

Pour les routards aguerris...

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: Désosser
VIVACITÉ
LA PREMIÈRE
Soyez curieux

Trouver un Restaurant, un Hôtel, une salle de Séminaires ou une salle pour Banquets - Proposer un restaurant - Avantages delta - Pro-Horeca



Restaurants > Belgique

21 Juin 2011

RECHERCHE PAR MOTS CLÉS POUR LES ROUTARDS AGUERRIS...

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 annonceurs? Inscrivez-vous vite à la DeltaWeb newsletter !

Votre Nom

Votre Prénom

Votre adresse E-mail

S'inscrire

Delta Bruxelles 2011 - 2012

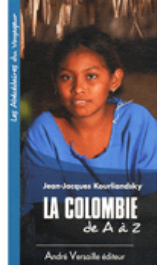


34^{ème} édition, exclusivement en français. 12 index, et plus de 1350 établissements. 450 pages.

commander

CHRONIQUES DELTAWEB

Les Bonnes Chroniques de Bernard Delcord



Dans sa collection très originale de guides de voyage intitulée « Les Abécédaires du Voyageur », l'éditeur André Versaille à Bruxelles a fait paraître un remarquable **La Colombie de A à Z** sous la plume de Jean-Jacques Kourliandsky, un chercheur de l'Institut des relations internationales et stratégiques (IRIS) à Paris.

Si cet ouvrage dénué de photos, de cartes et de dessins peut surprendre au premier abord par une apparente aridité, il s'avère en réalité d'une richesse infinie. C'est que chacune de ses 130 entrées renvoie à un site Internet (www.abc-voyageur.com) proposant des compléments incontournables : photos, vidéos et illustrations sonores, ainsi qu'un bon millier de liens informatiques permettant l'accès direct à une quantité incommensurable d'informations complémentaires dans les domaines les plus divers.

Terre de repos de Simón Bolívar, pays du café, de Pablo Escobar et d'Ingrid Bétancourt, État miné par les guérillas, les mafias et le trafic de drogues, la Colombie est aussi un pays de créateurs dans bien des domaines : la littérature (avec le prix Nobel Gabriel García Márquez, auteur de *Cent ans de solitude*), l'art (avec l'art précolombien ou les statues de Fernando Botero), la chanson internationale (avec Shakira ou Juanes) et même la télévision (avec les telenovelas, ces séries TV récupérées et adaptées par les Nord-Américains et ensuite diffusées sur les chaînes européennes, façon "Betty la moche")...

Si la violence est bien présente à travers l'ouvrage (nombre d'entrées portent sur des mouvements de guérilla, des partis politiques extrémistes ou des figures de paramilitaires ainsi que sur des notions comme l'extradition, le cartel de la drogue, les otages, Medellin, etc.), la vie quotidienne des Colombiens honnêtes n'en est pas pour autant absente et attachante, avec son architecture, ses paysages, sa cuisine, ses fleurs, sa rumba, ses bandes dessinées, sa taumachie, son football...

Une explosion de contrastes !

Bernard DELCORD

La Colombie de A à Z par Jean-Jacques Kourliandsky, Bruxelles, André Versaille éditeur, collection « Les abécédaires du voyageur », mai 2011, 240 pp. en bichromie au format 12,3 x 21,5 cm sous couverture brochée en couleurs, 14,90 €

Pour vous, nous avons recopié dans ce guide hors du commun la notice suivante :

Cuisine

La cuisine colombienne est peu connue hors de ses frontières. Elle existe pourtant. Faute d'avoir été un centre de pouvoir important, la Colombie et sa capitale n'ont pas eu de culture de cour ou de métropole. Il n'y a pas de plat national. En dépit d'efforts promotionnels récents faits par les autorités touristiques, la cuisine reste très régionalisée et influencée par le climat. On conçoit aisément que les mets offerts sur la côte caraïbe, chaude et tropicale, ne soient pas les mêmes que ceux des terres hautes et froides de la cordillère andine.

Si l'on veut absolument labelliser une recette comme « colombienne », l'*arepa* pourrait être celle-là, mais avec des variantes. Gourmandise salée et consistante, à base de maïs, elle a l'apparence d'un beignet de l'épaisseur d'un doigt. Elle est fourrée de toutes sortes d'ingrédients, selon le goût du cuisinier ou du consommateur. C'est un plat d'origine précolombienne. On attribue à Bolivar, qui en prenait à toute heure et les préparait lui-même, son engouement en Colombie. Comme d'autres plats, l'*arepa* se décline régionalement. Chacun aux quatre coins du pays utilise un type de maïs particulier, un ingrédient à nul autre pareil, une viande, un légume, un poisson, un fromage, pour garnir ses entrailles de façon unique. Les amateurs se donnent rendez-vous aux différents festivals de l'*arepa* colombienne, organisés en novembre et décembre, pour comparer les recettes et cultiver cette passion culinaire partagée.

L'*ajiaci*, une soupe des terres froides, très prisée dans la capitale et aux alentours, est un plat consistant. Dans l'assiette le bouillon de poule est en effet lesté de trois sortes de pommes de terre, parfumées de câpres et d'herbes locales. La cuisinière peut ajouter selon son inspiration crème fraîche, avocats, maïs. Le plat est l'un de ceux qui illustrerait la « colombianité », selon les autorités touristiques nationales. Il est pourtant revendiqué à juste titre comme une spécialité de Bogotà. Au point d'être qualifié dans les ouvrages culinaires d'*ajiaci de Bogotà* voire d'*ajiaci de Santa Fe*, du nom primitif et historique de la ville.

