

La gaufre du nouvel an

Une histoire gourmande

Dégustez-vous une gaufre pour le nouvel an ? Jean-François Brigant, artisan-gaufrier et fondateur du Petit Musée de la Gaufre, à Houplines, nous dévoile l'histoire de cette tradition.

Racontez-nous d'où vient cette tradition d'offrir des gaufres pour le nouvel an...

JEAN-FRANÇOIS BRIGANT :

Depuis le XIX^e siècle, l'usage veut que ce soient les plus jeunes qui viennent souhaiter la bonne année aux anciens. Pour les remercier, les grands-mères préparaient des gaufres et les offraient à leurs petits-enfants. C'est ce qu'on appelle «les petites étrennes». Cette tradition est née en Flandre, mais très vite elle s'est étendue à l'ensemble des départements du Nord et du Pas-de-Calais.

Aujourd'hui, les grands-mères réalisent-elles encore ces gaufres ?

Oui, la tradition perdure dans certaines familles. Cependant, ce ne sont plus uniquement les grands-mères qui préparent ces gaufres, les parents s'y mettent aussi.

À quoi ressemble cette gaufre du nouvel an ?

C'est une gaufre flamande, également appelée Strinj : petite, fine et ronde. Sa pâte est solide et elle se cuit dans un gaufrier muni de petites alvéoles. Il ne faut



À Houplines, Jean-François Brigant est le roi de la gaufre.

pas la confondre avec la gaufre bruxelloise, que tout le monde connaît, ni avec la gaufre liégeoise, qui est molle et réalisée avec une pâte épaisse, cuite dans un gaufrier à grosses alvéoles et qui renferme des morceaux de sucre perlé.

Cette gaufre est-elle sèche ou fourrée ?

Cela dépend de la localité. Par exemple, dans le Cambrésis,

l'Avesnois et le Valenciennois, les gens préparent plutôt des gaufres sèches. En revanche, en Flandre, elles peuvent être sèches ou fourrées, avec un mélange à base de cassonade ou de vergeoise.

Quels conseils donneriez-vous à ceux qui veulent préparer des gaufres du nouvel an ?

D'utiliser un gaufrier adapté, c'est-à-dire à petites alvéoles. L'idéal, c'est un fer à main en fonte à gaz. Il permet d'avoir une pâte moins sèche et plus saisie qui a le goût des gaufres d'autrefois. Il est possible d'en dénicher dans les brocantes.

Les gourmands peuvent-ils ajouter d'autres ingrédients ?

Bien sûr ! Il ne faut pas hésiter à adapter la recette à ses goûts. La tradition régionale est de fabriquer des gaufres à la vergeoise, fourrées à la vanille, au rhum ou au grand marnier. Je conseille des

parfums plus audacieux, comme la chicorée ou le spéculoos.

Quel est le secret d'une bonne gaufre flamande ?

L'équilibre entre le biscuit et le fourrage. Il existe des gaufres de un demi, voire un centimètre d'épaisseur, dans lesquelles seule la pâte se déguste. Et, à l'inverse, des gaufres si crémeuses et sucrées que le goût de la pâte a disparu. On est rassasié, voire écœuré, dès la première gaufre. Or, quand on savoure une bonne gaufre flamande, on a envie d'en reprendre une deuxième, puis une troisième, voire bien davantage ! ●

Entretien : Karine Touboul

Boutique La Gaufre du Pays Flamand et Le Petit Musée de la Gaufre (visites sur réservation).
4, rue Victor Hugo, Houplines.

Tél : 03.20.77.40.19

www.gaufrehouplines.com

