

VUES DE
BELGIQUE

Palais gourmand

Fabienne Bister

Cuisine à la moutarde

Voici près de septante-cinq ans que la moutarde L'Impériale règne sur nos assiettes. Héritière d'un nom autant que d'une tradition, Fabienne Bister livre un peu de ses secrets et beaucoup de ses recettes.



L'héritière des Bister n'a pas toujours été le pilier de la vénérable moutarderie familiale. Tentaillée par l'envie de tenter d'autres expériences, elle sera plusieurs années durant journaliste économique. Pourtant, au début des années novant elle décide de réintégrer le giron familial. Petit à petit elle apprend les secrets de fabrication des Bister. Sa mission? Tout changer pour que rien ne change. « Bien des regards nous regardent travailler à beaucoup évolué mais en revanche, le goût de nos préparations n'a pas bougé d'un iota. Ce qui ne nous empêche pas chaque année de proposer de nouveaux produits. La tendance est aux spécialités. Moutarde à l'ancienne au miel bio ou encore aux pleurotes. »

Le produit phare de la marque reste cependant L'Impériale. « C'est une préparation très particulière. Aussi fine que la Dijon mais en moins piquant. Avec un goût très typé qui plaît au marché belge. D'ailleurs, on l'exporte très peu. Les étrangers s'étonnent de sa couleur légèrement brunâtre. Par ailleurs, nous fabriquons aussi du piccalilli, une sauce à base de trois légumes, câpres, cornichons et chou-fleur, dont les Belges sont de loin les plus gros consommateurs au monde. »

Quant au secret d'une bonne moutarde, il ne réside

Fabienne Bister ne fait pas mystère d'être la première consommatrice des produits qu'elle fabrique.

pas seulement dans le mélange de graines de provenances diverses. Ces dernières doivent aussi être moulues entre deux grandes pierres. Pas assez serrées, le résultat ne sera pas suffisamment fin. Trop proches l'une de l'autre, gare à la surchauffe! Même dans des conditions optimales, il n'est pas rare que le mélange atteigne une température de presque cinquante degrés. Tant la chaleur dégagée par le frottement est intense.

Pour Fabienne Bister la moutarde demeure son condiment de prédilection. Même si, après une journée passée à résoudre des problèmes plus piquants les uns que les autres, elle a parfois tendance à lui monter au nez.

FRANCESCA CASERI
PHOTOS J.C. AMIEL

MIGNONS DE VEAU SAUCE PICCALILLI



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 mignons de veau
- 200 g de piccalilli
- 200 à 250 g de crème fraîche (mousse, crème liquide et moitié crème épaisse)
- 1 échalote
- 1 demi-cube de bouillon de bœuf
- 1 dl de vin blanc sec

• Cuire l'échalote hachée dans le mélange vin blanc additionné du demi-cube de bouillon de bœuf, jusqu'à réduction à 2 cuillères à soupe. Ajouter le piccalilli, la crème fraîche, et laisser réduire jusqu'à la consistance voulue.

• Cuire les mignons dans du beurre.

• Dresser les mignons nappés de sauce avec, pour accompagner, des tagliatelles au beurre ou des pommes de terre nature persillées.

• Décorer avec des cornichons coupés en fines tranches.

FILETS DE SOLES TOMATEES A LA MOUTARDE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 700 à 800 g de filets de soles
- 80 g beurre
- 1 dl de crème fraîche épaisse
- 500 g de tomates épinées et épluchées (réserver)
- quelques dés pour la décoration
- 1 échalote
- 2 cuil. à café bombées de moutarde
- sel et poivre du moulin

• Dans une poêle, faire revenir dans le beurre les tomates coupées en morceaux avec l'échalote hachée, sel et poivre pendant 5 minutes.

• Plonger les filets de sole dans un court-bouillon et laisser frémir pendant 5 à 8 minutes selon l'épaisseur, ensuite lier avec la crème. Laisser ré-

duire à très petit feu.

• Relever la sauce obtenue avec la moutarde.

• Servir avec du riz créole et décorer avec les cubes de tomates et un peu de persil.

