

La vie de Bohème...

[NL](#) | [EN](#) | [Contact](#) | [Aide](#)



Le Guide Delta 2011 Belgique/Luxembourg
 Avec son **Passeport Découverte**
30% de réduction dans 45 restaurants
Commandez votre exemplaire dès maintenant

Mot clé: Chiffonnade



[Trouver un Restaurant](#), [un Hôtel](#), [une salle de Séminaires](#) ou [une salle pour Banquets](#) - [Proposer un restaurant](#) - [Avantages delta](#) - [Pro-Horeca](#)

DELTAWeb
 RECHERCHE PAR MOTS CLÉS

[Restaurants > Belgique](#)

2 Mai 2011

LA VIE DE BOHÈME...

Effectuer une recherche par mots clés

Rechercher

Deltaweb NEWSLETTER



Envie d'être informé de toutes les nouveautés du monde de la gastronomie et de l'hôtellerie, ainsi que profiter des promotions mensuelles de nos annonces? Inscrivez-vous vite à la **DeltaWeb newsletter** !

Votre Nom

Votre Prénom

Votre adresse E-mail

S'inscrire

Delta Bruxelles 2011 - 2012



34^{ème} édition, exclusivement en français. 12 index, et plus de 1350 établissements. 450 pages.

commander

CHRONIQUES DELTAWEB

Les Bonnes Chroniques de Bernard Delcord



DELTAWeb.be

Bernard DELCORD Chroniqueur



irrésistiblement l'envie de boucler ses valises ! Comme tous ceux de la collection, cet ouvrage est prolongé, pour chacune de ses entrées, par des photos, des vidéos, des illustrations sonores et par plus d'un millier de liens disponibles sur le site www.abc-voyageur.com.

Bernard DELCORD

Prague et la Tchéquie de A à Z par Jan Rubeš, Bruxelles, André Versaille éditeur, collection « Les abécédaires du voyageur », janvier 2011, 238 pp. en bichromie au format 12,4 x 21,5 cm sous couverture brochée en quadrichromie, 14,90 €

Pour vous, nous avons recopié dans ce guide passionnant la notice suivante :

Cuisine

Comme c'est le cas dans d'autres pays d'Europe centrale, la gastronomie tchèque souffre, elle aussi, de lourdeur et de monotonie. Si elle peut paraître intéressante au goût de celui qui visite le pays pour la première fois, elle s'avère vite banale et manquant franchement de raffinement. Souvent d'ailleurs on considère que la « cuisine de maison » est bien meilleure que celle qu'on consomme dans la plupart des restaurants, même renommés.

C'est typiquement la cuisine du Nord et de l'Est, déterminée par les conditions climatiques. Peu ou pas de légumes, des graisses animales à la place de l'huile d'olive, jusqu'à une époque récente pratiquement inconnue, du porc, des pommes de terre ou des *knedlíky*, une sorte de pâte bouillie et coupée en rondelles. Comme boisson, on préfère habituellement la bière, même si la consommation du vin se généralise, mais n'accompagne que rarement le repas. Selon la tradition, un repas classique se compose de soupe, d'un plat principal et d'un dessert. Mais, le plus souvent, on ne prend que le plat principal, d'ailleurs assez complet. C'est, par exemple, « *vepřová pečeně, knedlík a zeli* », autrement dit une tranche de porc, plutôt gras, avec des *knedlíky* et de la choucroute. Tout ceci baigné dans un liquide qui se situe entre la sauce et le jus de viande. Il existe plusieurs variantes de ce plat, plus ou moins bonnes : à la place de la viande de porc, on sert du canard ou de l'oie, éventuellement du gibier, sans la choucroute mais avec des aïnelles. Dans une cuisine familiale traditionnelle, ce plat peut même être excellent, sans qu'on puisse le consommer trop souvent vu le nombre de calories qu'il contient. Un autre plat traditionnel est le *svíčková* na smetaně, une tranche de bœuf, accompagnée toujours de *knedlíky* et arrosée de sauce à la crème. Font également partie des menus tchèques d'autres plats que l'on trouve dans les pays d'Europe centrale : l'escalope milanaise qui s'appelle ici l'escalope viennoise, diverses sortes de goulache, etc.

