



En Asie, la boulette peut s'emballer de pâte pour devenir ravioli cuit à la vapeur.



En Allemagne, la boulette se bouillit et se cache dans une sauce aux câpres, par exemple.



En Afrique du Nord, on préfère l'agneau ou le mouton, que l'on peut agrémenter d'herbes.



Même sucrée, la boulette voyage à travers le monde pour faire d'excellents desserts.

# Des boulettes bien traitées



**LIVRE**  
Le journaliste belge Pierre-Brice Lebrun publie une ode à cette préparation universelle et sans âge.

DAVID MOGINIER

C'est sans doute une des préparations les plus anciennes du monde, un mode de faire qu'on retrouve aux quatre coins du globe. Pourtant, l'histoire culinaire ne la reconnaît pas, feint de l'ignorer parce que c'est une recette de pauvre, une manière d'accommoder les restes qui n'a pas le glamour des plats bien compliqués.

C'est à la boulette qu'a décidé de rendre hommage Pierre-Brice Lebrun, journaliste gourmand belge auteur de nombreuses publications essentielles sur l'andouillette de Troyes ou la saucisse de Montbéliard.

Si le gastronome a voulu rendre cet hommage, c'est d'abord à cause de sa grand-mère, Noémie, qui préparait des boulettes tous les mercredis, des boulettes qui faisaient pleurer Lebrun de bonheur. De cette première émotion, il a gardé de ses nombreux voyages des recettes les plus internationales. Car la boulette, ça peut se faire avec tout: viande rouge, blanche, riz, légumes... et même en dessert.

L'expert explique dans un langage très imagé l'importance du mouillage, l'influence de la taille de la boulette - balle de ping-pong ou balle de tennis -, la force du compactage qui donneront au plat toute sa splendeur.



Cette cuisine prolétarienne traverse les modes, les continents pour nous replonger aux premiers instants du monde, celui où on n'avait ni fourchette ni couteau. La boulette, alors, y puise toute sa raison d'être dans le contact direct de la main avec l'aliment, dans ce geste ancestral qui prend le mets directement dans le plat sans s'encombrer de vaisselle inutile.

Pierre-Brice Lebrun conseille la boulette à tout instant, de l'apéro au dessert. Il propose ainsi une nonantaine de recettes, à déguster avec les doigts! ■

Pierre-Brice Lebrun, *Petit traité de la boulette*, Ed. Le Sureau, 128 p., 31 fr. 20.

## Les boulettes de Grand-Mère Noémie

**INGRÉDIENTS** 1 kg de viande hachée (porc et veau), les reliefs d'un os de bouilli, 1 tranche de pain rassis trempée dans du lait, 3 ou 4 échalotes revenues au beurre dans une poêle, 3 blancs d'œuf, chapelure.

**PRÉPARATION** Intéressons-nous à l'os du bouilli: c'est un gros os de bœuf encore plein de viande, qu'il faut d'abord cuire, par exemple en préparant une soupe de légumes (de l'eau, 6 pommes de terre et 3 poireaux avec 1 ou 2 légumes verts au choix). La viande va parfumer la soupe, des lambeaux vont se détacher pour nager

dedans, mais il en restera assez pour vos boulettes si vous avez commandé l'os à votre boucher. Je vous parle d'un os qui aurait pu jouer dans *La guerre du feu*, d'un os tout entier.

► Hachez la viande: ma grand-mère la hachait elle-même, à la moulinette. Tout y passait, même le pain préalablement essoré.

► Malaxez, faites des boulettes de la taille d'un poing, roulez-les dans du blanc d'œuf battu, dans de la chapelure, disposez-les dans un plat en pyrex beurre, enfournez-les à four chaud, laissez cuire: ça chante quand c'est prêt!

## Les boulettes de Tema, de Tlemcem

**INGRÉDIENTS** 1 kg de viande de mouton hachée, 1 c. s. de cumin, 2 ou 3 oignons émincés, 1 petite boîte de concentré de tomates, 2 tomates, 1 cc de poivre rouge, huile d'olive, 500 g de pommes de terre.

**PRÉPARATION** Malaxez la viande de mouton avec le cumin, salez, poivrez et c'est tout!

► Dans une cocotte, faites revenir dans un fond d'huile d'olive les oignons, le concentré de tomates, les tomates coupées en petits

bouts (des chichettes, elle dit, Tema) et le poivre rouge. Ajoutez de l'eau pour immerger l'ensemble et laissez bouillir.

