La gaufre du pays flamand veut perpétuer une tradition gourmande

Issu d'une famille d'artisans des métiers de bouche, formé à l'école hôtelière et dans la restauration pendant une quinzaine d'années, Jean-François Brigant a toujours mis en avant les valeurs du goût. Depuis treize ans, c'est celui de la gaufre flamande qu'il défend dans sa boutique installée à Houplines.

PAR DAVID DELPORTE PHOTO STÉPHANE MORTAGNE

Participer à la « Semaine du goût » était d'autant plus une évidence que chez lui « c'est un peu la semaine du goût, tout au long de l'année ». Depuis plus de dix ans, « La gaufre du pays flamand » est au générique de cette grande opération nationale mais les associations, clubs du troisième âge ou les écoles n'attendent pas ce rendez-vous pour venir découvrir le savoir-faire du maître des lieux.

« Cette manifestation, tout comme "la journée du patrimoine" est une occasion d'ouvrir nos portes aux particuliers alors que le reste de l'année, ce sont des groupes que l'on recoit », précise-t-il. Sa motivation ? « Interpeller les gens sur le goût des produits, leur rappeler les vraies saveurs de la gaufre flamande ».

Un petit atelier historique est d'ailleurs programmé à chaque fois autour des feux flamands et des gaufriers présents dans son « petit



Jean-François Brigant a concocté quelques saveurs originales (violette, rose) pour ses gaufres.

musée de la gaufre ». « C'est l'occasion d'évoquer les petites anecdotes et traditions, poursuit-il. A l'époque, les grands-mères accueillaient les petits enfants qui venaient leur souhaiter la bonne année avec un paquet de gaufres ».

Une fois le voyage dans le temps achevé, Jean-François Brigant invite ses convives à découvrir les différentes étapes de la fabrication. De la division de la pâte, au fourrage de la gaufre en passant par le roulage, la cuisson, l'ouverture, tout le C'est un produit qualitatif, qui avait encore toute sa place dans le patrimoine gastronomique régional.

processus est détaillé. Seul le secret de fabrication de la pâte et du fourrage est, bien évidemment. conservé. Tout juste consent-il à confier que la réussite tient dans le parfait équilibre entre les deux.

Vient ensuite l'heure très attendue de la dégustation. Outre les gaufres traditionnelles à la vergeoise et à la vanille, Jean-François Brigant a développé une petite dizaine de spécialités : les gaufres à la chicorée, au genièvre de Houlle, au vieux malt de Wambrechies, à la mandarine Napoléon, au rhum, au Grand Marnier, mais aussi à la violette ou aux pétales de rose : « Il y en a pour tous les goûts, avec des parfums plus subtils et d'autres plus forts, poursuit-il. Les plus fleuris ap-

Très impliqué dans cette « Semaine du goût » depuis de nombreuses années, Jean-François Brigant a eu le plaisir de voir sa participation récompensée en 2006, lorsqu'il a été élu coup de cœur du jury des talents du

Et, preuve qu'il ne s'est absolument pas reposé sur ses lauriers depuis l'obtention de cette distinction. l'homme vient de voir la qualité de son travail, une nouvelle fois, reconnue avec le coq d'or décerné par le « Guide des gourmands ».

Une référence!

portent une touche de fraîcheur, d'autres permettent de retrouver des saveurs sans ressentir l'agressivité de l'alcool ».

S'il admet que la reprise de cette activité fut un pari au départ, Jean-François Brigand ne regrette rien: « l'estimais que c'était un produit qualitatif, qui avait encore toute sa place dans le patrimoine gastronomique régional. Nous sommes peu à le faire de façon artisanale, sans colorant, ni conservateur, insiste-t-il. Avec l'aseptisation de l'agroalimentaire en général, les gens ont envie

Portes ouvertes ce samedi aprèsmidi, dimanche matin et après-midi.
Pour tous renseignements:
www.gaufrehouplines.com