

MAGAZINE

Euro-Toques

N°40 - 06.2019

40



Notre lobby, c'est le produit !
Onze lobby, dat is het product!

Bruxelles, ma belle !

Union européenne des Cuisiniers
European union of Chefs
Europese vereniging van Chefs





Il a servi des gaufres à trois souverains lors de la fête du Benelux, expliqué leur fabrication pour Discovery Channel et défendu leurs spécificités lors d'une mission en Chine. Rencontre avec Andon Akayyan, propriétaire du plus ancien tea-room de Bruxelles, conteur passionnant et gourmand impénitent.

Parlez-nous des Gaufres de Bruxelles...

Notre tea-room est le plus ancien de Bruxelles : il a été créé dans les années 1970, et je l'ai racheté en 1992. C'est le seul, avec la Maison Dandoy, à servir les vraies gaufres de Bruxelles, artisanales, dont le parfum accompagne les passants dans le quartier de la Grand-Place. Mais on y sert aussi des crêpes, et des gaufres de Liège.

Justement : Liège ou Bruxelles ?

Les deux sont complètement différentes ! La gaufre de Liège présente une pâte travaillée, consistante, ferme même, et contient un sucre qu'on ne trouve qu'en Belgique : le sucre perlé. On la mange avec les doigts, elle est facile à emporter. La gaufre de Bruxelles est légère, croustillante à souhait. Sa pâte, aérienne, s'accorde d'un peu de sucre impalpable, mais aussi de fruits frais, de glace, de sirop d'érable, d'un coulis de chocolat belge, évidemment... On la mange à table, avec des couverts.

Je suis peut-être un peu chauvin : c'est celle que je préfère, avec un peu de chantilly et des fraises belges en saison.

Votre établissement est ouvert dès 7h30. Ce n'est pas un peu tôt, pour une gaufre ?

Je pourrais vous dire qu'il n'y a pas d'heure pour en manger ! Nos clients américains apprécient une gaufre de Bruxelles avec du bacon au petit-déjeuner, mais nous les servons aussi avec des haricots et de la saucisse !

Quelle est la meilleure boisson pour accompagner une gaufre de Bruxelles ?

Un bon chocolat chaud !

C'est donc un plaisir d'hiver ?

Non, c'est un plaisir tout court !

Quelle sera, selon vous, la gaufre de demain ?

La tendance actuelle est aux gaufres salées. Aux Gaufres de Bruxelles, nous avons trouvé le moyen d'intégrer des ingrédients salés à la pâte, avant cuisson. Avec une bonne petite salade fraîche, c'est une merveille ! Dans le cadre de notre plus grand projet, celui d'un établissement VIP destiné à notre clientèle internationale de stars, de chefs de gouvernements et de diplomates, nous mettons également au point une pâte sans allergènes, mais absolument semblable, au goût, à nos gaufres traditionnelles. Cela dit, j'espère que la gaufre de demain sera celle qu'on connaît aujourd'hui : il faut défendre, préserver et transmettre notre patrimoine !



Et eux comment la mangent-ils ?

En 27 ans de pratique, Andon Akayyan a eu l'occasion de noter les préférences de ses clients...

- Les Européens : « Toute simple, avec du sucre impalpable, de la chantilly ou des fraises. »
- Les Américains : « Avec un maximum d'ingrédients, 6 ou 7 toppings différents : on ne voit plus la gaufre ! »
- Les Asiatiques : « Avec des moules. »

En hoe eten zij hun wafels ?

Met zijn 27 jaar ervaring heeft Andon Akayyan de voorkeuren van zijn klanten leren kennen...

- De Europeanen: "Heel eenvoudig, met poedersuiker, chantilly of aardbeien."
- De Amerikanen: "Met zoveel mogelijk ingrediënten, 6 of 7 verschillende toppings, waaronder je de wafel niet meer ziet!"
- De Aziaten: "Met mosselen."