La cuisine traditionnelle est, bien entendu, concurrencée par la « cuisine internationale » représentée par les pizzas ou un steak avec des pommes frites. Mais une pizza n'est pas toujours une vraie pizza et un steak n'en est pas toujours un non plus, on le sait d'ailleurs sans devoir aller jusqu'à Prague. Ce qui manque cruellement dans le répertoire gastronomique tchèque, ce sont les poissons, les crustacés et autres fruits de mer. Il est vrai, c'est un pays qui n'a pas de mer, mais ceci est dû plus à la tradition qu'aux possibilités de consommer les produits de la mer. On trouve parfois dans les menus les truites ou les carpes, mais on en mange rarement. La carpe, du reste, jouit d'un statut particulier dans le répertoire culinaire de la Bohême. Elle est consommée presque exclusivement à la Noël, achetée vivante chez des vendeurs pêcheurs qui en transportent des milliers dans des tonneaux et les vendent aux coins des rues comme on vend des sapins. Traditionnellement, on la transporte vivante et on la garde dans sa baignoire jusqu'au jour de Noël, où on la tue, la découpe en tranches et la sert panée avec une salade de pommes de terre.

En revanche, la Bohême, comme d'autres pays d'Europe centrale, excelle dans le domaine des pâtisseries. Les changements politico-économiques ont cependant perturbé la tradition des cafés où on consommait diverses sortes de douceurs : les petits cerueils à la chantilly, les couronnes à la crème, les strudels, sans parler de plus ou moins bonnes copies des *Sachertorte* que l'on déguste à Vienne ou des *Esterhazy* que l'on mange à Budapest. Mais il y a aussi une différence entre la pâtisserie qu'on trouve dans le commerce et la pâtisserie « maison ». Très variée, car transmise de génération en génération, copiée des recettes des amies, héritée de mère en fille, elle a toujours un sceau personnel.

Une dernière constatation s'impose : si la cuisine familiale est souvent meilleure que celle que l'on commande dans les restaurants, elle est presque exclusivement l'affaire des femmes. Les hommes tchèques ne cuisinent pas, et s'ils le font, c'est exceptionnel, car c'est un domaine où les espaces de vie masculin et féminin restent toujours séparés.

www.abc-voyageur.com/tchequie/cuisine

RESTAURANT RAVENSTEIN



- [Restaurants à Bruxelles](#)
- [L'avis du Guide Delta](#)
- [Données du restaurant](#)
- [Spécialités](#)
- [Galerie photos](#)
- [L'avis du public](#)
- [Réserver](#)

Installé à deux pas de la place Royale et du musée Magritte dans une demeure seigneuriale bourguignonne du

RESTODAYS
06/05 - 14/05/2011

» RÉSERVEZ



Places limitées



Retrouvez Deltaweb sur **facebook**

Annonces Google

Bon de Réduction Gratuit

Inscrivez-vous pour le recevoir. 50% à 90% de réduction à la clé ! www.GROUPON.be/Coupons

Restaurants à Bruxelles

Profitez d'offres exclusives sur Les restos, spas, évènements, etc. www.LivingSocial.com

Dîner au Cube

Venez découvrir le restaurant Cube avec votre inscription limitée www.Electrolux.be/TheCube

Mobalpa bruxelles

devis gratuit des professionnels pour vous guider bruxelles-ganshoren.mobal...

Votre Hotel à Prague

De 1 à 4 étoiles à

Chroniqueur du [Guide Delta des Hôtels et des Restaurants de Bruxelles](#), du [Guide Delta des Hôtels et des Restaurants de Belgique](#) et de [Deltaweb](#) vous présente ses meilleures chroniques du monde de la gastronomie.