La *bandeja paisa* est, comme son nom l'indique, un plat originaire d'Antioquia, mais il est vrai qu'elle est appréciée de tous les Colombiens, plus ou moins autant que le *sancocho*, en dépit des tentatives de le proclamer plat national et qui ont, jusqu'ici, échoué. Comme ce dernier, la *bandeja paisa* est un repas de travailleur manuel. Elle est présentée sur un plateau assez profond, récipient indispensable pour faire tenir haricots, riz blanc, viande attendrie, œufs, couenne de porc, banane mûre, saucisse, arepa, boudin, avocat. Il faut aussi, on l'imagine, un bel appétit pour avaler un tel assortiment de viandes et de légumes. Il existe comme pour toutes les bonnes choses des variantes.

Le *sancocho*, cette autre recette colombienne de référence comme on vient de le voir, doit elle aussi être consommée avec modération à basse altitude. On y trouve en effet un peu de tout, comme dans ces plats de fête de toutes les campagnes du monde. Il est d'autant plus riche qu'il est exceptionnel et plus copieux quand on le savoure à plusieurs, entre amis et voisins. C'est un peu l'équivalent de la poule au pot, ce plat mythique des Français. Au cœur du chaudron, il y a effectivement, une poule. Et avec elle, pommes de terre, banane plantain bien verte, manioc, tomate, qui ont macéré avec oignons, sel, piment et autres condiments laissés à l'appréciation du cuisinier.

La cuisine de la côte, à base de riz, banane plantain, haricot rouge, porc et poisson, fait une place importante

Retrouvez Deltaweb sur



Coupons Restaurant

Voir les Deals



Burgers Jusqu'à -70%* Donuts Jusqu'à -60%*



Steaks Jusqu'à -65%* Sushi Jusqu'à -70%*



Brunch Jusqu'à -50%* Glaces Jusqu'à -60%*

*Exemple de Deals à venir



DELTAweb.be

Bernard DELCORD

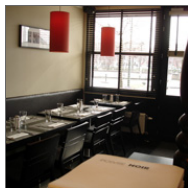
Chroniqueur

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.

- [La cuisine végétarienne](#)
 - [La Dacquoise à Mont-sur...](#)
 - [Alimentation & Equilibre](#)
 - [Bonheurs des jours](#)
 - [A wonderful taste in Pa...](#)
 - [De la très haute voltiq...](#)
 - [Vive le sucrage univers...](#)
 - [À pleurer de rire](#)
 - [Une histoire vraie... qui...](#)
 - [L'art de la simplicité](#)
 - [Tant qu'il y aura des f...](#)
 - [À déguster avec passion !](#)
 - [Mousseline aux fraises](#)
 - [Le Roannay à Francorcha...](#)
 - [Gastronomie méditerrané...](#)
- [Lire toutes les chroniques](#)

aux fruits, et en particulier à l'ananas. Mais attention sous les tropiques les fruits se consomment la plupart du temps au petit déjeuner et ne constituent en eux-mêmes pas un dessert. Bien que savoureuse, cette cuisine surprend moins, ses ingrédients étant partagés par beaucoup d'autres régions riveraines de la mer des Antilles. Ici l'accompagnement traditionnel est la banane frite écrasée, comme à Cuba ou en Amérique centrale, qualifiée de *patacones*. Partout on trouve aussi, comme chez les voisins, des chaussons (*empanadas*) fourrés selon les disponibilités locales et de la couenne de porc grillée, souvent vendue en bord de route (*chicharrones*). Les *chicharrones* de la côte s'accompagnent de beignets au manioc (*yuca*).

RESTAURANT POIVRE NOIR



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

Un cadre contemporain agréable et lumineux, un accueil et un service sympathiques, une cuisine originale à base de produits frais et un chef qui a déjà près de vingt-cinq ans d'expérience: cette nouvelle enseigne ouverte depuis peu pourrait bien faire parler d'elle dans les mois qui viennent. C'est face à la gare de Braine-l'Alleud que Jean-Louis Marchal et son épouse Christelle ont choisi de poser leurs valises et pour ouvrir leur propre restaurant, le "Poivre Noir". Ils y ont restauré avec beaucoup de cœur et autant de goût une ancienne pharmacie pour en faire un cadre à dîner des plus agréables. On y sert une cuisine française pleine de saveurs à l'image du sauté de coquilles Saint-Jacques et gambas à la plancha, l'une des spécialités de la maison, ou la croustade aux champignons sauvages à l'huile de truffes en saison. Jolie terrasse à l'arrière du restaurant.

D'autres idées restos ?

- [L'Auberge Saint-Pierre à 1970 -Bruxelles](#)
- [Brasserie Léopold à 1050 -Bruxelles](#)
- [Christophe Moniquet à 1428 -Braine-l'Alleud](#)
- [La Fanette à 1970 -Bruxelles](#)
- [Parc Avenue - Multi Culti à 1040 -Bruxelles](#)
- [Les Trois P'tits Bouchons à 6032 -Charleroi](#)