



PAR PHILIPPE BIDAINE

LA SAUCE... c'est la vie !

► Véritable clin d'œil au titre de cette rubrique, la société Natura propose une série de nouveautés pleines de saveurs...

► Ce n'est un secret pour personne : le Belge aime les sauces... Peu de pays peuvent se vanter d'avoir des rayonnages aussi bien garnis en ce domaine que notre vaillante petite terre d'héroïsme aussi gourmande qu'imaginative.

Mais voilà, comme toujours, il y a sauce et sauce. Si jamais rien ne vaudra une composition faite à la maison avec amour et créativité, nombre de nos concitoyens n'ont souvent ni le temps ni la compétence nécessaire à la confection d'un produit de qualité, ne serait-ce que pour une simple mayonnaise.

Et c'est là que débute la quête d'un produit disponible en distribution qui se rapprocherait aussi près que possible d'une mayonnaise réalisée à la maison.

Cette recette, un poissonnier de Forest, Philippe Vryghem, l'avait mise au point en 1939 pour accompagner ses produits : du jaune d'œuf, de la moutarde, de l'huile de tournesol, du vinaigre et un peu de sel. Et c'est tout...

75 ANS PLUS TARD, c'est toujours la même recette que Natura applique à la lettre à la plus

grande satisfaction de ses clients aficionados.

La société, qui a entre-temps déménagé à Tubize et est aujourd'hui exploitée par un jeune entrepreneur passionné, Arthus de Bousies, est en outre un des dernières à monter ses mayonnaises à l'ancienne, avec de véritables fouets-batteurs mécaniques destinés au départ à la boulangerie.

Ceci alors que la quasi-totalité de ses concurrents utilisent des émulsionneuses industrielles. La différence ? Une texture et une compacité inimitable, qui ressemble à s'y méprendre à

celle d'une mayonnaise maison, tout autant que le goût qui, en raison de la simplicité des ingrédients mis en œuvre, est tout aussi épatant.

Et tout cela sans aucun conservateur artificiel, le sel et le vinaigre jouant naturellement ce rôle.

Mais, tant qu'à produire une mayonnaise de référence, Natura s'est lancé depuis quelques années dans une série d'autres préparations tout aussi réussies. Ainsi, ses remarquables vinaigrettes, bien pratiques lorsqu'on n'a pas trop le temps de se préparer une petite sauce maison.

Il y a les classiques versions de Bruxelles ou au sirop de Liège mais, plus récemment, la très fraîche préparation au Wasabi ou encore celle au miel.

AU CHAPITRE DES SAUCES à base de mayonnaise, la maison avait mis depuis longtemps quelques belles réussites, comme une magnifique curry, une tartare richement garnie ou encore une fort belle version aux truffes

préparée aux truffes d'été.

Mais à cette énumération non exhaustive, il convient désormais d'ajouter une très belle rouille, joliment parfumée, ainsi que, pour les consommateurs attentifs à leur tension, une mayonnaise sans sel ajouté...

Enfin, pour satisfaire tous les gourmands, Natura s'est également lancée dans la préparation de ses propres ketchups, bien entendu nettement plus intéressants que les standards du marché, avec un classique aux tomates irréprochables, une très agréable version au piment de Cayenne

mais, surtout, une tout simplement parfaite préparation composée essentiellement de carottes.

Cette dernière, aussi douce que fruitée, apporte une touche incontestablement très originale en tant que dip, telle quelle ou en composition.

C'est précisément pour mettre ces produits en valeur qu'Arthus de Bousies avait demandé mardi dernier au célèbre Eric Boschman de concocter quelques recettes mettant en œuvre ses produits.

Ainsi, à côté d'un savoureux saumon mariné à la bière, miel, béarnaise et vinaigrette au miel ainsi qu'une très amusante glace au concombre, pomme, menthe, céleri et vinaigrette au wasabi, le sommelier avait mis au point une recette d'avocat aux crevettes dont toute l'originalité réside dans la sauce cocktail des crevettes.

JE NE RÉSISTE pas au plaisir de vous en donner les grandes lignes. Celle-ci se composait de quatre cuillères à soupe de mayonnaise aux truffes, quatre cuillères à soupe de ketchup aux carottes, deux cuillères à soupe de whisky pur malt très légèrement tourbé, de deux traits d'Angostura et d'une pointe de piment d'Espelette.

A mélanger aux crevettes grises avec de l'échalote hachée, de la ciboulette et à servir avec des tranches d'avocat citronnées pour les préserver du noircissement dû à l'oxydation. Tout simplement parfait !

Ph.B.



► Eric Boschman avait concocté mardi dernier une série de recettes à la demande d'Arthus de Bousies, l'actuel boss de Natura. © BIDAINE

EN SAVOIR PLUS

www.natura.be Avec même la possibilité d'acheter en ligne !