poêle.

Et pour finir, une salade à la fois simple et originale par l'utilisation de pâtes à base de farine de quinoa, accommodées avec des pignons de pin grillés, des tomates séchées, de la feta, de la menthe ciselée et de l'huile d'olive.

A chacun de créer la "salade" de ses envies...

Hubert Heyrendt

Envie de lecture ?

"Salades", publié dans la chouette collection "Nouveaux horizons gourmands" de chez Solar (128 pp. env. 6,30€). Cette compilation de recettes propose un choix varié, à la fois classique et original. Un bon petit livre dédié à la salade.

SORTEZ COUVERTS

Odyssée orientale à Philippeville par Thierry Boutte

■ **Au cœur de l'Entre Sambre et Meuse** : Philippeville, sa place d'Armes, ses souterrains du XVII^e, sa "Faites" de l'âne, son gâteau Charles Quint... et son restaurant libanais. 22 ans déjà que la famille Abousaleh a quitté la guerre civile et Beyrouth pour planter ses fourneaux dans la "Cité Vauhan". Un pari et une aventure dignes des Phéniciens. Ici pas de décor en stuc ou de service en costume clochette, l'assiette et le sens de l'accueil assurent. Rappelons qu'entre la Fagne et le Condroz, le façadisme à l'égal des chichis ne payent pas. Le vrai, le solide, la tradition garantissent la durée dans cette contrée nature. La gastronomie locale offrant quelque fois une main leste en matière de beurre, de crème voire de glutamate de sodium côté chinois, on se réjouira d'une table placée sous l'égide de l'huile d'olive, des crudités, et de légumes cuisinés, crus ou cuits.

■ **Ici, le sésame est "mezzé"**, libanais, s'il vous plaît ! Les addicts de "Questions pour un champion" nous révéleront qu'il est la transcription phonétique du mot arabe *mâza*, déclinaison du verbe *mazzaza* qui signifie déguster en petites bouchées en prenant le temps de savourer la palette de saveurs. En cuisine aussi, ils investissent leur temps, à grosse dose même. Rassurez-vous, pas pour le service, mais pour bien assurer la préparation – digne du Mont Liban – de la dizaine de plats du mezzé. Les yeux rassasiés, les papilles piaffent devant l'alignement. Commentons par le taboulé, cette salade à base de persil haché, de

menthe, de tomates, d'oignons, de citron et de blé dur concassé et le hommos, moelleuse purée de pois chiches à l'huile de sésame agrémentée de pignons frites. Après ces vedettes, on pioche et slalome entre les falafels (boulettes végétariennes de fèves, pois chiches, oignon, ail, coriandre et une quinzaine d'épices), le moutabal (purée d'aubergines avec sésame), le maghmour (tomates, aubergines, ail, oignons, huile d'olive et pois chiches entiers), le moujadara (riz aux lentilles) et autres senteurs. Pas chiche, ce mezzé (à 20 euros) s'accompagne de trois brochettes : d'agneau, de shick taouk (blanc de poulet mariné) et de kafta (haché, oignons, persil). Les individualistes pourront se faire raccompagner par un "doggy back".

Les châteaux Kefraya (plutôt fruité), Ksara (le corsé de la bande) et Kouroum (éclatant avec ses 7 cépages) vinifient le voyage (20 euros la bouteille).

■ **Parce qu'un des cuisiniers est marocain**... et surtout talentueux, une quinzaine de couscous et de spécialités du royaume chérifien

garnissent aussi la carte, qualité et quantité comprises. Et parce que des enfants accompagnants rechignaient devant les plats orientaux et demandaient quelque fois des pizzas, la famille Abousaleh a fait le pas commercial et culinaire. Pas de regrets ici non plus. Difficile de mécontenter son public quand on aime son métier.

"Le Phénicien", rue de France n°33 – 5600 Philippeville. Midis et soirs, sauf le mardi. Rens. 071.66.81.18.



THIERRY BOUTTE

BARAVINS

■ **ADOBE CARMENÈRE 2005** Levons d'abord ce qui pourrait alimenter la rumeur : non, la société américaine éditrice de logiciels informatiques ne s'est pas mise à produire du vin. Adobe fait référence au nom des briques d'argile séchées au soleil

qui composent les murs d'une partie des caves du domaine chilien Viñedos Emiliana, situé dans la vallée Colchagua (dans le centre du pays). Particularité de ce vin : il est composé en totalité de carmenère, un cépage originaire du Bordelais

aujourd'hui bien acclimaté aux terroirs du pied de la Cordillère des Andes, principalement sur les versants chilien et argentin. La robe est rouge sombre, les tanins et le boisé bien prononcés, le fruité généreux (voire opulent) d'où la violette émerge des fruits rouges et noirs avec une impétuosité toute latine. A boire aux alentours des 15 degrés a priori sur des viandes ou des fromages ni trop légers ni trop forts.

Chez Colruyt, 5,25 €.



TLB