- [Auguste Escoffier \(1846..](#)
- [La Mafia se met à table](#)
- [Recettes de bistrot](#)
- [Une dynastie de chefs ...](#)
- [C'est dé...licieux !](#)
- [Des recettes façon Elvi...](#)
- [Un panache d'or tissé a...](#)
- [Un Marcel Proust étoilé](#)
- [Des crêpes à toutes les...](#)
- [Les sauces](#)
- [Une histoire belge...](#)
- [SOS restes](#)
- [Le Gri Gri à Bruxelles](#)
- [La Bible des gastronomes](#)
- [De fameux caractères !](#)

■ [Lire toutes les chroniques](#)

Delta Belgique 2011



9ème édition, existe en français et en néerlandais.
8 index, 2030 établissements, 600 pages

[commander](#)

XVe siècle classée et magistralement remise en état, le Ravenstein propose une cuisine saisonnière de très grande qualité. Il est vrai que son chef Alain Bohné, après ses études à l'École hôtelière de Coxyde, a travaillé au 'Comme chez Soi', au 'Louis XV' à Monaco avec Alain Ducasse, au 'Karmeliet', à 'La Villa Lorraine' et au 'Bijgaarden' et est aussi Sommelier Maître de France... Après un parcours pareil, il est normal que les sommets de la gastronomie soient atteints en permanence. Le lunch à 22 € vaut à lui seul le déplacement, sans oublier le menu gourmet à 45 € qui dévoile toute l'étendue de la virtuosité du maître des feux. La carte des vins est incontestablement à la hauteur, tout comme le service d'ailleurs. Possibilité de disposer de salons privés à l'étage et belle terrasse au soleil. Service Voiturier

D'autres idées restos ?

- [De Maurice à Olivier à 1200 -Bruxelles](#)
- [La Fontaine de Jade à 1040 -Bruxelles](#)
- [Jaloo à 1000 -Bruxelles](#)
- [Les Crustacés à 1000 -Bruxelles](#)
- [SiSiSi à 1060 -Bruxelles](#)
- [Huis De Colvenier à 2000 -Anvers](#)
- [Rino Son Resto à 1050 -Bruxelles](#)
- [Les Chapeliers à 1000 -Bruxelles](#)
- [Le Mucha à 1150 -Bruxelles](#)

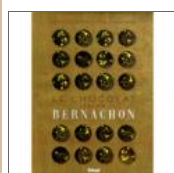
POUR FAIRE ÉCHEC AU VIAGRA...



On pourrait croire que le petit livre de Martine Fallon intitulé *Love cuisine* paru récemment aux Éditions Luc Pire à Bruxelles et sous-titré « 100 recettes décoiffantes pour booster sa libido ou la maintenir au top si elle y est déjà (ou qu'on le croit !) » traite d'un sujet éculé tan...

■ [Lire l'article complet](#)

HISTOIRE DE L'OR BRUN



« Le chocolat n'est pas une friandise ou une gourmandise, c'est un véritable mets » proclamait le célèbre chocolatier lyonnais Maurice Bernachon (1919-1999), véritable « pape » de sa profession. Depuis trois générations, sa famille façonne dans la capitale des Gaules (au 42, cour...

■ [Lire l'article complet](#)

UNE DYNASTIE DE CHEFS : LA FAMILLE TROISGRO...



Les parents, Jean-Baptiste et Marie Troisgros

À l'origine de la dynastie, Jean-Baptiste Troisgros (1897-1974) et son épouse Marie, d'origine bourguignonne, tiennent le "Café des négociants" à Chalon-sur-Saône en Bourgogne. Ils ont deux fils : Jean né en 1926, et Pierre, né...

■ [Lire l'article complet](#)

SI ON VEUT CONNAÎTRE UN PEUPLE, IL FAUT ÉCO...



Présentant les coups de cœur des visiteurs du Musée des instruments de musique à Bruxelles, le bel objet livresque intitulé *50 instruments insolites* paru récemment aux Éditions de La Renaissance du Livre ne laisse pas de surprendre le simple amateur comme le mélomane averti qu'il confr...

■ [Lire l'article complet](#)

FILETS DE CANARD BAGATELLE



Disparu dans les chutes du Reichenbach, Sherlock Holmes ? Allons donc ! Le voilà qui renaît déguisé en vieux bibliophile... Mais si le grand détective a choisi de ressusciter dans « La maison vide » (1903), c'est à la fois pour régler son compte à ses ennemis, et pour résoudre le mystérieux meurtre...

■ [Lire l'article complet](#)

Réduction, Comparez Les Promos!

Hotel-Prague.Club-Sejour.fr

[Trouver un Restaurant](#), [un Hôtel](#), [une salle de Séminaires](#) ou [une salle pour Banquets](#) - [Proposer un restaurant](#) - [Avantages delta](#) - [Pro-Horeca](#)