Tijdens het Feest van de Benelux diende hij wafels op voor drie staatshoofden, voor Discovery Channel legde hij uit hoe die wafels worden gemaakt en tijdens een economische missie naar China heeft hij de speciale eigenschappen van die wafels verdedigd. We hadden een ontmoeting met Andon Akayyan, de eigenaar van het oudste theesalon van Brussel, een boeiende verteller en een onbekommerde lekkerbek.

Vertel ons eens over Brusselse wafels ...

Ons theesalon is het oudste van Brussel: het werd opgericht in de jaren 1970 en ik nam het over in 1992. Samen met het Huis Dandoy, is het de enige plaats waar echte ambachtelijke Brusselse wafels worden geserveerd en waarvan men in de buurt van de Grote Markt de heerlijke geur kan ruiken. Maar we serveren ook pannenkoeken en Luikse wafels.

Dat is het juist: Luik of Brussel?

Ze zijn totaal verschillend van elkaar! Luikse wafels hebben een gekneed, lijkig en zelfs stevig deeg en ze bevatten suiker die je enkel in België vindt, namelijk parelsuiker. Je eet ze uit de hand en kunt ze gemakkelijk meenemen. Brusselse wafels zijn licht en heel knapperig. Op het luchtige deeg strooit men een beetje lichte poedersuiker, maar men kan er ook vers fruit, roomijs, ahornsiroop en vloeibare chocolade (uit België, natuurlijk) op aanbrengen ... Je eet ze aan tafel, met mes en vork.

Misschien ben ik een beetje chauvinistisch, maar ik heb ze het liefst met wat slagroom en Belgische aardbeien in het seizoen.

Uw tearoom is open vanaf 7u30. Is dat niet een beetje vroeg voor een wafel?

Volgens mij kun je om elke uur een wafel eten! Onze Amerikaanse klanten houden van een Brusselse wafel met bacon bij het ontbijt, maar we serveren ze ook met bonen en worst!

Welke drank past het best bij een Brusselse wafel?

Lekkere warme chocolademelk!

Het is dus een winterse lekkernij?

Neen, het is altijd een lekkernij!

Volgens u, hoe zullen de wafels van morgen zijn?

Tegenwoordig zijn zoute wafels in trek. 'Aux Gaufres de Bruxelles' hebben we een manier gevonden om, vóór het bakken, zoute ingrediënten toe te voegen aan het deeg. Met een lekker vers slaatje is dat heerlijk! In het kader van ons grootste project, dat van een VIP-gelegenheid voor de internationale vedetten, de regeringsleiders en de diplomaten uit onze klantenkring, maken we ook deeg zonder allergenen voor wafels met volstrekt dezelfde smaak als onze traditionele. Dit gezegd zijnde, hoop ik dat de wafel van morgen dezelfde zal zijn als vandaag: we moeten ons erfgoed verdedigen, beschermen en doorgeven!

CompanyWriters



La preuve en image : Les « gaufres belges » (Belgian Waffles) méritent leur nationalité ! On doit leur première représentation à Pieter Brueghel : au centre gauche de sa toile « Le combat de Carnaval et Carême » (Anvers - 1559) se trouve en effet une dame qui, gaufrier en fonte à la main, se lance dans la fabrication de ces délices devenus universels.

À voir au Kunsthistorisches Museum (Musée d'Art et d'Histoire) de Vienne et Autriche !



Een schilderij als bewijs : De 'Belgische wafels' (Belgian Waffles) dragen met recht hun naam! Pieter Brueghel was de eerste die ze afbeeldde: links in het midden van zijn schilderij 'De strijd tussen carnaval en vasten' (Antwerpen - 1559) ziet men immers een vrouw die, met een wafelijzer in de hand, bezig is met het maken van die ondertussen wereldwijd bekend geworden lekkernijen.

Te zien in Oostenrijk, in het 'Kunsthistorisches Museum' van Wenen!

<https://www.wikiart.org>

Gaufres de Bruxelles

Tél. : 02.514.01.71 Rue Marché aux Herbes 113 • 1000 Bruxelles

Une gaufre, deux fois !



Een wafel, twee keer!