► Plongez les pommes de terre puis, quand elles sont à moitié cuites, plongez les boulettes: ce sera prêt quand les boulettes seront cuites. Voilà, vite fait, bien fait, et superbien!

*Pas de boulettes dans le couscous! Les boulettes du bled sont bien meilleures en sauce, accompagnées de semoule ou de pain - pita ou batbout -, de patates ou de riz.*

## Fricadelles à la bière (du Brabant)

**INGRÉDIENTS** 1 kg de viande hachée (2/3 à 3/4 de bœuf, le reste de porc, 1 tranche de pain d'abord trempée dans un fond de lait, muscade (si vous voulez), 50 g de saindoux bien chaud, 100 g de farine, 1 bouteille de bière belge, (une Gueuze ou une Faro).

**PRÉPARATION** Touillez, dans un grand saladier, la viande, le pain, le sel, le poivre, la noix de muscade.

► Pensez aussi à essorer le pain de mie avant de l'incorporer. La pâte collera bientôt aux doigts: faites-en des boulettes - des fricadelles, donc - de 5 cm de diamètre, roulez-les dans la farine

avant de les plonger dans une cocotte en fonte avec le saindoux bien chaud qui grésille.

► Veillez à ce que, pendant les vingt minutes de cuisson (à feu doux), les boulettes soient saisies sur toutes leurs faces. Juste avant qu'elles soient prêtes, versez la bière dans la cocotte (préférez une bière sans édulcorants, ils vont se décomposer à la cuisson et gâcher le goût des fricadelles). Laissez réduire.

*Elles ont un petit côté vitoulet de Charleroi, mais ne le faites pas remarquer: le Belge est susceptible quant à la singularité de ses provinces.*

## La Maison de Ville de Grancy aux saveurs méditerranéennes

Ouvert depuis le 4 décembre dans des locaux flambant neufs, la Maison de Ville de Grancy ne désemplit pas. A l'intérieur, sols et murs blancs mettent en valeur les œuvres hivernales de l'artiste de la vallée de Joux Pierre Cotting. Un clin d'œil de Sandrine et Sébastien Lemestre, les gérants, qui ont travaillé quinze ans dans cette région.

La carte, elle, tranche avec le cadre, sans que cela gêne. Elle s'inspire davantage des parfums méditerranéens. Le patron propose aussi potence et plats de pâtes, mais il se distingue avec ses plats à base de poisson.

En entrée, justement, la soupe évoque les arômes de bouillabaisse (12 francs). Elle est

d'ailleurs servie avec ses croûtons et sa rouille. La même fraîcheur se retrouve dans le plat de résistance, constitué d'un filet de daurade grillé au fenouil accompagné d'un petit beurre citronné (25 francs). On le souhaiterait accompagné de pommes de terre vapeur, qui mettraient mieux en valeur la chair de caractère plutôt que le riz ou les frites proposées.

Autre entrée dégustée, une salade au chèvre de Saint-Maure en ravioles, accompagnée de sauce au pesto (17 francs). La mise en appétit est agréable, même si on aurait préféré les raviolis promises sur l'ardoise aux petits feuilletés effectivement servis, l'équilibre entre le fromage et la pâte penchant nettement en faveur de

la pâte qui était, au demeurant, fort croustillante.

La souris d'agneau braisé dans son jus au pinot noir plonge le convive dans des saveurs plus rustiques, sans pourtant céder à une certaine finesse de la fibre carnée (26 francs). L'accompagnement, un gratin de pommes de terre, était un peu trop salé...

Au dessert, la crème brûlée présente une douce saveur de vanille; quant au strudel aux pommes, il est honnête.

La carte des vins mêle quelques crus de La Côte, de la Riviera et du Nord vaudois, comme ce Côteau de Vincy, cet autre excellent Chardonne et un cep rouge de Bonvillars, simples et goûteux. Le service est familial. Il



souffre encore de quelques lenteurs des débuts, pardonnables compte tenu des sourires.

**Maison de Ville de Grancy**, 1117 Grancy. Tél. 021 861 31 81. Fermé mardi soir et mercredi.

**LE COUP DE FOURCHETTE**

- Plats éclectiques, mais simples
- Entre 60 et 80 fr. par personne
- Crus régionaux

Retrouvez nos adresses dans le guide 2009-2010 ou sur l'application iPhone [www.24heures.ch/cdf](http://www.24heures.ch/cdf)